



ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Roselane O. de Souza Langer
Médica veterinária
10ª Regional de Saúde
Cascavel- PR

Produtos de Origem Animal



Produção
Primária



Industrialização



Armazenamento
Distribuição



Comercialização
Consumo Final

MAPA

ANVISA

Produtos de Origem Vegetal



Produção
Primária



Minimamente
Processados



Industrialização



Armazenamento
Distribuição



Comercialização
Consumo Final

MAPA

VARIÁVEL

ANVISA

Área Sanitária - ANVISA

- ✓ Produtos Origem Vegetal Industrializados
- ✓ Alimentos para fins especiais
- ✓ Aditivos e coadjuvantes de tecnologia
- ✓ Embalagens e materiais
- ✓ Águas minerais e potáveis de mesa
- ✓ Outros alimentos (mistos, industrializados, in natura)



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

Área Sanitária - MAPA

Secretaria de Defesa Agropecuária

- ✓ Produtos de origem animal
- ✓ Bebidas (alcoólicas e não alcoólicas) e vinagres
- ✓ Bebidas dietéticas
- ✓ Cereais em grãos e vegetais *in natura*
 - ✓ Orgânicos
 - ✓ Certificação
- ✓ Farinhas e farelos/óleos vegetais

Ministério das Minas e Energia - MME

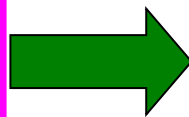
Portaria nº 805 de 12/06/1978 – distribuição de competências

Água mineral e de fonte
Exploração
Composição química
Rotulagem



DNPM – Departamento
Nacional de Produção
Mineral

Sanitária
PIQ



ANVISA

Ministério do Meio Ambiente

IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (1989)

✓ PALMITO

Ministério da Ciência e Tecnologia

Comissão Nacional de Energia Nuclear (CNEN)

Monitora o uso das diversas formas de radiação ionizante



Ministério da Justiça

- ✓ Código Civil/Penal
- ✓ Código de Defesa do consumidor

INMETRO

Aspectos Metrológicos

- ✓ Indicação quantitativa: Unidade/quantidade
- ✓ Padronização quantitativa: Conteúdo nominal
- ✓ Tolerâncias: Variação
- ✓ Amostragem: Critérios coleta

Indicação Quantitativa

- ✓ Indicação vista principal
- ✓ Altura de letras para indicação de peso
- ✓ Proporção algarismo x símbolo
- ✓ Expressões: Peso líquido ou líq.
Peso líquido/peso drenado



ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS



DECRETO LEI FEDERAL Nº 986/69

NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS

Artigo 2º

inciso XII - Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o conteúdo.

IMPORTÂNCIA DA ROTULAGEM

→ Informações corretas e claras
credibilidade fabricante e produto

→ Escolhas saudáveis

→ Rastreabilidade do produto



QUAIS ALIMENTOS ESTÃO SUJEITOS À LEGISLAÇÃO DE ROTULAGEM?

Todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.



<https://oncosul.com.br/evite-alimentos-industrializados-e-embutidos/>

REFERÊNCIAS LEGAIS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS



- ✓ Decreto-Lei nº 986/69 – Normas Básicas de Alimentos
- ✓ Lei nº 8.078/90 – CDC
- ✓ Resolução RDC nº 259/02 - Rotulagem Geral
- ✓ Resolução RDC nº 359/03 – Porções de Alimentos
- ✓ Resolução RDC nº 360/03 - Rotulagem Nutricional
- ✓ Instrução Normativa 22/2005 – MAPA
- ✓ Instrução Normativa 67/2020 – MAPA
- ✓ Lei nº 10.674/03 – Glúten



REFERÊNCIAS LEGAIS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS



- ✓ Resolução RDC nº 54 de 2012- Informação Nutricional Complementar
- ✓ PORTARIA SVS/MS 29/98 - Alimentos para fins especiais
- ✓ PORTARIA SVS 30/98 - Alimentos para controle de peso
- ✓ PORTARIA SVS/MS 36/98 - Alimentos a base de cereais para alimentação infantil
- ✓ RESOLUÇÃO ANVISA/MS 16/99 e 17/99- Novos Alimentos
- ✓ RDC nº 18 e 19, de 30/04/1999, da ANVISA/MS: Alimentos com alegações de propriedades funcionais e de saúde

REFERÊNCIAS LEGAIS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS



- ✓ Resolução RDC nº 26/2015: Alergênicos
- ✓ Lei 13.305 de 2016 – Rotulagem com Lactose
- ✓ Resolução RDC nº 135/2017- Lactose: Altera a portaria nº 29/1998 que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose
- ✓ RDC 136 /2017 Lactose: Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos

REFERÊNCIAS LEGAIS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS



Resolução RDC nº 150/2017: enriquecimento da farinha de trigo e de milho com Ferro e Ácido Fólico

Resolução RDC 155/2017: Altera a Portaria SVS 29/1998 (item 4) que dispõe sobre as farinhas de trigo e milho para dietas com restrição de Ferro (inclui os sub itens 4.1.5 e 4.1.5.1)

Regulamentos Técnicos Específicos

DECRETO LEI FEDERAL Nº 986/69

Artigo 11:

Parágrafo 1º: Os alimentos rotulados no país, cujos rótulos contenham palavras em idiomas estrangeiros, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominações universalmente consagradas.

QUAIS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PARA ALIMENTOS EM GERAL?

- ✓ Denominação do produto
- ✓ Lista de Ingredientes
- ✓ Conteúdo Líquido (*Inmetro)
- ✓ Identificação da Origem
- ✓ Instruções de preparo, quando necessário
- ✓ Prazo de Validade
- ✓ Lote
- ✓ Tabela de informação nutricional
- ✓ Contém ou não contém glúten
- ✓ Alergênicos
- ✓ * RT específico – advertências, etc.

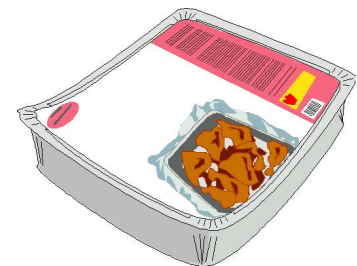
COMO DECLARAR ESTAS INFORMAÇÕES?

Resolução RDC nº 259/2002 detalha como deve ser a declaração de cada um dos itens obrigatórios



Quais são os nutrientes de declaração obrigatória na tabela de informação nutricional

- ✓ Valor energético (kcal e kJ)
- ✓ Carboidratos (g)
- ✓ Proteínas (g)
- ✓ Gorduras totais (g)
- ✓ Gorduras saturadas (g)
- ✓ Gorduras *trans* (g)
- ✓ Fibras alimentares (g)
- ✓ Sódio (mg)



É OBRIGATÓRIA A DECLARAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO?

RDC nº. 259/2002 :

Somente são obrigatórias a declaração do prazo de validade e do lote.

A data de fabricação pode ser utilizada para indicar o lote.

Resolução RDC nº 259/02 da ANVISA/MS

Prazo de Validade: Não é exigido para:

- ✓ Frutas e hortaliças frescas
- ✓ Vinhos
- ✓ Bebidas alcoólicas > 10% álcool
- ✓ Produtos de panificação: consumidos em 24 horas
- ✓ Vinagre
- ✓ Açúcar
- ✓ Sal
- ✓ Balas, gomas de mascar, etc.

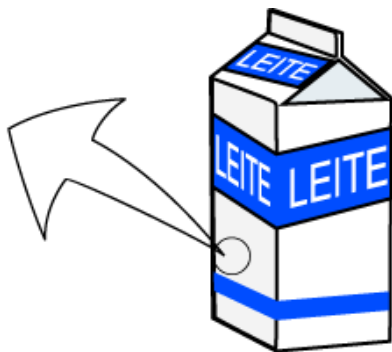
O QUE É PROIBIDO CONSTAR NOS RÓTULOS E MATERIAL DE DIVULGAÇÃO DE ALIMENTOS?

- ✓ Indicação de que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas
- ✓ Palavras ou qualquer representação gráfica que possa tornar a informação falsa, ou que possa induzir o consumidor a erro ou confusão.
- ✓ Indicações relativas à qualidade que não estejam definidas na legislação.
- ✓ Ressaltar em certos produtos a presença de alguma substância que é adicionada como ingrediente em todos os produtos de fabricação semelhante

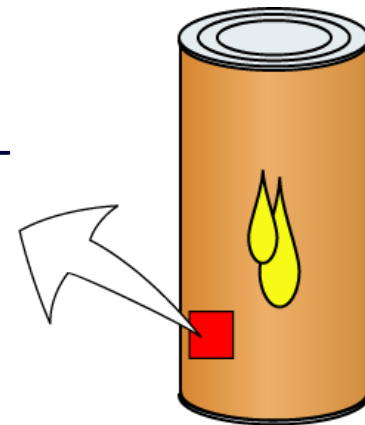
O QUE É PROIBIDO CONSTAR NOS RÓTULOS E MATERIAL DE DIVULGAÇÃO DE ALIMENTOS?

Destacar a presença ou ausência de componentes que sejam próprios de alimentos de igual natureza.

~~RICO EM
CÁLCIO~~



~~RICO EM VITAMINA E
NÃO POSSUI COLESTEROL~~



O QUE É PROIBIDO CONSTAR NOS RÓTULOS E MATERIAL DE DIVULGAÇÃO DE ALIMENTOS?

- ✓ Indicação de propriedades que os alimentos não possuam ou não possam ser demonstradas
- ✓ Indicação de uso como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.
- ✓ Alegações de propriedade funcional não aprovadas ou aprovadas com outra redação diferente daquelas já padronizadas

Referências: Decreto-Lei nº. 986/69 e Resolução RDC nº. 259/2002.

Brasil - Legislações

Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados - Resolução
Anvisa RDC nº 360/2003

Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem
Nutricional - Resolução Anvisa RDC nº 359/2003

Como saber se o produto precisa apresentar informação nutricional?

Âmbito de Aplicação

Todos os alimentos e bebidas produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor

Produtos que não precisam apresentar tabela de Informação Nutricional:

- ✓ Bebidas alcoólicas
- ✓ Aditivos alimentares
- ✓ Especiarias
- ✓ Águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano
- ✓ Vinagres
- ✓ Sal
- ✓ Café, erva mate, chá
- ✓ Alimentos embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo
- ✓ Frutas, vegetais e carnes in natura
- ✓ Embalagens menores ou igual a 100 cm²



Como devo apresentar a tabela de informação nutricional no rótulo?

Deve seguir os modelos estabelecidos: vertical, linear, simplificada.

A informação nutricional deve ser expressa por porção (ml/g), medida caseira e o percentual de Valor Diário (% VD).

Adicionalmente, pode ser expressa por 100 g/ml.

* Alimentos para fins especiais: Informe Técnico nº. 36/2008

Informação Nutricional Obrigatória

Porção

É a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida por pessoas saudias a cada vez que o alimento é consumido, promovendo a alimentação saudável.

Medida Caseira

Indica a medida normalmente utilizada pelo consumidor para medir alimentos. Por exemplo: fatias, unidades, pote, xícaras, copos, colheres de sopa.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção __ g ou ml (medida caseira)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	... kcal = ... kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	-
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

A apresentação da medida caseira é obrigatória.

Esta informação vai ajudar o consumidor, a entender melhor as informações nutricionais.

%VD

Percentual de Valores Diários (% VD) é um número em percentual que indica o quanto o produto em questão apresenta de energia e nutrientes em relação a uma dieta 2000 calorias.

Cada nutriente apresenta um valor diferente para se calcular o VD.

Veja os valores diários de referência!

Valor energético – 2000 kcal / 8.400 kJ
Carboidratos – 300 g
Proteínas – 75 g
Gorduras Totais – 55 g
Gorduras Saturadas – 22 g
Fibra Alimentar – 25 g
Sódio – 2400 mg

Não há valor diário de referência para as gorduras *trans*.

Valores Diários (VD)

- ✓ Valor energético – 2000 kcal
- ✓ Carboidratos – 300 g
- ✓ Proteínas – 75 g
- ✓ Gorduras totais – 55 g
- ✓ Gorduras saturadas – 22 g
- ✓ Fibra alimentar – 25 g
- ✓ Sódio 2400 mg
- ✓ Colesterol – 300 mg
- ✓ Cálcio – 1000 mg
- ✓ Ferro – 14 mg

Outras Informações Obrigatórias



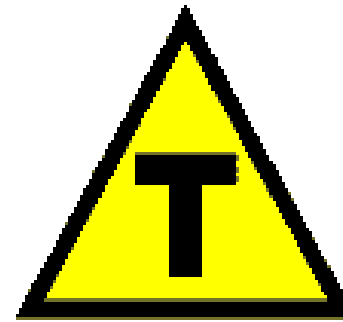
Destaque e Negrito: Portaria SVS/MS 29/98

- Fenilcetonúricos: contém fenilalanina
- Diabéticos: contém (mono ou di)

Advertências

- “Contém Glúten” e “Não contém Glúten” - Lei 10.674/03;
 - Lei 8543/92;
 - RDC 40/02
- Proteção ao Aleitamento Materno – 11.265/2006 e Resolução RDC nº 222/02
- Alimentos com corante tartarazina (INS 102) – RDC 340/2002

Transgênicos



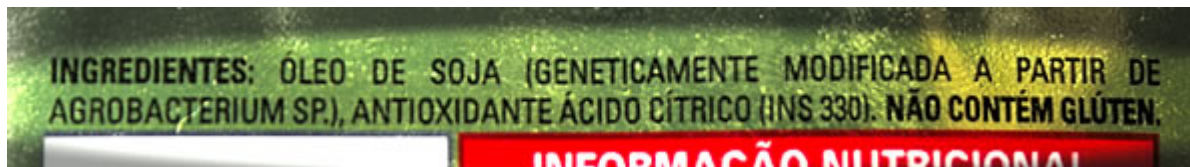
Portaria 2.658/03

> 1% OGM

Obrigatório rotular

Símbolo + nome, contém, produzido a partir (transgênicos)

Nos ingredientes: deverá ser informado sobre a espécie doadora do gene nos ingredientes



Resolução 54/2012 - INC

LEGISLAÇÃO HARMONIZADA COM O MERCOSUL

Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar

Exemplo: LEITE E DERIVADOS

NÃO CONTÉM LACTOSE



CASO A QUANTIDADE DE VITAMINAS E MINERAIS SEJA MAIOR OU IGUAL A 5% DA IDR, POR PORÇÃO INDICADA NO RÓTULO, PODERÃO OPTATIVAMENTE SEREM DECLARADOS NAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 ml (1 copo)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	74 kcal = 311 kJ	4%
Carboidratos	10 g, dos quais:	3%
açúcares***	9,5 g	**
lactose***	0 g	**
glicose***	4,7 g	**
galactose***	4,8 g	**
Proteínas	6,4 g	9%
Gorduras totais	0,8 g	1%
Gorduras saturadas	0,5 g	2%
Gorduras trans	não contém	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	130 mg	5%
Cálcio	334 mg	33%
Vitamina D	1,8 µg	36%
Vitamina K	24 µg	37%
Vitamina C	16 mg	36%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** VD não estabelecido. *** Açúcares naturalmente presentes nas matérias-primas.

IN 22/ 2005 x IN 67/2020

- ✓ I N Nº 67, de 14 /12/ 2020: Altera e retifica o anexo da I N MAPA nº 22, de 24/11/ 2005.

5. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

- ✓ Identificação por números e letras
- ✓ No item h) acrescido CPF (nos casos em que couber)
- ✓ Acrescido item i) Instruções sobre a conservação do produto
- ✓ Excluído a data de fabricação
- ✓ Acrescido item m) indicação da expressão “Produto isento de Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento” , nos produtos isentos de Registro;

6. APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

- ✓ Item d foi desmembrado em d) e e)

9. CASOS PARTICULARES

- ✓ 9.1 , 9,2...9.5

PRINCIPAIS NÃO CONFORMIDADES VERIFICADAS NA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - LAUDOS LACEN - PERÍODO DE 2019 a 2021

Produto	Inconformidades
Queijos	<ul style="list-style-type: none">• Não consta lista de ingredientes• Não consta advertência de alérgicos dos derivados do leite• Não consta conteúdo líquido de queijo presente na embalagem ou a frase: pesar na frente do consumidor, mas somente o peso na embalagem
Mel	<ul style="list-style-type: none">• Tabela de informação nutricional sem os valores de %VD dos nutrientes• Sem advertência de restrição de consumo para crianças menores que 1 ano

PRINCIPAIS NÃO CONFORMIDADES VERIFICADAS NA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - LAUDOS LACEN - PERÍODO DE 2019 a 2021

Produto	Inconformidades
Embutidos	<ul style="list-style-type: none">• Não consta cuidados de conservação e armazenamento• Não consta Tabela de Informação Nutricional• Data de fabricação, validade e lote inelegíveis• Não declarou a presença de corantes artificiais no painel principal• Não consta a presença de gorduras saturadas• Não apresentou a tabela de informações nutricionais com valores e unidades de peso• Não apresentou o nutriente obrigatório: fibra alimentar• Não apresentou medida caseira na tabela de informação nutricional• Aviso sobre o Glúten• Conteúdo Líquido



PARANÁ

GOVERNO
DO ESTADO

SECRETARIA
DA SAÚDE

*Obrigada
pela
Atenção*

roselanelanger@sesa.pr.gov.br