



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ANEXO III

MANUAL BÁSICO DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL DE SANTA CATARINA

Versão 5.0

Santa Catarina

2023



APRESENTAÇÃO

A Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc) executa o Serviço de Inspeção Estadual de Produtos de Origem Animal de Santa Catarina (SIE/SC), padronizando os procedimentos a serem realizados através do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DEINP).

Um dos assuntos mais complexos para os que atuam em estabelecimentos de produtos de origem animal é a rotulagem, visto que envolve diferentes órgãos regulamentadores e suas diversas normativas. A partir desta constatação, a Cidasc decidiu elaborar este manual básico de rotulagem para auxiliar os estabelecimentos, os responsáveis técnicos, o controle de qualidade, os médicos veterinários oficiais, os médicos veterinários de apoio e os demais agentes envolvidos no processo.

O manual não tem a intenção de esgotar o assunto sobre rotulagem de produtos de origem animal, porém pode ser utilizado como guia de rotulagem básica. Na sua elaboração utilizou-se as principais normativas sanitárias e gerais a respeito de rotulagem. No título de cada item está a legislação utilizada como referência. Assuntos específicos de determinado produto não são tratados neste manual e devem ser pesquisados nas fontes oficiais de legislação da área. Complementar a este manual, há o checklist de rotulagem (anexo IV) que permite consultar as principais informações que os rótulos devem possuir, o qual segue a numeração de acordo com este manual possibilitando uma busca rápida e prática de informações.

Este manual não substitui ou invalida qualquer normativa sobre o tema. A Cidasc não determina as regras de rotulagem, mas como órgão executor, faz cumprir a legislação vigente. É importante ressaltar que a rotulagem de alimentos é um assunto bastante dinâmico que sofre constantes atualizações, por isto os interessados precisam se manter atualizados a respeito deste assunto.

De acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990, a responsabilidade pelo produto ou pelo serviço é do fabricante. Sendo essa responsabilidade compartilhada com o responsável técnico do estabelecimento, de acordo com as legislações que regem os diferentes conselhos de classe. O fabricante e seu



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

responsável técnico são responsáveis pela veracidade das informações apresentadas no rótulo e pelo cumprimento das legislações vigentes. A presença de informações equivocadas ou que possam levar o consumidor ao erro/engano ou a ausência de informações obrigatórias são infrações e podem ser julgadas administrativamente, civil e penalmente, conforme for o caso.

Agradecemos à comissão de revisão dos Procedimentos Operacionais Padronizados 002 (POPSIE 002) pela colaboração na revisão e atualização deste manual.



SUMÁRIO

| | |
|--|-----------|
| 1- INTRODUÇÃO | 5 |
| 2. PRINCÍPIOS GERAIS DE ROTULAGEM | 6 |
| 3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR | 9 |
| 4. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO | 10 |
| 5. NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO SIE | 17 |
| 6. DENOMINAÇÃO DE VENDA | 18 |
| 7. LISTA DE INGREDIENTES | 19 |
| 8. CONTEÚDO (VOLUME) | 23 |
| 9. PRAZO DE VALIDADE | 27 |
| 10. LOTE | 27 |
| 11. INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO DO PRODUTO | 28 |
| 12. ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES | 31 |
| 13. LACTOSE | 33 |
| 14. GLÚTEN | 34 |
| 15. CORANTES ARTIFICIAIS | 34 |
| 16. AROMATIZANTES | 35 |
| 17. ÓLEO OU GORDURA VEGETAL | 36 |
| 18. ROTULAGEM NUTRICIONAL | 36 |
| 18.1 Tabela nutricional | 37 |
| 18.2 Rotulagem nutricional frontal | 44 |
| 18.3 Alegações nutricionais | 47 |
| 19. NOVA FÓRMULA | 50 |
| 20. ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS | 51 |
| 21. OUTRAS INFORMAÇÕES | 52 |



| | |
|--|-----------|
| 22. INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS POR MATRIZ DE PRODUTO | 56 |
| 22.1 Matriz pescado | 56 |
| 22.2 Matriz ovos | 57 |
| 22.3 Matriz leite | 57 |
| 22.4 Matriz carne | 58 |
| 22.5 Matriz mel | 58 |

1- INTRODUÇÃO

Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

Os alimentos embalados devem obrigatoriamente possuir rótulos, sendo este um instrumento de comunicação entre o estabelecimento produtor e o consumidor. É através do rótulo que o consumidor obtém informações sobre a natureza do produto, a composição, o fornecedor, as propriedades, os conservantes, entre outras. Por isso, além da obrigatoriedade do atendimento dos preceitos legais, as informações constantes no rótulo devem ser claras, precisas, completas e corretas.

O Decreto 2.197/2022 estabelece que os produtos de origem animal de estabelecimentos registrados no SIE devem obrigatoriamente possuir em seu rótulo a denominação de venda ou nome do produto, nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor ou importador, carimbo oficial do SIE, CNPJ ou CPF (nos casos que couber), marca comercial do produto (quando houver), prazo de validade, identificação do lote, lista de ingredientes e aditivos, indicação do número de registro do produto no SIE, identificação do país de origem, instruções sobre a conservação do produto, indicação quantitativa (conforme legislação do órgão competente) e instruções sobre o preparo e o uso do produto (quando necessário). De forma complementar a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) 727/2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, estabelece que a rotulagem deve apresentar obrigatoriamente, além das informações já obrigatórias pelo Decreto 2.192/2022, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, indicação de nova fórmula, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional e outras informações exigidas por normas específicas.

Os rótulos dos produtos de origem animal devem possuir obrigatoriamente os itens listados abaixo e, em seu painel principal, deve haver a indicação da denominação de venda e marca ou logotipo.

2. PRINCÍPIOS GERAIS DE ROTULAGEM

Lei 8.078/1990 e suas alterações, Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

Rótulo ou rotulagem, de acordo com o Decreto 2.197/2022, “é toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação”. São características fundamentais a serem observadas quanto aos rótulos:

a) Resistência: o rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde. Essa autorização/comprovação de uso em alimentos deve estar anexa ao memorial descritivo de fabricação e rotulagem.

b) Informações do rótulo: as informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, ou seja, não podem desaparecer nem borrar na presença de água, gelo ou umidade. É importante destacar que as informações dispostas devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto, além de possuir identificação que permita a rastreabilidade do produto. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIE.

c) Prêmios e menções honrosas: os rótulos podem fazer referências a prêmios ou à menções honrosas, desde que a concessão seja devidamente comprovada na solicitação de registro do produto e seja incluso na rotulagem texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período. Essas informações devem ser descritas no memorial descritivo de fabricação e rotulagem e os documentos devem ser apresentados ao MVO e MVA.

d) Proibições: nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, alusivas à religião, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor ao

equivoco, ao erro, à confusão ou ao engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

e) Componentes intrínsecos: os rótulos não devem destacar a presença ou ausência de componentes intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

f) Propriedades medicinais ou terapêuticas: os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

g) Alegações funcionais ou de saúde: o uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica. Os documentos de aprovação pelo órgão regulador da saúde devem estar anexos ao memorial descritivo de fabricação e rotulagem e devem ser apresentados ao MVO e MVA.

h) Sistemas de produção específicos ou características específicas: é facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas no âmbito da produção primária, desde que observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente. Na inexistência de regras ou de regulamentação o estabelecimento deverá inserir texto explicativo na rotulagem, em local de fácil visualização, informando as características do sistema de produção ao consumidor. Essas informações devem ser descritas no memorial descritivo de fabricação e rotulagem, os documentos comprobatórios devem ser apresentados ao MVO e MVA e o estabelecimento é responsável pela veracidade das informações.

i) Expressões de qualidade: no rótulo poderá constar expressões de qualidade quando previstas em norma específica do produto. Na ausência de norma a indicação de expressões de qualidade é facultada. Neste caso, o estabelecimento deve inserir texto informativo facilmente compreensível e que não induza o consumidor ao engano após a expressão de qualidade, no painel principal, para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição. Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis e devem ser descritas no memorial descritivo de fabricação e rotulagem e os documentos devem ser apresentados ao MVO e MVA.

j) Veracidade de informações: o estabelecimento e o responsável técnico (de acordo com a sua competência, conforme normativas do seu conselho de classe), perante aos órgãos de

defesa dos interesses do consumidor, tem responsabilidade exclusiva pela veracidade das informações prestadas na rotulagem. Ambos podem responder administrativa, civil e criminalmente por informações falsas ou incorretas.

k) Outras informações: é opcional o uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetem às características ou expressões de qualidade, desde que estejam descritas no memorial descritivo de fabricação e rotulagem e comprovadas ao MVO e MVA.

l) Ortografia, unidades e medidas: os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas. O tamanho mínimo de letras e números é de um milímetro, quando não especificado o contrário.

m) Terceirização da produção: os rótulos e informações oficiais devem se referir ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

n) Rótulos idênticos: podem ser utilizados para produtos idênticos fabricados em diferentes unidades (plantas) do mesmo estabelecimento, desde que o estabelecimento tenha o produto registrado em todas as unidades (plantas) e que haja a identificação da unidade produtora de forma clara e carimbo do SIE.

o) Rotulagem múltipla: é caracterizada pela utilização de quadrículos com as denominações de venda para assinalar. Somente é permitido o uso de quadrículos para marcação quando se tratar de produto alimentício para uso industrial. Contudo, todas as demais informações de rotulagem devem obrigatoriamente estar presentes no rótulo e serem condizentes com a denominação de venda que foi assinalada. Este tipo de marcação poderá ser utilizado na embalagem primária e na embalagem secundária. É obrigatório a apresentação da frase “USO PARA FINS INDUSTRIAIS”. A rotulagem múltipla é frequentemente utilizada para cortes cárneos e miúdos. Recomenda-se separar as diferentes denominações de venda por categoria. A Figura 1 ilustra exemplo de rotulagem múltipla.

Figura 1 - Exemplo de rotulagem múltipla

| | Rótulo Registrado na SAR/CIDASC/DEINP -SC |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO - CORAÇÃO | 000-001 |
| <input type="checkbox"/> MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO - PÉS | 000-002 |
| <input type="checkbox"/> MIÚDOS CONGELADOS DE SUÍNO -RABO | 000-003 |
| <input type="checkbox"/> PELE CONGELADA DE SUÍNO | 000-004 |
| <input type="checkbox"/> PAPADA CONGELADA DE SUÍNO | 000-005 |

USO EXCLUSIVO PARA FINS INDUSTRIAIS

Fonte: Cidasc/DEINP.

3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR

Lei 4.502/1964, Decreto 1.593/1977, Lei Estadual 10.610/1997, Decreto Estadual 3.100/1998, Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

a) Nome ou razão social: a razão social deve estar em concordância com o contrato social (para empresas que possuem sócios), estatuto social (no caso de cooperativas e associações), requerimento de empresário (para empresários individuais) ou declaração de aptidão ao PRONAF – DAP (para produtores rurais).

b) Endereço: deve contemplar o logradouro (rua, avenida, linha, etc.), o número, a localidade (bairro, vila, interior), o município e a unidade da federação. Essas informações devem estar conforme licença de funcionamento ou alvará de localização.

c) CNPJ ou CPF: estabelecimentos que possuem contrato social, estatuto social ou requerimento de empresário devem apresentar no rótulo o número do CNPJ, conforme comprovante atualizado. Quando se tratar de produtor rural, devidamente comprovado, em conformidade com o Decreto Estadual 3.100/1998 e Lei Estadual 10.610/1997, deve apresentar na rotulagem o número do CPF.

d) Meios para contato ou Serviço de Atendimento ao consumidor - SAC: são opcionais. O estabelecimento pode apor no rótulo o endereço de e-mail, número de aplicativos de mensagens (Whatsapp, Telegram, etc.) e endereço/link de redes sociais (Instagram, Facebook, Twitter, Youtube, etc.). No caso de utilização do SAC, a sua implantação deve obedecer ao Decreto 11.034, de 05/04/2022, no qual estabelece a obrigatoriedade de ser gratuito e prever o período de atendimento.

- e) **Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”**: em cumprimento a legislação vigente, que obriga identificar o país de origem.
- f) **Expressão “Fabricado por”, “Para”**: estabelecimentos que realizam a terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante. Quando ocorre a terceirização do serviço, o rótulo deve identificar a origem do produto por meio de informações claras ao consumidor, com a identificação completa do estabelecimento.
- g) **Expressão “Fracionado por”, “Embalado por”**: estabelecimentos que realizam apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricado por”. A data de validade do produto deve ser menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIE.
- h) **Marca comercial do produto**: é obrigatória a informação da marca comercial no painel principal do rótulo do produto. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas. O uso de marca de terceiros requer autorização prévia, através de documento registrado e autenticado em cartório, sendo de responsabilidade das empresas o cumprimento do tempo de vigência do contrato para utilização dos rótulos. Não é obrigatório o registro de marca, mas o estabelecimento deve estar ciente que somente o registro confere o direito de propriedade sobre a marca. Quando o estabelecimento não registra a marca, deve estar ciente que, a qualquer momento, outra empresa pode registrar a sua marca. Com isto, a empresa (que não registrou) perde o direito de uso.

4. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Instrução Normativa 2/2009, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, RDC 727/2022, Decreto Estadual 2.197/2022 e Portaria 531/2022.

O carimbo do Serviço de Inspeção representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização, constitui garantia de que o produto foi inspecionado e fiscalizado pelo SIE de Santa Catarina e pode ser utilizado somente por estabelecimentos e

produtos registrados. A construção do carimbo (formato, dimensão e uso) deve seguir o estabelecido no Decreto 2.197/2022, no qual estabelece que:

- Modelo 1 (Figura 02)
 - Dimensões: 7 cm x 5 cm;
 - Forma: elíptica no sentido horizontal;
 - Dizeres:
 - as palavras “SANTA CATARINA” na borda superior interna acompanhando a curva superior da elipse;
 - a palavra “INSPECIONADO” ao centro, colocada horizontalmente;
 - o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocado horizontalmente;
 - as iniciais “S.I.E.” na borda inferior interna acompanhando a curva inferior da elipse.

Figura 2 - Modelo 1 do carimbo do SIE



MODELO SEM ESCALA

Fonte: Decreto 2.197/2022.

- Uso: para carcaça ou quartos de bovinos, búfalos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.
- Modelo 2 (Figura 3)
 - Dimensões: 5 cm x 3 cm;
 - Forma: elíptica no sentido horizontal;
 - Dizeres:
 - as palavras “SANTA CATARINA” na borda superior interna acompanhando a curva superior da elipse;
 - a palavra “INSPECIONADO” ao centro, colocada horizontalmente;

- o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocado horizontalmente;
- as iniciais “S.I.E.” na borda inferior interna acompanhando a curva inferior da elipse.

Figura 3 - Modelo 2 do carimbo do SIE



MODELO SEM ESCALA

Fonte: Decreto 2.197/2022.

- Uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.
- Modelo 3 (Figura 4)
 - Dimensões: são variáveis de acordo com área visível da rotulagem ou com o peso do produto:
 - Um centímetro de diâmetro quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm²;
 - Dois centímetros ou três centímetros de diâmetro quando aplicado nas embalagens de peso até um quilograma;
 - Quatro centímetros de diâmetro quando aplicado em embalagens de peso superior a um quilograma até 10 kg;
 - Cinco centímetros de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10 kg.
 - Forma: circular;
 - Dizeres:
 - as palavras “SANTA CATARINA” na borda superior interna acompanhando a curva superior do círculo;
 - a palavra “INSPECIONADO” ao centro, colocada horizontalmente;

- o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocado horizontalmente;
- as iniciais “S.I.E.” na borda inferior interna acompanhando a curva inferior do círculo.

Figura 4 - Modelo 3 do carimbo do SIE



MODELO SEM ESCALA
Fonte: Decreto 2.197/2022.

- Uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

Nas etiquetas-lacres de carcaça e etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.

- Modelo 4 (Figura 5)
 - Dimensões:
 - Três centímetros de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas;
 - Quinze centímetros de lado quando aplicado em sacarias.
 - Forma: quadrada;
 - Dizeres:
 - as palavras “SANTA CATARINA” na borda superior interna no sentido horizontal;
 - a palavra “INSPECIONADO” ao centro, colocada horizontalmente;
 - o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocado horizontalmente;
 - as iniciais “S.I.E.” na borda inferior interna no sentido horizontal.

Figura 5 - Modelo 4 do carimbo do SIE



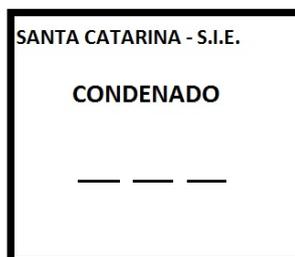
MODELO SEM ESCALA
Fonte: Decreto 2.197/2022.

- Uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIE, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados.

- Modelo 5 (Figura 6)
 - Dimensões: 7 cm x 6 cm;
 - Forma: retangular no sentido horizontal;
 - Dizeres:
 - As palavras “SANTA CATARINA” colocadas horizontalmente no canto superior esquerdo, seguidas das iniciais “S.I.E.” e, logo abaixo destas, a palavra “CONDENADO” também no sentido horizontal.

Figura 6 - Modelo 5 do carimbo do SIE

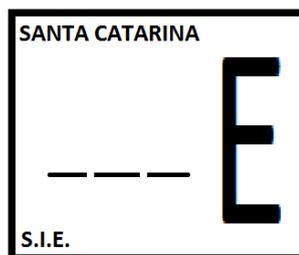


MODELO SEM ESCALA
Fonte: Decreto 2.197/2022.

- Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

- Modelo 6 (Figura 7)
 - Dimensões: 7 cm x 6 cm;
 - Forma: retangular no sentido horizontal;
 - Dizeres:
 - as palavras “SANTA CATARINA” colocadas horizontalmente, ambas ocupando o canto superior esquerdo interno do retângulo;
 - as iniciais “S.I.E.” colocadas horizontalmente no canto inferior esquerdo interno do retângulo;
 - na lateral direita deve constar a letra “E” ou “S” ou “C”, com altura de cinco centímetros, ou as letras “TF” ou “FC”, com altura de 2,5 cm para cada letra.

Figura 7 - Modelo 6 do carimbo do SIE



MODELO SEM ESCALA
Fonte: Decreto 2.197/2022.

- Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).
- Modelo 7 (Figura 8)
 - Dimensões: 15 mm de diâmetro;
 - Forma: circular;
 - Dizeres:
 - as palavras “SANTA CATARINA” na borda superior interna acompanhando a curva superior do círculo;
 - a palavra “INSPECIONADO” ao centro, colocada horizontalmente;
 - o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocado horizontalmente;

- as iniciais “S.I.E.” na borda inferior interna acompanhando a curva inferior da círculo.

Figura 8 - Modelo 7 do carimbo do SIE



MODELO SEM ESCALA
Fonte: Decreto 2.197/2022.

- Uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, dependências e estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.
- a) Modelo do carimbo:** conforme estabelecido pelos modelos oficiais, deve estar em negrito e caixa alta, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIE/SC, indicando o número de registro do estabelecimento no SIE na área específica.
- b) Tamanho do carimbo:** deve estar de acordo com o tamanho ou o volume do produto acondicionado. Para produtos onde não houver padronização de peso, o tamanho do carimbo será aplicado de acordo com a variação de peso disposta no memorial descritivo de fabricação e rotulagem.
- c) Logomarca do SISBI:** somente para estabelecimentos autorizados e aderidos ao SISBI. A logomarca deve atender aos requisitos dispostos na Instrução Normativa (IN) 2/2009 e no Manual de identidade visual (Anexo 10 do POPSIE 002). Salienta-se que a logomarca do SISBI não substitui o carimbo do SIE, apenas complementa o rótulo. Na Figura 9 há a representação da logomarca do SISBI.

Figura 9 - Logomarca do SISBI



Fonte: Manual de identidade visual da marca SISBI.

d) **Selo ARTE**: somente para produtos reconhecidos como artesanais. A Portaria 531/2022 e o Manual de construção e aplicação do Selo ARTE definem os modelos de logotipos a serem utilizados. Salienta-se que o selo ARTE não substitui o carimbo do SIE, apenas complementa o rótulo. Figura 10 representa o modelo do logotipo do Selo ARTE.

Figura 10 - Modelo do logotipo do Selo ARTE



Fonte: Manual de construção e aplicação do Selo ARTE.

5. NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO SIE

Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações e Decreto Estadual 2.197/2022.

a) **Expressão de registro**: é obrigatória a expressão “RÓTULO REGISTRADO NA SAR/CIDASC/DEINP – SC SOB Nº XXX-YYY” para produtos sujeitos ao registro, onde XXX representa o número de registro do estabelecimento no SIE e YYY representa o número sequencial da rotulagem. Exemplo, o SIE 2.500 vai registrar o seu oitavo produto, então ficará RÓTULO REGISTRADO NA SAR/CIDASC/DEINP – SC SOB Nº 2.500-008. A expressão de registro não deve sofrer abreviações.

b) Expressão de isento: é obrigatória a expressão “PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NA SAR/CIDASC/DEINP – SC” na rotulagem dos produtos isentos de registro e não deve ser abreviada.

6. DENOMINAÇÃO DE VENDA

Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

A denominação de venda é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto e deve seguir o disposto nas normativas que definem os padrões de identidade e qualidade do produto, como o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), a Norma Interna Regulamentadora (NIR), entre outros. No caso de produtos não regulamentados, a denominação de venda será estabelecida no memorial descritivo de fabricação e rotulagem aprovado pelo coordenador de área do DEINP.

a) Nomenclatura do produto: deve seguir o disposto nas normativas de identidade e qualidade do produto (RTIQ, NIR, entre outros) ou ao estabelecido no memorial descritivo de fabricação e rotulagem aprovado pelo DEINP.

b) Em destaque: a denominação de venda deve estar em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos. Desse modo, deverá manter fonte igual ao texto informativo de maior letra, excluindo a marca, em caixa alta e em negrito, de forma clara e legível e em contraste de cor que assegure a sua correta visibilidade.

c) Localização: a denominação de venda deve estar obrigatoriamente no painel principal, que é definido como a parte da rotulagem que apresenta maior relevância visual.

d) Expressão “Tipo”: aplica-se quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas. A expressão "tipo" deve ter letras de igual tamanho, realce e visibilidade da denominação de venda. O termo “tipo” também pode ser utilizado quando autorizado por um RTIQ, NIR ou diretriz específica de um produto.

e) **Denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou nome regional:** são permitidos, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação. Deve estar sempre acompanhada da denominação de venda.

f) **Palavras ou frases adicionais:** poderão constar no rótulo junto ou próximas a denominação de venda para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou ao engano a respeito a natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal. Exemplos: tipo de cobertura, forma de apresentação (fatiado, ralado, bifês, iscas, cubos, etc.), condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido (resfriado, congelado, defumado, maturado, cozido).

7. LISTA DE INGREDIENTES

Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

De acordo com a legislação vigente, ingrediente é “toda substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada”. Portanto, os coadjuvantes de tecnologia, por não estarem presentes no produto final, não podem ser considerados como ingredientes.

A lista de ingredientes é obrigatória, com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe resfriado entre outros).

a) **Ingredientes permitidos e previstos na formulação do produto:** os estabelecimentos somente podem utilizar nos produtos ingredientes permitidos e previstos nas normativas de identidade e qualidade, respeitando se o uso de determinado ingrediente é obrigatório ou opcional. Deve haver conformidade entre a composição/formulação do produto informada no rótulo e no memorial descritivo de fabricação e rotulagem.

b) **Expressão “Ingredientes:” ou “Ingr.:”:** a declaração da lista de ingredientes deve ser realizada por meio da expressão "ingredientes" ou " ingr. " seguida da relação dos ingredientes utilizados na formulação dos produtos.

c) **Ordem decrescente de proporção:** todos os ingredientes devem estar listados em ordem decrescente de proporção e separados por grupos. Os três grandes grupos são: i)

matérias-primas (produtos de origem animal que são o principal componente do produto); ii) ingredientes (demais ingredientes, com exceção aos aditivos) e iii) aditivos. Todos os componentes devem sempre estar em ordem decrescente (do maior para o menor) dentro de cada grupo.

d) Ingrediente composto: é o ingrediente que tem em sua composição dois ou mais ingredientes e quando representam mais de 25% de produtos de origem animal devem ser declarados, com exceção dos aditivos alimentares que sempre devem ser declarados. Os seus ingredientes devem ser desdobrados e apresentados entre parênteses, em ordem decrescente. De acordo com a IN 22/2005, “quando um ingrediente for um produto de origem animal elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção. Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% (vinte e cinco por cento) do produto de origem animal, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado”. Por exemplo: molhos, caldas, recheios, coberturas, etc.

e) Água como ingrediente: deve ter seu percentual declarado na lista de ingredientes quando fizer parte da composição/formulação do produto. O Decreto 2.197/2022, artigo 454, estabelece que a água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada na lista de ingredientes em percentuais e, sempre que a água adicionada for superior a três por cento, o percentual deve ser informado no painel principal adicionalmente.

A água não deve ser declarada quando fizer parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos devem ser declarados na lista de ingredientes. Quando a água ou outros componentes voláteis evaporam durante o processo de fabricação não é necessário declarar.

f) Nomes genéricos: os ingredientes podem ser declarados por meio de nomes genéricos, desde que correspondam a respectiva classe de ingredientes. A RDC 727/2022 traz uma lista com os nomes genéricos de classe de ingredientes autorizados para a declaração na lista de ingredientes (Tabela 1).

Tabela 1- Nomes genéricos de classe de ingredientes autorizados para a declaração na lista de ingredientes

| Classe de ingredientes | Nome Genérico |
|---|--|
| Óleos refinados diferentes do 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" |
| 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: Anexo II da RDC 727/2022.

g) Aditivos: são ingredientes adicionados intencionalmente com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais do alimento. Os aditivos devem ser declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes, com a determinação da função tecnológica principal seguida do nome completo do aditivo ou do número do aditivo no Sistema Internacional de Numeração do *Codex Alimentarius* (INS), com exceção ao corante tartrazina (INS 102), que quando utilizado deve ser declarado no rótulo a função tecnológica, o nome completo e o INS.

Quando há utilização de mais de um aditivo alimentar com mesma função tecnológica no mesmo produto, a declaração pode ser agrupada por função seguida da relação dos aditivos. Quando for utilizado aditivos aromatizantes, a declaração deve ser realizada por meio da

função tecnológica podendo ser acrescida da classificação, estabelecida pelo RDC 725/2022 ou outra que lhe vier a substituir.

O uso dos aditivos deve estar dentro dos limites máximos (ou q.s.p/*quantum satis*) definidos em legislações. Geralmente as legislações estabelecem o limite máximo para os aditivos, contudo para alguns menciona “q.s.p” (quantidade suficiente para) ou “quantum satis”, ou seja, não existe limite, o uso vai de acordo com a composição/formulação do produto e com as boas práticas.

A RDC 272/2019 é um exemplo de legislação que estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos. Nela podemos encontrar os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso, com um destaque especial “quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade”, como é o caso dos conservadores nitritos e nitratos. Quando a empresa opta por utilizar os dois conservantes em um mesmo produto, a soma total, determinados como resíduo máximo, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio, no produto final dentro de todo o seu prazo de validade.

h) Percentual de produtos vegetais: deve ser declarado no rótulo quando utilizados, exceto condimentos e especiarias. Exemplos: amido, proteína texturizada de soja, etc. O artigo 455 do Decreto 9.013/2017 e suas alterações informa que os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação dos respectivos percentuais.

i) Produtos reconstituídos: quando reconstituídos em água, os ingredientes devem ser apresentados na forma reconstituída, sempre em ordem decrescente. Conforme a IN 22/2005 e suas alterações, “quando se tratar de produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, por meio da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (massa/massa) no produto de origem animal reconstituído”. Nesses casos deve ser incluída no rótulo a expressão “INGREDIENTES DO PRODUTO PREPARADO SEGUNDO AS INDICAÇÕES DO RÓTULO”.

8. CONTEÚDO (VOLUME)

Instrução Normativa MAPA 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, Portaria 664/2022, Portaria INMETRO 227/2021, Portaria INMETRO 249/2021, Portaria INMETRO 327/2021, Portaria INMETRO 340/2021 e Portaria INMETRO 251/2021.

É competência do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) normatizar e fiscalizar as informações dos rótulos sobre o conteúdo e suas formas de apresentação. Os produtos de origem animal expostos à venda deverão possuir rótulos adequados a essas normativas, independente do disposto em outros regulamentos. Aplica-se a produtos pré-medidos, que são definidos como os “produtos embalados e medidos sem a presença do consumidor e em condições de comercialização” e a produtos pré-embalados. A indicação quantitativa é composta pelo número do conteúdo nominal acompanhado da unidade de medida correspondente (exemplo: 500 g e 200 ml).

a) Expressões: são determinadas pela Portaria INMETRO 249/2021. As expressões que precedem a indicação quantitativa dependem da forma de comercialização do produto:

- Produtos em unidades de massa: “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso Líq.”;
- Produtos em unidades de volume: “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “VOLUME LÍQUIDO”;
- Produtos em número ou unidades: “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “Contém”;
- Produtos em unidades de comprimento: “COMPRIMENTO” ou “Comprimento” ou “LARGURA” ou “largura”;
- Produtos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples, deverão indicar o "PESO LÍQUIDO" e "PESO DRENADO".

As expressões devem ser escritas nas mesmas dimensões para algarismos, conforme tabelas 2 e 3, desde que não sejam inferiores a dois milímetros.

Tabela 2 - Representação da altura mínima dos algarismos para produtos pré-medidos comercializados em unidades de massa ou volume

| Conteúdo líquido (g ou ml) | Altura mínima dos algarismos (mm) |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Menor ou igual a 50 | 2 |
| Maior que 50 e menor ou igual a 200 | 3 |
| Maior que 200 e menor ou igual a 1000 | 4 |
| Maior que 1000 | 6 |

Fonte: Portaria INMETRO 249/2021.

Tabela 3 - Representação da altura mínima dos algarismos para produtos comercializados em unidades de comprimento e número de unidades

| Área da vista principal (cm ²) | Altura mínima dos algarismos (mm) |
|--|-----------------------------------|
| Menor que 40 | 2 |
| Maior ou igual a 40 e menor que 170 | 3 |
| Maior ou igual a 170 e menor que 650 | 4,5 |
| Maior ou igual a 650 e menor que 2600 | 6 |
| Maior ou igual a 2600 | 10 |

Fonte: Portaria INMETRO 249/2021.

b) Contraste: a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve ser de cor contrastante com o fundo e, no caso de embalagem transparente, em cor contrastante com o produto, de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada.

c) Localização: a IN 22/2005 e suas alterações estabelecem que os conteúdos líquidos devem ser indicados no painel principal do rótulo. Todavia, se isto não for possível, de acordo com a Portaria INMETRO 249/2021, quando a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser no mínimo duas vezes superior ao estabelecido para a altura mínima dos algarismos.

d) Altura mínima dos caracteres alfanuméricos: a altura mínima dos caracteres alfanuméricos deve obedecer ao estabelecido pela Portaria INMETRO 249/2021 (Tabela 2 e 3) ou outra que venha a substituir. Quando a indicação quantitativa não for de cor contrastante com a do produto, no caso de embalagens transparentes, a indicação deve ser superior em dois milímetros ao estabelecido pela legislação.

e) **Unidade de medida:** deve seguir o estabelecido pela legislação. No rótulo, a indicação quantitativa deve ser apresentada seguida da unidade de medida padrão para volume, massa ou comprimento, de acordo com o Sistema Internacional de Unidades (SI). Os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida devem ter a altura mínima de dois terços da altura dos algarismos. A unidade a ser utilizada depende do tipo de medida e da quantidade líquida do produto, conforme disposto na Tabela 4.

Tabela 4 - Representação do tipo de medida, quantidade líquida do produto e unidade a ser utilizada

| Tipo de medida (grandeza) | Quantidade líquida do produto (q) | Unidades (símbolos) |
|---------------------------|---|---------------------------------------|
| Volume (líquidos) | $q < 1000 \text{ ml}$ | mL ou ml ou cL ou cl ou cm^3 |
| | $q \geq 1000 \text{ ml}$ | L (ℓ) |
| Massa | $q \leq 1 \text{ g}$ | mg |
| | $1 \text{ g} \leq q \leq 1000 \text{ g}$ | g |
| | $q \geq 1000 \text{ g}$ | kg |
| Comprimento | $q < 1 \text{ mm}$ | mm |
| | $1 \text{ mm} \leq q \leq 100 \text{ cm}$ | mm ou cm |
| | $q > 100 \text{ cm}$ | m |

Fonte: Portaria INMETRO 249/2021.

f) **Embalagens múltiplas:** são embalagens com mais de uma unidade do produto e devem indicar o número de produtos existentes. De acordo com a Portaria INMETRO 249/2021, “os acondicionamentos múltiplos, promocionais ou não, de produtos de natureza diferente e/ou quantidade nominal diferente, apresentados sob a forma de conjunto, devem trazer a indicação quantitativa descritiva dos produtos nelas contidos, em caracteres legíveis e precedidos pela palavra "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "CONT."”. A palavra "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "CONT." deverá ser escrita nas mesmas dimensões dos algarismos, podendo a indicação quantitativa dos produtos contidos ser escrita em caracteres de menor tamanho, desde que não sejam inferiores a dois milímetros” Por exemplo, uma caixa com dois hambúrgueres: CONTÉM 2 UNIDADES DE 200 g.

g) Casos particulares

1- Produtos cárneos: os produtos cárneos (embutidos ou não, frescos, secos, salgados, curados, crus ou cozidos) pré-embalados, devem trazer a indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor final, com exceção dos produtos comercializados a granel e pesados sem qualquer embalagem. Os produtos cárneos que não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter seu peso líquido indicado mediante a utilização de etiqueta adesiva no ponto de venda ao consumidor final. Os produtos sujeitos a perda de peso por desidratação, desde que comercializados exclusivamente em envoltórios primários e identificados por cintas, anéis e etiquetas, deverão ser pesados na presença do consumidor. O peso da embalagem deve ser declarado e não poderá ser superior ao declarado.

2- Pescado congelado: os produtos pré-medidos ou pré-embalados com conteúdo nominal desigual obrigatoriamente devem indicar o conteúdo nominal (peso do produto sem a camada de glaciamento) no ponto de venda ao consumidor final. A indicação do conteúdo nominal pode ser realizada mediante a utilização de etiqueta adesiva. O fabricante deve informar na embalagem do produto o peso da embalagem e o peso do glaciamento, se houver. As indicações devem ser precedidas das expressões “PESO DA EMBALAGEM” e “PESO DO GLACIAMENTO”.

3- Queijos e requeijões: os produtos que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão, obrigatoriamente, trazer nos rótulos a expressão “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”, de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem em número inteiro do grama, precedido da expressão “PESO DA EMBALAGEM”.

4- Leite (excluindo os saborizados): o conteúdo líquido do produto é fixado em 250 mL, 500 mL, 750 mL e 1 L.

5- Manteigas (excluindo manteiga de garrafa): o conteúdo líquido do produto é fixado em 100 g, 200 g, 250 g, 500 g e um quilograma, sendo permitido a comercialização em agrupamento de quatro unidades de 100g cada, com a expressão "Contém 4 unidades de 100 g cada" em caracteres alfanuméricos de acordo com a legislação metrológica vigente.

6- Carne moída: a carne moída deverá ter peso máximo de um quilograma. Quando o peso for superior a um quilograma deverá ter espessura igual ou menor que 15 cm, com os dizeres

“PROIBIDA A VENDA A VAREJO” e “PROIBIDO O FRACIONAMENTO” em caracteres destacados em corpo e cor e no painel principal do rótulo.

9. PRAZO DE VALIDADE

Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

O prazo de validade é determinado pelo estabelecimento através do emprego de metodologias reconhecidas pela literatura científica e legislação de referência, podendo incluir estudos de *shelf-life* (vida útil) e análises laboratoriais. Sempre que solicitado, a empresa deve comprovar ao MVO e MVA qual método utilizou para determinar o prazo de validade de seus produtos. A data de validade pode ser impressa, gravada ou carimbada, conforme a natureza da embalagem/envoltório e o local onde está declarada deve ser clara, exemplo: vide tampa, vide fundo da embalagem, entre outros.

a) Expressões: 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...".

b) Formato: deve conter pelo menos o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses, ou o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. O dia, mês e ano devem estar em algarismos, podendo o mês ser abreviado por meio das suas três primeiras letras.

10. LOTE

Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

Lote é um conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais. Cabe ao estabelecimento descrever a formação do lote de seus produtos no Manual dos Programas de Autocontrole e no memorial descritivo de fabricação e rotulagem e garantir a rastreabilidade durante todo o processo e expedição.

a) **Expressões:** “L” ou a palavra Lote.

b) **Formato:** é determinado pelo estabelecimento, podendo ser um código chave, a data de fabricação, a data de embalagem ou o prazo de validade. A informação do lote deve estar visível, legível e indelével. A apresentação do lote no rótulo é um item obrigatório. Exemplos de apresentação: Lote: 25012022; L.: 250123; Lote 12345ab; L.: 003-21.

11. INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO DO PRODUTO

Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

As instruções de conservação, preparo e uso aplica-se a produtos que exijam condições especiais para sua conservação ou que possam sofrer alterações após a abertura da embalagem. As instruções de temperatura, conservação e preparo devem seguir a legislação vigente. Não havendo definição em normativas essas informações serão determinadas pelo estabelecimento, levando em consideração a categoria do produto, a tecnologia aplicada na fabricação, os estudos de *shelf-life* (vida útil) do produto, entre outros, tendo como base a literatura científica.

a) **Conservação do produto:** deve-se indicar as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento, de acordo com a legislação vigente do produto ou com definição do estabelecimento quando não definido em normativas. Para a definição da faixa de temperatura, o estabelecimento deve levar em consideração a legislação nacional e internacional, literatura tecnocientífica, as características físico-químicas e microbiológicas do produto, a faixa de temperatura que preserve as características tecnológicas, sem que haja prejuízo à inocuidade do produto. Exemplos: Mantenha resfriado de 1°C a 5°C; mantenha resfriado entre 2°C e 7°C. As expressões mais comuns estão presentes na Tabela 5.

Tabela 5 - Expressões comumente utilizadas para conservação de produtos de origem animal resfriados, congelados e mantidos sob temperatura ambiente

| Expressão utilizada | Tipo de produto | Variações |
|------------------------------------|--|---|
| “Mantenha resfriado de _°C a _°C” | Produtos resfriados, ou seja, mantidos de 0°C até a temperatura máxima de refrigeração, dependendo do produto, conforme legislação | Mantenha refrigerado; Conservar resfriado |
| “Mantenha congelado de _°C a _°C” | Produtos congelados, ou seja, mantidos abaixo de 0°C ou mais frio, conforme o tipo de produto e de acordo com a legislação. | Conservar congelado |
| “Mantenha em local seco e arejado” | Produtos conservados em temperatura ambiente (próximo de 25°C) conforme o tipo de produto e de acordo com a legislação. | Mantenha em local limpo, seco e arejado; Conservar em local... Conservar ao abrigo do sol e do calor em local limpo, seco e arejado; Conservar em temperatura ambiente até 25°C; Conservar em temperatura ambiente entre _°C a _°C. |

Fonte: Cidasc/DEINP.

Nos rótulos de produtos congelados, que não possuem restrição quanto à temperatura mínima de conservação, convencionou-se o emprego da expressão “__ ou mais frio” após a indicação da temperatura máxima de conservação, exemplo: “mantenha congelado a -12°C ou mais frio”.

Produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento e que devem ser conservados em temperatura ambiente para garantir as suas características de identidade e qualidade, devem utilizar a expressão “MANTER EM LOCAL SECO E AREJADO” ou expressões similares.

b) Condições especiais de conservação: as informações sobre as precauções necessárias para manutenção das características do produto após aberto devem ser informadas pelo estabelecimento sempre que o alimento exija condições específicas. Exemplos: “Após aberto, conservar resfriado de X °C a Y °C e consumir em até 2 dias”; “Após aberto, mantenha a embalagem fechada, em local seco e arejado e consumir em até 3 dias”. Outras opções: “Após fracionado...”; “Após fatiado...”; “Após aberto, mantenha...”.

c) Conservação doméstica: nos produtos congelados deve-se indicar que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação doméstica. Nesses casos, indicar 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.

d) Instrução de preparo e uso: 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, não pode ser ambígua ou dar margem a falsas interpretações. Exemplo: descongelar em temperatura de 5 °C e consumir em até 3 dias; diluir o conteúdo do pacote em 200ml de água e adicionar ao produto; misturar bem e consumir imediatamente.

- A rotulagem das carnes suínas cruas, incluindo miúdos, toucinho, pele, embutidos, carne moída e produtos cárneos moldados, e das carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos à base de carne moída ou picada de aves, devem apresentar as declarações de instruções de preparo, uso e conservação da Tabela 6. Nessa exigência inclui-se os produtos suínos e de aves temperados, maturados, refrigerados, congelados ou embalados a vácuo.
- 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".

Tabela 6 - Instruções de preparo, uso e conservação de produtos de carne crua suína e de aves

| Condições de conservação | Dizeres obrigatórios de instrução de preparo, uso e conservação | Requisitos adicionais |
|--------------------------|--|--|
| Produtos refrigerados | <p>Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mantenha refrigerado até o momento do preparo. ● Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. ● Não lave o produto cru antes do manuseio. ● Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. ● Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente. | <p>O texto “Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:” deve ser impresso em negrito. As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.</p> |
| Produtos congelados | <p>Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. ● Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. ● Não lave o produto cru antes do manuseio. ● Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. ● Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente. | <p>O texto “Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:” deve ser impresso em negrito.</p> <p>Caso não seja recomendado descongelar o produto em micro-ondas, a informação “Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas” deverá ser substituída por “Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador.”</p> <p>Caso não seja recomendado descongelar o produto previamente ao preparo, a informação “Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas” deverá ser substituída por “Não descongele. Cozinhe a partir de congelado”.</p> <p>As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.</p> |

Fonte: RDC 727/2022.

12. ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES

RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

Alérgeno alimentar é qualquer proteína, incluindo proteínas modificadas e frações proteicas, que podem desencadear reações adversas mediadas por mecanismos imunológicos

específicos em indivíduos sensíveis após o consumo do alimento. Os principais alimentos capazes de causar alergias alimentares são: trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leite, amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-brasil ou castanha-do-pará, macadâmias, nozes, pecãs, pistaches, pinoli, castanhas e látex natural.

a) Expressões: quando o alimento contém ou seja derivado de um alérgeno, as seguintes expressões podem ser utilizadas: "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS". No caso de crustáceos deve-se incluir o nome comum da espécie, podendo a expressão ser: "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)".

Quando o estabelecimento não consegue garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares deve declarar a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" ou "ALÉRGICOS: PODE CONTER CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)", no caso de crustáceos.

Quando mais de uma das advertências for aplicável ao alimento, a informação deve ser agrupada em uma única frase, iniciada pela expressão "ALÉRGICOS:" seguida das respectivas indicações de conteúdo.

b) Localização: as advertências devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes.

c) Formato: caracteres legíveis em caixa alta, negrito, em cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de dois milímetros e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. As embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de um milímetro.

13. LACTOSE

Portaria SVS/MS 28/1998, RDC 715/2022, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

- a) Expressão:** alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 ml por 100 g ou ml do alimento tal como exposto à venda devem conter a advertência “CONTÉM LACTOSE”.
- b) Localização:** as advertências devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes.
- c) Formato:** caracteres legíveis em caixa alta, negrito, em cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de dois milímetros e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. As embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de um milímetro.

Os estabelecimentos que, durante a formulação ou processamento do produto, realizarem modificações no conteúdo de seus nutrientes a fim de atender às necessidades de indivíduos com condições metabólicas e fisiológicas específicas, podem utilizar as diretrizes de alimentos para fins especiais. No caso da lactose:

- os alimentos destinados à dietas com restrição de lactose com baixo teor de lactose (quantidade de lactose maior que 100 mg por 100 g ou 100 ml e igual ou menor do que um grama por 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante), próximo a denominação de venda, deve conter a expressão "baixo teor de lactose" ou "baixo em lactose";
- os alimentos para dietas com restrição de lactose isentos de lactose (quantidade de lactose igual ou menor que 100 mg por 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante), próximo a denominação de venda, deve conter a expressão "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose".

14. GLÚTEN

RDC 40/2002, Lei 10.674/2003 e Decreto Estadual 2.197/2022.

Todos os alimentos industrializados, de acordo com a Lei 10.674/2003, devem conter em seus rótulos informações a respeito do glúten. Exemplo de ingredientes que contêm glúten: trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados.

a) Expressão: a Lei 10.674/2003 determina que, no caso de presença de glúten no alimento, utilizar "CONTÉM GLÚTEN" e, em caso de ausência, "NÃO CONTÉM GLÚTEN". A RDC 40/2002 determina que todo rótulo de alimento que contém glúten deve apresentar obrigatoriamente a expressão de advertência "CONTÉM GLÚTEN".

b) Formato: em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

15. CORANTES ARTIFICIAIS

Decreto-Lei 986/69, RDC 725/2022, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

Os corantes artificiais são aditivos alimentares que somente podem ser utilizados nos produtos de origem quando previsto em legislação, sempre respeitando os limites estabelecidos. O Decreto-Lei 986/1969 estabelece que os corantes artificiais deverão ser declarados no rótulo quando forem adicionados aos alimentos. A declaração dos corantes deve ser realizada na lista de ingredientes por meio da função tecnológica seguida do nome completo do aditivo alimentar ou número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do *Codex Alimentarius*.

a) Expressão: "Colorido artificialmente".

b) Localização e forma: deverá constar no painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

16. AROMATIZANTES

Decreto-Lei 986/69, RDC 725/2022, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

Os aromatizantes são aditivos alimentares composto por substância ou mistura de substâncias com propriedades aromáticas ou sápidas, capazes de conferir ou reforçar o aroma ou sabor dos alimentos. Os aromatizantes mais comuns são os artificiais, os de fumaça, os naturais e os idênticos ao natural. Os estabelecimentos somente podem adicionar aromatizantes nos produtos de origem animal nos quais há permissão de utilização de acordo com o estabelecido na legislação. O Decreto-Lei 986/1969 estabelece que os alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão ter o uso declarado no rótulo. A declaração dos aromatizantes deve ser realizada na lista de ingredientes por meio da função tecnológica, podendo ser acrescida da respectiva classificação conforme estabelecido na RDC 725/2022.

a) Expressão: os produtos com o emprego de aroma artificial devem apresentar a expressão "Contém Aromatizante ..." seguida do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente". Produtos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante" seguida do código correspondente e, os com essências artificiais, "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

b) Localização e forma: deverá constar do painel principal do rótulo do produto de forma legível.

O Informe Técnico ANVISA nº 26/2007 padroniza as informações que devem constar no rótulo dos alimentos que contêm aroma em sua formulação para conferir, reforçar ou reconstituir o sabor ou ainda conferir sabor não específico. A forma de apresentação das informações de aromas no rótulo deve seguir o disposto na Tabela 7.

Tabela 7- Formas de apresentação das informações de aromas no rótulo

| Finalidade do aroma no produto | Classificação do aroma | Designação ou Painel Principal | Painel Principal |
|---|---|--------------------------------|---|
| Definir ou conferir sabor a um alimento | Natural | Sabor ... | Contém aromatizante |
| | Artificial | Sabor artificial de ... | Aromatizado artificialmente |
| | Idêntico ao Natural | Sabor... | Contém aromatizante sintético idêntico ao natural |
| Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento | Natural | Nome do produto | Contém aromatizante |
| | Artificial | Nome do produto | Aromatizado artificialmente |
| | Idêntico ao Natural | Nome do produto | Contém aromatizante sintético idêntico ao natural |
| Conferir sabor não específico | A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes | | |

Fonte: Adaptado do informe técnico ANVISA nº 26/2007.

17. ÓLEO OU GORDURA VEGETAL

Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações e Decreto Estadual 2.197/2022.

Os produtos de origem animal que tiverem em sua formulação a adição de óleo vegetal ou de gordura vegetal devem informar esse ingrediente no rótulo do produto.

- a) **Expressão:** “CONTÉM ÓLEO VEGETAL” ou “CONTÉM GORDURA VEGETAL”.
- b) **Localização:** abaixo do nome do produto.
- c) **Formato:** em caracteres uniformes de corpo e cor, em caixa alta, em negrito e sem intercalação de dizeres ou desenhos.

18. ROTULAGEM NUTRICIONAL

RDC 429/2020, IN 75/2020, RDC 460/2020, RDC 729/2022.

Entende-se como rotulagem nutricional toda declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo a tabela de informação nutricional, a rotulagem nutricional frontal e as alegações nutricionais. A rotulagem

nutricional se aplica aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

18.1 Tabela nutricional

A tabela nutricional é uma relação padronizada do conteúdo energético, de nutrientes e de substâncias bioativas presentes no alimento, sendo compulsória nos rótulos da maioria dos alimentos embalados, por exemplo cortes temperados de frangos e de suínos, embutidos, ovos, doce de leite, mel, entre outros. Nos produtos de origem animal, a declaração é voluntária para alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². A declaração também é voluntária para carnes, incluindo os miúdos, e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto. No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, a tabela nutricional não precisa ser declarada no rótulo, mas deve haver documento que acompanha o produto com as informações ou por outros meios acordados entre as partes.

Para fins de fiscalização dos valores declarados na tabela nutricional, aplica-se uma tolerância de 20% a mais para as quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e colesterol do alimento, e não podem ser inferiores a 20% do valor declarado para as quantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas do alimento.

a) Obrigatórios: é obrigatório declarar na tabela nutricional 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), qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais, de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde, qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que cinco por cento do respectivo Valor Diário de Referência de Nutrientes (VDR), e qualquer substância bioativa adicionada ao alimento.

No caso dos alimentos para dietas com restrição de lactose, a tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de lactose e de galactose.

b) Opcionais: a tabela de informação nutricional pode conter a declaração das quantidades de vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos desde que suas quantidades, por porção, sejam iguais ou superiores a cinco por cento dos respectivos VDR, e outros nutrientes naturalmente presentes nos alimentos podem ser declarados.

c) Formato: os valores numéricos, o valor energético e o percentual de valores diários (%VD) devem ser declarados em números inteiros, seguindo as regras de arredondamento (Tabela 8). As quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes devem ser expressas conforme a Tabela 9.

Tabela 8 - Regras para arredondamento e para expressão dos valores

| Faixa das quantidades nutricionais | Regras para arredondamento das quantidades nutricionais | Forma de expressão das quantidades nutricionais |
|--|---|--|
| Valores maiores ou iguais a 10 | Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade. | Declarar os valores em números inteiros. |
| Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1 | Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade | Quando a primeira casa decimal for 0, declarar os valores em números inteiros. Para os demais casos, declarar os valores com um dígito decimal. |
| Valores menores do que 1 expressos em gramas (g). | Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade. | Declarar os valores com um dígito decimal. |
| Valores menores do que 1 expressos em miligramas (mg) ou microgramas (µg). | Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal inalterada. Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a segunda casa decimal para cima em 1 unidade. | Quando a segunda casa decimal for 0, declarar os valores com um dígito decimal. Para os demais casos, declarar os valores com dois dígitos decimais. |

Fonte: IN 75/2020.

Tabela 9 - Quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão na tabela de informação nutricional

| Constituintes | Quantidades não significativas | Condições das quantidades não significativas no produto | Forma de expressão |
|----------------------|--------------------------------|--|--------------------|
| Valor energético | Menor ou igual a 4 kcal. | Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo. | 0 |
| Carboidratos | Menor ou igual a 0,5 g. | Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) com quantidades não significativas de açúcares totais por 100 g ou 100 ml e por porção expressas como zero; e (3) sem outro carboidrato declarado com valor diferente de zero. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo. | 0 |
| Açúcares totais | Menor ou igual a 0,5 g | Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) sem açúcares adicionados; e (3) sem outro açúcar declarado com valor diferente de zero. No caso dos alimentos que requerem 0 preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo. | 0 |
| Açúcares adicionados | Sem açúcares adicionados. | Produto atende aos critérios estabelecidos para o atributo nutricional sem adição de açúcares definidos no Anexo XX desta Instrução Normativa. | 0 |
| Lactose | Menor ou igual a 0,1 g | Alimentos para fins especiais para dietas com restrição de lactose com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo. | 0 |
| | | Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml do alimento tal como exposto à venda. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo. | 0 |
| Proteínas | Menor ou igual a 0,5 g. | Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) sem aminoácido naturalmente presente nas proteínas declarado com valor diferente de zero. 0 No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo. | 0 |
| Gorduras totais | Menor ou igual a 0,5 g | Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) com quantidades não significativas de gorduras saturadas por 100 g ou 100 ml e por porção expressas como zero; e (3) com quantidades não significativas de gorduras trans por 100 g ou 100 ml e por porção expressas como zero; e (4) sem outra gordura, incluindo colesterol, declarada com valor diferente de zero. 0 No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo. | 0 |
| Gorduras saturadas | Menor ou igual a 0,1 g | Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo | 0 |
| Gorduras trans | Menor ou igual a 0,1 g | Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo. | 0 |

| Constituintes | Quantidades não significativas | Condições das quantidades não significativas no produto | Forma de expressão |
|--------------------|--------------------------------|---|--------------------|
| Colesterol | Menor ou igual a 5 mg. | Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo. | 0 |
| Fibras alimentares | Menor ou igual a 0,5 g | Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo. | 0 |
| Sódio | Menor ou igual a 5 mg | Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo | 0 |

Fonte: Adaptado IN 75/2020.

d) Quantidade de energia e nutrientes: para a maioria dos alimentos embalados, a tabela nutricional deverá trazer as quantidades de energia e de nutrientes do alimento tal como exposto à venda expressas por 100 gramas, para produtos sólidos ou semissólidos, ou por 100 mililitros para produtos líquidos, e por porção do alimento definida no Anexo V da IN 75/2020, e medida caseira correspondente.

e) Número de porções: para a maioria dos alimentos embalados, o número de porções contidas na embalagem deve ser declarado. Porém, quando os valores nutricionais não forem declarados na tabela nutricional por porção, o número de porções contidas na embalagem não deve ser declarado. Alguns dos alimentos que não precisam trazer essa informação são: os alimentos em embalagens individuais, os alimentos com peso variável que sejam pesados no ponto de venda, os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial. O número de porções contidas na embalagem do alimento deve ser declarada na tabela nutricional seguindo as regras para arredondamento e expressão definidas no Anexo VI da IN 75/2020.

f) Medida caseira: para definir a medida caseira é necessário identificar qual a forma mais apropriada de quantificação da porção do alimento e depois calcular a quantidade de medidas caseiras equivalentes ao tamanho da porção. Os produtos para os quais a declaração dos valores nutricionais por porção não se aplica não podem trazer a declaração por medida caseira. O anexo V da IN 75/2020 traz sugestões de medidas caseiras para os diferentes tipos de alimentos, entretanto, outras medidas caseiras podem ser utilizadas, caso sejam mais apropriadas para as características do produto.

No caso de utensílios dosadores ou domésticos utilizados para determinar a quantidade na medida caseira é preciso dividir o tamanho da porção do alimento pela quantidade do alimento que cabe no utensílio utilizado. Já para se determinar a quantidade na medida caseira no caso de pedaços, frações, fatias ou outras unidades, é preciso dividir o tamanho da porção do alimento pelo tamanho da unidade usada. Em ambos os casos, para expressar as quantidades não inteiras de medida caseira, deve ser usada a fração irredutível (partes não inteiras em que o numerador e o denominador devem sempre ser divididos pelo maior divisor comum antes de sua declaração na tabela nutricional) correspondente.

g) Percentual de Valor Diário (%VD): a declaração do %VD na tabela nutricional é obrigatória e está relacionada a porção do alimento frente aos respectivos VDR. Para os produtos em que a declaração da porção não é aplicável, o %VD também não poderá ser declarado. O %VD deve ser calculado com base nos valores declarados na porção da tabela nutricional após o seu arredondamento e ser expresso em números inteiros, seguindo as regras para arredondamento. Para os nutrientes sem VDR definidos, o espaço para declaração do respectivo %VD deverá ser deixado vazio. Quando a quantidade de valor energético ou de nutrientes do produto não for significativa, deverá ser declarado como zero. No caso de embalagens individuais, para o cálculo do %VD, deverá ser usado como referência o conteúdo total da embalagem.

h) Declaração do %VD: a declaração do %VD na tabela nutricional deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção”.

i) Formatação da tabela nutricional: a tabela nutricional deve utilizar caracteres e as linhas de cor 100% preta aplicadas em fundo branco. Observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, indentação e unidades de medida conforme definidos no Anexo XI da IN 75/2020. Na formatação, deve-se usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas de forma a garantir a identidade visual e adequada legibilidade da tabela nutricional.

j) Caracteres: na elaboração da tabela nutricional, deve-se utilizar a fonte tipográficas Arial ou Helvetica no tamanho seis, oito ou 10, dependendo do item a ser declarado. A expressão "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" corpo 10 (formatação padrão) ou oito (formatação reduzida) em negrito, caixa alta e com alinhamento centralizado. A expressão “Porções por embalagem:” e “Porção: X g ou ml (medida caseira)” corpo oito (formatação padrão) ou seis (formatação reduzida), estilo regular e alinhamento à esquerda. O título das colunas “100g”,

"X g ou ml" e "%VD*" corpo oito (formatação padrão) ou seis (formatação reduzida) em negrito, estilo regular e alinhamento centralizado. Para o nome dos constituintes, o corpo pode ser oito (formatação padrão) ou seis (formatação reduzida), estilo regular e alinhamento centralizado. As notas de rodapé “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção” e “**No alimento pronto para o consumo”, o corpo seis, estilo regular e alinhamento à esquerda.

k) Localização: a tabela nutricional deve estar no mesmo painel da lista de ingredientes. Caso não tenha espaço suficiente, a tabela nutricional e a lista de ingredientes devem estar dispostas em painéis adjacentes, sendo recomendado que ambas tenham a mesma orientação, seja vertical ou horizontal, para facilitar a leitura das informações de composição.

l) Modelos de tabela nutricional: a tabela nutricional deve seguir os modelos descritos na IN 75/2020 (Figura 11, Figura 12, Figura 13, Figura 14 e Figura 15), podendo ser adaptada em algumas situações como no caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, em que pode ocorrer a exclusão da coluna de 100 g ou ml ou de porção e da coluna do %VD. O modelo agregado pode ser usado para as embalagens múltiplas. Quando um ou mais nutrientes ou valor energético estiverem presentes em quantidades não significativas, a informação nutricional pode ser declarada de forma simplificada.

Figura 11 - Modelo de tabela nutricional vertical

| 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.

Fonte: IN 75/2020.

Figura 12 - Modelo de tabela nutricional horizontal

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | 100 ml | 000 ml | %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.

Fonte: IN 75/2020.

Figura 13 - Modelo de tabela nutricional vertical quebrada

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | |
|---|-------|-------|------|------------------------|-------|-------|------|
| Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira) | | | | | | | |
| | 100 g | 000 g | %VD* | | 100 g | 000 g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | | | | Gorduras totais (g) | | | |
| Carboidratos (g) | | | | Gorduras saturadas (g) | | | |
| Açúcares totais (g) | | | | Gorduras trans (g) | | | |
| Açúcares adicionados (g) | | | | Fibras alimentares (g) | | | |
| Proteínas (g) | | | | Sódio (mg) | | | |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: IN 75/2020.

Figura 14 - Modelo de tabela nutricional horizontal quebrada

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | |
|---------------------------------|--------|--------|------|------------------------|--------|------|
| | 100 ml | 000 ml | %VD* | 100 ml | 000 ml | %VD* |
| Valor energético (kcal) | | | | Gorduras totais (g) | | |
| Porções por emb.: 000 | | | | Gorduras saturadas (g) | | |
| Porção: 000 ml (medida caseira) | | | | Gorduras trans (g) | | |
| | | | | Fibras alimentares (g) | | |
| | | | | Sódio (mg) | | |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: IN 75/2020.

Figura 15 - Modelo de tabela nutricional agregado

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | Produto 1 | | | Produto 2 | | | Produto 3 | | |
|--------------------------|--|--------|------|--|--------|------|--|--------|------|
| | Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira) | | | Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira) | | | Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira) | | |
| | 100 ml | 000 ml | %VD* | 100 ml | 000 ml | %VD* | 100 ml | 000 ml | %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.

Fonte: IN 75/2020.

Na elaboração da tabela simplificada será utilizado como modelos os descritos na IN 75/2020, em que a declaração de valor energético e de nutrientes virá na última linha da grade com o seguinte texto “Não contém quantidades significativas de (acrescentar nomes dos constituintes presentes em quantidades não significativas)” com o mesmo tipo de fonte usado para declaração das demais informações, regular, tamanho oito ou seis e com alinhamento à esquerda. Já para a declaração de minerais e vitaminas virá abaixo da declaração simplificada de valor energético e nutrientes, sendo uma linha específica para minerais e outra para vitaminas, que devem vir acompanhadas da forma geométrica Black Circle com o mesmo tipo

de fonte usado para declaração das demais informações, regular, tamanho oito ou seis e com alinhamento à esquerda (Figura 16).

Figura 16- Formatação da tabela simplificada para a declaração de minerais e vitaminas na tabela nutricional

| |
|---|
| MINERAIS. Por 100 g (Porção, %VD): Cálcio 00 mg (00 mg, 0%) • Cloreto 00 mg (00 mg, 0%) • Cobre 00 µg (00 µg, 0%) • Cromo 00 µg (00 µg, 0%) • Ferro 00 mg (00 mg, 0%) • Flúor 00 mg (00 mg, 0%) • Fósforo 00 mg (00 mg, 0%) • Iodo 00 µg (00 µg, 0%) • Magnésio 00 mg (00 mg, 0%) • Manganês 00 mg (00 mg, 0%) • Molibdênio 00 µg (00 µg, 0%) • Potássio 00 mg (00 mg, 0%) • Selênio 00 µg (00 µg, 0%) • Zinco 00 mg (00 mg, 0%). |
| VITAMINAS. Por 100 g (Porção, %VD): Vitamina A 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina D 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina E 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina K 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina C 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B1 00 mg (00 mg, X%) • Vitamina B2 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B3 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B5 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B6 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B7 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina B9 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina B12 00 µg (00 µg, 0%). |

Fonte: IN 75/2020.

Quando não é possível a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, a informação nutricional deve ser declarada usando o modelo linear (Figura 17).

Figura 17- Modelo de tabela nutricional linear..

| |
|---|
| 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 mg, 0%). |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. |

Fonte: IN 75/2020.

18.2 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 estabelecidos na legislação, e opcional para alimentos em embalagens com área de painel principal for inferior a 35 cm².

Tabela 10 - Limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal

| Nutrientes | Alimentos sólidos ou semissólidos | Alimentos líquidos |
|----------------------|--|---|
| Açúcares adicionados | Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento | Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento. |
| Gorduras saturadas | Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento. | Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento. |
| Sódio | Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento. | Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento. |

Fonte: IN 75/2020.

Para alguns alimentos é vedado a declaração nutricional frontal como por exemplo:

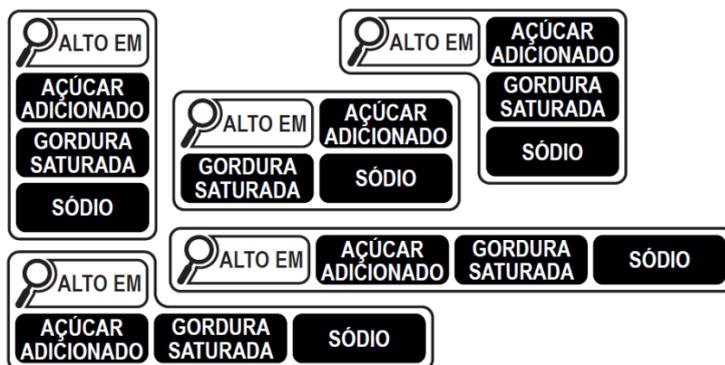
- Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados ingredientes que agreguem açúcares ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto;
- Ovos, desde que não sejam adicionados ingredientes que agreguem açúcares ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto;
- Leites fermentados, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto;
- Queijos, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto;
- Leites de todas as espécies de animais mamíferos;
- Leite em pó;
- Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial.

a) Formatação e localização: a rotulagem nutricional frontal deve ser impressa em cor 100% preta num fundo branco e deve estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua, ter a mesma orientação do texto das demais informações do rótulo e seguir um dos modelos definidos.

b) Caracteres: a fonte que deve ser utilizada é Arial Narrow, o tamanho da fonte depende da área do painel principal e a quantidade de blocos informativos estão definidos no anexo XVIII da IN 75/2020.

c) **Modelos:** a rotulagem nutricional frontal deve seguir os modelos descritos na IN 75/2020 (Figura 18, Figura 19, Figura 20, Figura 21, Figura 22, Figura 23 e Figura 24).

Figura 18 - Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: IN 75/2020.

Figura 19 - Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados e gorduras saturadas sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: IN 75/2020.

Figura 20 - Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: IN 75/2020.

Figura 21- Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: IN 75/2020.

Figura 22 - Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados sejam iguais ou superiores aos limites definidos.



Fonte: IN 75/2020.

Figura 23 - Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de gorduras saturadas sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: IN 75/2020.

Figura 24 - Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: IN 75/2020.

18.3 Alegações nutricionais

A declaração de alegações nutricionais nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor é voluntária, desde que utilizados os termos autorizados, atendidos os critérios de composição e de rotulagem para declaração das alegações nutricionais e mantidas as propriedades nutricionais alegadas até o final do prazo de validade do produto. As alegações autorizadas são baixo, muito baixo, não contém, sem adição de, alto conteúdo, fonte, reduzido ou aumentado e suas variações (Tabela 11).

Tabela 11: Termos autorizados para declaração de alegações nutricionais

| Atributos nutricionais | Termos autorizados para alegações nutricionais |
|------------------------|--|
| Baixo | baixo em..., pouco ..., baixo teor de ..., leve em... |
| Muito baixo | muito baixo em... |
| Não contém | não contém ..., livre de ..., zero ..., sem ..., isento de ... |
| Sem adição de | sem adição de ..., zero adição de ..., sem ..., |
| Alto conteúdo | alto conteúdo em ..., rico em ..., alto teor... |
| Fonte | fonte de ..., com ..., contém... |
| Reduzido | reduzido em ..., menos..., menor teor de ..., light em... |
| Aumentado | aumentado em ..., mais ... |

Fonte: IN 75/2020.

Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais devem ser atendidos no alimento pronto para o consumo considerando os seguintes critérios:

- Conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "baixo", "muito baixo", "não contém" ou "sem adição de" deve ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados;
- Conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "fonte" ou "alto teor" não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados.

Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais comparativas devem ser atendidos em relação ao alimento de referência do mesmo fabricante ou o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência comercializados no país. Quando as alegações forem baseadas em características inerentes a todos os alimentos do mesmo tipo, deve ser incluído um esclarecimento em seguida à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características, com o mesmo tipo de letra utilizada na alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

a) Valor energético: não contém (máximo de quatro kcal por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual), baixo (máximo de 40 kcal por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml e por embalagem individual ou por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual) ou reduzido (redução mínima de 25%; o alimento de referência não deve atender aos critérios para o atributo nutricional baixo em valor energético).

b) Açúcares: não contém (máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual e nenhum açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional), baixo (máximo de cinco g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, por embalagem individual ou por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml), sem adição (o alimento não contém açúcares adicionados e nenhum ingredientes que contenham açúcares adicionados ou naturalmente) e reduzido (redução mínima de 25% e a diferença absoluta em relação ao alimento de referência deve ser no mínimo cinco g de açúcares por porção).

c) Lactose: não contém (máximo de 0,1 g por 100 g ou ml do produto tal como exposto à venda).

d) Gorduras totais: não contém (máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual e nenhum tipo de gordura é declarado com valores superiores a

zero na tabela de informação nutricional), baixo (máximo de três g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual ou máximo de três g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual), sem adição (não contém gorduras ou óleos de origem animal ou vegetal adicionados, incluindo manteiga, margarina, cremes vegetais e creme de leite e derivados) e reduzido (redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras totais).

e) Gorduras saturadas: não contém (máximo de 0,1 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual ou, no caso de leites desnatados, fermentados desnatados e queijos desnatados, máximo de 0,2 g por porção de referência e não deve conter gorduras trans), baixo (máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, ou por 50 g ou ml, para porções referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, não deve conter gorduras trans e o valor energético total do alimento proveniente de gorduras saturadas deve ser no máximo 10%) e reduzido (redução mínima de 25%).

f) Gorduras trans: não contém (máximo de 0,1 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual e cumpre os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas).

g) Colesterol: não contém (máximo de cinco mg por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual e baixo em gorduras saturadas), baixo (máximo de 20 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual ou máximo de 20 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual e baixo em gorduras saturadas) e reduzido (redução mínima de 25%) .

h) Sódio: não contém (máximo de cinco mg por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual), muito baixo (máximo de 40 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual ou por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual), baixo (máximo de 80 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual ou por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso) e reduzido (redução mínima de 25%) .

i) Sal: sem adição de (o alimento não contém sal (cloreto de sódio) ou outros sais de sódio adicionados e o alimento de referência contém sal (cloreto de sódio) ou outro sal de sódio adicionado).

j) Ômegas (3, 6 e 9): fonte ou alto conteúdo (conforme especificações da IN 75/2020).

k) Proteína: fonte (mínimo de 10% do VDR de proteínas por porção de referência e por embalagem individual), alto conteúdo (mínimo de 20% do VDR por porção de referência e por embalagem individual) e aumentado (aumento de no mínimo de 25% e o alimento de deve ser fonte de proteína).

l) Fibras alimentares: fonte (mínimo de 10% do VDR por porção de referência e por embalagem individual), alto conteúdo (mínimo de 20% do VDR por porção de referência e por embalagem individual) e aumentado (aumento de no mínimo de 25% e o alimento de deve ser fonte de fibras alimentares).

m) Vitaminas e minerais: fonte (mínimo de 15% do VDR da respectiva vitamina ou mineral), alto conteúdo (mínimo de 30% do VDR por porção de referência e por embalagem individual) e aumentado (aumento mínimo de 25% e o alimento de referência é fonte da vitamina ou mineral objeto da alegação).

19. NOVA FÓRMULA

RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022

Os estabelecimentos que realizarem modificações na formulação do produto devem previamente alterar as informações do registro do produto (memorial descritivo de fabricação e rotulagem e os dados no e-SISBI-SGE). Entende-se por modificação qualquer alteração na lista de ingredientes, incluindo a adição ou exclusão de ingredientes, a alteração na ordem de declaração dos ingredientes e a alteração da quantidade declarada de ingredientes, bem como alterações na tabela nutricional, incluindo a adição ou exclusão de nutrientes da tabela e a alteração dos valores nutricionais declarados, advertência sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, presença de lactose e presença ou ausência de glúten.

A declaração de nova fórmula deve ser informada por um período mínimo de 90 dias na rotulagem dos produtos (rótulo ou etiqueta), contados a partir da data de implementação da alteração de composição.

a) **Expressão:** os alimentos que sofrerem alterações na sua composição devem conter uma das seguintes declarações: "NOVA FÓRMULA"; "NOVA COMPOSIÇÃO"; "NOVA RECEITA".

b) **Localização:** disposta no painel principal.

c) **Formato:** caracteres legíveis em caixa alta, negrito, em cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de dois mm. As embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de um milímetro.

20. ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

Portaria SVS/MS 28/1998 e RDC 715/2022

Alimentos para fins especiais são os alimentos que durante a sua formulação ou processamento ocorre modificações no conteúdo de seus nutrientes, a fim de atender às necessidades de indivíduos com condições metabólicas e fisiológicas específicas. São exemplos de alimentos para fins especiais: alimento para dietas com restrição de gorduras, lactose, proteínas, mono e dissacarídeos, para dietas de ingestão controlada de açúcares e para controle de peso, entre outros. Esses alimentos devem seguir os requisitos de composição essencial estabelecidos no anexo IV da RDC 715/2022.

a) **Denominação de venda:** os alimentos para fins especiais devem seguir como denominação de venda, o nome do alimento convencional seguido da finalidade a que se destina. Exemplo: Queijo minas frescal para dietas com restrição à lactose.

b) **Expressão:** pode conter a declaração da expressão "Diet".

c) **Declarações:** a rotulagem dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e para ingestão controlada de açúcares deve conter a declaração, conforme o caso:

- Da advertência "Diabéticos: contém...", seguido do nome dos mono ou dissacarídeos, em negrito, no caso de alimentos com glicose, frutose ou sacarose;
- Da advertência "Contém fenilalanina", em negrito, no caso de alimentos adicionados do aditivo alimentar edulcorante aspartame;
- Da advertência "Este produto pode ter efeito laxativo", em negrito, no caso de alimentos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária superior a 20 g

- de manitol, 50 g de sorbitol ou 90 g de polidextrose ou outros poliois que possam ter efeito laxativo;
- Da orientação "Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico", em negrito;
 - Da instrução clara do modo de preparo, quando o alimento não for ofertado pronto para o consumo;
 - Da instrução dos cuidados de conservação e armazenamento, antes e depois de abrir a embalagem, quando for o caso;
 - Da informação "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", próxima à denominação de venda do alimento, no caso dos alimentos para dietas com restrição de lactose que sejam isentos de lactose;
 - Da informação "baixo teor de lactose" ou "baixo em lactose", próxima à denominação de venda do alimento, no caso dos alimentos para dietas com restrição de lactose que sejam baixo teor de lactose.

21. OUTRAS INFORMAÇÕES

Decreto 4.680/2003, Decreto 4680/2003 alterado por decisão do STF, conforme decisões proferidas nos autos das ações civis públicas nº 2007.40.00.00047-1-6/PI e 2001.34.00.022280-6/DF, Portaria do Ministério da Justiça 2.658/2003, Instrução Normativa Interministerial/ 2004, Lei 8.078/1990, Lei 10.831/2003, Decreto 6.323/2007, Instrução Normativa MAPA 17/2014, Instrução Normativa MAPA 18/2014, IN 19/2009, RDC 21/2001, Instrução Normativa 22/2005 e suas alterações, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, RDC 727/2022 e Decreto Estadual 2.197/2022.

a) Sem o uso de hormônios: no sistema de criação de aves é proibido o uso de hormônios, bem como substâncias similares, conforme dispõe a IN 17/2014. Tendo em vista esta situação, após solicitação dos estabelecimentos, o MAPA publicou o Ofício 39/2014/GAB/DIPOA, que autoriza a inserção no rótulo da seguinte frase: "SEM USO DE HORMÔNIO, CONFORME ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA". O uso desta frase é opcional.

b) Transgênico: é sinônimo para a expressão Organismo Geneticamente Modificado (OGM). A transgenia é uma técnica de melhoramento genético que permite transferir características de interesse agrônômico entre espécies diferentes com diversos objetivos como aumentar a

resistência a doenças. Os alimentos e ingredientes que não contenham nem sejam produzidos a partir de OGM será facultada a rotulagem com a indicação de livre de transgênicos, desde que tenham similares transgênicos no mercado brasileiro. Os alimentos e ingredientes comercializados destinados ao consumo humano, embalados ou a granel, que contenham ou sejam produzidos com presença de OGM ou que sejam produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos devem informar no rótulo a natureza transgênica desse produto, através da expressão correspondente e do símbolo. Cabe informar que o Decreto 4.680/2003 estabeleceu o limite de um por cento de OGM, porém em 2016 uma decisão do Supremo Tribunal Federal estabeleceu esse limite para zero, ou seja, a partir de qualquer quantidade de OGM no produto deve-se declarar no rótulo.

- Expressão: Alimentos livre de transgênicos utilizam a expressão "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos"; alimentos que contenham ingredientes transgênicos devem fazer uso da expressão "(nome do produto) transgênico"; "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)"; "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico". O consumidor deverá ser informado ainda sobre a espécie doadora do gene na lista de ingredientes. No caso de alimentos obtidos a partir de animais alimentados com ração contendo OGM, deve ser apresentada a 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".
- Localização: painel principal.
- Símbolo: triângulo equilátero, a tipologia da grafia da letra "T" deverá ser baseada na família de tipos Frutiger ou bold, em caixa alta, a área ocupada no painel principal no mínimo 0,4%, não podendo ser inferior a 10,82531 mm² (ou triângulo com laterais equivalentes a cinco mm e deve-se manter, em toda a sua volta, uma área livre equivalente a, no mínimo, a área da circunferência que circunscribe o triângulo, passando pelos três vértices e com centro no circuncentro (Figura 25).

Figura 25 - Modelos de símbolos de transgênicos



Fonte: Portaria do Ministério da Justiça 2.658/2003.

c) Sistema orgânico: de acordo com a Lei 10.831/2003 e Decreto 6.323/2007, sistema orgânico “é todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente”. O Decreto 6.313/2007 determina que para um produto ser comercializado como orgânico, deve ser certificado por auditoria de credenciamento, sistema participativo de garantia da qualidade orgânica ou organização de controle social na venda direta. A produção deve ser certificada e a documentação apresentada ao MVO e MVA.

- Expressões: “ORGÂNICO” ou “PRODUTO ORGÂNICO” ou “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”. Pode ser adicionado: “ECOLÓGICO”, “BIODINÂMICO”, “DA AGRICULTURA NATURAL”, “REGENERATIVO”, “BIOLÓGICO”, “AGROECOLÓGICO”, “PERMACULTURA” ou “EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO”.
- Localização: painel principal.
- Selo: tipografia usada deve ser Helvetica Neue Bold, não é permitido reduzir a medidas inferiores a 2,5 cm. No caso em que o selo na sua medida mínima não caiba no rótulo deverá ser aplicado com medida não inferior a um centímetro, sendo obrigatória a comercialização destes produtos no varejo em embalagem secundária

que contenha o selo com medida mínima de 2,5 cm, sendo que a área em volta do selo é a área de respiro e não podem ser aplicados quaisquer desenhos, fotos ou textos, e as proporções entre os elementos que constituem o selo e a área de respiro devem ser mantidas (Figura 26).

Figura 26 - Modelos de selo de produto orgânico



Fonte: IN MAPA 18/2014.

Estabelecimentos que fabriquem produtos que contenham ingredientes, inclusive aditivos, orgânicos e não orgânicos, para fazerem o uso das expressões previstas do sistema orgânico devem seguir as seguintes regras: i) para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, deverão ser identificados no rótulo os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar o termo “ORGÂNICO” ou “PRODUTO ORGÂNICO”; ii) para produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos, nos rótulos deverão ser identificados esses ingredientes orgânicos e apresentar os dizeres: “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”; iii) produtos com menos de 70% de ingredientes orgânicos não poderão ter nenhuma expressão relativa à qualidade orgânica. Salienta-se que a água e sal adicionados não devem ser incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos.

d) Irradiação de alimentos: a irradiação de alimentos é um processo físico de tratamento que consiste em submeter o alimento, já embalado ou a granel, a doses controladas de radiação ionizante, com finalidades sanitária, fitossanitária e/ou tecnológica, conforme a RDC ANVISA 21/2001, sendo que radiação ionizante é definida como “qualquer radiação que ioniza átomos de materiais a ela submetidos. Serão consideradas radiações ionizantes apenas aquelas de energia inferior ao limiar das reações nucleares que poderiam induzir

radioatividade no alimento irradiado”. As fontes de irradiação poderão ser isótopos radioativos (radiação gama), cobalto 60, cézio - 137, raios X de equipamento com energias de até 5 MeV e elétrons de equipamento com energias de até 10 MeV. Qualquer alimento poderá ser tratado por radiação desde que sejam observadas as seguintes condições: i) a dose mínima absorvida deve ser suficiente para alcançar a finalidade pretendida; ii) a dose máxima absorvida deve ser inferior àquela que comprometeria as propriedades funcionais e/ou os atributos sensoriais do alimento. A embalagem deve ter condições higiênicas aceitáveis, ser apropriada para o procedimento de irradiação, estar de acordo com a legislação vigente e aprovada pela autoridade sanitária competente.

- Expressão: "ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO", com as letras de tamanho não inferior a um terço da letra de maior tamanho nos dizeres de rotulagem.
- Localização: painel principal ou na lista de ingredientes entre parênteses, quando um produto irradiado é utilizado como ingrediente na composição/formulação de outro alimento.

22. INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS POR MATRIZ DE PRODUTO

Lei 11.265/2006, Lei 11.474/2007, Decreto 9.579/2018, ABNT NBR 16437/2016, Ofício-Circular nº 69/2019/DIPOA/SDA/MAPA, Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações e Decreto Estadual 2.197/2022.

Abaixo seguem algumas informações importantes separadas por matriz de produto, de acordo com as legislações gerais de rotulagem. Não será abordada legislação específica de cada produto, devendo estas serem consultadas para maiores informações.

22.1 Matriz pescado

a) Denominação de venda: o pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

b) Pescado fresco: quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as particularidades da espécie e as formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

c) Pescado descongelado: deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado” e, logo abaixo da denominação de venda, no painel principal do rótulo, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, conter a expressão “NÃO RECONGELAR”.

22.2 Matriz ovos

a) Ovos de outras espécies: os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

b) Ovo caipira, colonial ou capoeira: em sua rotulagem deve existir um texto explicativo referente ao método de criação e arraçoamento das galinhas. O rótulo deve informar ao consumidor que o produto foi produzido conforme as normas, o uso de corantes/pigmentos, quando utilizados, e as raças e linhagens das aves caipiras (opcional).

22.3 Matriz leite

a) Derivados lácteos não de vaca: os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

b) Queijos filtrados: os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

c) Farinha láctea: deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

d) Produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto: não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que esses produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

e) **Leite (integral, semidesnatado e desnatado):** devem exibir no painel principal do rótulo, em moldura, de forma legível, horizontal, de fácil visualização, em cores contrastantes e em caracteres com tamanho mínimo de dois mm, os seguintes destaques “AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS, A NÃO SER POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS”, de acordo com a Lei 11.265/2006, Lei 11.474/2007 e Decreto 9.579/2018.

22.4 Matriz carne

a) **Carimbo e etiqueta lacre:** as carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e ratitas destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos devem receber o carimbo do SIE diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

b) **Produtos vegetais adicionados aos produtos cárneos:** quando adicionados aos produtos cárneos, o percentual de carne e produtos vegetais deve ser declarado no rótulo.

c) **Água adicionada aos produtos cárneos:** deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto, não se aplica aos condimentos e às especiarias. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

22.5 Matriz mel

a) **Rotulagem:** no rótulo do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

b) **Mel para uso industrial:** além das exigências estabelecidas em legislação específica, não deve conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal, deve conter a expressão “Proibida a venda fracionada” e permitir figurar o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.