



Rotulagem geral de alimentos



Newton Takeshi Okuno
Engenheiro de Alimentos
Mestrando em Alimentos e Nutrição

Maio/2016



PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO
EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO
O SEMEAR DA CIÊNCIA

ANVISA

MAPA

INMETRO

INPI

Defesa do Consumidor
(Procon, Codecon)

DNPM



Embalagem

- Primeiro contato do comprador com o produto
- Decisão de compra

RDC n. 259/2002

“É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos”

Rotulagem

“É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.”



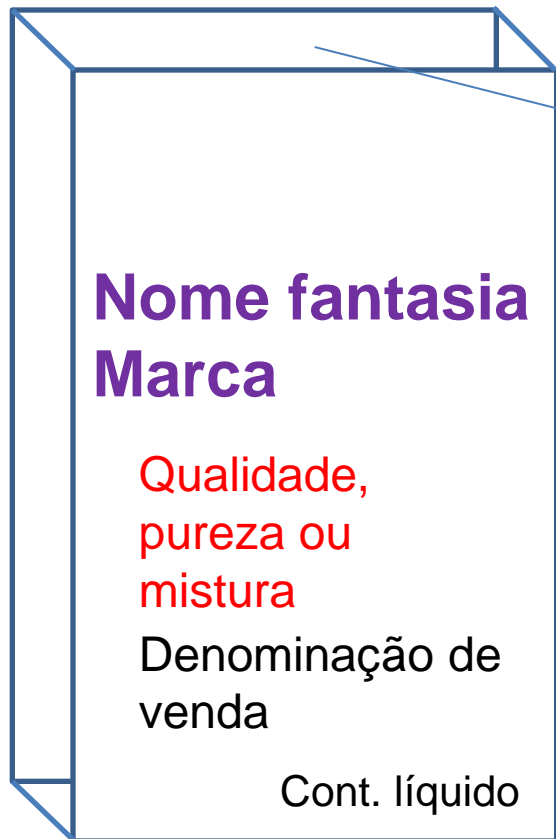
Rótulo

Informação Obrigatória

Informação Opcional



Rótulo



- Identificação do lote
- Prazo de validade

- Informação Nutricional

- Ingredientes
- Identificação da origem
- Instruções sobre o preparo e uso
- Registro do produto**

Decreto-Lei n. 986/1969 / RDC 259/2002 / RDC 360/2003

- Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos.



Rótulo

RDC n. 259/2002

Lista de ingredientes

- Exceção: alimentos com um único ingrediente
- “ingr.:" ou “ingredientes:”
- Ordem decrescente de proporção
- Aditivos: após ingredientes, nome completo ou INS, declarar e agrupar por função tecnológica, ordem decrescente de proporção



Rótulo

Decreto-Lei n. 986/1969

art. 13 - Corantes artificiais: “Colorido artificialmente”

art. 14, 15 e 16

Essências naturais: “Contém aromatizante...” / “Sabor de...”

Essências artificiais: “Sabor imitação ou artificial de...” /
“Aromatizado artificialmente”

art. 17 e 18

Rotulagem de aditivos – facilmente legível

RDC 340/2002

Corante tartrazina (INS 102) – Nome por extenso



Rótulo

RDC n. 259/2002

Conteúdo líquido

- Produtos pré-medidos – Portaria Inmetro 157/2002
 - Faixa conteúdo x altura mínima algarismos



Rótulo

RDC n. 259/2002

Identificação de origem

- Razão social do fabricante/produtor/fracionador
- Endereço
- País de origem e município
- Número de registro

- “fabricado em...”, “produto...”, “indústria...”



Rótulo

RDC n. 259/2002

Identificação do lote

- Visível, legível e indelével
- Código chave precedido da letra “L” ou
- Data de fabricação, embalagem ou prazo de validade
(DD/MM/AAAA)



Rótulo

RDC n. 259/2002

Prazo de validade

- < 3 meses – pelo menos DD/MM
- ≥ 3 meses – pelo menos MM/AAAA
- "consumir antes de..." "válido até..." "validade..."
"val:..." "vence..." "vencimento..." "vto:..." "venc:...."
"consumir preferencialmente antes de..."



Rótulo

RDC n. 259/2002

Prazo de validade

- Condições especiais de conservação:
 - T máx, T min
 - Após abertura da embalagem



Rótulo

RDC n. 259/2002

Prazo de validade - exceções

- Frutas e hortaliças frescas
- Vinhos e derivados
- Bebidas alcoólicas com pelo menos 10% álcool
- Produtos confeitaria e panificação – consumo 24h
- Vinagre
- Açúcar sólido, sal de qualidade alimentar
- Produtos de confeitaria (balas, caramelos...), goma de mascar



Rótulo

RDC n. 259/2002

Instruções de preparo

- Modo apropriado de uso, reconstituição, descongelamento, tratamento
- Não deve ser ambígua nem dar margem a falsas interpretações



Rótulo

Decreto-Lei n. 986/1969 – art. 21

RDC 259/2002 – item 3.1

Não poderão constar:

- Vocábulos, sinais, denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que levem a:



Rótulo

Decreto-Lei n. 986/1969 – art. 21

RDC 259/2002 – item 3.1

- Interpretação falsa / erro / confusão / engano
 - Natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso
- Qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem
- Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza
 - Ex: “Óleo sem colesterol” x “Óleo sem colesterol, como todo óleo vegetal”



Rótulo

Decreto-Lei n. 986/1969 – art. 21

RDC 259/2002 – item 3.1

- Ressalte a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante
- Reais ou supostas propriedades terapêuticas de componentes e ingredientes – quantidades diferentes ou forma terapêutica x quantidades que se encontram no alimento



Rótulo

<http://s.anvisa.gov.br/wps/s/r/cgu0>

Decreto-Lei n. 986/1969 – art. 21

RDC 259/2002 – item 3.1

- Efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas
- Indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas
- Aconselhe consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou ação curativa
 - Ex: “Propriedades detoxicantes”
 - "Sucos com ação detoxificante que ajudam a eliminar substâncias tóxicas ao organismo“
 - RE 2079 – 2085/2015



Rótulo

Decreto-Lei n. 986/1969

art. 22

Não são permitidas:

- Indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas pelo Decreto-lei e seus Regulamentos

art. 23

Textos e matérias de propaganda de alimentos independentemente do veículo utilizado

Legislação positiva: O que não constar na legislação, não tem permissão para ser utilizado em alimentos



Rótulo

Expressões não previstas:

“Produto natural”

“Puro”

“Original”

“Sem aditivos”

“Sem conservantes”



Rótulo

Código do Consumidor

(Lei n. 8078, de 11/09/1990 – art. 31)

- Informações claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa:
 - Características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem
 - **Riscos à saúde e segurança dos consumidores**



Rótulo

Lei n. 10.674/2003

- “Contém glúten” / “Não contém glúten”

**Lei n. 11.105/2005 / Decreto n. 4.680/2003 / IN Interministerial
1/2004 / Portaria MJ n. 2658/2003**

Alimentos e ingredientes alimentares, consumo humano ou animal, embalados, a granel ou *in natura*: OGM ou derivados, acima de 1%

Símbolo T

"(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico"





Rótulo

RDC 26/2015

- Alérgenos alimentares

“qualquer proteína, incluindo proteínas modificadas e frações proteicas, derivada dos principais alimentos que causam alergias alimentares”

Alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores

Exceções:

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



Rótulo

RDC 26/2015

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
 2. Crustáceos.
 3. Ovos.
 4. Peixes.
 5. Amendoim.
 6. Soja.
 7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
 8. Amêndoa (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.).
 9. Avelãs (*Corylus* spp.).
 10. Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*).
 11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*).
 12. Macadâmias (*Macadamia* spp.).
 13. Nozes (*Juglans* spp.).
 14. Pecãs (*Carya* spp.).
 15. Pistaches (*Pistacia* spp.).
 16. Pinoli (*Pinus* spp.).
 17. Castanhas (*Castanea* spp.).
 18. Látex natural.
- > 170 alimentos
 - Aipo, mostarda, gergelim, tremoço, moluscos, geleia real, pólen, própolis



Rótulo

RDC 26/2015

Presença intencional

"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", conforme o caso

Contaminação cruzada

"Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)".

Crustáceos

"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)", conforme o caso.



Alimentação e Saúde

<http://www2.unirio.br/unirio/ccbs/ppgan/alimentacao-e-saude>

Alimentos com alegação de propriedades funcionais aprovados pela legislação brasileira – Gabriela Dias Alves Pinto

Diet x Light – Mariana Fernandes de Almeida

Água mineral: Você conhece? – Newton Takeshi Okuno

Alergia x intolerância alimentar – Laise Souza



Referências

BRASIL. Decreto 4680/2003 – OGM. DOU, 25 de abril de 2003.

BRASIL. Decreto-Lei 986/1969 – Normas Básicas sobre alimentos. DOU, 21 de outubro de 1969.

BRASIL. Instrução Normativa Interministerial CC-MJ-MS-MAPA 1/2004 – Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos e Ingredientes Alimentares que contenham OGM. DOU, 2 de abril de 2004.

BRASIL. Lei 8078/1990 – Proteção ao Consumidor. DOU, 12 de setembro de 1990.

BRASIL. Lei 10674/2003 – Presença de Glúten. DOU, 19 de maio de 2003.



Referências

BRASIL. Lei 11105/2005 – OGM. DOU, 28 de março de 2005.

BRASIL. Portaria INMETRO 157/2002 – Regulamento Técnico Metrológico Conteúdo Líquido Produtos Pré-Medidos. DOU, 23 de setembro de 2002.

BRASIL. Portaria MJ 2658/2003 – Regulamento para o emprego do símbolo transgênico. DOU, 26 de dezembro de 2003.

BRASIL. RDC 259/2002 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. DOU, 23 de setembro de 2002.

BRASIL. RDC 340/2002 – Rotulagem corante tartrazina. DOU, 13 de dezembro de 2002.



Referências

BRASIL. RDC 360/2003 – Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. DOU, 26 de dezembro de 2003.

BRASIL. RDC 26/2015 – Rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. DOU, 03 de julho de 2015.