



Orientação para Rotulagem de Alimentos

José Luiz Viana de Carvalho
Érika Andrade Peixoto Carvalho
Eliane Amorim

abima

Embrapa

Agroindústria de Alimentos



Agroindústria de Alimentos



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

ORIENTAÇÃO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS

José Luiz Viana de Carvalho
Érika Andrade Peixoto Carvalho
Eliane Amorim

São Paulo
Novembro, 2003

Exemplares desta publicação
podem ser solicitados à
ABIMA – Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias
www.abima.com.br
e/ou à EMBRAPA – Agroindústria de Alimentos.
www.ctaa.embrapa.br

Tiragem: 300 exemplares

Produção Gráfica: Mandacaru Comunicação Ltda.

Capa: Assaoka

Novembro, 2003

“Agradecemos, em especial, a Eliane Kay e Marília Nutti, pelo apoio inestimável para a realização deste projeto.”

SUMÁRIO

11	1. INTRODUÇÃO	45	2.10. Portaria SVS/MS nº 29/98 <i>Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Fins Especiais</i>
14	2. NORMAS HORIZONTAIS		
14	2.1. Decreto-Lei nº 986/69 <i>Norma Básica de Alimentos</i>	47	2.11. RDC ANVS/MS nº 18/99 <i>Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais ou de Saúde</i>
16	2.2. RDC ANVS/MS nº 259/02 <i>Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados</i>	48	2.12. RDC ANVS/MS nº 386/99 <i>Aditivos Utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas Funções</i>
22	2.3. RDC ANVS/MS nº 40/01 <i>Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados</i>	49	2.13. Lei nº 8.543/92, RDC ANVS/MS nº 40/02 e Lei nº 10.674/03 <i>Advertência sobre Glúten</i>
28	2.4. Portaria SVS/MS nº 33/98 <i>Dispõe sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR)</i>	50	2.14. Portaria INMETRO nº 180/98 <i>Aprova Permissão para Inclusão de Brindes em Produtos</i>
29	2.5. RDC ANVS/MS nº 39/01 <i>Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional</i>	51	2.15. Instrução Normativa MAA nº 7/99 <i>Produtos Orgânicos Vegetais e Animais</i>
35	2.6. Lei nº 8.078/90 <i>Código de Defesa do Consumidor</i>	53	2.16. Decreto nº 4.680/03 <i>Organismos Geneticamente Modificados</i>
38	2.7. Portaria INMETRO nº 157/02 <i>Regulamento Técnico Metrológico</i>	55	3. NORMAS ESPECÍFICAS
41	2.8. Portaria SVS/MS nº 27/98 <i>Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados</i>	55	3.1. Portaria SVS/MS nº 30/98 <i>Alimentos para Controle de Peso</i>
43	2.9. Portaria SVS/MS nº 31/98 <i>Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais</i>	57	3.2. RDC ANVS/MS nº 344/02 <i>Fortificação das Farinhas de Trigo e de Milho com Ferro e Ácido Fólico</i>
		59	4. COMENTÁRIOS ADICIONAIS
		63	5. EXEMPLO DE SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO DO RÓTULO <i>Checklist de Rotulagem Abima</i>

ÍNDICE DE TABELAS

- 89 **TABELA 1 - Nomes genéricos dos ingredientes de acordo com a classe**
Fonte: RDC ANVISA/MS nº 259, de 20 de setembro de 2003
- 90 **TABELA 2 - Arredondamento de nutrientes para declaração da rotulagem nutricional obrigatória**
Fonte: RDC ANVISA/MS nº 40, de 21 de março de 2001
- 91 **TABELA 3 – Arredondamento de nutrientes para declaração da rotulagem nutricional opcional**
Fonte: RDC ANVISA/MS nº 40, de 21 de março de 2001
- 92 **TABELA 4 - Modelo da informação nutricional (vertical)**
Fonte: RDC ANVISA/MS nº 40, de 21 de março de 2001
- 92 **TABELA 5 - Modelo da informação nutricional (horizontal)**
Fonte: RDC ANVISA/MS nº 40, de 21 de março de 2001
- 92 **TABELA 6 - Declaração simplificada de nutrientes**
Fonte: RDC ANVISA/MS nº 40, de 21 de março de 2001
- 93 **TABELA 7 - Referências para cálculo de valor diário para crianças**
*Fonte: Tabela obtida a partir do site <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/crianca.htm>.
RDC ANVISA/MS nº 40, de 21 de março de 2001*
- 93 **TABELA 8 - Ingestão diária recomendada (IDR) para adultos**
Fonte: Portaria SVS/MS nº 33, de 13 de janeiro de 1998
- 94 **TABELA 9 - Ingestão diária recomendada (IDR) para lactentes e crianças**
Fonte: Portaria SVS/MS nº 33, de 13 de janeiro de 1998
- 95 **TABELA 10 - Ingestão diária recomendada (IDR) para gestantes e lactantes**
Fonte: Portaria SVS/MS nº 33, de 13 de janeiro de 1998
- 96 **TABELA 11 - Condições para declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes e/ou valor energético**
Fonte: Portaria SVS/MS nº 27, de 13 de janeiro de 1998
- 98 **TABELA 12 – Porção de produtos identificados como nível 01, na RDC ANVISA/MS nº 39/01**
Produtos de panificação, cereais e derivados, outros grãos, raízes e tubérculos
Fonte: RDC ANVISA/MS nº 39, de 21 de março de 2001

APRESENTAÇÃO

A ABIMA e a Embrapa Agroindústria de Alimentos vêm trabalhando em conjunto desde o início dos anos 90, o que constitui um bom exemplo de como a parceria entre os setores público e privado contribui para o desenvolvimento do país. O passo inicial foi a proposta destas entidades de auxiliarem os órgãos governamentais no combate à fome e à desnutrição, com o projeto do Supermacarrão Vitaminado. Esta iniciativa, que aconteceu em 1993, foi uma resposta ao artigo “Falando de Flores e de Fome”, publicado no Jornal do Brasil, no qual o cartunista e escritor Ziraldo sugeria ao governo, já naquela época, criar um amplo programa de combate à fome, através da Embrapa, utilizando o macarrão.

Esta interação se consolidou por meio de trabalhos e estudos enfocando, principalmente, o desenvolvimento do setor de massas alimentícias. Nos últimos anos, em função de diversas modificações na legislação sobre rotulagem de alimentos que alteraram substancialmente os rótulos dos produtos alimentícios, foram intensificados os contatos para a troca de informações, uma vez que o tema sempre teve destaque na agenda da Embrapa Agroindústria de Alimentos e da ABIMA.

Em 1999, a Embrapa Agroindústria de Alimentos lançou o “Manual de Rotulagem de Alimentos”, visando orientar os diversos setores alimentícios quanto à adequação dos rótulos à legislação publicada em 1998 para incorporar as normas harmonizadas para o Mercosul naquele momento.

A ABIMA, entidade representativa do setor de massas alimentícias, mantém desde 1996 o Programa Selo de Garantia ABIMA de auto-regulamentação setorial, o qual envolve um trabalho intenso e sistemático em rotulagem para orientar seus associados na adequação às normas vigentes para o produto. Parte deste trabalho consiste no monitoramento do mercado com coleta de amostras e a verificação da adequação do produto à legislação. Uma das verificações é exatamente a análise de rotulagem e para isso a ABIMA, em parceria com a SGS do Brasil Ltda., desenvolveu uma sistemática de avaliação designada de “checklist de rotulagem”, específica para massas alimentícias secas.

Considerando estas experiências e as publicações de legislação referente ao tema

nos últimos dois anos, técnicos das duas instituições decidiram trabalhar em conjunto para elucidar as questões pertinentes à elaboração do rótulo de um produto e, principalmente, qual legislação considerar, com destaque para alguns detalhes que normalmente passam despercebidos.

A publicação deste livro, que fortalece ainda mais a interação entre a ABIMA e a Embrapa Agroindústria de Alimentos, é um meio de colaborarmos com o ansiado fomento ao desenvolvimento e aprimoramento técnico da indústria de alimentos, e tendo como resultado um impacto positivo no desenvolvimento sócio-econômico do Brasil.

Eliane H. Kay
Diretora Presidente
ABIMA

Marilia Regini Nutti
Pesquisadora
Embrapa Agroindústria de Alimentos

Novembro, 2003

1 - INTRODUÇÃO

A função principal da rotulagem de alimentos embalados é fornecer os elementos necessários para que o consumidor possa decidir sobre o consumo ou não do alimento ou bebida, ou ainda, fornecer esclarecimentos, base de comparação ou complementação que fundamentem sua escolha. Para isso, as informações constantes no rótulo devem ser facilmente entendidas pelo consumidor.

Para rotular de forma correta, a empresa deve estar atenta a todas as normas referentes a este assunto. No entanto, o que se constata na prática é que muitas vezes a empresa não atendeu a toda a legislação pertinente ao elaborar seu rótulo.

Além das normas gerais, devem ser observadas aquelas que concernem especificamente ao seu produto, seja quanto às características de qualidade, a peso e medidas, ao enriquecimento com nutrientes essenciais ou aos aspectos de marketing que se quer ressaltar.

Neste trabalho serão utilizados os termos “normas horizontais” e “normas específicas”, conceituados a seguir.

“Normas horizontais” são as que trazem conceitos e diretrizes genéricas, bem como os requisitos mínimos aplicáveis para qualquer grupo de alimentos, independente de sua natureza e composição, para que o mesmo possa ser comercializado. Estas normas incluem aquelas relacionadas a rotulagem, aditivos, defesa do consumidor etc. Em “normas horizontais” se enquadram ainda aquelas que regulamentam informação pertinente a alguma característica particular de produto relacionada a um público consumidor específico, não necessariamente se restringindo a um único tipo de alimento, a exemplo dos produtos light e diet.

Neste mesmo sentido, ressalta-se a importância de informar sobre a presença de componentes potencialmente adversos a determinado grupo de consumidores, a exemplo dos portadores de doença celíaca que apresentam hipersensibilidade ao glúten, presente nos produtos derivados de trigo, cevada, aveia, centeio e triticale. As “normas específicas” são aquelas aplicadas para determinadas categorias de alimentos e estabelecem os requisitos mínimos para que o produto possa pertencer à

referida categoria. Entre as normas específicas ressalta-se a RDC¹ n^o 93/00, que estabelece os requisitos para massas alimentícias.

Incluem-se em “normas específicas” aquelas criadas em função de diretrizes e políticas públicas, como é o caso da regulamentação que obriga o enriquecimento de farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

É preciso enfatizar que as normas horizontais e específicas são complementares. Como exemplo, a “norma horizontal” exige que o rótulo contenha a lista de ingredientes. A “norma específica” prevê os ingredientes permitidos para cada produto. Logo, estes ingredientes serão utilizados como referência para atender à obrigatoriedade da lista.

Definidos estes conceitos, vale observar que a elaboração do rótulo de um alimento implica o atendimento às normas horizontais e às específicas.

Para exemplificar, tomemos um rótulo para macarrão embalado. Sendo um alimento, aplicar-se-ão todas as normas horizontais relativas a alimentos. Por ser um produto de competência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)², a rotulagem deve atender às regras estabelecidas por esse órgão. Como se trata de um produto pré-medido, o rótulo deverá ainda atender à regulamentação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO). Ainda, como qualquer produto ofertado ao público, deve-se observar o Código de Defesa do Consumidor. Caso seja um produto destinado à exportação, as normas do país de destino terão que ser consideradas na rotulagem.

Quando adicionado de vitaminas, este produto terá características especiais em função da introdução de elementos que não estão naturalmente presentes no alimento. Portanto, deve-se observar qual legislação da ANVISA regulamenta “o que o produto deve conter” para que o rótulo possa apresentar, por exemplo, o dizer “rico em vitaminas”.

Apesar de parecer uma característica específica, a regra aplicada é uma norma horizontal porque, além do macarrão, outros alimentos podem ser enriquecidos com vitaminas.

Com relação a grupos com possível sensibilidade a algum ingrediente do produto, será necessário identificar, inicialmente, quais são os componentes do alimento.

⁽¹⁾ **RDC – Resolução de Diretoria Colegiada da ANVISA**

ANVS – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA
MS – Ministério da Saúde

⁽²⁾ Para produtos regulamentados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), deve-se identificar as normas estabelecidas por aquele órgão.

Por exemplo, um pão de forma fabricado a partir de farinha de trigo. Como este produto contém glúten em sua composição, devem ser observadas as normas que obrigam a inserção de advertência no rótulo alertando sobre a presença do mesmo no produto. As normas provenientes de políticas públicas se destinam, em geral, a produtos de amplo consumo popular e visam a prevenção de carências nutricionais. Um exemplo é a obrigatoriedade de adição de iodo ao sal para prevenir o bócio e, conseqüentemente, do uso da expressão “sal iodado” na rotulagem.

Como o objetivo deste trabalho é oferecer orientação para o leitor compor um rótulo, nos capítulos 2 e 3 serão apresentadas partes do texto original das normas que requerem uma análise mais cuidadosa. Os números assinalados à esquerda indicam os artigos ou itens referentes às leis, decretos ou regulamentos técnicos dos quais foram extraídas as informações apresentadas e, quando pertinente, foram introduzidas considerações dos autores.

Considerando que durante a elaboração deste livro foram disponibilizadas para consulta pública duas resoluções Mercosul referentes à rotulagem nutricional de alimentos e porções, comentários sobre as mesmas são apresentados no Capítulo 4. No capítulo 5, elencamos o conjunto de normas que devem ser atendidas para a correta composição do rótulo de produto específico, no caso, macarrão enriquecido com ferro. Como forma sistemática de avaliar se o rótulo elaborado atende às mesmas, apresentamos um “checklist de rotulagem” desenvolvido pela ABIMA, em parceria com SGS do Brasil Ltda., aplicável a massas alimentícias secas. A partir deste “checklist”, pode-se desenvolver um roteiro específico de avaliação do rótulo para outros produtos.

Com a apresentação dos capítulos acima mencionados, esperamos que as indústrias alimentícias e a sociedade civil organizada possam fazer uso desse trabalho como uma fonte de consulta prática e objetiva, a fim de atender à legislação de rotulagem de alimentos no Brasil.

Ressaltamos que este trabalho não contém a íntegra dos textos normativos e que os mesmos devem ser consultados por ocasião da composição do rótulo de um produto. Tal consulta pode ser feita pelos seguintes sites:

www.anvisa.gov.br – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

www.agricultura.gov.br – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

www.planalto.gov.br – Presidência da República

www.inmetro.gov.br – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial

2. NORMAS HORIZONTAIS

2.1. Decreto-Lei nº 986/69

Normas Básicas para Alimentos

Esta norma, publicada no Diário Oficial da União (D.O.U.) em 11 de novembro de 1969, determinou uma série de diretrizes para produtos alimentícios no Brasil, contemplando os aspectos de fabricação, fiscalização, registro e outros. Apesar de várias legislações posteriores serem mais específicas, o Decreto-Lei nº 986/69 continua em vigor e supre as omissões das demais normas. Citaremos aqui apenas o que concerne à rotulagem.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	ÂMBITO DE APLICAÇÃO
Artigo 10, caput e parág. único	Estas disposições aplicam-se a alimentos e aditivos intencionais, sem prejuízo de demais normas que regem o assunto. Dentre os alimentos estão incluídos os produtos alimentícios dispensados de registro, bem como as matérias-primas alimentares e alimentos <i>in natura</i> quando acondicionados em embalagem que os caracterizem.
	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS
Artigo 11	<p>Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:</p> <ol style="list-style-type: none">a) a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimento não-padronizado;b) nome e/ou a marca do alimento;c) nome do fabricante ou produtor;d) sede da fábrica ou local de produção;e) número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;f) indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;g) número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;h) peso ou o volume líquido, bem como outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos. <p>Os alimentos rotulados no país, cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.</p> <p>Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.</p> <p>Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.</p> <p>Os nomes científicos inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados de denominação comum correspondente.</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS
	<p>Considerações</p> <p>Hoje, a RDC nº 23/00 (D.O.U. 16.03.00) dispõe sobre os procedimentos para o registro de produtos pertinentes à área de alimentos. A mesma resolução estabelece quais produtos são dispensados da obrigatoriedade de registro. Um produto dispensado de registro pode passar a tê-lo como obrigatório, por determinação da ANVISA ou vice-versa, em função do seu histórico de qualidade ou em decorrência de agravos à saúde atribuídos ao seu consumo.</p> <p>Para produtos importados, deve-se observar também a RDC nº 22/00 (D.O.U. 16.03.00). De qualquer modo, para saber se um produto está ou não dispensado da obrigatoriedade de registro, deve-se consultar de forma criteriosa os anexos da resolução. Por exemplo, a massa alimentícia está entre os produtos dispensados de registro, entretanto, se a mesma for adicionada de nutrientes essenciais, como é o caso de massa alimentícia enriquecida com vitaminas, tem-se a obrigatoriedade de registro.</p>
	PRINCÍPIOS GERAIS
<p>Artigos 12, 20, 21, 22 e 23</p>	<p>Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.</p> <p>Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.</p> <p>Não são permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas pelo Decreto-Lei 986/69 e por seus Regulamentos.</p> <p>As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.</p> <p>Todas estas disposições se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.</p> <p>Considerações</p> <p>Estes artigos visam coibir ações de marketing que possam indicar, no rótulo do produto, termos e expressões enganosos ou falsos que levem o consumidor ao erro no ato da compra e consumo e/ou que favoreçam a concorrência desleal.</p>

2.2. RDC ANVS/MS nº 259/02**Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados**

Esta norma, publicada no D.O.U. de 23 de setembro de 2002, visou compatibilizar a legislação nacional com os instrumentos harmonizados no MERCOSUL relativos à rotulagem de alimentos embalados.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	DEFINIÇÃO DE ROTULAGEM
2.1	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.
	PRINCÍPIOS GERAIS
	Não Podem Constar da Embalagem ou do Rótulo
3.1	a) vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações
3.2	gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente ou que possam induzir o
3.3	consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição,
3.4	procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;
	b) atribuição de efeitos ou propriedades inexistentes ou que não possam ser demonstrados;
	c) dizeres de destaque acerca da presença ou da ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios dos alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos específicos;
	d) expressões que ressaltem, em certos tipos de alimentos elaborados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;
	e) expressões que realcem qualidades as quais possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;
	f) indicações de que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;
	g) dizeres aconselhando o seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou como ação curativa.
	As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando puderem induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.
	Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com as que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce, visibilidade às correspondentes à denominação aprovada no regulamento técnico vigente no país de consumo.
	A rotulagem é feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino, deve ser colocada uma etiqueta complementar contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho,

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Não Podem Constar da Embalagem ou do Rótulo
	realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. Neste caso, a aplicação deve ser feita antes da comercialização.
	INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA
	Conteúdo da Informação Obrigatória
5	<p>A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações (sem prejuízo de outras determinações previstas na própria RDC nº 259/02 ou em algum regulamento técnico específico):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) denominação de venda do alimento; b) lista de ingredientes; c) conteúdos líquidos; d) identificação da origem; e) nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados; f) identificação do lote; g) prazo de validade; h) instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.
	Idioma da Informação Obrigatória
4	A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.
	Denominação de Venda
6.1	<p>Se o regulamento técnico específico apresenta uma ou mais denominações para o alimento, deve ser utilizada, pelo menos, uma dessas denominações. Pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que acompanhada de uma das denominações citadas no regulamento técnico específico. Podem constar, junto ou próximas da denominação do alimento, palavras ou frases adicionais necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento, por exemplo, tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.</p> <p>Considerações</p> <p>As designações do produto podem ser compostas por um nome genérico ou ainda contemplar alguma característica específica do alimento. As designações são fornecidas nos regulamentos técnicos específicos que fixam a identidade e qualidade do produto, e devem ser observadas a fim de não confundir o consumidor.</p> <p>É comum encontrar, por exemplo, massa para pizza identificada como “massa alimentícia”. Conforme a definição do regulamento técnico constante da RDC ANVS/MS nº 93/00, massa alimentícia não inclui a etapa de fermentação, como ocorre com a massa para pizza. Portanto, são produtos com designações distintas, não podendo a designação de um ser utilizada para o outro.</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p data-bbox="306 220 510 247">Lista de Ingredientes</p> <p data-bbox="226 262 1125 320">6.2.1 A lista de ingredientes deve constar sempre que o alimento for elaborado com mais de um ingrediente.</p> <p data-bbox="226 293 1125 351">6.2.2 A lista de ingredientes deve ser precedida da expressão "ingredientes" ou "ingr.", atendendo aos seguintes requisitos:</p> <p data-bbox="226 351 1125 378">6.2.3</p> <p data-bbox="226 378 1125 405">6.2.4</p> <p data-bbox="306 387 1125 414">a) os ingredientes devem constar em ordem decrescente da respectiva proporção;</p> <p data-bbox="306 420 1125 542">b) quando o ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes formando um ingrediente composto definido em regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, desde que venha acompanhado de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;</p> <p data-bbox="306 547 1125 669">c) para um ingrediente composto constante de uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou de um Regulamento Técnico específico, e que represente menos de 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes. Esta dispensa não se aplica aos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;</p> <p data-bbox="306 675 1125 797">d) a água deve ser declarada como ingrediente, exceto quando fizer parte de salmouras, xaropes, molhos, caldas ou outros similares, e estes ingredientes compostos sejam declarados como tais na lista de ingredientes. Não será necessário declarar água e outros componentes que se evaporem durante a fabricação;</p> <p data-bbox="306 802 1125 924">e) no caso de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados que são reconstituídos para o seu consumo através da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído, devendo-se incluir a seguinte declaração: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo";</p> <p data-bbox="306 930 1125 1051">f) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que nenhuma predomine (em peso) de maneira significativa, estas podem ser relacionadas em ordem diferente desde que a lista de ingredientes venha acompanhada da expressão "em proporção variável".</p> <p data-bbox="306 1057 1125 1115">Podem ser empregados nomes genéricos para os ingredientes de acordo com a classe a que pertençam (Ver Tabela 1).</p> <p data-bbox="306 1121 1125 1243">Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes e relacionados ao final da mesma, devendo constar a função principal ou fundamental do aditivo no alimento e seu nome completo e/ou o seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS).</p> <p data-bbox="306 1248 1125 1306">Quando exigido em regulamento específico, deve-se mencionar o nome completo do aditivo utilizado.</p> <p data-bbox="306 1312 1125 1370">Quando entre os aditivos alimentares houver mais de um com a mesma função, pode-se mencionar um em continuação ao outro, agrupando-os por função.</p> <p data-bbox="306 1375 1125 1470">Para o caso dos aromas/aromatizantes, declara-se somente a função e, opcionalmente, sua classificação, conforme estabelecido em Regulamento Técnico sobre Aromas/Aromatizantes, estabelecido na Resolução ANVS/MS nº 104/99, (D.O.U. 17.05.99).</p> <p data-bbox="306 1485 455 1512">Considerações:</p> <p data-bbox="306 1517 1125 1612">Deve-se observar que quando o regulamento técnico específico determina a declaração da lista de ingredientes, o termo comercial para a matéria-prima pode não ser o mesmo empregado quando esta é oferecida ao consumidor como produto final.</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Lista de Ingredientes
	<p>Por exemplo, o regulamento técnico de massas alimentícias aprovado pela RDC ANVS/MS nº 93/00 define a farinha de trigo especial ou de primeira como sinônimo de sêmola/semolina de trigo. O produto fabricado exclusivamente a partir desta matéria-prima pode utilizar a designação “massa de sêmola” ou “massa de semolina”. O mesmo regulamento técnico exige que o produto fabricado com farinha de trigo especial ou de primeira tenha identificado o termo “sêmola/semolina de trigo” na lista de ingredientes. As declarações relativas à água devem, da mesma forma que os outros ingredientes, possibilitar a comprovação. Assim, se há indicação no rótulo de “água potável”, a empresa deve manter os registros de potabilidade, laudos de análise, bem como atender a quaisquer outras exigências da legislação específica sobre água.</p>
	Conteúdo Líquido
6.3	<p>Deve atender ao Regulamento Técnico Metrológico aprovado pela Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002, que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa dos produtos pré-medidos (Ver item 2.7).</p>
	Identificação da Origem
6.4.1 6.4.2	<p>Deve-se indicar o nome (razão social) do fabricante ou do produtor ou do fracionador ou do proprietário da marca, endereço completo, país de origem e o município, e o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente, utilizando-se uma das seguintes expressões: “fabricado em ...” ou “produto ...” ou “indústria ...” para identificar a origem.</p> <p>Considerações</p> <p>Embora a RDC ANVS/MS nº 259/02 seja a norma que concentra a maioria das orientações para a rotulagem e permita a identificação do fabricante ou do produtor ou do fracionador ou detentor da marca, alternativamente, o Decreto-Lei nº 986/69 exige a identificação obrigatória do fabricante ou produtor do alimento. Tal indicação também atende aos preceitos do Código de Defesa do Consumidor. Desta forma, a identificação completa do fabricante será obrigatória para todos os casos.</p>
	Identificação do Lote
6.5.1 6.5.2 6.5.3	<p>Deve ser impressa, gravada ou marcada no rótulo uma indicação facilmente visível, legível e indelével, em código ou em linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento. A determinação do lote é feita segundo critério do próprio fabricante, produtor ou fracionador. Pode ser utilizado, para esse efeito:</p> <ol style="list-style-type: none"> um código-chave precedido da letra “L”, que deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer intercâmbio comercial entre os países; ou, a data de fabricação, de embalagem ou do prazo de validade, sempre que a mesma indique ao menos o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), conforme o item “Prazo de validade” (abaixo). <p>Considerações</p> <p>A identificação de lote é importante para a rastreabilidade do produto e quanto mais criterioso o sistema empregado para tal, maior o número de dados obtidos sobre o processo de fabricação, acondicionamento e distribuição.</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p>Prazo de Validade</p> <p>6.6.1 Exceto se previsto de outra forma em regulamento técnico específico, o prazo de validade deve ser indicado constando, pelo menos:</p> <p>6.6.2</p> <ul style="list-style-type: none"> a) o dia e o mês, no caso de produtos com prazo de validade inferior ou igual a 3 (três) meses; b) o mês e o ano, no caso de produtos com prazo de validade superior a 3 (três) meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão “fim de(ano)”; c) o prazo de validade (ou a indicação do local onde está colocado) deve ser indicado por perforações ou marcas indelévels, precedido por uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “validade...”, “val. ...”, “vence...”, “vencimento...”, “vto.: ...”, “venc.: ...”, “consumir preferencialmente antes de...”; d) o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos em ordem numérica não codificada. O mês, todavia, pode ser indicado por letras nos países em que tal indicação não induza o consumidor a erro, podendo-se abreviar o nome do mês por suas três primeiras letras. <p>Não é exigida a indicação do prazo de validade mínima para os seguintes produtos: 1) frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga; 2) vinhos comuns, licorosos, espumantes, aromatizados, de frutas e espumantes de frutas; 3) bebidas alcoólicas que contenham 10% (v / v) ou mais de álcool; 4) produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza do conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação; 5) vinagre; 6) açúcar sólido; 7) produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares; 8) goma de mascar; 9) sal (cloreto de sódio); e 10) alimentos isentos por regulamentos técnicos específicos.</p> <p>No caso dos alimentos que exijam condições especiais para sua conservação e dos que possam se alterar depois de abertos, deve ser incluída uma legenda, em caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter as suas características normais, bem como as temperaturas máxima e mínima para sua conservação, assim como o tempo em que o fabricante, o produtor ou o fracionador garante a sua durabilidade nessas condições.</p> <p>No caso dos alimentos congelados, deve-se indicar o prazo de validade para cada temperatura de conservação em função dos critérios acima mencionados, ou indicando o dia, o mês e o ano de fabricação, podendo-se utilizar as seguintes expressões: “validade a menos (-) 18° C (freezer):...”, “validade a menos (-) 4° C (congelador):...”, “validade a 4° C (refrigerador):...”.</p> <p>Toda informação deve ser clara e precisa.</p>
	<p>Instruções de Preparo e Uso do Alimento</p>
6.7.1	<p>Quando necessário, devem ser incluídas as instruções sobre o modo apropriado de uso, inclusive a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto. As instruções nesse sentido não devem ser ambíguas nem dar margem a falsas interpretações.</p>
	<p>Distribuição da Informação Obrigatória no Painel Principal</p>
8.1	<p>Devem constar:</p>
8.2	<ul style="list-style-type: none"> a) a denominação de venda do alimento; b) a qualidade, pureza ou mistura do alimento, quando regulamentada; c) a quantidade nominal do conteúdo do produto.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Distribuição da Informação Obrigatória no Painel Principal
	<p>A quantidade nominal deve estar de forma relevante e em contraste de cores, de forma a assegurar a correta visibilidade.</p> <p>O tamanho das letras e números não pode ser inferior a 1mm (um milímetro). Com relação aos caracteres relativos ao conteúdo líquido, deve-se observar o estabelecido pela Portaria INMETRO nº 157/02 (Ver subtítulo 2.7).</p> <p>Considerações</p> <p>O painel principal é a parte da rotulagem onde são apresentadas, de forma mais relevante, a denominação de venda e a marca ou logotipo, caso existam.</p> <p>O rótulo deve garantir a perfeita visibilidade das informações nele contidas.</p>
	Informação Nutricional
	Dever-se obedecer à disposição contida na RDC nº 40/01, (D.O.U. 22.03.01) (Ver subtítulo 2.3).
	Casos Particulares
<p>9.1</p> <p>9.2</p>	<p>A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, as unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem depois de embaladas for inferior a 10 cm², podem ficar isentas dos requisitos referentes à informação obrigatória, exceto quanto à denominação de venda e a marca do produto. Ainda assim, a embalagem que contiver as unidades pequenas deve apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.</p>
	Rotulagem Facultativa
<p>7.1</p> <p>7.2.1</p> <p>7.2.2</p>	<p>Pode constar, na rotulagem, qualquer informação ou representação gráfica, matéria escrita, impressa ou gravada, desde que não esteja em desacordo com os requisitos obrigatórios já mencionados.</p> <p>Podem ser usadas denominações de qualidade, desde que estabelecidas em regulamentos técnicos específicos. Tais denominações devem ser de fácil compreensão e não levar o consumidor, de forma alguma, a equívocos ou enganos.</p>

2.3. RDC ANVS/MS nº 40/01**Regulamento Técnico para a Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados**

Esta norma, publicada no D.O.U. de 22 de março do 2001, regulamenta a rotulagem nutricional obrigatória que visa melhor informar o consumidor sobre as características nutricionais do produto, de forma a fornecer orientação para a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Definição de Rotulagem Nutricional
	É toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. É composta pela Declaração de Nutrientes e pela Informação Nutricional Complementar.
	Declaração de Nutrientes
2.1.1	É a relação ou a listagem ordenada dos nutrientes de um alimento. Admite-se a Declaração Simplificada de Nutrientes, quando um número determinado de nutrientes aparece em quantidade insignificante, conforme Tabela 6, de pelo menos cinco dos seguintes itens: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Colesterol, Fibra Alimentar, Cálcio, Ferro, Sódio. A declaração do Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais e Sódio é obrigatória, mesmo que o teor seja insignificante no alimento (Tabela 2).
	Informação Nutricional Complementar (INC) ou Declaração de Propriedades Nutricionais
2.1.2	É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor calórico e ao seu conteúdo de carboidratos, proteínas, gorduras e fibras alimentares, bem como seu conteúdo de vitaminas e minerais. Sua utilização é facultativa e não substitui a declaração de nutrientes, mas só pode ser usada quando estabelecida por regulamento técnico específico. A Informação Nutricional Complementar deve facilitar a compreensão do consumidor quanto ao valor nutritivo do alimento. Não é Informação Nutricional Complementar a) a menção de substâncias na lista de ingredientes; b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional; c) a declaração quantitativa ou qualitativa de alguns nutrientes ou ingredientes ou do valor calórico na rotulagem, quando exigida por legislação nacional, até que se elabore um regulamento técnico específico.
	Informações que Devem Constar na Declaração Obrigatória de Valor Calórico, Nutrientes e Componentes
3.1.1	Devem constar as informações quantitativas, em forma numérica, na seguinte ordem e utilizando as seguintes unidades:
4.3	
3.1.1.3	- Valor Calóricokcal
3.1.1.4	Nutrientes e Componentes
3.1.2	- Carboidratos.....gramas (g)
3.1.5	- Proteínasgramas (g)
	- Gorduras totais.....gramas (g)

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p>Informações que Devem Constar na Declaração Obrigatória de Valor Calórico, Nutrientes e Componentes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gorduras saturadas.....gramas (g) - Colesterol.....miligramas (mg) - Fibra alimentargramas (g) - Cálcio.....miligramas (mg) - Ferromiligramas (mg) - Sódiomiligramas (mg) <p>Deve ser declarado ainda qualquer outro ingrediente considerado importante para manter um bom estado nutricional, segundo exigência de regulamentos técnicos específicos ou sobre o qual se faça uma declaração de propriedades.</p> <p>Opcionalmente, podem ser declarados outros nutrientes ou componentes.</p> <p>Vitaminas e minerais devem ser declarados desde que constem no Regulamento Técnico específico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR), quando estes nutrientes se encontrem presentes em pelo menos 5% da IDR, por porção. O Regulamento Técnico em questão consta da Portaria SVS/MS nº 33/98 (Ver subtítulo 2.4). As vitaminas e os minerais são expressos em miligramas (mg) ou microgramas (mcg).</p>
<p>4.1</p> <p>4.2</p> <p>4.4</p> <p>4.5</p> <p>4.7</p> <p>4.8</p>	<p>Declaração da Informação Nutricional com Base em Valores Diários e/ou Porções</p> <p>A informação nutricional deve ser declarada também em % dos Valores Diários. Para estabelecimento dos Valores Diários foram utilizados os Valores Diários de Referência (VDRs) com base na Ingestão Diária Recomendada (IDR), conforme o caso, utilizando a padronização a seguir, estabelecida com base em uma dieta de 2.500 calorias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carboidratos.....375 gramas - Gorduras totais.....80 gramas - Gorduras saturadas.....25 gramas - Colesterol300 miligramas - Fibra alimentar30 gramas - Sódio.....2.400 miligramas <p>Para proteínas, vitaminas e minerais, devem ser utilizados os valores das Tabelas anexas ao Regulamento Técnico específico sobre Ingestão Diária Recomendada, conforme a Portaria SVS/MS nº 33/98 (Ver subtítulo 2.4 e tabelas 8, 9 e 10).</p> <p>A informação nutricional (declaração do conteúdo do valor calórico, de fibras alimentares e de nutrientes no rótulo) deve ser obrigatoriamente expressa por porção e por percentual (%) dos Valores Diários. Pode-se, opcionalmente, adicionar informações nutricionais expressas por 100 gramas ou 100 mililitros.</p> <p>A declaração do número de porções é opcional. Caso seja feita, a declaração deve ser posta próxima à tabela de informação nutricional. (*)</p> <p>Para a padronização das porções, deve-se adotar o estabelecido pela RDC ANVS/MS nº 39/01, (D.O.U. de 22.03.01) (Ver subtítulo 2.5), que trata dos Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.</p> <p>As quantidades mencionadas devem corresponder ao alimento exposto à venda. Pode-se informar a respeito do alimento preparado, desde que se indique detalhadamente as instruções específicas para preparo.</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p align="center">Declaração da Informação Nutricional com Base em Valores Diários e/ou Porções</p> <p>Se o Regulamento Técnico específico do alimento exigir a declaração de nutrientes em 100 g ou 100 ml no produto exposto à venda ou pronto para o consumo, deve-se apresentar a declaração por porção e também por percentual (%) dos Valores Diários. Não se aplica a declaração por porção a alimentos para nutrição enteral.</p> <p>(*) fonte: www.anvisa.gov.br/faq/al_rotulagem.htm</p>
4.12	Ácidos Graxos
3.1.4 4.12 4.11	<p>Quando for utilizada a Informação Nutricional Complementar com relação à quantidade ou tipo de ácidos graxos, devem ser indicadas as quantidades de gorduras (ácidos graxos) monoinsaturadas e poliinsaturadas. Esta declaração será seguida imediatamente ao conteúdo total de gorduras, da seguinte maneira:</p> <p>gorduras totais.....g, das quais:</p> <p>saturadasg</p> <p>monoinsaturadas.....g</p> <p>poliinsaturadasg</p> <p>colesterolmg</p> <p>Na Declaração Simplificada de Nutrientes é obrigatória a informação nutricional referente a Gorduras Saturadas e Colesterol quando a gordura for responsável por 30% ou mais do Valor Calórico do alimento.</p>
4.13	Carboidratos
3.1.3 4.1.3	<p>Quando for utilizada a Informação Nutricional Complementar com relação à quantidade ou o tipo de carboidrato, também deve-se declarar a quantidade total de açúcares. Podem ser indicadas também as quantidades de amido e/ou outros constituintes dos carboidratos. A declaração do conteúdo de açúcares e/ou polióis e/ou amido e/ou polidextrose e/ou outros carboidratos deve ser seguida imediatamente ao conteúdo de carboidratos, da seguinte maneira:</p> <p>carboidratos.....g, dos quais:</p> <p>açúcares.....g</p> <p>polióis.....g</p> <p>amido.....g</p> <p>polidextroses.....g</p> <p>outros carboidratosg</p> <p>Qualquer "outro carboidrato" deve ser claramente identificado.</p>
	Crítérios de Arredondamento
4.1.4 4.15	<p>Os valores de nutrientes e componentes declarados devem obedecer aos parâmetros de arredondamento estabelecidos nas Tabelas 2 e 3. Esta regra não se aplica aos adoçantes dietéticos.</p> <p>Os valores diários devem ser expressos com números inteiros. O critério de arredondamento para as casas decimais é o seguinte: abaixo de cinco arredonda-se para zero, e acima de cinco para o numeral inteiro seguinte.</p> <p>Para alimentos com substituição total de açúcar, destinados a dietas com restrição de carboidratos,</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Critérios de Arredondamento
	<p>ingestão controlada de açúcar e para controle de peso, a serem consumidos em pequenas porções, pode-se seguir ou não as regras de arredondamento. Caso o valor calórico na porção ainda seja significativo, a declaração poderá expressar a quantidade sem a necessidade de arredondamento. (*)</p> <p>(*) fonte: www.anvisa.gov.br/faq/al_rotulagem.htm</p>
	Observação
	<p>Alguns nutrientes não têm estabelecidos os percentuais de Valores Diários de referência. Nesses casos, o percentual do Valor Diário não precisa ser declarado, podendo constar no rótulo a frase: "Valor Diário não estabelecido", "VD não estabelecido" ou "Valor Diário não especificado".(*)</p> <p>A inclusão dos valores diários de referência para alimentos destinados a crianças abaixo dos 6 anos não é obrigatória. A Tabela 7 apresenta os valores diários de nutrientes para esta faixa etária. (*)</p> <p>(*) fonte: www.anvisa.gov.br/faq/al_rotulagem.htm</p>
3.2	Cálculo do Valor Calórico e de Nutrientes
3.2.1	1) Valor Calórico:
3.2.2	Deve ser calculado utilizando-se os seguintes fatores de conversão:
3.2.2.1	- carboidratos (exceto polióis)4,0 kcal/g
3.2.2.2	- proteínas.....4,0 kcal/g
	- gorduras9,0 kcal/g
	- álcool (etanol)7,0 kcal/g
	- ácidos orgânicos3,0 kcal/g
	- polióis2,4 kcal/g
	- polidextrose.....1,0 kcal/g
	OBS.: Podem ser usados fatores adequados para outros itens não indicados na lista acima, previstos em regulamento técnico específico.
	2) Nutrientes:
	Carboidratos - são calculados como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas.
	Proteínas - devem ser calculadas através da seguinte fórmula:
	Proteína = conteúdo total de nitrogênio (KJELDAHL) x fator correspondente, segundo o tipo de alimento.
	Serão utilizados os seguintes fatores:
	5,75 – proteínas vegetais
	6,25 – proteínas da carne ou misturas de proteínas
	6,38 – proteínas lácteas
	OBS.: Poderá ser usado um fator diferente quando indicado em regulamento técnico específico.
	Meios de Obtenção dos Dados Constantes da Informação Nutricional
5.1.1	A informação nutricional pode constituir-se dos valores médios de dados obtidos de análises físico-químicas de amostras representativas do produto a ser rotulado ou de tabelas de Composição de Alimentos e bancos de dados de Composição de Alimentos nacionais. Na ausência de
5.1.2	

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
Meios de Obtenção dos Dados Constantes da Informação Nutricional	
5.2	tabelas ou bancos de dados nacionais, podem ser utilizadas tabelas e bancos de dados internacionais.
5.2.1	
5.1	<p>Admite-se uma tolerância de +/- 20% em relação aos valores declarados no rótulo.</p> <p>Para nutrientes cujo percentual de variabilidade seja superior a esse percentual devido à espécie ou o tipo de manejo agrícola, permite-se informar o percentual de variação, abaixo da tabela de informação nutricional. Neste caso, a empresa deve manter à disposição os estudos que justifiquem o percentual de variabilidade do(s) nutriente(s) informado(s) no rótulo.</p> <p>Os valores constantes na informação nutricional são de responsabilidade da empresa.</p>
Apresentação da Informação Nutricional	
7.1	A informação nutricional deve ser agrupada em um mesmo local e estruturada em forma de
7.2	tabela (quadro em formato vertical ou horizontal, conforme o tamanho do rótulo); se o espaço
7.3	não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, de acordo com o seguinte modelo:
7.4	Informação Nutricional: Porção de ...g/ml (medida caseira) (1) Valor Calórico ... kcal (%VD*);
7.6	Carboidratos ...g (%VD); Proteínas ...g (%VD); Gorduras Totais ...g (%VD); Gorduras Saturadas ...g (%VD); Colesterol ...mg (%VD); Fibra Alimentar ...g (%VD); Cálcio ...mg (%VD); Ferro ...mg (%VD); Sódio ...mg (%VD). Outros Minerais e Vitaminas (1).
	<p><i>* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.500 calorias.</i></p> <p><i>(1) quando for declarado.</i></p>
	<p>A informação deve estar em lugar visível, com caracteres legíveis e indelévels.</p>
	<p>A expressão “Informação Nutricional” deve estar escrita em negrito e em tamanho de fonte maior do que a das demais informações constantes da tabela, as quais devem ter todas o mesmo tamanho de fonte.</p>
	<p>A expressão “Porção de _____” deve vir abaixo da expressão “Informação Nutricional”. Se informada a medida caseira correspondente à porção estabelecida para o alimento, esta deve vir entre parênteses ao lado do valor indicado para a porção.</p>
	<p>As seguintes expressões devem vir listadas com os respectivos valores e unidades ao lado: “Valor Calórico”, “Carboidratos”, “Proteínas”, “Gorduras Totais”, “Gorduras Saturadas”, “Colesterol”, “Fibra Alimentar”, “Cálcio”, “Ferro” e “Sódio”.</p>
	<p>As expressões “Saturadas”, “Monoinsaturadas”, “Poliinsaturadas”, sempre que declaradas, devem vir dispostas uma abaixo da outra, com os respectivos valores e unidades ao lado.</p>
	<p>As expressões “Açúcares”, “Políois”, “Amido”, “Polidextroses” e outros carboidratos, sempre que declaradas, devem vir logo após a expressão “Carboidratos”, uma após a outra com os respectivos valores e unidades ao lado.</p>
	<p>Os percentuais dos Valores Diários devem estar dispostos do lado direito das quantidades indicadas para valor calórico, nutrientes e componentes.</p>
	<p>Demais nutrientes ou componentes devem seguir a mesma disposição da Informação Nutricional Obrigatória.</p>
	<p>As expressões devem vir separadas por linhas - ver tabelas 4 e 5 deste livro.</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Dispensa da Apresentação da Informação Nutricional
<p>4.9</p> <p>9.2</p>	<p>A obrigatoriedade da rotulagem que apresenta a informação nutricional não se aplica às águas minerais e às demais águas destinadas ao consumo humano que, por regulamentação própria, permitem a indicação no rótulo de suas características minerotricionais. Também não se aplica nem às bebidas alcoólicas, nem a aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, mesmo aqueles prontos para oferta ao consumidor. (*)</p> <p>As embalagens de até 80 cm² de área total disponível para rotulagem estão dispensadas da obrigatoriedade da informação nutricional. O rótulo deve conter uma chamada impressa "PARA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: _____", especificando o número de telefone ou endereço completo da empresa completando a frase. Em ambos os casos pode ser informado também o endereço eletrônico da empresa. Esta dispensa não se aplica quando declarada a informação nutricional complementar ou quando a rotulagem nutricional for exigida em regulamento técnico específico.</p> <p>Em estabelecimentos comerciais onde é permitida a comercialização de gêneros alimentícios a granel, a declaração de calorias, nutrientes e fibra alimentar dos alimentos pode ser feita em cartazes, folhetos, etiquetas ou outro formato apropriado.</p> <p>(*) fonte: www.anvisa.gov.br/faq/a_l_rotulagem.htm</p>

2.4. Portaria SVS/MS nº 33/98

Dispõe sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR)

Esta Portaria, republicada no D.O.U. em 16 de janeiro de 1998, estabelece os valores de Ingestão Diária Recomendada (IDR) de vitaminas, minerais e proteínas para três grupos de indivíduos: adultos, lactentes e crianças, e gestantes e lactantes. Os valores de IDR devem ser usados como base para o cálculo dos percentuais relativos aos Valores Diários de Referência, constantes da informação nutricional do rótulo.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Definição
Art. 1º, Item 1	Ingestão Diária Recomendada (IDR) é a quantidade de vitaminas, minerais e proteínas que deve ser consumida diariamente para atender às necessidades nutricionais da maior parte dos indivíduos e grupos de pessoas de uma população sadia.
	Tabelas
Art. 1º	A Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde adotou os valores constantes das tabelas em anexo, como níveis de IDR para as vitaminas, minerais e proteínas, conforme a seguinte classificação dos indivíduos: <ul style="list-style-type: none"> a) Ingestão Diária Recomendada (IDR) para Adultos (Tabela 8); b) Ingestão Diária Recomendada (IDR) para Lactentes e Crianças (Tabela 9); c) Ingestão Diária Recomendada (IDR) para Gestantes e Lactantes (Tabela 10).

2.5. RDC ANVS/MS nº 39/01

Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional

Complementar à legislação que torna obrigatória a apresentação da informação nutricional, a RDC ANVSA/MS nº 39/01, publicada no D.O.U. de 22 de março de 2001, estabelece as tabelas de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, assim como a metodologia utilizada para o estabelecimento de porções conforme os grupos de alimentos, orientações acerca da descrição das porções no rótulo, critérios de arredondamento, e outras regras para alimentos específicos.

A tabela 12 deste livro traz os valores de referência para porções de cereais e derivados, outros grãos, raízes e tubérculos, e produtos de panificação, como exemplo.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Definições
1.1	Valor de Referência para Porções: é a quantidade média do alimento que seria usualmente consumida por pessoas saudáveis, maiores de 5 anos, em bom estado nutricional, em cada ocasião de consumo, para compor uma dieta saudável.
1.2	<p>Pirâmide Alimentar é um instrumento, sob forma gráfica, de orientação da população para uma alimentação mais saudável.</p> <p>A Pirâmide Alimentar é composta de 4 níveis com 08 grandes grupos de produtos, de acordo com sua participação relativa no total de calorias de uma dieta saudável, como a seguir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nível 1 (Base) <ul style="list-style-type: none"> ▶ Grupo 1: Produtos de panificação, cereais e derivados, outros grãos, raízes e tubérculos = 8 porções diárias. • Nível 2 <ul style="list-style-type: none"> ▶ Grupo 2: Legumes e Verduras = 3 porções diárias; ▶ Grupo 3: Frutas e sucos de frutas = 3 porções diárias. • Nível 3 <ul style="list-style-type: none"> ▶ Grupo 4: Leite e Derivados = 3 porções diárias; ▶ Grupo 5: Carnes e Ovos = 2 porções diárias; ▶ Grupo 6: Leguminosas = 1 porção diária. • Nível 4 <ul style="list-style-type: none"> ▶ Grupo 7: Óleos e gorduras = 2 porções diárias; ▶ Grupo 8: Açúcares, balas, chocolates, salgadinhos = 2 porções diárias.
	Metodologia
2.1	Os alimentos e bebidas foram agrupados em grandes categorias de acordo com a classificação da pirâmide alimentar e estabelecidas as participações calóricas de cada grande categoria de alimentos em uma dieta fixada em 2.500 calorias.
2.2	
2.3	
2.4	Os valores calóricos médios, por porção de cada grupo de alimentos, foram utilizados para a definição dos valores de referência para porções de alimentos e bebidas embalados, em gramas ou mililitros, com base nos valores calóricos médios de cada um destes produtos. Os valores encontrados foram então arredondados para a unidade 5, imediatamente superior. Ex. 32 = 35; 47 = 50.
2.6	
2.7	
2.8	
2.9	No caso dos produtos cuja apresentação é feita em embalagens individualizadas, considera-se
2.10	que cada embalagem corresponde a uma porção usualmente consumida. Nestes casos, a porção

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
2.11	<p data-bbox="306 214 426 243">Metodologia</p> <p data-bbox="306 260 1121 320">da embalagem individual deve ser considerada como porção de referência para fins de rotulagem nutricional.</p> <p data-bbox="306 323 1121 447">No caso dos produtos usualmente utilizados como ingredientes de outras preparações ou em quantidades calóricas inferiores às do grupo ao qual pertencem, a porção deve corresponder à quantidade do produto usualmente utilizada por pessoa nas preparações mais comuns e não ao total calórico do grupo.</p> <p data-bbox="306 451 1121 575">No caso das massas alimentícias nas suas formas secas e frescas, considera-se o padrão de consumo do produto no Brasil, como prato principal da refeição. Assim, convencionou-se que a refeição de massa perfaz 2 porções do grupo 1 da pirâmide alimentar e o valor de referência corresponde, portanto, a aproximadamente 300 Kcal.</p> <p data-bbox="306 578 1121 669">Para os produtos que contêm 2 (duas) fases, a porção de referência se aplica para a parte drenada (escorrida), exceto para aqueles produtos cuja parte sólida tanto quanto a líquida sejam usualmente consumidas.</p> <p data-bbox="306 673 1121 764">O fabricante pode, adicionalmente, apresentar a informação nutricional para uma porção do alimento preparado, sempre que se indiquem as instruções específicas de preparo suficientemente detalhadas, e a informação se referir ao alimento pronto para o consumo.</p> <p data-bbox="306 768 1121 859">O termo unidade é usado como uma descrição genérica de uma unidade discreta. Os fabricantes devem usar a descrição da unidade que for mais apropriada para o seu produto específico (ex.: barra - para barra de cereal; fatia - para uma fração de um bolo).</p>
	<p data-bbox="306 879 600 908">Descrição da Porção no Rótulo</p>
3.1 3.2	<p data-bbox="306 915 1121 975">Os valores apresentados na tabela 12 são valores de referência para o estabelecimento das porções dos alimentos e bebidas embalados que vão constar dos rótulos.</p> <p data-bbox="306 979 1121 1102">Os valores de referência devem ser apresentados no rótulo em gramas ou em mililitros, e, adicionalmente, na medida caseira mais apropriada para o seu produto específico. Para os produtos cujo valor de referência seja a "unidade", a apresentação do equivalente em gramas deve estar entre parênteses.</p> <ol data-bbox="306 1106 1121 1621" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="306 1106 1121 1197">a) No caso da apresentação em gramas ou em mililitros e medida caseira, esta última deve ser colocada entre parênteses precedida do número de medidas caseiras, mesmo que este seja igual a 1 ou frações. (Exemplo: Arroz branco cru, 50 g (1/4 de xícara). <li data-bbox="306 1201 1121 1357">b) Para produtos cujo valor de referência da porção seja a unidade, deve ser colocado no rótulo o termo "unidade" ou outro termo mais apropriado para descrever uma unidade do produto específico. Os valores da unidade em gramas ou mililitros poderão ser informados e devem ser colocados entre parênteses, sempre precedidos do termo: 1 unidade (de x gramas ou x mililitros). <li data-bbox="306 1361 1121 1452">c) Quando se puder optar pela apresentação da medida caseira entre parênteses, após a informação do valor de referência em gramas deverá ser utilizada a medida caseira apresentada na tabela, considerando os arredondamentos pré-estabelecidos. <li data-bbox="306 1456 1121 1547">d) Quando o peso médio da medida caseira para um produto for muito diferente do apresentado na tabela, outro peso médio pode ser utilizado, mas o fabricante deve manter o registro de suas medições que comprovem o peso apresentado no rótulo. <li data-bbox="306 1550 1121 1621">e) O número de medidas caseiras a que corresponde o valor de referência em gramas ou em mililitros pode ser apresentado em valores inteiros e suas frações ou arredondados.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
<p>3.2.f 3.2.g</p>	<p>Arredondamento dos Valores das Porções</p> <p>O arredondamento é feito para os valores inteiros e meios, para colheres, e inteiros, meios, terços e quartos para xícaras, conforme o que esteja mais próximo da fração. Seguem exemplos:</p> <p>De 1,01 a 1,30 colher = 1 colher De 1,31 a 1,70 colher = 1 1/2 colher De 1,71 a 1,99 colher = 2 colheres</p> <p>De 1,875 a 2,125 xícaras = 2 xícaras De 2,125 a 2,292 xícaras = 2 1/4 xícaras De 2,292 a 2,417 xícaras = 2 1/3 xícaras De 2,417 a 2,583 xícaras = 2 1/2 xícaras De 2,583 a 2,708 xícaras = 2 2/3 xícaras De 2,708 a 2,875 xícaras = 2 3/4 xícaras De 2,875 a 3,125 xícaras = 3 xícaras</p> <p>Quando o valor de referência é apresentado em gramas mas a medida caseira é uma unidade (ex.: biscoitos), deve ser utilizado o peso médio das unidades em gramas, com o arredondamento para o número inteiro mais próximo da fração, como segue:</p> <p>De 1,01 a 1,50 = 1 biscoito De 1,51 a 1,99 = 2 biscoitos</p> <p>Ex.: Biscoitos doces amanteigados – valor de referência = 30 gramas Se o peso médio do biscoito for = 7 gramas 30 gramas/7 gramas = 4,28 biscoitos – arredondar para 4 biscoitos Se o peso médio do biscoito for = 8 gramas 30 gramas/8 gramas = 3,75 biscoitos – arredondar para 4 biscoitos Se o peso médio do biscoito for = 4 gramas 30 gramas/4 gramas = 7,5 biscoitos/ arredondar para 7 biscoitos</p>
<p>4.1 4.2</p>	<p>Descrição do Número de Porções na Embalagem</p> <p>O rótulo pode conter o número de porções por embalagem.</p> <p>Para aqueles casos em que a divisão do peso líquido da embalagem, em gramas, pelo valor de referência para a porção, em gramas, não for um número inteiro, pode-se informar a fração ou seu arredondamento para os valores inteiros e meios, de acordo com o que estiver mais próximo da fração, seguindo a seguinte relação:</p> <p>De 1,0 a 1,30 = 1 De 1,31 a 1,70 = 1 1/2 De 1,71 a 2 = 2</p> <p>Ex. : Biscoitos doces amanteigados – valor de referência = 30 gramas Peso líquido da embalagem = 180 gramas 180 gramas/30 gramas = 6 porções por pacote Peso líquido da embalagem = 200 gramas 200 gramas/30 gramas = 6,6 porções por pacote ou arredondar para 6 1/2 porções</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p data-bbox="306 220 529 247">Orientações Adicionais</p> <p data-bbox="242 265 1120 356">5.1 Para o caso de embalagens secundárias (coletivas) que contenham unidades internas idênticas, embaladas para consumo individual, o número de porções por embalagem corresponde ao número de unidades individualizadas contidas no pacote.</p> <p data-bbox="242 293 271 320">5.2</p> <p data-bbox="242 329 271 356">5.3</p> <p data-bbox="306 365 1120 420">a) nos casos em que as unidades internas podem ser comercializadas individualmente, cada uma delas deve conter a informação nutricional.</p> <p data-bbox="306 429 1120 520">b) nos casos em que as unidades internas não são próprias para ser comercializadas individualmente, a informação nutricional será declarada apenas na embalagem secundária, referente a uma unidade interna.</p> <p data-bbox="306 529 1120 620">Para o caso de embalagens secundárias (coletivas) que contenham unidades internas, embaladas para consumo individual, cujo valor nutricional difira entre si, a informação nutricional a ser declarada na embalagem externa deve referir-se:</p> <p data-bbox="306 629 1120 784">a) à média para as unidades internas quando as mesmas apresentarem variabilidade máxima de 5% com relação ao valor médio para peso líquido de cada tipo, 10% com relação aos valores médios para os macronutrientes e 20% com relação aos valores médios para os micronutrientes. Nestes casos, deve ficar explícito na tabela de informação nutricional que esta refere-se à média entre os diferentes tipos de produtos apresentados internamente.</p> <p data-bbox="306 793 1120 884">b) a cada um dos tipos de produtos embalados para consumo individual contidos na embalagem grande, quando sua variabilidade em relação à média for superior aos parâmetros apresentados na letra "a" acima.</p> <p data-bbox="306 893 1120 984">c) embalagens secundárias (coletivas) apresentando um sortimento de produtos do mesmo grupo de cada tabela não são aplicáveis às condições descritas na letra "a" acima. A porção de referência será a "unidade" com valores ponderados nutricionais médios.</p> <p data-bbox="306 993 1120 1084">As embalagens secundárias (coletivas) destinadas à venda promocional, desde que transparentes, estão isentas da rotulagem nutricional obrigatória, devendo cada uma das unidades internas conter a informação nutricional correspondente.</p>
	<p data-bbox="306 1097 1120 1152">Alimentos para Fins Especiais, com Informação Nutricional Complementar e Adicionados de Nutrientes Essenciais</p>
<p data-bbox="242 1170 271 1197">6.1</p> <p data-bbox="242 1206 271 1233">6.2</p>	<p data-bbox="306 1170 1120 1261">Devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos e às normas de rotulagem geral e nutricional, devendo ainda ser consideradas as porções recomendadas pelo fabricante para cada produto específico.</p>
	<p data-bbox="306 1279 1120 1334">Alimentos Destinados prioritariamente a Crianças Menores de 6 Anos e que não Sejam Considerados para Fins Especiais</p>
<p data-bbox="242 1352 271 1379">7.1</p>	<p data-bbox="306 1352 1120 1479">Os valores de referência para fins de rotulagem nutricional para os alimentos destinados prioritariamente a crianças menores de 6 anos serão aqueles recomendados pelo fabricante, para cada produto específico, desde que não excedam os valores de referência para a população maior de 6 anos.</p>
	<p data-bbox="306 1497 722 1525">Alimentos que Requerem Preparo Adicional</p>
<p data-bbox="242 1534 271 1561">8.1</p>	<p data-bbox="306 1534 1120 1625">Para produtos que requerem preparo adicional (ex.: cozimento em água ou outro ingrediente, adicionar leite e açúcar, sucos de frutas etc.), não estando definido o valor de referência para porção para a forma preparada, aplicam-se as regras:</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Alimentos que Requerem Preparo Adicional
	<p>a) a porção de referência para o produto na sua forma não-preparada deve ser a quantidade do produto necessária para fazer a porção de referência para o produto na sua forma pronta para o consumo (ex.: farinhas de arroz e outros amidos para mingau);</p> <p>b) para produtos em que o conteúdo da embalagem do produto não-preparado sugere uma porção individual (ex. macarrão instantâneo), a porção de referência para o produto não-preparado é o próprio conteúdo da embalagem;</p> <p>c) para produtos em que o conteúdo inteiro da embalagem é utilizado para preparar uma única unidade para consumo coletivo (ex.: misturas secas para bolos), a porção de referência para o produto não-preparado será a quantidade do produto necessária para fazer uma fração da unidade maior (ex.: bolo) próxima da porção de referência para o produto preparado (ex.: gramas).</p>
	Alimentos Modificados pela Incorporação de Ar (Aerados)
<p>9.1</p> <p>9.3</p> <p>9.4</p>	<p>Se a densidade do alimento modificado por aeração foi diminuída em 25% ou mais em peso quando comparada com o alimento na sua forma convencional (ex.: barra de chocolate aerado comparada com barra de chocolate convencional), o fabricante pode determinar a porção de referência do produto aerado ajustando para a diferença em densidade, de forma que as porções do produto aerado serão, em gramas, as mesmas que de seu equivalente convencional (apesar de maiores em medidas caseiras).</p> <p>O fabricante pode optar por apresentar a porção de referência em medida caseira semelhante ao produto convencional, o que traduziria a diminuição de densidade energética e de nutrientes pelo processo de incorporação mostrando ao consumidor que o produto é reduzido.</p> <p>A ANVISA pode solicitar ao fabricante que apresente a memória de cálculo e os dados utilizados para ajustar a densidade para o produto aerado.</p>
	Alimentos em Apresentação Composta Não-Incluídos na Tabela de Porções de Referência para Fins de Rotulagem Nutricional
10.1	<p>Para produtos que não tenham porções de referência para fins de rotulagem nutricionais definidas, tanto para suas formas não-preparada ou pronta para o consumo, e que consistem em dois ou mais alimentos embalados de forma a sugerir que devam ser consumidos juntos (ex.: iogurte e cereal), a porção de referência para os produtos combinados deve ser determinada a partir do seguinte procedimento:</p> <p>a) nas embalagens individualizadas que sugerem que todo o conteúdo deva ser consumido numa única ocasião de consumo (ex.: iogurte e cereal), a porção de referência consiste na soma dos dois produtos. A apresentação da informação em medidas caseiras deve representar a soma dos dois produtos na mesma medida caseira, escolhendo-se a mais apropriada (ex.: colher de sopa de iogurte e cereal; potinho de iogurte e cereal);</p> <p>b) nas embalagens coletivas (ex.: pó para bolo com pó para cobertura), a porção de referência irá se constituir na soma das frações de cada um dos produtos, descrevendo as quantidades de cada um, mas apresentando as informações nutricionais para os produtos combinados.</p>
	Procedimento para Inclusões e Alterações dos Valores de Referência para Porções
<p>11.1</p> <p>11.2</p> <p>11.3</p>	<p>As tabelas constantes da RDC nº 39/01 (além da tabela 12, em anexo) contemplam todos os tipos de alimentos produzidos no país na data de sua elaboração. Para novos alimentos não enquadrados nos tipos de alimentos já existentes, deve ser definido o valor de referência para</p>

2. NORMAS HORIZONTAIS

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p data-bbox="306 220 1114 247">Procedimento para Inclusões e Alterações dos Valores de Referência para Porções</p> <p data-bbox="306 265 740 293">porções conforme a mesma metodologia indicada.</p> <p data-bbox="306 298 1120 420">Solicitações de inclusão ou revisão de valores da Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para fins de Rotulagem Nutricional devem incluir justificativa demonstrando que o produto difere significativamente dos valores de referência dos tipos de alimentos já existentes.</p> <p data-bbox="306 425 1120 484">Pedidos de inclusão ou revisão podem ser encaminhados à ANVISA, que julgará sua pertinência abrindo processo de consulta pública.</p> <p data-bbox="306 489 1120 547">As tabelas da RDC nº 39/01 para os demais grupos de alimentos podem ser obtidas junto à ANVISA.</p>

2.6. Lei nº 8.078/90

Código de Defesa do Consumidor

O Código de Defesa do Consumidor, publicado no D.O.U. em 12 de setembro de 1990, visa a proteção do consumidor, considerado a parte mais frágil nas relações de consumo. Apresenta-se aqui a abordagem dos assuntos relacionados ao objetivo deste livro.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Conceitos
Art.2º, caput e parág. único	a) Consumidor é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final, equiparando a esta a coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, se incluídas nas relações de consumo.
Art.3º, caput Art.3º, parág.1º	b) Fornecedor é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, criação, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos. c) Produto é qualquer bem, móvel ou imóvel, material ou imaterial. Para nosso objetivo, produto será o alimento perecível.
	Da Responsabilidade por Danos Causados pelo Produto
Art.12, caput Art.12, parág.3º Art.13	O fabricante, o produtor e o importador respondem, não sendo necessário provar a culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de fabricação, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos. Basta haver o dano e a relação de causalidade entre este e o produto defeituoso. As pessoas acima não serão responsabilizadas quando provarem não ter colocado o produto no mercado, ou que o defeito inexistia, ou que o dano foi causado exclusivamente pelo consumidor ou por uma terceira pessoa que não integra a relação de consumo. O comerciante tem responsabilidade subsidiária (não exclui a dos outros co-obrigados) quando sua conduta concorre para o dano. Destacam-se entre esses casos os “produtos anônimos”, quando não há identificação da origem do produto, os produtos mal-identificados, os produtos produzidos por terceiros mas comercializados com a marca do comerciante, ou quando este não conserva adequadamente os produtos perecíveis.
	Da Responsabilidade pelo Defeito do Produto
	Considerações O Código de Defesa do Consumidor distingue o defeito (vício) do produto do dano causado pelo mesmo. Dentre os defeitos ou vícios, o CDC faz ainda a distinção entre os de qualidade, quando o produto é inadequado à sua destinação, e os de quantidade, relacionados ao peso e medida. Esses defeitos, sejam de qualidade ou de quantidade, podem ser ocultos ou aparentes.
	Responsabilidade Solidária pelos Defeitos do Produto
Art.18, caput Art.19, caput	Os fornecedores (inclui-se o comerciante) respondem solidariamente pelos defeitos de qualidade ou quantidade dos produtos que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por disparidade entre o conteúdo líquido e as indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes da natureza do produto.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Responsabilidade Solidária pelos Defeitos do Produto
	Desta forma, o consumidor poderá, à sua escolha, exigir a reparação de qualquer um dos fornecedores ou de todos. Dentre os fornecedores, aquele que indenizou o dano terá o direito de poder cobrar dos outros co-responsáveis, segundo a responsabilidade de cada um.
	Produto Impróprio para o Consumo
Art.18, parág.6º	Por produto impróprio para o uso e o consumo entende-se: I- os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos; II- os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação; III- os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.
	Direitos do Consumidor. Defeitos de Quantidade. Responsabilidade Solidária.
Art.19	Como o bem de consumo em questão é produto perecível, temos que, para os defeitos de qualidade, o mais comum é que o consumidor exerça, na prática, ou o direito à substituição do produto ou à restituição da quantia paga. Quanto aos defeitos de quantidade do produto, os fornecedores respondem solidariamente podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha: I- o abatimento proporcional do preço; II- complementação do peso ou medida; III- a substituição do produto por outro da mesma espécie, marca ou modelo, sem os defeitos; se não for possível a substituição do bem, poderá haver substituição por outro de espécie, marca ou modelo diversos, mediante complementação ou restituição de eventual diferença de preço; IV- a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos.
	Hipóteses de Rompimento da Solidariedade
Art.18, parág. 5º; art. 19, parág.2º	Não há solidariedade, sendo responsável o fornecedor imediato, quando este fornecer o produto <i>in natura</i> (exceto quando identificado claramente seu produtor) ou quando fizer a pesagem ou a medição com instrumento não aferido segundo os padrões oficiais.
	Da Oferta
Art.31	A oferta e apresentação de produtos devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.
	Da Publicidade
Art.36, caput e parág.único	A publicidade deve ser veiculada de tal forma que o consumidor, fácil e imediatamente, a identifique como tal. O fornecedor, na publicidade de seus produtos, manterá, em seu poder, para informação dos legítimos interessados, os dados fáticos, técnicos e científicos que dão sustentação à mensagem.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Da Publicidade
<p>Art.37, caput e parág.1º</p> <p>Art.37, parág.2º</p> <p>Art.37, parág.3º</p> <p>Art.38</p>	<p>A publicidade deve ser veiculada de tal forma que o consumidor, fácil e imediatamente, a identifique como tal. O fornecedor, na publicidade de seus produtos, manterá, em seu poder, para informação dos legítimos interessados, os dados fáticos, técnicos e científicos que dão sustentação à mensagem.</p> <p>É proibida toda publicidade enganosa ou abusiva.</p> <p>É enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa ou que, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, seja capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre produtos.</p> <p>É abusiva, entre outras, a publicidade discriminatória de qualquer natureza, a que incite à violência, explore o medo ou a superstição, se aproveite da deficiência de julgamento e experiência da criança, desrespeite valores ambientais, ou que seja capaz de induzir o consumidor a se comportar de forma prejudicial ou perigosa à sua saúde ou segurança.</p> <p>A publicidade é enganosa por omissão quando deixar de informar sobre dado essencial do produto.</p> <p>O ônus da prova da veracidade e correção da informação ou comunicação publicitária cabe a quem as patrocina.</p>

2.7. Portaria INMETRO nº 157/02

Regulamento Técnico Metrológico

Esta Portaria, publicada no D.O.U. em 20 de agosto de 2002, determina como deve ser identificada a declaração do conteúdo líquido de produtos pré-medidos.

Algumas categorias de alimentos estão submetidas à padronização quantitativa sendo necessário, além de indicar o conteúdo líquido, atentar para as quantidades permitidas. Por exemplo, aos produtos designados como “massas alimentícias” ou “macarrão” aplica-se a Portaria do INMETRO nº 74/93 (D.O.U. de 16.04.93), que determina os seguintes valores de peso líquido: 100 g, 200 g, 500 g, 750 g, 1 kg e 2 kg. Produtos acondicionados com pesos inferiores a 100 g e superiores a 2 kg podem ser comercializados com qualquer valor. Esta Portaria não se aplica a produtos designados como massa para lasanha e massas recheadas.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Definições
2.1	1) Pré-medido é todo produto embalado e medido sem a presença do consumidor e em condições de comercialização.
2.2	
2.3	2) Conteúdo nominal ou conteúdo líquido (Qn): é a quantidade do produto declarada na rotulagem da embalagem, excluindo a mesma e qualquer outro objeto acondicionado com esse produto.
2.4	
2.5	3) Indicação Quantitativa: é o número do conteúdo líquido nominal acompanhado da unidade de medida correspondente de acordo com o Regulamento Técnico Metrológico.
2.6	4) Peso Drenado: é a quantidade do produto declarada na rotulagem da embalagem, excluindo a mesma e qualquer líquido, solução, caldo, vinagres, azeites, óleos e sucos de frutas e hortaliças, de acordo com a regulamentação vigente.
	5) Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que seja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem.
	6) Vista Principal: área visível em condições usuais de exposição onde estão escritas em sua forma mais relevante a denominação de venda, a marca e/ou o logotipo se houver.
	Apresentação da Indicação Quantitativa do Conteúdo Líquido
3.1	A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve constar da rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal, devendo ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa.
3.1.1	
3.2	Se a embalagem for transparente, a indicação quantitativa deve ser de cor contrastante com a do produto.
3.3	
3.4	Se a indicação constar do próprio corpo do produto, e não puder ser de cor contrastante, deve ser superior em 2 mm ao estabelecido na tabela correspondente ao produto.
3.4.1	
3.6	Não é obrigatória a indicação quantitativa nas embalagens com agrupamento de unidades de um produto quando o material das mesmas for transparente e incolor, possibilitando a visualização da referida indicação.
	Os acondicionamentos múltiplos, promocionais ou não, de produtos de natureza diferente e/ou quantidade nominal diferente, devem trazer a indicação quantitativa dos produtos neles contidos, em caracteres legíveis precedidos das expressões “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “CONT.”, escritos nas mesmas dimensões estabelecidas para os algarismos. A indicação quantitativa dos produtos pode ser em menor tamanho, mas não inferior a 2 (dois) milímetros.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Apresentação da Indicação Quantitativa do Conteúdo Líquido
	Os produtos pré-medidos, que por suas características principais se apresentem em quantidades de unidades, devem indicar na embalagem a indicação quantitativa referente ao número das mesmas.
	Expressões e Unidades Utilizadas
<p>3.6</p> <p>5.1</p> <p>5.2</p> <p>3.7</p>	<p>A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com a forma do produto:</p> <p>a) sólida ou granulada ou em gel: usar unidade de massa, precedida de uma das expressões: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LIQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Liq."</p> <p>b) líquida: usar unidade de volume, precedida de uma das expressões: "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido".</p> <p>c) semi-sólida ou semilíquida: usar unidade de massa ou de volume, de acordo com a Legislação Metrológica em vigor.</p> <p>d) aerossol: de acordo com a Legislação Metrológica em vigor.</p> <p>Os produtos pré-medidos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples devem ter, na vista principal, as indicações quantitativas referentes ao conteúdo líquido (Qn) e o conteúdo drenado, precedidos das expressões: "PESO LÍQUIDO" e "PESO DRENADO", em caracteres de igual dimensão e destaque.</p> <p>As unidades utilizadas dependerão do tipo de medida e da quantidade líquida de produto (q):</p> <p>1) Para produtos medidos em volume:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se q é inferior a 1000 ml: mL ou ml ou cL ou cl ou cm³ - se q é superior ou igual a 1000 ml: L (l) <p>2) Para produtos medidos em massa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se q é inferior a 1000 g (superior a 1 g): g - se q é superior ou igual a 1000 g: kg.
	Altura dos Algarismos
<p>4.1</p> <p>4.2</p>	<p>A altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido de produtos pré-medidos deve ser:</p> <p>1) Para produtos comercializados em unidades de massa (g) ou volume (mL), conforme o conteúdo líquido, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menor ou igual a 50: 2 mm; - Maior que 50 e menor ou igual a 200: 3 mm; - Maior que 200 e menor ou igual a 1000: 4 mm; - Maior que 1000: 6 mm. <p>2) Para produtos comercializados em número de unidades, conforme a área da vista principal (cm²):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menor que 40: 2,0 mm; - Maior ou igual a 40 e menor que 170: 3,0 mm; - Maior ou igual a 170 e menor que 650: 4,5 mm; - Maior ou igual a 650 e menor que 2600: 6,0 mm. - Maior ou igual a 2600: 10,0 mm

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Altura dos Algarismos
4.3	Os caracteres usados para a grafia dos símbolos das unidades de medida devem ter a altura mínima de 2/3 da altura dos algarismos. A largura dos caracteres também não pode ser inferior a 2/3 da altura.
4.4	
3.8	
3.5	Quando a indicação quantitativa não puder, por justificado motivo de natureza técnica, constar da vista principal, o tamanho dos caracteres deve ser no mínimo duas vezes superior ao mencionado acima.
	Quando na embalagem constar qualquer indicação adicional relativa à quantidade nominal do produto, somente poderão ser utilizados caracteres de menor ou igual tamanho e destaque que o da indicação quantitativa.

2.8. Portaria SVS/MS nº 27/98

Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados

Esta portaria, publicada no D.O.U. de 16 de janeiro de 1998, regulamenta exclusivamente a Informação Nutricional Complementar dos alimentos que sejam produzidos, embalados e comercializados prontos para a oferta ao consumidor.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Definição de Informação Nutricional Complementar (INC)
2.1	É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e/ou seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e/ou minerais.
3.1	
1	
2.2.1	Não se considera Informação Nutricional Complementar:
2.2.2	a) a menção de substâncias na lista de ingredientes; b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional; c) a declaração quantitativa ou qualitativa de alguns nutrientes ou ingredientes ou do valor energético na rotulagem, quando exigida por legislação específica. A declaração da INC é permitida, em caráter opcional, nos alimentos em geral, obedecidos os critérios e as premissas descritos abaixo. A fim de satisfazer os requisitos da Portaria, é permitida a substituição de ingredientes e/ou alteração de parâmetros estabelecidos nos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) existentes. A INC pode tanto descrever o nível e/ou a quantidade de nutriente e/ou valor energético existente no alimento (conteúdo de nutrientes) quanto comparar os níveis de nutrientes e/ou valor energético de dois ou mais alimentos (Informação Nutricional Complementar Comparativa).
	Critérios Utilizados
3.2	A INC deve referir-se ao alimento pronto para consumo, preparado, quando for o caso, conforme as instruções de rotulagem, sendo expressa por 100 g ou por 100 ml do alimento pronto. Não é permitido o uso da INC quando puder levar à interpretação errônea ou engano do consumidor. Quando a INC for baseada em características inerentes ao alimento, deve-se esclarecer que todos os alimentos daquele tipo também apresentam essas características. Esse esclarecimento deve estar próximo ao local da declaração, com caracteres de igual realce e visibilidade. O mesmo tratamento deve ser dado quando houver obrigatoriedade legal decorrente de situações nutricionais específicas.
3.3	
3.4.1	
	INC Comparativa – Premissas
3.5.1	1) Os alimentos a ser comparados devem ser versões diferentes do mesmo alimento, ou alimentos similares. As diferenças devem ser expressas em porcentagens, fração ou quantidade absoluta. Se as quantidades dos alimentos comparados forem desiguais, estas devem ser indicadas. 2) A declaração sobre a diferença na quantidade do valor energético e/ou conteúdo de nutriente deve ser expressa em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. 3) Se as quantidades de alimentos comparados forem desiguais, estas devem ser indicadas. 4) A identidade (descrição) dos alimentos aos quais o alimento está sendo comparado deve ser definida, de modo a possibilitar a identificação de forma clara pelo consumidor.
3.5.2	
3.5.3	

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	INC Comparativa – Premissas
	<p>5) O conteúdo de nutriente e/ou valor energético do alimento com o qual se compara deve ser calculado a partir de um produto similar do mesmo fabricante, ou do valor médio do conteúdo de três produtos similares conhecidos que sejam comercializados na região, ou de uma base de dados de valor reconhecido.</p> <p>6) A identidade dos alimentos aos quais o alimento está sendo comparado deve ser apresentada por ocasião da solicitação de registro do produto e estar disponível para as autoridades competentes e para atender a consultas do consumidor.</p> <p>7) A comparação deve atender:</p> <p>a) a uma diferença relativa mínima de 25%, para mais ou para menos, no valor energético ou conteúdo de nutrientes dos alimentos comparados, e</p> <p>b) a uma diferença absoluta mínima no valor energético, ou no conteúdo de nutrientes, igual aos valores constantes na tabela 11 deste livro, para os atributos "fonte" ou "baixo".</p>

Termos Utilizados para Declarações de Informação Nutricional Complementar

Utiliza-se os seguintes termos quando cumpridos os atributos mencionados nos itens 3.3.1 e 3.3.2, conforme a tabela 11, deste livro:

Relacionadas ao conteúdo absoluto de nutrientes e/ou valor energético

Atributo	Termo
Baixo	"LIGHT", "LITE", "LEVE", "LOW", "BAIXO", "POBRE"
Muito baixo	"VERY LOW", "MUITO BAIXO"
Alto teor	"HIGH", "RICO", "ALTO TEOR", "ALTO CONTEÚDO"
Fonte	"SOURCE", "FONTE"
Não contém	"FREE", "LIVRE", "SEM", "ZERO", "NÃO CONTÉM", "ISENTO"
Sem adição	"SEM ADIÇÃO"

Relacionadas ao conteúdo comparativo de nutrientes e/ou valor energético

Atributo	Termo
Reduzido	"LIGHT", "LITE", "LEVE", "REDUZIDO"
Aumentado	"INCREASED", "AUMENTADO"

2.9. Portaria SVS/MS nº 31/98

Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais

Esta portaria, republicada no D.O.U. de 23 de dezembro de 1998, fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que devem ser obedecidas por alimentos adicionados de nutrientes essenciais.

Com base em percentuais mínimos e máximos de IDR do nutriente adicionado, a portaria estabelece qual a alegação que pode ser utilizada em rotulagem. Desta forma, ela também define quais teores de nutrientes devem estar efetivamente presentes no alimento pronto para consumo, orientando a declaração do nutriente na lista de ingredientes ou na Tabela de Informação Nutricional.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Definições
2.1.1	São considerados como adicionados de nutrientes essenciais:
2.1.2	1) Alimento fortificado/enriquecido ou simplesmente adicionado de nutrientes: aquele ao qual foi
2.1.3	(foram) adicionado(s) um ou mais nutrientes essenciais contidos, naturalmente ou não, no alimento,
2.1.4	com o objetivo de reforçar seu valor nutritivo e/ou prevenir ou corrigir deficiência(s) demonstrada(s) em um ou mais nutrientes, na alimentação da população ou em grupos específicos da mesma ² .
	2) Alimento restaurado ou com reposição de nutrientes essenciais: aquele ao qual foi(foram) adicionado(s) nutriente(s), com a finalidade de repor quantitativamente o(s) nutriente(s) reduzido(s) durante o processamento e/ou armazenagem.
	Para efeito das definições acima, considera-se:
	a) Nutriente: Qualquer substância normalmente consumida como um constituinte do alimento e que fornece energia, ou é necessário para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde, ou cuja deficiência resulta em mudanças bioquímicas e fisiológicas no organismo.
	b) Nutriente essencial: toda substância normalmente consumida para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde, não sintetizada pelo organismo ou sintetizada em quantidade insuficiente.
	Classificação
2.2	Os alimentos adicionados de nutrientes essenciais classificam-se em:
	1) Alimentos Enriquecidos/Fortificados ou Alimentos Simplesmente Adicionados de Nutrientes:
	a) Para Fins de Programas Institucionais;
	b) Para Fins Comerciais.
	2) Alimentos Restaurado ou com Reposição de ... [especificando o(s) nutriente(s)].
	Critério para Adição de Nutrientes
	- Fonte: a adição deve ser tal que 100 mL ou 100 g do produto, pronto para o consumo, forneçam no mínimo 7,5% da IDR de referência, no caso de líquidos, e 15% da IDR de referência, no caso de sólidos. Esses alimentos, de acordo com o Regulamento Técnico de Informação Nutricional Complementar, poderão ter a "claim" FONTE.

²A ANVISA entende que a rotulagem de alimentos adicionados de nutrientes essenciais deve atender também à Portaria MS nº 32/98 (D.O.U. de 15.01.98) no que se refere ao máximo de 100% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) de vitaminas e/ou minerais, na porção diária indicada pelo fabricante.

2. NORMAS HORIZONTAIS

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Critério para Adição de Nutrientes
	<p>- Enriquecidos ou Fortificados :a adição deve ser tal que 100 mL ou 100 g do produto, pronto para consumo, forneçam no mínimo 15% da IDR de referência, no caso de líquidos, e 30% da IDR de referência, no caso de sólidos. Esses alimentos, de acordo com o Regulamento Técnico de Informação Nutricional Complementar, poderão ter a "claim" Alto Teor ou Rico.</p>
	Rotulagem
<p>10.3 10.3.1 10.3.2 10.4</p>	<p>Devem atender às normas de Rotulagem em geral e às normas da Rotulagem Nutricional obrigatória para aqueles alimentos que façam declarações de propriedades nutricionais das vitaminas e minerais.</p> <p>Devem constar ainda:</p> <p>1) No painel principal:</p> <p>a) para os Alimentos Enriquecidos/Fortificados: a designação do alimento convencional e uma das seguintes expressões: "Enriquecido (Fortificado) com Vitamina(s)...", "Vitaminado", "Enriquecido(Fortificado) com Minerais", "Enriquecido(Fortificado) com Vitaminas e Minerais", "Rico Em..." [(especificando o nome da(s) vitamina(s) e/ou minerais)], "Enriquecido(Fortificado) com...", "Rico em Vitaminas", "Rico em Minerais", "Rico em Vitaminas e Minerais", "Com Vitaminas ...", "Contém Vitaminas ...";</p> <p>b) para os Alimentos Restaurados: é opcional o uso dos Termos "Restaurado com..." ou "Com Reposição de..."(especificando sempre os nutrientes adicionados).</p> <p>2) Nos demais painéis:</p> <p>a) a indicação da porção recomendada e o modo de preparo, quando for o caso;</p> <p>b) a composição nutricional em relação a % da IDR de forma quantitativa por 100 g ou 100 ml e ainda, opcionalmente, por porção, quando se indicar o número de porções contida na embalagem;</p> <p>c) as instruções para conservação, armazenagem e transporte, quando for o caso.</p> <p>No que se refere aos Alimentos Enriquecidos/Fortificados para Programas Institucionais, deve-se observar também a Portaria nº 34/80 SNVS/MS.</p>
	Vedações
<p>10.1 10.2</p>	<p>Não deve induzir o consumidor a erro ou engano quanto ao valor nutricional dos mesmos, sendo ainda proibida toda e qualquer expressão de natureza terapêutica.</p>

2.10. Portaria SVS/MS nº 29/98**Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Fins Especiais**

Esta portaria, republicada no D.O.U. em 30 de março de 1998, define os parâmetros para designar alimentos cuja formulação é direcionada para públicos que tenham algum tipo de restrição alimentar.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Definição de Alimentos para Fins Especiais
2.1	São os alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo dos nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas e/ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.
	Classificação
2.1.1 2.2.2 2.2.3	<p>1) Alimentos para dietas com restrição de nutrientes:</p> <p>a) alimentos para dietas com restrição de carboidratos;</p> <p>b) alimentos para dietas com restrição de gorduras;</p> <p>c) alimentos para dietas com restrição de proteínas;</p> <p>d) alimentos para dietas com restrição de sódio;</p> <p>e) outros alimentos destinados a fins específicos.</p> <p>2) Alimentos para ingestão controlada de nutrientes:</p> <p>a) alimentos para controle de peso (Port. n.º 30 SVS/MS, de 13.01.98);</p> <p>b) alimentos para praticantes de atividade física (Port. n.º 222 SVS/MS, de 24.03.98);</p> <p>c) alimentos para dietas para nutrição enteral (Res. n.º 449 ANVS/MS, de 09.09.99);</p> <p>d) alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares;</p> <p>e) outros alimentos destinados a fins específicos.</p> <p>3) Alimentos para grupos populacionais específicos:</p> <p>a) alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância (Port. n.º 34 SVS/MS e Port. n.º 35 SVS/MS, ambas de 13.01.98);</p> <p>b) alimentos para gestantes e nutrizas (Port. n.º 223 SVS/MS, de 24.03.98);</p> <p>c) alimentos à base de cereais para alimentação infantil (Port. n.º 36 SVS/MS e Port. n.º 37 SVS/MS, ambas de 13.01.98);</p> <p>d) fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento (Port. n.º 977 SVS/MS, de 05.12.98);</p> <p>e) alimentos para idosos;</p> <p>f) outros alimentos destinados aos demais grupos populacionais específicos.</p>
	Rotulagem
8 8.1 8.2 11.2	<p>Além de atender às normas gerais de rotulagem e às específicas do alimento convencional dispostas no respectivo Regulamento Técnico, devem constar:</p> <p>1) No painel principal:</p> <p>a) a designação do alimento, de acordo com a legislação específica, seguida da finalidade a que se destina, em letras da mesma cor e tamanho;</p> <p>b) o termo "diet" pode opcionalmente ser utilizado para os alimentos classificados como</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p data-bbox="306 220 413 247">Rotulagem</p> <p data-bbox="332 265 1124 356">"Alimentos para dietas com restrição de nutrientes", para os alimentos exclusivamente empregados para o controle de peso e para os alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares.</p> <p data-bbox="306 374 507 402">2) Nos demais painéis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="332 402 1124 465">a) a informação nutricional, em caráter obrigatório, de acordo com a norma de Rotulagem Nutricional; <li data-bbox="332 465 1124 529">b) a instrução clara do modo de preparo, quando o alimento não for apresentado à venda pronto para consumo; <li data-bbox="332 529 1124 593">c) a instrução dos cuidados de conservação e armazenamento, antes e depois de abrir a embalagem, quando for o caso. <p data-bbox="306 611 899 638">As seguintes informações devem constar em destaque e em negrito:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="332 638 1124 793">a) "Diabéticos: contém (especificar o mono- e/ou dissacarídeo)" – quando os Alimentos para Fins Especiais, classificados como "Alimentos para dietas com restrição de nutrientes" (exceto os alimentos para dietas com restrição de sódio) e "Alimentos para ingestão controlada de nutrientes" (exceto alimentos para dietas para nutrição enteral) contiverem mono e/ou dissacarídeos (glicose, frutose e/ou sacarose, conforme o caso); <li data-bbox="332 793 1083 820">b) "Contém fenilalanina" – para os alimentos nos quais houver adição de aspartame; <li data-bbox="332 820 1124 920">c) "Este produto pode ter efeito laxativo" – para os alimentos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária superior a 20 g de manitol, 50 g de sorbitol, 90 g de polidextrose ou de outros polióis que possam ter efeito laxativo; <li data-bbox="332 920 1124 1021">d) "Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico". A orientação constante dos regulamentos específicos das classificações dos Alimentos para Fins Especiais deve prevalecer quando diferir desta orientação. <p data-bbox="306 1039 1124 1121">As embalagens ou rótulos dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e para ingestão controlada de nutrientes devem diferenciar-se das embalagens ou rótulos dos alimentos convencionais ou similares correspondentes da mesma empresa.</p> <p data-bbox="306 1130 1124 1217">Para Alimentos para Fins Especiais comercializados de forma fracionada ou a granel, deve-se afixar, no ponto de venda ao consumidor final, em lugar visível, as exigências de rotulagem aqui consideradas.</p>

2.11. Resolução ANVS/MS nº 18/99**Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais ou de Saúde**

Esta Resolução, publicada no D.O.U. em 3 de dezembro de 1999, considerou a relação entre alimentação e saúde, com base em pesquisas que estimulam a ingestão adequada de alimentos e a elaboração de produtos específicos para manutenção da saúde. Por outro lado, visa evitar que o consumidor seja confundido pela utilização de nomenclaturas e “claims” (alegações) não demonstradas cientificamente, disciplinando o uso de alegações de propriedades funcionais dos alimentos ou de seus componentes. Um exemplo de alimento com alegação de propriedade funcional ou de saúde é a margarina com fitosterol, ingrediente este que auxilia na manutenção de níveis saudáveis de colesterol.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Definições
2.1	Alegação de propriedade funcional – é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não-nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano.
2.2	Alegação de propriedade de saúde – é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de relação entre o alimento ou ingrediente com doença ou condição relacionada à saúde.
	Diretrizes para Alegação de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde
3.1	A alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde é permitida em caráter opcional.
3.2	O alimento ou ingrediente que alegar propriedades funcionais ou de saúde pode, além de funções nutricionais básicas, quando se tratar de nutriente, produzir efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica.
3.3	
3.4	
3.5	São permitidas alegações de função e/ou conteúdo para nutriente e não-nutriente, podendo ser aceitas aquelas que descrevem o papel fisiológico do nutriente ou não-nutriente no crescimento, desenvolvimento e funções normais do organismo, mediante demonstração da eficácia. Para os nutrientes com funções plenamente reconhecidas pela comunidade científica não será necessária a demonstração da eficácia ou análise da mesma para alegação funcional na rotulagem. No caso de uma nova propriedade funcional, há necessidade de comprovação científica da alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde e da segurança de uso, segundo as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos (Resolução ANVS/MS nº 17/99, D.O.U. de 03.12.1999). As alegações podem fazer referências à manutenção geral da saúde, ao papel fisiológico dos nutrientes e não-nutrientes e à redução de risco a doenças.
	Vedações
(*)	a) Não pode o rótulo apresentar atributos de efeitos ou propriedades que não possam ser demonstrados.
(*)	
3.5	b) É vedada a indicação de que o produto possui propriedades medicinais ou terapêuticas. c) Não são permitidas alegações de saúde que façam referência à cura ou prevenção de doenças.

(*) Informação retirada do texto da Resolução.

2.12. RDC ANVS/MS nº 386/99

Aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e Suas Funções

A Resolução nº 386/99, publicada em 9 de agosto de 1999, estabelece sobre o uso de aditivos segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e suas funções. A necessidade tecnológica do uso de um aditivo deve ser justificada sempre que proporcionar vantagens de ordem tecnológica e não quando estas possam ser alcançadas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional.

Os aditivos constantes da Resolução foram avaliados toxicologicamente pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA, que estabeleceu uma Ingestão Diária Aceitável – IDA - "não especificada", o que significa que o uso está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação, ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário.

A Resolução traz a tabela contendo a lista de aditivos e suas funções, bem como os procedimentos para a consulta da mesma.

Para cada classe de alimento é publicada uma tabela de aditivos permitidos. Por exemplo, para Cereais e produtos de ou a base de cereais, a tabela foi publicada na forma da Resolução ANVS/MS nº 385/99.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Procedimentos para consulta da tabela
I – 1	Deve-se verificar se os aditivos constantes na tabela estão previstos no Regulamento Técnico específico para cada tipo de alimento.
I – 2	
I – 3	Os aditivos estão discriminados na tabela segundo as funções tecnológicas que podem exercer num alimento.
I – 4	Como regra geral, os limites de uso dos aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação são expressos como " <i>quantum satis</i> ", ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sempre que o aditivo não afetar a identidade e genuinidade do alimento, seu uso não resultar em práticas enganosas e a função estiver aceita para o alimento em questão. As exceções são estabelecidas em Regulamentos Técnicos específicos. Nestes casos, tais aditivos podem ser usados em seus limites máximos, preservando a identidade e genuinidade de um alimento e evitando práticas enganosas. A relação de aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e suas funções, incluindo nome do aditivo e número INS, foi complementada pela RDC nº 234/02 (D.O.U. 21.08.02).

2.13. Lei nº 8.543/92**RDC ANVS/MS nº 40/02****Lei 10.674/03****Advertência sobre Glúten**

O glúten é uma proteína encontrada no trigo, triticale, aveia, centeio e cevada, bem como nos produtos fabricados com estes cereais. A advertência acerca da presença ou não de glúten é importante para alertar os portadores da doença celíaca, a qual consiste na hipersensibilidade a esta proteína.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Lei nº 8.543/92 – Âmbito de aplicação
Art.1º	Conforme a Lei nº 8.543/92, publicada em 24 de dezembro de 1992, todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados, devem conter obrigatoriamente no rótulo uma advertência sobre a presença de glúten.
	RDC nº 40/02 - Âmbito de aplicação
2.1	A RDC nº 40/02, cuja publicação se deu em 12 de dezembro de 2002, regulamentou a Lei nº
2.2	8.543/92, exigindo no rótulo de todos os alimentos e bebidas que contenham glúten e que
1.2	sejam produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente, e prontos para oferta ao consumidor, a inscrição "CONTÉM GLÚTEN". A advertência deve ser em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. Essa obrigatoriedade não se aplica às bebidas alcoólicas.
	Lei nº 10.674/03 - Âmbito de aplicação
Art.1º, caput	A Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, entrou em vigor 45 dias após sua publicação no D.O.U.
Art.1º, parág.1º e 2º	Conforme a Lei nº 10.674/03, todos os alimentos industrializados deverão conter obrigatoriamente no seu rótulo e bula as inscrições " contém Glúten " ou " não contém Glúten ", conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos dos produtos, assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. O prazo para as indústrias alimentícias se adaptarem à exigência da Lei nº 10.674/03 é de 1 (um) ano, a contar da publicação no D.O.U.

2.14. Portaria INMETRO nº 180/98

Inclusão de Brindes em Produtos

Contemplando a possibilidade de ações promocionais, o INMETRO publicou, no D.O.U. de 17/12/98, esta regra sobre a inclusão de brindes em produtos.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
<p>Art.1º Art.2º Art.3º</p>	<p>Será permitida a inclusão nas embalagens de brinde ou vale-brindes de natureza diferente do produto nelas contido, desde que não cause nenhuma alteração na quantidade líquida nominal declarada antes de se efetuar a promoção.</p> <p>Quando o brinde estiver anexado ao exterior da embalagem, as informações obrigatórias relativas ao produto em comercialização deverão estar perfeitamente visíveis.</p> <p>Quando o brinde referir-se a uma quantidade do produto em comercialização, deverá permanecer inalterada a quantidade nominal declarada antes de se efetuar a promoção, indicando-se adicionalmente, de forma clara, a quantidade entregue como brinde. Na verificação quantitativa, considerar-se-á o somatório dos valores nominais.</p> <p>Considerações</p> <p>Se o produto estiver submetido à padronização quantitativa e o brinde for caracterizado como quantidade adicional do próprio alimento na embalagem, o somatório dos pesos líquidos do produto e do brinde deve atender à padronização.</p> <p>Por exemplo, se o fabricante, em uma ação promocional, desejar acrescentar um brinde em um pacote de macarrão normalmente comercializado com o peso de 100 g, o produto deverá ser apresentado ao consumidor com 200 g. Ou seja, deve-se respeitar os pesos padronizados para o produto.</p>

2.15. Instrução Normativa MAA nº 7/99

Produtos Orgânicos Vegetais e Animais

A Instrução Normativa MAA nº 7/99 regulamenta a produção de produtos orgânicos vegetais e animais, tendo sido publicada no D.O.U. de 19 de maio de 1999, em razão da crescente demanda por produtos naturais, bem como por produtos obtidos por sistemas ecológico, biológico, biodinâmico e agroecológico. Esta Instrução traz o conceito de “sistema orgânico de produção agropecuária e industrial” definido como aquele em que se adotam tecnologias que otimizem o uso de recursos naturais e sócio-econômicos. Esse sistema visa respeitar a integridade cultural, a auto-sustentação no tempo e no espaço, a maximização dos benefícios sociais e a minimização da dependência de energias não-renováveis. Busca ainda a eliminação do emprego de agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados – OGM/transgênicos -- ou radiações ionizantes em qualquer fase do processo de produção, armazenamento e consumo. A produção de produtos orgânicos tem por princípio privilegiar a preservação da saúde ambiental e humana, e a transparência em todos os estágios da produção e da transformação, considerando as seguintes diretrizes:

- a) a oferta de produtos saudáveis e de elevado valor nutricional, isentos de contaminantes que ponham em risco o meio ambiente e/ou a saúde do consumidor e/ou do agricultor;
- b) a preservação e a ampliação da biodiversidade dos ecossistemas, naturais ou transformados, em que se insere o sistema produtivo;
- c) a conservação das condições físicas, químicas e biológicas do solo, da água e do ar; e
- d) o fomento da integração efetiva entre agricultor e consumidor final de produtos orgânicos, e o incentivo à regionalização da produção desses produtos orgânicos para os mercados locais.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Conceitos
Anexo Item 1.2	<p>Produto orgânico (<i>in natura</i> ou processado): aquele obtido em sistema orgânico de produção agropecuária e industrial.</p> <p>Produtor orgânico: engloba o produtor de matérias-primas e o processador das mesmas.</p>
	Uso da Expressão “Produto Orgânico”
Anexo VII	<p>A pessoa física ou jurídica legalmente responsável pela produção ou processamento do produto deverá ser claramente identificada no rótulo, o qual deverá obedecer ao seguinte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Produtos de um só ingrediente poderão ser rotulados como “produto orgânico”, desde que certificado; 2) Produtos compostos de mais de um ingrediente, incluindo aditivos, em que nem todos os ingredientes sejam de origem certificada orgânica, deverão ser rotulados da seguinte forma: <ol style="list-style-type: none"> a) os produtos compostos que apresentarem um mínimo de 95% de ingredientes de origem orgânica certificada serão rotulados como produtos orgânicos; b) os produtos compostos que apresentarem 70% de ingredientes de origem orgânica certificada serão rotulados como produtos com ingredientes orgânicos, devendo constar nos rótulos as proporções dos ingredientes orgânicos e não-orgânicos.

2. NORMAS HORIZONTAIS

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Matérias-Primas,Aditivos,Coadjuvantes de Fabricação
Anexo VII Anexo Item 3.1	<p>Todas as matérias-primas deverão estar listadas no rótulo do produto em ordem de peso percentual,de forma a deixar claro quais são os materiais de origem certificada orgânica e os que não o são.</p> <p>Todos os aditivos deverão estar listados com seu nome completo.Quando o percentual de ervas e condimentos for inferior a 2%, esses poderão ser listados como "temperos".</p> <p>É obrigatório explicitar no rótulo do produto os tipos e as quantidades de aditivos,os coadjuvantes de fabricação e outros produtos de origem não-orgânica nele contidos.</p> <p>Somente será permitido o uso de aditivos, coadjuvantes de fabricação e outros produtos de efeito brando (não-OGM/transgênicos),quando autorizados e mencionados nos rótulos das embalagens.</p>
	Certificação dos Produtos Orgânicos
Anexo Item 6	<p>A certificação e o controle da qualidade orgânica serão realizados por instituições certificadoras credenciadas nacionalmente pelo Órgão Colegiado Nacional,devendo cada instituição certificadora manter o registro atualizado dos produtores e dos produtos que ficam sob suas responsabilidades. A constituição do Órgão Colegiado Nacional, sob responsabilidade do Ministério da Agricultura,Pecuária e Abastecimento,e dos requisitos para o credenciamento das instituições certificadoras está contida na Instrução Normativa MAA nº 7/99.</p>
	Selo de Qualidade
Anexo Item 5	<p>Os produtos orgânicos são identificados por um "selo de qualidade" registrado no Órgão Colegiado Nacional,específico para cada certificadora.Para tanto,os produtos,além de atender às normas vigentes quanto às informações que devem constar nas embalagens, e às normas de rotulagem contidas na Instrução Normativa MAA nº 7/99,devem apresentar as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) no rótulo, a denominação "produto orgânico"; b) o nome e o número de registro da certificadora junto ao Órgão Colegiado Nacional. <p>No caso de produto a granel,o mesmo será acompanhado do certificado de qualidade orgânica.</p>
	Vedações
Anexo VII	<p>Os produtos compostos que não atenderem ao estabelecido na referida Instrução Normativa não serão rotulados como orgânicos.</p> <p>Água e sal adicionados não poderão ser incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos.</p>

2.16. Decreto nº 4.680/03

Organismos Geneticamente Modificados

O decreto nº 4.860/03 foi publicado no D.O.U. em 25 de abril de 2003, visando regulamentar o direito à informação, assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (OGMs).

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p>Aplicação</p> <p>Art.2º Alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença de 1% (um por cento) do produto.São abrangidos tanto produtos embalados quanto os vendidos a granel ou <i>in natura</i>.</p> <p>Considerações Ficam excluídos os alimentos em que for detectada a presença de proteína ou DNA resultantes da modificação genética,igual ou inferior a 1% no produto final. A partir deste limite, a rotulagem será exigida quando no produto final for quantificável a presença de proteína ou DNA resultantes da modificação genética,independentemente do percentual dessa presença em cada ingrediente utilizado. Essa quantificação deve ser realizada através de metodologias validadas e reconhecidas internacionalmente. Questiona-se a viabilidade de se rotular um produto in natura ou a granel,pois as regras de rotulagem brasileiras não abrangem estes produtos.</p>
<p>Art.2º, parág.1º e 2º</p>	<p>Rotulagem</p> <p>Para alimentos que contenham produtos ou ingredientes geneticamente modificados:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Deverá constar em destaque no painel principal e em conjunto com símbolo a ser definido mediante ato do Ministério da Justiça, uma das expressões abaixo, conforme o caso: <ol style="list-style-type: none"> a) "(nome do produto) transgênico; b) "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)"; c) "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico". 2) Deverá constar, no local reservado para a identificação dos ingredientes,o nome da espécie doadora do gene modificado. <p>Considerações Para a regulamentação da exigência relativa à identificação da espécie doadora será necessária a publicação de uma lista de genes utilizados. Deve-se atentar para que a informação da espécie doadora no rótulo não induza o consumidor a interpretar erroneamente que a espécie doadora está presente no alimento. De acordo com artigos 6º e 31 do Código de Defesa do Consumidor (CDC),devem ser fornecidas ao consumidor informações claras que não o levem a erro ou falso entendimento. OBSERVAÇÃO: O termo "transgênico(s)" não é utilizado na Lei de Biossegurança (Lei nº 8.974/95),a qual utiliza a expressão "organismo(s) geneticamente modificado(s)".</p>

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Rotulagem
<p>Art.3º</p>	<p>Para alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes geneticamente modificados, deverá vir destacada no painel principal uma das seguintes expressões:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico"; b) "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico". <p>Considerações Ressalte-se que animais alimentados com OGMs não apresentam DNA ou proteína resultantes da modificação genética em sua carne, leite ou ovos. Assim sendo, não é possível identificar esta detecção em alimentos e em ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos.</p>
<p>Art.4º</p>	<p>Para alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, havendo similares transgênicos no mercado brasileiro, é facultado o uso da expressão: "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos".</p> <p>Considerações Para alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados deverá ser comprovada a ausência da proteína ou DNA provenientes da modificação genética. A expressão "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos" só poderá ser utilizada em produtos para os quais existam correspondentes geneticamente modificados no mercado.</p>
	Observações
<p>Art.5º, parág.1º, I e II</p> <p>Art.5º, parág.2º</p>	<p>Para alimentos destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou tenham sido produzidos a partir de soja da safra colhida em 2003³ deverão constar do rótulo, conforme o caso, as seguintes expressões:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) "pode conter soja transgênica"; b) "pode conter ingrediente produzido a partir de soja transgênica". <p>Estas expressões devem ser utilizadas independentemente do percentual de soja transgênica. Não se aplica esta obrigatoriedade:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) quando a soja ou o ingrediente a partir dela produzido seja oriundo das regiões nas quais comprovadamente não se verificou a presença de organismo geneticamente modificado (art. 1º, parág. 6º da Lei nº 10.688, de 13 de junho de 2003); b) quando a soja ou o ingrediente a partir dela produzido seja oriundo de produtores que obtenham certificação de que se trata de produto sem a presença de organismo geneticamente modificado (art.4º, caput, da Lei nº 10.688, de 13 de junho de 2003). <p>Essa informação pode ser inserida na rotulagem por meio de adesivos ou qualquer forma de impressão.</p> <p>Considerações A fim de conjugar o Decreto 4.680/03 com a Lei 10.688/03, os dizeres devem ser aplicados somente nos rótulos dos produtos ou ingredientes derivados da soja (safra de 2003), que apresentem percentual superior a 1% de produto geneticamente modificado e seus derivados.</p>

³Estes alimentos poderão ser comercializados após 31 de janeiro de 2004, desde que a soja a partir da qual foram produzidos tenha sido alienada pelo produtor até esta data.

3. NORMAS ESPECÍFICAS

3.1. Portaria SVS/MS nº 30/98

Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Controle de Peso

Esta portaria, republicada no D.O.U. em 30 de março de 1998, fixa a identidade e características mínimas de qualidade para produtos destinados como substitutos de refeições, a exemplo da determinação de limites de valor energético destes alimentos. Abordaremos os tópicos que concernem à rotulagem.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Definição de Alimentos para Controle de Peso
2.1	São alimentos especialmente formulados e elaborados de forma a apresentar composição definida e adequada a suprir parcialmente as necessidades nutricionais do indivíduo, e destinados a propiciar redução, manutenção ou ganho de peso corporal.
	Classificação
2.2.1	Os alimentos para Controle de Peso classificam-se em:
2.2.2	1) Alimentos para Redução ou Manutenção de Peso por Substituição Parcial das Refeições ou para Ganho de Peso por Acréscimo às Refeições. Para adequar-se a esta classificação, a energia fornecida pelo alimento não deve ser inferior a 200 kcal (840 kJ), nem exceder a 400 kcal (1.680 kJ) por porção pronta para o consumo; 2) Alimentos para Redução de Peso por Substituição Total das Refeições. A energia fornecida por alimentos aqui classificados não deve ser inferior a 800 kcal (3.350 kJ) nem exceder 1.200 kcal (5.020 kJ). As porções individuais contidas nestes produtos deverão fornecer, aproximadamente, 1/3 (um terço) ou 1/4 (um quarto) do valor energético total do produto, dependendo do número de porções diárias recomendadas, sejam 3 ou 4.
	Rotulagem
8.1	Além de atender às normas de rotulagem em geral e às dos Alimentos para Fins Especiais,
8.2	devem constar ainda: 1) No painel principal: a) a designação, composta pela denominação da categoria do alimento similar convencional, de acordo com a legislação específica, seguida da finalidade a que se destina; b) a orientação em destaque e em negrito: “Consumir somente sob supervisão de médico e/ou de nutricionista”, para Alimentos para Redução de Peso por Substituição Total das Refeições.

2. NORMAS ESPECÍFICAS

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p data-bbox="306 220 413 247">Rotulagem</p> <p data-bbox="306 265 1125 806"> 2) Nos demais painéis: <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="332 296 1125 356">a) a informação nutricional, de acordo com o regulamento de Rotulagem Nutricional, em caráter obrigatório; <li data-bbox="332 365 1125 451">b) os valores nutricionais devem ser declarados por 100 g ou 100 ml do alimento tal como exposto à venda e ainda, obrigatoriamente, por porção, indicando também o número de porções contidas na embalagem; <li data-bbox="332 460 1125 546">c) se nas instruções de uso houver indicação de que o alimento deve ser preparado com outro(s) ingrediente(s), deve-se declarar o valor nutricional da combinação final, de acordo com o item anterior; <li data-bbox="332 555 1125 615">d) a instrução do modo de uso do alimento para redução, manutenção ou ganho de peso corporal; <li data-bbox="332 624 1125 684">e) a orientação em destaque e em negrito: “Ao consumir este alimento, aumentar a ingestão diária de água”; <li data-bbox="332 693 1125 806">f) a orientação, em destaque e em negrito: “Este produto não deve ser usado na gestação, amamentação e por lactentes, crianças, adolescentes e idosos, exceto sob indicação do médico ou nutricionista”, para Alimentos para Redução ou Manutenção de Peso por Substituição Parcial das Refeições ou para Ganho de Peso por Acréscimo às Refeições. </p>
	<p data-bbox="306 824 400 851">Vedações</p> <p data-bbox="242 860 1125 948"> 8.3 A rotulagem não deve fazer menção ao eventual ritmo ou quantidade de redução ou ganho de peso resultante do consumo dos Alimentos para Controle de Peso, nem a qualquer diminuição da sensação de fome ou aumento da sensação de saciedade. </p>

3.2 RDC ANVS/MS nº 344/02

Fortificação das Farinhas de Trigo e de Milho com Ferro e Ácido Fólico

Em função de uma diretriz da política de saúde brasileira para o combate a carências nutricionais, ficou determinado que, a partir de junho/2004, toda farinha de trigo e de milho comercializada em território nacional deve ser obrigatoriamente enriquecida com ferro e ácido fólico. A escolha destes nutrientes se deveu ao alto índice de anemia por deficiência de ferro e para o combate à má-formação congênita de fetos, pela deficiência da espinha bífida. Estes problemas se distribuem por todas as camadas sociais da população brasileira.

Conforme esta resolução publicada no D.O.U. em 18 de dezembro de 2002, além do rótulo da embalagem destas farinhas, as listas de ingredientes de alimentos processados a partir destas matérias-primas deverão ser revisadas em função desta norma.

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	Produtos Abrangidos
4.1	<p>É obrigatória a adição de ferro e de ácido fólico nas farinhas de trigo e nas farinhas de milho (fubás e flocos de milho):</p> <ul style="list-style-type: none"> - pré-emballadas na ausência do cliente e prontas para oferta ao consumidor; - destinadas ao uso industrial, incluindo as de panificação; - adicionadas nas pré-misturas. <p>A fortificação deve ser feita de forma que cada 100 g de farinha de trigo e de farinha de milho forneçam no mínimo 4,2 mg (quatro vírgula dois miligramas) de ferro e 150 mcg (cento e cinquenta microgramas) de ácido fólico.</p>
	Produtos Não-Incluídos
1.2	<p>Devido a limitações de processamento tecnológico, não é obrigatória a fortificação com ferro e ácido fólico nos seguintes produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farinha de biju ou farinha de milho obtida por maceração; - flocão; - farinha de trigo integral; - farinha de trigo durum. <p>As farinhas de trigo e as farinhas de milho fortificadas utilizadas como ingredientes em produtos alimentícios industrializados, nos quais comprovadamente o ferro e ou ácido fólico causem interferências, poderão ser isentas da adição de ferro e ou ácido fólico, devendo a empresa manter, à disposição do Órgão de Vigilância Sanitária, os estudos que comprovem essa interferência.</p>
	Compostos de Ferro para a Fortificação
4.2	São os seguintes os compostos de ferro de grau alimentício permitidos para a fortificação:
4.3	- sulfato ferroso desidratado (seco);
4.4	- fumarato ferroso;
4.5	- ferro reduzido – 325 mesh Tyler;
4.6	- ferro eletrolítico – 325 mesh Tyler;
	- EDTA de ferro e sódio (NaFeEDTA);
	- ferro bisglicina quelato.

3. NORMAS ESPECÍFICAS

REFERÊNCIA DA LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p style="text-align: center;">Compostos de Ferro para a Fortificação</p> <p>As empresas devem assegurar que os compostos de ferro de grau alimentício sejam biodisponíveis. Podem ser usados outros compostos, desde que a biodisponibilidade seja igual ou superior à dos compostos listados acima.</p> <p>A escolha dos compostos de ferro para fortificação é de responsabilidade das indústrias, que devem garantir a estabilidade destes nas farinhas de trigo e nas farinhas de milho dentro dos prazos de validade das mesmas.</p> <p>O ácido fólico utilizado deve ser de grau alimentício, devendo as empresas garantir a estabilidade deste nas farinhas de trigo e nas farinhas de milho dentro do prazo de validade das mesmas.</p>
	<p style="text-align: center;">Designações para Rotulagem</p>
<p>5.1</p> <p>5.2</p> <p>5.3</p>	<p>As farinhas de trigo e as farinhas de milho devem ser designadas usando-se o nome convencional do produto de acordo com a legislação específica, seguido de uma das seguintes expressões:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fortificada(o) com ferro e ácido fólico, ou - enriquecida(o) com ferro e ácido fólico, ou - rica(o) com ferro e ácido fólico. <p>As farinhas de trigo e as farinhas de milho fortificadas usadas como ingredientes deverão ser declaradas na lista de ingredientes da rotulagem com as seguintes expressões:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ou - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ou - farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico; - farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, ou - farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, ou - farinha de milho rica com ferro e ácido fólico. <p>Os produtos processados que contêm como ingrediente as farinhas de trigo e/ou as farinhas de milho fortificadas com ferro e ácido fólico, e queiram usar as denominações citadas acima, devem atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, estabelecido pela Portaria SVS/MS nº 31/98, (D.O.U. 23.12.98) (Ver subtítulo 2.9).</p>

4. COMENTÁRIOS ADICIONAIS

O Mercosul utiliza como referência as normas do CODEX ALIMENTARIUS, do FDA e da União Européia, para elaborar e aprovar, através dos Estados-Partes, os regulamentos técnicos harmonizados.

Em atendimento aos procedimentos necessários para a incorporação destes regulamentos, os órgãos responsáveis de cada país os publicam na forma de Consulta Pública, a fim de receber sugestões da sociedade organizada, órgãos públicos e outros segmentos. Finda esta etapa, os regulamentos são publicados sob a forma de Resolução.

Recentemente, os Estados-Partes do Mercosul aprovaram o Regulamento Técnico Mercosul sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (MERCOSUL/XVI SGT Nº 3/P. RES. Nº 03/03). O referido regulamento será aplicado à rotulagem nutricional dos alimentos embalados que sejam produzidos e comercializados no território dos Estados-Partes do MERCOSUL, ao comércio entre eles e às importações extra-zona, embalados na ausência do cliente e prontos para ser oferecidos aos consumidores.

No Brasil, esta Resolução foi publicada pela ANVISA na forma da Consulta Pública nº 65/03 com prazo de 60 dias para apresentação de críticas e sugestões tecnicamente fundamentadas. Esse RTM exclui de sua aplicação os alimentos com embalagens com área possível e visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm², e também os alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

A principal alteração com relação à RDC vigente refere-se à obrigatoriedade de se declarar a informação quantitativa das gorduras *trans*, definidas como ácidos graxos insaturados que contêm, pelo menos, uma dupla ligação *trans*. A obrigatoriedade também se aplica quando da declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar). O RTM não contempla a obrigatoriedade da declaração dos teores de colesterol, cálcio e ferro.

O RTM define porção como quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, visando uma alimentação saudável.

Para o cálculo de proteínas, o RTM inclui o fator para proteínas de soja e de milho (6,25). Determina o RTM que a informação correspondente à rotulagem nutricional deverá estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos de outros idiomas.

Na declaração nutricional simplificada, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela frase “Não contém quantidade significativa de... (valor energético ou nome dos nutrientes)”.

Na declaração do percentual do Valor Diário (%VD) fica excluída a declaração de gordura *trans*. O RTM em questão traz uma tabela de Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR), a qual contempla algumas diferenças com relação às tabelas utilizadas pela Portaria nº 33/98, lembrando que esta classifica os indivíduos em três grupos, e as crianças em faixas etárias distintas. Os valores diários deverão ser calculados com base em uma dieta de

2.000 kcal ou 8.400 kJ, e deve-se acrescentar, junto à informação nutricional, a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas”.

O RTM faculta a inclusão da rotulagem nutricional no país de origem ou de destino. Caso seja no país de destino, a rotulagem nutricional deve ser incluída previamente à comercialização do alimento.

Considerando que o Regulamento Técnico MERCOSUL de Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados faz referência a porções, foi também publicado o Regulamento Técnico MERCOSUL de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional (MERCOSUL/XVI SGT Nº 3/P. RES. Nº 04/03). No Brasil, esta resolução foi publicada pela ANVISA na forma da Consulta Pública nº 66/03, também com prazo de 60 dias para manifestação.

Este documento determina como porção a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com vistas a uma alimentação saudável. Estabelece ainda as medidas caseiras a serem usadas como referência para o cálculo da porção, com base em uma alimentação diária de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

No RTM de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional, os alimentos continuam classificados em 4 níveis e 8 grupos, mas há algumas diferenças com relação à Resolução ora adotada no Brasil. Por exemplo, o grupo das leguminosas passa a integrar o Grupo I do Nível I. Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados não são classificados em nenhum dos quatro níveis, constituindo o Grupo VIII.

Os critérios de tolerância para o estabelecimento das porções de alimentos apresentados em embalagem individual admitem uma variação máxima de +/- 30% em relação ao valor em gramas ou em mililitros estabelecido para a porção do alimento. Para alimentos que excedam essa variação, deverá ser declarado o número de porções contidas na embalagem individual, conforme a tabela indicada no RTM. Para produtos apresentados em embalagens coletivas, fracionadas ou em unidades de consumo também se admite variações máximas de +/- 30% em relação ao valor em gramas ou em mililitros estabelecido para a porção dos alimentos que se apresentam fracionados em porções ou unidades. Essa mesma variação é aceita para alimentos para os quais a medida caseira é estabelecida, no RTM, como “X unidades que correspondem” ou “Fração que corresponde”.

O RTM de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional estabelece os parâmetros para o estabelecimento de porções para:

- 1) Alimentos semiprontos ou semipreparados para o consumo;
- 2) Alimentos concentrados, em pó ou desidratados para o preparo de alimentos que envolvam reconstituição, com ou sem adição de outros ingredientes;
- 3) Alimentos utilizados usualmente como ingredientes;
- 4) Alimentos com duas fases separáveis;
- 5) Alimentos que se apresentam com partes não-comestíveis;
- 6) Alimentos apresentados em embalagens com várias unidades idênticas ou de natureza similar, ou de diferente natureza;
- 7) Alimentos compostos.

Ressalta-se que, após o encerramento das consultas públicas nos países-membros, caso o SGT nº 3 aprove a proposta como apresentada e a encaminhe para a aprovação oficial do GMC, a expectativa é de que o prazo de adequação das empresas seja até julho de 2006.

Salientamos que a publicação da nova norma irá alterar substancialmente a legislação em vigor, que foi utilizada como base deste livro. Portanto, sugerimos aos leitores um acompanhamento constante da questão, a fim de promover as adequações necessárias nos rótulos de seus produtos.

5. EXEMPLO DE SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO DO RÓTULO

É importante que a empresa esteja sempre atenta à rotulagem de seus produtos e, a cada revisão de layout ou desenvolvimento de nova embalagem ou produto, deve verificar se os dizeres estão em conformidade com a legislação.

Para exemplificar a quantidade de normas que um produto deve atender, pode-se observar a seguir quais são as pertinentes a um produto designado “macarrão enriquecido com ferro”:

Normas Horizontais:

- Decreto-Lei 986/69
- RDC nº 259/02
- RDC nº 40/01
- RDC nº 39/01
- Portaria INMETRO nº 157/02
- Lei nº 8078/90
- Lei nº 8543/92
- RDC nº 40/02
- RDC nº 386/99
- Portaria SVS/MS nº 31/98
- Portaria SVS/MS nº 33/98
- Portaria SVS/MS nº 27/98

Normas Específicas:

- RDC nº 93/00
- Portaria Interministerial MA/MS nº 224/89
- RDC nº 385/99
- Portaria INMETRO nº 74/93
- RDC nº 344/02

Como se pode verificar, são várias e complexas as normas para um único produto, o que resulta na necessidade de uma organização lógica, como um roteiro, para sua avaliação. A ABIMA desenvolveu e aplica, desde 1998, uma sistemática de avaliação e orientação de rótulos de massas alimentícias, apresentada a seguir. Ao final de cada item cita-se legislação de referência.

abima

Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

CHECKLIST DE ROTULAGEM

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA*
1.1	Denominação de Venda			
1.1.1	Designação: As massas alimentícias são designadas conforme sua composição: "Massa Alimentícia ou Macarrão", "Massa Alimentícia Integral ou Macarrão Integral", "Massa Alimentícia Mista ou Macarrão Misto", "Massa Alimentícia Recheada ou com Molho", "Massa Alimentícia de Vegetais". As designações acima descritas podem ser seguidas de expressões como: "Massa Alimentícia Pré-Cozida", "Massa Alimentícia Instantânea", bem como expressões de acordo com sua classificação quanto ao teor de umidade (massa alimentícia seca, massa alimentícia úmida ou fresca, massa alimentícia instantânea ou pré-cozida – desidratada por fritura), ingredientes obrigatórios (conforme Anexo 9), formato, tamanho, ingredientes opcionais (conforme Anexo 9), modo de preparo, processo de empacotamento, expressões consagradas pelo uso ou ao fim a que se destina. Quando as expressões acima forem utilizadas na designação, é opcional o uso da expressão "alimentícia". (RDC Nº 93/00 – Itens 2.3.1, 2.3.2 e 2.3.3)			
OBS.				
1.1.2	Quando a designação utilizar expressão consagrada pelo uso relativa ao formato, seguida ou não de outras expressões citadas no item 1.1.1, é opcional o uso da designação "Massa Alimentícia". Não são consideradas expressões consagradas pelo uso relativas ao formato, as expressões que caracterizem Massa Alimentícia pronta para o consumo. (RDC Nº 93/00 – Item 2.3.4)			
OBS.				
1.1.3	Para o produto obtido exclusivamente a partir de sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum podem ser utilizadas as expressões "de sêmola" ou "de semolina" e "de sêmola de trigo durum" ou "de semolina de trigo durum". (RDC Nº 93/00 – Itens 2.3.7 e 2.3.8)			
OBS.				
1.1.4	Para Massa Alimentícia de Vegetais, a expressão Massa Alimentícia deve ser seguida obrigatoriamente pela (s) designação (ões) do (s) derivado (s) de leguminosa (s), raiz (es), tubérculo (s) e ou cereal (is), que constitui (em) o produto. (RDC Nº 93/00 – Item 2.3.6)			
OBS.				

* NA – Não Aplicável.

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
1.1	Denominação de Venda			
1.1.5	A Massa Alimentícia Mista deve atender à legislação específica sobre substituição parcial da farinha de trigo em massas alimentícias. Neste item não estão incluídos os produtos que utilizam derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos como veículos de aditivos e ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação. (RDC Nº 93/ 00 – Item 2.2.2.3)			
OBS.				
1.1.6	Para utilizar na designação de venda a expressão “Com Ovos”, o produto deve: <ul style="list-style-type: none"> • ter no mínimo 0,45 g de colesterol por quilo de massa, expresso em base seca; • constar obrigatoriamente na designação uma das seguintes expressões, de acordo com a farinha de trigo utilizada: comum, sêmola, semolina, integral, trigo durum, sêmola ou semolina de trigo durum, integral de trigo durum, seguida da expressão “Com Ovos”. (RDC Nº 93/2000 – Itens 2.3.9 e 2.3.10) 			
OBS.				
1.1.7	Exclusivamente para Massa Alimentícia ou Macarrão com ovos elaborado a partir de Sêmola ou Semolina de Trigo, pode-se utilizar adicionalmente a expressão “Massa com Ovos”. (RDC Nº 93/00 – Item 2.3.11) <p>CONSIDERAÇÕES:</p> <p>a) Conforme RDC Nº 259/02 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, item 8.1, a designação de venda do alimento DEVE constar em sua forma MAIS RELEVANTE e em contraste que assegure sua visibilidade.</p> <p>b) De acordo com os itens 2.3.9 e 2.3.10 da RDC Nº 93/00 – Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia, a designação de venda obrigatória para o produto com ovos fabricado a partir de Sêmola ou Semolina de Trigo, prevê uma das seguintes expressões: <ul style="list-style-type: none"> • Massa Alimentícia de Sêmola com ovos; • Macarrão de Sêmola com ovos; • Massa Alimentícia de Semolina com ovos; • Macarrão de Semolina com ovos. </p> <p>c) Pode-se utilizar, adicionalmente, a expressão “Massa com Ovos”, DESDE QUE não esteja escrita em maior destaque do que uma das expressões do item b, acima.</p> <p>d) A expressão “Massa com Ovos” NÃO SUBSTITUI a designação de venda obrigatória.</p>			
OBS.				

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
1.1	Denominação de Venda			
1.1.8	Para Massa alimentícia recheada, a expressão "Massa Alimentícia" deve ser seguida obrigatoriamente pela(s) designação(ões) do recheio e ou molho e ou cobertura ou expressão(ões) consagrada(s) pelo uso relativo(s) ao recheio e ou molho e ou cobertura.(RDC Nº 93/00 – Item 2.3.12)			
OBS.				
1.1.9	A denominação ou a denominação e a marca do alimento deve(m) estar de acordo com os seguintes requisitos: a) quando um Regulamento Técnico específico (RDC Nº 93/00 – Item 2.3) estabelecer uma ou mais denominações para o alimento, deve ser utilizada pelo menos uma dessas denominações; b) pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior; c) podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais devem estar junto ou próximas da denominação do alimento. (RDC Nº 259/02 – Item 6.1)			
OBS.				
1.1.10	Deve constar no painel principal a denominação de venda do alimento, na sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade. (RDC Nº 259/02 – Item 8.1)			
OBS.				
1.1.11	A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC Nº 259/02 – Item 4)			
OBS.				
1.1.12	O tamanho das letras e números para o item 1.1 da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm. (RDC Nº 259/02 – Item 8.2)			
OBS.				

CHECKLIST DE ROTULAGEM ABIMA

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
1.2	Lista de Ingredientes			
1.2.1	A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:".(RDC Nº 259/02 - Item 6.2.2)			
OBS.				
1.2.2	Todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente da respectiva proporção.(RDC Nº 259/02 - Item 6.2.2 a)			
OBS.				
1.2.3	Na lista de ingredientes deve(m) ser declarada(s) a(s) denominação(ões) da (s) farinha(s) de trigo (farinha de trigo comum,sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo integral, farinha de trigo durum ou sêmola/semolina de trigo durum, farinha integral de trigo durum) e do(s) farelos (s) (de trigo,de trigo durum) utilizado (s).(RDC Nº 93/00 – Item 9.3)			
OBS.				
1.2.4	Na lista de ingredientes da Massa Alimentícia Integral ou Macarrão Integral,deve(m) ser declarados o(s) percentual(is) de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum utilizado(s).(RDC Nº 93/00 – Item 9.4).			
OBS.				
1.2.5	Na lista de ingredientes da Massa Alimentícia Mista,deve(m) ser declarado(s) o(s) percentual (is) do(s) derivado(s) de cereal(ais), inclusive o trigo,leguminosa(s),tubérculo(s) e raiz (es) utilizado(s).(RDC N.º 93/00 – Item 9.5).			
OBS.				
1.2.6	Na lista de ingredientes da Massa Alimentícia de Vegetais,deve(m) ser declarado(s) o(s) percentual(ais) do(s) derivado(s) de cereal(is),leguminosa(s),tubérculo(s) e raiz(es) utilizados.(RDC Nº 93/2000 – Item 9.6).			
OBS.				
1.2.7	Não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação.(RDC Nº259/02 – Item 6.2.2 d)			
OBS.				
1.2.8	As farinhas de trigo e as farinhas de milho fortificadas usadas como ingredientes deverão ser declaradas na lista de ingredientes da rotulagem com as seguintes expressões:farinha de trigo fortificada ou enriquecida ou rica com ferro e ácido fólico; e a farinha de milho fortificada ou enriquecida ou rica com ferro e ácido fólico. (RDC Nº 344/02 – Item 5.2).			

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
1.2	Lista de Ingredientes			
1.2.8	<p>Observação: A RDC Nº 344/02 prevê o prazo de adequação para enriquecimento da matéria-prima até 31/06/2004. Assim, a empresa fabricante de macarrão deverá ter a lista de ingredientes adequada desde o momento em que começar a fabricar produtos utilizando a matéria-prima enriquecida com Ferro e Ácido Fólico.</p>			
OBS.				
1.2.9	<p>Os produtos processados, que contêm como ingrediente as farinhas de trigo e ou as farinhas de milho fortificadas com ferro e ácido fólico e queiram usar as denominações citadas no item anterior (1.2.8), devem atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos adicionados de Nutrientes Essenciais – Portaria Nº 31/98. (RDC Nº 344/02 – Item 5.3)</p> <p>CONSIDERAÇÕES:</p> <p>a) O item 9.6 da Portaria Nº 31/98 determina que o Macarrão designado como Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico deve conter no mínimo 30% da IDR (Ingestão Diária Recomendada) destes nutrientes.</p> <p>b) 30% da IDR de Ácido Fólico = 60 mcg 30% da IDR de Ferro = 4,2 mg</p>			
OBS.				
1.2.10	<p>Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Devem constar a função principal ou fundamental do aditivo no alimento e seu nome completo ou seu número INS ou ambos. Quando houver mais de um aditivo com a mesma função, pode ser mencionado um em continuidade ao outro, agrupando-os por função. Os aditivos alimentares devem ser declarados depois dos ingredientes. (RDC Nº 259/02 – Itens 6.2.4 a 6.2.4 b)</p>			
OBS.				
1.2.11	<p>A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC Nº 259/02 – Item 4)</p>			
OBS.				

CHECKLIST DE ROTULAGEM ABIMA

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
1.2	Lista de Ingredientes			
1.2.12	O tamanho das letras e números para o item 1.2 da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm. (RDC Nº 259/02 – Item 8.2)			
OBS.				
1.3	Conteúdo Líquido			
1.3.1	O acondicionamento dos produtos designados por massa alimentícia ou macarrão deve obedecer aos seguintes valores para o peso líquido: 100 g, 200 g, 500 g, 750 g, 1 kg e 2 kg. Parágrafo 1º - As massas alimentícias a que se refere o presente artigo podem ser comercializadas em quaisquer outros valores, desde que inferiores a 100 g e superiores a 2 kg; Parágrafo 2º - Os produtos designados por massa para lasanha e massas recheadas não se enquadram no disposto neste artigo. (Portaria INMETRO Nº 74/93 – Artigo 1º)			
OBS.				
1.3.2	No caso de utilizar indicações precedentes à indicação quantitativa, pode-se usar algumas das seguintes expressões para produtos comercializados em unidades legais de massa: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou " PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq.". (Portaria INMETRO Nº 157/02 – Itens 5.1.e 5.1.a)			
OBS.				
1.3.3	Deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC Nº 259/02 - Item 4)			
OBS.				
1.3.4	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 neles contidos, em caracteres legíveis e precedidos pela palavra "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" OU "CONT.", e estas deverão ser escritas nas mesmas dimensões para algarismos estabelecidos nas Tabelas II ou II correspondentes, podendo a indicação quantitativa dos produtos contidos ser escrita em caracteres de menor tamanho, desde que não sejam inferiores a 2 mm. (Portaria INMETRO Nº 157/02 – Itens 3.4 e 3.4.1)			
OBS.				

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
1.3	Conteúdo Líquido			
1.3.5	A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve constar na rotulagem da embalagem ou no corpo dos produtos, na vista principal, e ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa, de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada. (Portaria INMETRO Nº 157/02 – Item 3.1 e RDC 259/02 – Item 8.1)			
OBS.				
1.3.6	A altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido deverá obedecer ao disposto na Tabela II da Portaria INMETRO Nº 157/02 (Item 4.1.1).			
OBS.				
1.3.7	Os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida deverão ter altura mínima de 2/3 (dois terços) da altura dos algarismos. (Portaria INMETRO Nº 157/02 – Item 4.3)			
OBS.				
1.3.8	O Conteúdo Líquido atende ao Regulamento Técnico específico. (RDC Nº 259/02 – Item 6.3)			
OBS.				
1.4	Identificação da Origem			
1.4.1	Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis nome e/ou marca do alimento, nome do fabricante ou produto, sede da fábrica ou local de produção, número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde. (Decreto-Lei Nº 986/69 – capítulo III, art.11) CONSIDERAÇÕES: Algumas categorias de produtos alimentícios embalados, incluindo massas alimentícias, estão dispensadas de registro de produto junto à ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Porém, todos os produtos adicionados de nutrientes essenciais ou com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde, incluindo massas alimentícias, devem possuir o registro do produto. (RDC Nº 23/00)			
OBS.				
1.4.2	Devem ser indicados o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; endereço completo; país de origem e município; número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente. (RDC Nº 259/02 – Item 6.4.1)			
OBS.				

CHECKLIST DE ROTULAGEM ABIMA

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
1.4	Identificação da Origem			
1.4.3	Para identificar a origem deve ser utilizada uma das expressões: "fabricado em...", "produto...", "indústria..." (RDC Nº 259/02 – Item 6.4.2)			
OBS.				
1.4.4	Devem ser obrigatoriamente indicados o nome ou a razão social e o endereço do importador. (RDC Nº 259/02 – Item 5)			
OBS.				
1.4.5	Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino, deve-se colocar uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. (RDC Nº 259/02 – Item 3.4)			
OBS.				
1.4.6	Algumas categorias de produtos alimentícios embalados importados, incluindo massas alimentícias, estão dispensadas de registro de produto junto à ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Porém, todos os produtos adicionados de nutrientes essenciais ou com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde, incluindo massas alimentícias, devem possuir o registro do produto. (Resolução ANVS/MS Nº 22/00)			
OBS.				
1.4.7	A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC Nº 259/02 – Item 4)			
OBS.				
1.4.8	O tamanho das letras e números para o item 1.1 da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm. (RDC Nº 259/02 – Item 8.2)			
OBS.				
1.5	Identificação do Lote			
1.5.1	Todo rótulo deve ter impressa, gravada ou marcada de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével. (RDC Nº 259/02 - Item 6.5.1)			
COMO ESTÁ EXPRESSA NA EMBALAGEM A INDICAÇÃO DE LOTE:				
OBS.				

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
1.5	Identificação do Lote			
1.5.2	O lote é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios. Pode ser utilizado um código-chave precedido da letra L. Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre países ou constar data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, sempre que o(s) mesmo(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item 1.6.1 deste checklist. (RDC Nº 259/02 - Itens 6.5.2, 6.5.3 a 6.5.3 b)			
OBS.				
1.5.3	A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC Nº 259/02 – Item 4)			
OBS.				
1.5.4	O tamanho das letras e números para o item 1 da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm. (RDC Nº 259/02 – Item 8.2)			
OBS.				
1.6	Prazo de Validade			
1.6.1	Deve ser declarado o prazo de validade constando pelo menos o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses, e o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão “fim de ... (ano)”. (RDC Nº 259/02 – Item 6.6.1 a 6.6.1 b)			
COMO ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM O PRAZO DE VALIDADE:				
OBS.				
1.6.2	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 ...”. (RDC Nº 259/02 – Item 6.6.1 c)			
OBS.				
1.6.3	As expressões estabelecidas no item 1.6.2 devem ser acompanhadas do prazo de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou			

CHECKLIST DE ROTULAGEM ABIMA

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
1.6	Prazo de Validade			
1.6.3	marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 1.6.1 deste checklist. (RDC Nº 259/02 – Item 6.6.1 d)			
OBS.				
1.6.4	O dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo. (RDC Nº 259/02 – Item 6.6.1)			
OBS.				
1.6.5	A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC Nº 259/02 – Item 4)			
OBS.				
1.6.6	O tamanho das letras e números para o item 1 da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm. (RDC Nº 259/02 – Item 8.2)			
OBS.				
1.7	Preparo e Instruções do Produto			
1.7.1	Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluindo a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para uso correto do produto. Estas instruções não devem ser ambíguas nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento. (RDC Nº 259/02 – Itens 6.7.1 e 6.7.2)			
OBS.				
1.7.2	A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC Nº 259/02 – Item 4)			
OBS.				
1.7.3	O tamanho das letras e números para o item 1 da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm. (RDC Nº 259/02 – Item 8.2)			
OBS.				

1	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
1.8	Glúten			
1.8.1	Todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados, devem obrigatoriamente conter no rótulo a advertência "CONTÉM GLÚTEN". (RDC Nº 40/02 – Item 2.1).			
OBS.				
1.8.2	A advertência deve ser impressa nos rótulos dos alimentos e bebidas embalados em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. (RDC Nº 40/02 – Item 2.2 e Lei Nº 8543/92)			
OBS.				
1.8.3	A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC Nº 259/02 – Item 4)			
OBS.				
1.8.4	O tamanho das letras e números para o item 1 da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm. (RDC Nº 259/2002 – Item 8.2)			
OBS.				

INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA**1.DEFINIÇÕES****• Nutriente**

Qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento que:

- a) proporcione energia, e/ou
- b) seja necessária para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e da vida,e/ou
- c) cuja carência faz com que se produzam mudanças químicas ou fisiológicas características.

(RDC Nº 40/2001 – Item 2.3)

• Nutriente Essencial

Toda substância normalmente consumida para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e que não é sintetizada pelo organismo ou é sintetizada, porém em quantidade insuficiente. (Portaria SVS/MS Nº 31/1998 – Item 2.1.4)

• Rotulagem Nutricional

É toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. (RDC Nº 40/2001 – Item 2.1)

A Rotulagem Nutricional tem dois componentes:

a) Declaração de Nutrientes

É uma relação ou listagem ordenada dos nutrientes de um alimento.(RDC Nº 40/2001 – Item 2.1.1)

b) Informação Nutricional Complementar (ou Declaração de Propriedades Nutricionais).

É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor calórico e seu conteúdo de carboidratos, proteínas, gorduras e fibras alimentares, bem como seu conteúdo de vitaminas e minerais.

Não se considera Informação Nutricional Complementar:

- a) a menção de substâncias na lista de ingredientes;
- b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional;
- c) a declaração quantitativa ou qualitativa de alguns nutrientes ou ingredientes ou do valor calórico na rotulagem, quando exigida por legislação nacional, até que se elabore um regulamento técnico específico. (RDC Nº 40/2001 – Item 2.1.2)

A informação Nutricional Complementar deve ter por objetivo facilitar a compreensão do consumidor quanto ao valor nutritivo do alimento e ajudá-lo a interpretar a declaração sobre o nutriente.

Somente pode ser usada quando for estabelecida por regulamento técnico específico.

O uso da Informação Nutricional Complementar na rotulagem de alimentos e bebidas embalados é facultativa e não deve substituir, mas sim se somar à declaração de nutrientes. (RDC Nº 40/2001 – Itens 6.1, 6.2,6.3)

• Informação Nutricional Complementar Comparativa

Informação nutricional complementar comparativa é a que compara os níveis de nutrientes e ou valor energético de dois ou mais alimentos.(Portaria SVS/MS Nº 27/1998 – Item 2.2.2)

• Alimento Fortificado/Enriquecido

Considera-se alimento fortificado/enriquecido ou simplesmente adicionado de nutrientes todo alimento ao qual for adicionado um ou mais nutrientes essenciais contidos naturalmente ou não no alimento, com o objetivo de reforçar o seu valor nutritivo e ou prevenir ou corrigir deficiência(s) demonstrada(s) em um ou mais nutrientes, na alimentação da população ou em grupos específicos da mesma. (Portaria SVS/MS Nº 31/1998 – Item 2.1.1)

• Declaração Simplificada de Nutrientes

É a relação ou listagem ordenada de um grupo de nutrientes de um alimento, quando um número determinado de nutrientes aparece em quantidade insignificante no alimento. (RDC Nº 40/2001 – Item 2.2)

2	ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
2.1	Declaração dos Nutrientes			
2.1.1	<p>A declaração de nutrientes é obrigatória para alimentos e bebidas embalados, devendo constar as informações quantitativas na seguinte ordem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valor calóricoKcal - Carboidratos.....g - Proteínasg - Gorduras totaisg - Gorduras saturadas.....g - Colesterol.....mg - Fibra alimentarg - Cálciomg ou mcg - Ferro.....mg ou mcg - Sódio.....mg <p>(RDC Nº 40/01 – Item 3.1.1)</p>			
OBS.				
2.1.2	Deve-se declarar a quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades. (RDC Nº 40/01 – Item 3.1.1.4)			
OBS.				
2.1.3	Opcionalmente podem ser declarados outros nutrientes ou componentes. Somente poderão ser declarados vitaminas e minerais que constam no Regulamento Técnico específico sobre IDR (PORT. SVS/MS 33/98), quando estes nutrientes se encontrarem presentes em pelo menos 5% da IDR, por porção. (RDC Nº 40/01 – Itens 3.1.2 e 3.1.5)			
OBS.				
2.1.4	<p>Quando for utilizada a Informação Nutricional Complementar com relação à quantidade ou tipo de carboidrato, deve ser declarada a quantidade total de açúcares, além do previsto no item 2.1.1. Podem ser indicadas também as quantidades de amido e/ou outros constituintes dos carboidratos. Sempre que se declarar o conteúdo de açúcares e ou polióis e ou amido e ou polidextroses e ou outros carboidratos, esta declaração é seguida imediatamente ao conteúdo de carboidratos, da seguinte maneira:</p> <p>Carboidratos.....g, dos quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> Açúcares.....g Polióis.....g Amido.....g Polidextroses.....g Outros carboidratosg <p>A declaração “outros carboidratos” se refere a qualquer outro carboidrato, o qual deve ser claramente identificado. (RDC Nº 40/2001 – Itens 3.1.3 e 4.13)</p>			

2	ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
2.1	Declaração dos Nutrientes			
2.1.4	OBS.: "Nos regulamentos técnicos específicos que exijam a declaração do teor de lipídeos e ou hidratos de carbono, a mudança de terminologia para gorduras e carboidratos pode ser feita gradativamente. (RDC Nº 40/01 – Item 3.1.6)			
OBS.				
2.1.5	Quando for utilizada a Informação Nutricional Complementar com relação à quantidade ou tipo de ácidos graxos, devem ser indicadas as quantidades de gorduras (ácidos graxos) monoinsaturadas e poliinsaturadas. Sempre que se declarar a quantidade e ou o tipo de gorduras (ácidos graxos), esta declaração será seguida imediatamente do conteúdo total de gorduras, da seguinte maneira: Gordurasg, das quais: Saturadasg Monoinsaturadas.....g Poliinsaturadasg Colesterol.....mg (RDC Nº 40/01 – Itens 3.1.4 e 4.12) OBS.: Nos regulamentos técnicos específicos que exijam a declaração do teor de lipídeos e ou hidratos de carbono, a mudança de terminologia para gorduras e carboidratos pode ser feita gradativamente. (RDC Nº 40/01 – Item 3.1.6)			
OBS.				
2.2	Declaração do Valor Calórico, Nutrientes e Componentes			
2.2.1	A declaração no rótulo do conteúdo do valor calórico, de nutrientes e componentes deve ser feita em forma numérica. As unidades devem estar de acordo com o Anexo 2. (RES.RDC 40/01 – Item 4.1) Obs.: Quando o regulamento técnico específico do alimento exigir a declaração de nutrientes em 100 g no produto exposto à venda e ou no produto pronto para consumo, esta deve ser apresentada por porção, sem prejuízo do estabelecido no regulamento técnico. (RDC Nº 40/01 – Item 4.8)			
OBS.				
2.2.2	A informação nutricional deve ser declarada também em % dos Valores Diários. (RDC Nº 40/2001 – Item 4.1) Obs.: Quando o regulamento técnico específico do alimento exigir a declaração de nutrientes em 100 g no produto exposto à venda e ou no produto pronto para consumo, esta deve ser apresentada por porção,			

CHECKLIST DE ROTULAGEM ABIMA

2	ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
2.2	Declaração do Valor Calórico, Nutrientes e Componentes			
2.2.6	Para produtos cuja apresentação é feita em embalagens individualizadas, considera-se que cada embalagem corresponde à porção usualmente consumida por ocasião do consumo. Nestes casos, a porção da embalagem individual deve ser considerada como porção de referência para fins de rotulagem nutricional. (RDC Nº 39/01 – Item 2.6)			
OBS. 2.2.7	O termo “unidade” é usado como uma descrição genérica de uma unidade discreta. Os fabricantes devem usar a descrição da unidade que for mais apropriada para o seu produto específico. (RDC Nº 39/2001 – Item 2.11)			
	<p>- Para massas alimentícias secas, massa pré-cozida para lasanha e massa seca para preparo de sopa – informar somente em gramas.</p> <p>- Para massa seca para lasanha – informar em gramas, adicionalmente utilizar medida caseira “folhas”.</p> <p>- Para massa alimentícia instantânea em embalagens para consumo individual – informar em pacote individual.</p> <p>(RDC Nº 39/01 – Tabela I).</p>			
OBS.				
2.2.8	As quantidades mencionadas devem corresponder ao produto na forma como está exposto à venda. Complementarmente, pode-se também informar a respeito do alimento preparado, sempre que se indiquem as instruções específicas de preparo suficientemente detalhadas e a informação se referir ao alimento pronto para o consumo. (RDC Nº 40/01 – Item 4.7)			
OBS.				
2.2.9	Os valores de nutrientes e componentes declarados devem obedecer aos parâmetros de arredondamento estabelecidos na Tabela 1 da RDC Nº 40/01 – Item 4.14 – (Anexo 6).			
OBS.				
2.2.10	Os valores diários devem ser declarados com números inteiros, arredondando-se as casas decimais da seguinte forma: de um a cinco para zero e acima de cinco para o numeral inteiro seguinte. (RDC Nº 40/01 – Item 4.15)			
OBS.				

2	ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
2.3	Apresentação da Informação Nutricional			
2.3.1	A informação nutricional deve ser apresentada em um mesmo local, estruturada em forma de tabela (quadro vertical ou horizontal, conforme o tamanho do rótulo) e, se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelo anexo. (RDC Nº 40/01 – Item 7.1). Ver Anexo 2 – A,B,C.			
OBS.				
2.3.2	A informação nutricional deve estar em lugar visível, com caracteres legíveis e indelévels. (RDC Nº 40/01 – Item 7.2)			
OBS.				
2.3.3	As embalagens de até 80cm ² de área total disponível para rotulagem estão dispensadas da obrigatoriedade da informação nutricional. O rótulo deve conter uma chamada impressa: "PARA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: -----", completar a frase especificando o número de telefone ou endereço completo da empresa. Em ambos os casos, pode-se informar também o endereço eletrônico da empresa. Esta dispensa não se aplica quando for declarada informação nutricional complementar ou quando a rotulagem nutricional for exigida em regulamento técnico específico. (RDC Nº 40/01 – Item 4.9)			
OBS.				
2.3.4	A Declaração Simplificada de Nutrientes pode ser utilizada quando o alimento apresentar quantidades insignificantes, segundo a Tabela 1 A, (RDC Nº 40/01) – Anexo 6, de pelo menos 5 dos seguintes itens: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Colesterol, Fibra Alimentar, Cálcio, Ferro, Sódio. A declaração de Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais e Sódio é obrigatória, independente da quantidade destes nutrientes ser insignificante. Deve ainda constar informação referente a Gorduras Saturadas e Colesterol quando a gordura for responsável por 30% ou mais do Valor Calórico do alimento. (RDC Nº 40/01 – Item 4.10). Ver Anexo 2 - D			
OBS.				
2.3.5	A expressão "Informação Nutricional" deve estar escrita em negrito e tamanho de fonte maior do que as demais informações constantes na Tabela. (RDC Nº 40/01 – Item 7.3 a)			
OBS.				
2.3.6	A expressão "Porção de -----" deve estar escrita abaixo da expressão "Informação Nutricional" no mesmo tamanho de fonte que as das demais informações contidas na tabela. (RDC Nº 40/01 – Item 7.3b)			
OBS.				

2	ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
2.3	Apresentação da Informação Nutricional			
2.3.7	As informações devem estar escritas no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho adequado, com realce e visibilidade, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC Nº 259/02 - Item 4)			
OBS.				
2.3.8	Para a declaração de nutrientes obrigatória o tamanho de letra e número para o item 2.3 da rotulagem não pode ser inferior a 1 mm. (RDC Nº 259/02 - Item 8.2)			
OBS.				
2.3.9	Todas as informações referentes ao valor calórico e demais nutrientes devem estar escritas em fonte de mesmo tamanho. As quantidades devem ser informadas ao lado, utilizando-se as unidades estabelecidas no Anexo 2. (RDC Nº 40/01 – Itens 7.3 d, e, f, g, h, i, j, k, l, m)			
OBS.				
2.3.10	Os percentuais dos Valores Diários devem estar dispostos ao lado direito das quantidades indicadas para valor calórico, nutrientes e componentes. (RDC Nº 40/01 – Item 7.4)			
OBS.				
2.3.11	As expressões devem estar dispostas em seqüência e separadas por linhas, conforme o Anexo 2. (RDC Nº 40/01 – Item 7.5)			
OBS.				
2.3.12	Os demais nutrientes ou componentes declarados devem seguir a mesma disposição da Informação Nutricional Obrigatória. (RDC Nº 40/01 – Item 7.6)			
OBS.				
2.3.13	Caso o fabricante informe a medida caseira correspondente à porção estabelecida para o alimento, esta deve estar escrita entre parênteses ao lado do valor indicado para porção: (RDC Nº 39/01 – Tabela I) a) no caso da apresentação em gramas e medida caseira, esta última deve ser colocada entre parênteses precedida do número de medidas caseiras, mesmo que este seja igual a 1 ou frações (Pacote individual de x g); b) no caso daqueles produtos cujo valor de referência para a porção é a unidade, deve ser colocado no rótulo o termo unidade ou outro termo que seja mais apropriado para descrever uma unidade do produto específico. Nestes casos, os valores da unidade em gramas ou mililitros poderão ser informados, e devem ser colocados entre parênteses, sempre precedidos do termo: 1 unidade (de x gramas ou x mililitros);			

2	ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
2.3	Apresentação da Informação Nutricional			
2.3.13	<p>d) para os casos em que o peso médio da medida caseira para um determinado produto, segundo o fabricante, for muito diferente do apresentado na tabela, outro peso médio pode ser utilizado, mas o fabricante deve manter o registro de suas medições que comprovem o peso apresentado no rótulo;</p> <p>g) nos casos em que o valor de referência é apresentado em gramas, mas a medida caseira é uma unidade (ex. biscoitos), deve ser utilizado o peso médio das unidades do fabricante, em gramas, com o arredondamento para o número inteiro mais próximo da fração, de acordo com a relação: de 1,01 a 1,50 = 1; de 1,51 a 1,99 = 2. (RDC Nº 39/01 – Item 3.2)</p> <p>Obs: Para massas alimentícias instantâneas em embalagens para consumo individual a medida caseira corresponde ao pacote individual com peso médio de 80 g e para massa seca para lasanha a medida caseira corresponde a folhas (sem referência do peso médio). As demais massas secas e pré-cozidas não possuem referências para medida caseira e peso médio. (RDC Nº 39/01- Tabela I)</p>			
OBS.				
2.3.14	<p>Adicionalmente, o rótulo pode conter a descrição do número de porções por embalagem. Quando o número de porções não for um número inteiro, o fabricante deverá informar a fração ou arredondar para os valores inteiros e meios, da seguinte forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De 1,0 a 1,30 = 1 • De 1,31 a 1,70 = 1 $\frac{1}{2}$ • De 1,71 a 2 = 2 <p>(RDC Nº 39/01 – Item 4)</p>			
OBS.				
2.3.15	No caso de embalagens coletivas deve-se seguir o disposto nos itens 5.1 a 5.3 da RDC Nº 39/01.			
OBS.				
2.3.16	<p>ALIMENTOS ESPECÍFICOS:</p> <p>- Alimentos para fins especiais, com informação nutricional complementar e adicionados de nutrientes, devem seguir as porções recomendadas pelo fabricante. (RDC Nº 39/01 – Itens 6.1 e 6.2).</p>			
OBS.				

3	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
3.1	A Informação Nutricional Complementar deve referir-se ao alimento pronto para o consumo, preparado, quando for o caso, de acordo com as instruções de rotulagem. (Portaria SVS/MS Nº 27/98 - Item 3.2)			
OBS.				
3.2	A Informação Nutricional Complementar deve ser expressa por 100 g (porção) do alimento pronto para consumo. (Portaria SVS/MS Nº 27/98 - Item 3.2.1) Obs.: Quando o regulamento técnico específico do alimento exigir a declaração de nutrientes em 100 g no produto exposto à venda e ou no produto pronto para consumo, esta deve ser apresentada por porção, sem prejuízo do estabelecido no regulamento técnico. (RDC Nº 40/01 – Item 4.8)			
OBS.				
3.3	Quando a Informação Nutricional Complementar for baseada em características inerentes ao alimento, deve haver um esclarecimento em um lugar próximo à declaração, com caracteres de igual realce e visibilidade, de que todos os alimentos daquele tipo também possuem essas características. (Portaria SVS/MS Nº 27/98 - Item 3.4.1)			
OBS.				
3.4	Não é permitido o uso de informação nutricional complementar que possa levar a interpretação errônea ou engano do consumidor. (Portaria SVS/MS Nº 27/98 – Item 3.3)			
OBS.				
3.5	A Informação Nutricional Complementar declarada obedece à tabela de Termos – Anexo 4. (Portaria SVS/MS Nº 27/98 - Item 4 e Portaria SVS/MS Nº 31/98 – Item 10.3.1.1).			
COMO ESTÁ EXPRESSA NA EMBALAGEM:				
OBS.				
3.6	A utilização da informação nutricional complementar absoluta e comparativa deve seguir os critérios quantitativos fixados nas tabelas do Anexo 5. (Portaria SVS/MS Nº 27/98 – Itens 3.4, 3.5, 3.5.1 e 5.2)			
OBS.				
3.7	O tamanho de letra e número para o item 3 da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 1 mm. (RDC Nº 259/02 - Item 8.2)			
OBS.				

4	ALIMENTOS ADICIONADOS DE NUTRIENTES ESSENCIAIS (ITEM APLICÁVEL SOMENTE A ESSA CATEGORIA DE ALIMENTOS)	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
4.1	<p>Para os Alimentos Simplesmente Adicionados de Nutrientes é permitida a adição de vitaminas e de minerais, desde que 100 g (porção) do produto, pronto para o consumo, forneçam, no máximo, 15% da IDR de referência. Ver anexo 3 (PORT. SVS/MS Nº 31/98 - Item 9.5)</p> <p>As vitaminas e minerais devem ser declarados na lista de ingredientes, independente da quantidade adicionada. Para declaração de vitaminas e minerais os valores de referência devem seguir a tabela de arredondamento da RDC Nº 40/2001.</p> <p>Obs.: Quando o regulamento técnico específico do alimento exigir a declaração de nutrientes em 100 g no produto exposto à venda e ou no produto pronto para consumo, esta deve ser apresentada por porção, sem prejuízo do estabelecido no regulamento técnico. (RDC Nº 40/01 – Item 4.8)</p>			
OBS.				
4.2	<p>É permitida também a adição de vitaminas e de minerais, desde que 100 g (porção) do produto, pronto para o consumo, forneçam no mínimo 15% da IDR de referência. Esses alimentos, de acordo com o Regulamento Técnico de Informação Nutricional Complementar, poderão ter o atributo FONTE. (Portaria SVS/MS Nº 31/98 – Item 9.5.2)</p> <p>Obs.: Quando o regulamento técnico específico do alimento exigir a declaração de nutrientes em 100 g no produto exposto à venda e ou no produto pronto para consumo, esta deve ser apresentada por porção, sem prejuízo do estabelecido no regulamento técnico. (RDC Nº 40/01 – Item 4.8)</p>			
OBS.				
4.3	<p>Para alimentos Enriquecidos ou Fortificados é permitido o enriquecimento ou fortificação com quantidade correspondente aos atributos “rico”, “alto teor” ou “alto conteúdo”, conforme Portaria SVS/MS Nº 27/1998. (Texto baseado na Portaria SVS/MS Nº 31/98 - Item 9.6)</p>			
OBS.				
4.4	<p>Para alimentos Enriquecidos/ Fortificados devem constar no painel principal a designação do alimento convencional e uma das seguintes expressões “Enriquecido (Fortificado) com Vitamina(s)”, “Vitaminado”, “Enriquecido (fortificado) com Minerais”, “Enriquecido Fortificado com Vitaminas e Minerais”, “Enriquecido (Fortificado) com...”, “Rico em....” (especificando o nome da(s) vitamina(s) e ou mineral(is); “Rico em vitaminas”, “Rico em Minerais”, “Rico em vitaminas e minerais”. Ver anexo 4 (Portaria SVS/MS Nº 31/98 - Item 10.3.1 e Portaria SVS/MS Nº 27/98 – Atributo Alto Teor)</p>			
OBS.				

4	ALIMENTOS ADICIONADOS DE NUTRIENTES ESSENCIAIS (ITEM APLICÁVEL SOMENTE A ESSA CATEGORIA DE ALIMENTOS)	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
4.5	A declaração de nutrientes essenciais deve ser feita em relação a % IDR de forma quantitativa por 100 g (porção). (Portaria SVS/MS Nº 31/98 - Item 10.3.2.2) Obs.:Quando o regulamento técnico específico do alimento exigir a declaração de nutrientes em 100 g no produto exposto à venda e o no produto pronto para consumo, esta deve ser apresentada por porção, sem prejuízo do estabelecido no regulamento técnico. (RDC Nº 40/01 – Item 4.8)			
OBS.				
5	PRINCÍPIOS GERAIS			
5.1	A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores. (Lei Nº 8.078/90, Art.31 – Cód. Defesa do Consumidor)			
OBS.				
5.2	Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ilegível ou que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento. (RDC Nº 259/02 – Item 3.1a)			
OBS.				
5.3	Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas. (RDC Nº 259/02 - Item 3.1b)			
OBS.				
5.4	Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos técnicos específicos e que ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante. (RDC Nº 259/02 - Itens 3.1 c e d)			
OBS.				

5	PRINCÍPIOS GERAIS	CONFORME		
		SIM	NÃO	NA
5.5	Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica; indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para evitar doenças ou com ação curativa. (RDC Nº 259/02 – Itens 3.1 e, f e g)			
OBS.				
5.6	Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce e visibilidade às correspondentes à denominação aprovada no regulamento técnico vigente no país de consumo. (RDC Nº 259/02 - Item 3.3) O tamanho das letras e números para o item 1 da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm. (RDC Nº 259/02 – Item 8.2)			
OBS.				

TABELAS

TABELA 1 NOMES GENÉRICOS DOS INGREDIENTES DE ACORDO COM A CLASSE	
CLASSE DE INGREDIENTES	NOME GENÉRICO
Óleos refinados,exceto o azeite de oliva	<p>“Óleo de ...”</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualificar de “vegetal” ou “animal” , de acordo com o caso; - 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 indicada.
Gorduras refinadas,exceto a manteiga	“Gorduras” juntamente com o termo “vegetal” ou “animal”,conforme o caso.
Amidos e amidos modificados por via enzimática ou física	“Amido”
Amidos modificados quimicamente	“Amido modificado”
Todas as espécies de pescado, quando o pescado constitui um ingrediente de outro alimento e sempre que, no rótulo e na apresentação, não se faça referência a uma determinada espécie de pescado.	“Pescado”
Todos os tipos de carnes de aves, quando constituem um ingrediente de outro alimento e sempre que, no rótulo e na apresentação, não se faça referência a nenhum tipo de específico de carne de aves.	“Carne de ave”
Todos os tipos de queijo,quando o queijo ou uma mistura de queijos constitui um ingrediente de outro alimento ou sempre que,no rótulo e na apresentação,não se 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”,conforme o caso.
Todas as ervas aromáticas ou parte de ervas aromáticas isoladas ou misturadas no alimento	“Ervas aromáticas”ou “misturas de ervas aromáticas”,conforme o caso.
Todos os tipos de preparos de goma utilizados na fabricação da goma-base para goma de mascar	“Goma-base”
Todos os tipos de sacarose	“Açúcar”
Dextrose anidra ou dextrose monoidratada	“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:RDC ANVS/MS nº 259,de 20 de setembro de 2003

TABELA 2 - ARREDONDAMENTO DE NUTRIENTES PARA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA			
Valor calórico Nutrientes/ Componentes	Unid.	Arredondamento(**)	Quantidade insignificante
Valor Calórico	kcal	Menor que 5 kcal – expressar como zero Maior ou igual a 5 kcal – arredondar para o múltiplo mais próximo de 5 kcal Maior que 50 kcal – arredondar para o múltiplo mais próximo de 10 kcal	Menor que 5 kcal
Carboidratos	g	Menor que 0,5 g – expressar como zero Menor que 1,0 g – expressar como: Contém menos que 1,0 g ou menor que 1,0 g Maior ou igual a 1,0 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 1,0 g	Menor que 0,5 g
Proteínas	g	Menor que 0,5 g – expressar como zero Menor que 1,0 g – expressar como: Contém menos que 1,0 g ou menor que 1,0 g Maior ou igual a 1,0 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 1,0 g	Menor que 0,5 g
Gorduras Totais	g	Menor que 0,5 g – expressar como zero Menor que 5,0 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 0,5 g Maior ou igual a 5,0 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 1,0 g	Menor que 0,5 g
Gorduras Saturadas	g	Menor que 0,5 g – expressar como zero Menor que 5,0 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 0,5 g Maior ou igual a 5,0 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 1,0 g	Menor que 0,5 g
Colesterol	mg	Menor que 2,0 mg – expressar como zero De 2 a 5 mg – expressar como menor que 5 mg Maior que 5,0 mg – arredondar para o múltiplo mais próximo de 5 mg	Menor que 2,0 mg
Fibras Alimentares	g	Menor que 0,5 g – expressar como zero Menor que 1,0 g – expressar como: Contém menos que 1,0 g ou menor que 1,0 g Maior ou igual a 1,0 g – arredondar para o mais próximo de 1,0 g	Menor que 0,5 g
Sódio	mg	Menor que 25 mg – expressar como zero De 25 a 140 mg – arredondar para o múltiplo mais próximo de 5 mg Maior que 140 mg – arredondar para o múltiplo mais próximo de 10 mg	Menor que 25 mg
Cálcio	mg	Menor que 0,8 mg – expressar como quantidade não significativa	Menor que 0,8 mg
Ferro	mg	Menor que 0,14 mg – expressar como quantidade não significativa	Menor que 0,14 mg

(**) Exemplo de arredondamento (para o múltiplo mais próximo de 1 g):
de 2,01 g até 2,49 g – arredondar para o valor inferior correspondente (2,0 g)
de 2,50 g até 2,99 g – arredondar para o valor superior correspondente (3,0 g)

Fonte: RDC ANVS/MS nº 40, de 21 de março de 2001

TABELA 3 - ARREDONDAMENTO DE NUTRIENTES PARA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL OPCIONAL			
Nutrientes/ Porção	Unid.	Arredondamento(**)	Quantidade insignificante
Calorias provenientes de gorduras	kcal	Menor que 5 kcal - expressar como zero Maior ou igual 50 kcal – arredondar para o múltiplo mais próximo de 5 kcal Maior que 50 kcal – arredondar para o múltiplo mais próximo de 10 kcal	Menor que 5 kcal
Calorias provenientes de gorduras saturadas	kcal	Menor que 5 kcal – expressar como zero Maior ou igual 50 kcal – arredondar para o múltiplo mais próximo de 5 kcal Maior que 50 kcal – arredondar para o múltiplo mais próximo de 10 kcal	Menor que 5 kcal
Gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas	g	Menor que 0,5 g – expressar como zero Menor que 5 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 0,5 g Menor ou igual 5 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 1 g	Menor que 0,5 g
Potássio	mg	Menor que 5 mg – expressar como zero Entre 5 a 140 mg – arredondar para o múltiplo mais próximo de 5 mg Maior que 140 mg – arredondar para o múltiplo mais próximo de 10 mg	Menor que 5 mg
Açúcares	g	Menor que 0,5 g – expressar como zero Menor que 1 g – expressar como: Contém menos que 1 g ou menor que 1 g Menor ou igual 1 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 1 g	Menor que 0,5 g
Álcool de açúcar (Polióis)	g	Menor que 0,5 g – expressar como zero Menor que 1 g – expressar como: Contém menos que 1 g ou menor que 1 g Menor ou igual 1 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 1 g	Menor que 0,5 g
Outros carboidratos	g	Menor que 0,5 g – expressar como zero Menor que 1 g – expressar como: Contém menos que 1 g ou menor que 1 g Menor ou igual 1 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 1 g	Menor que 0,5 g
Fibras solúveis e insolúveis	g	Menor que 0,5 g – expressar como zero Menor que 1 g – expressar como: Contém menos que 1 g ou menor que 1 g Menor ou igual 1 g – arredondar para o múltiplo mais próximo de 1 g	Menor que 0,5 g
Vitaminas e Minerais	mg ou mcg	Menor que 5% da IDR – expressar como: a) Zero b) Colocar asterisco com obs.: Contém menos que 5% da IDR dos seguintes nutrientes c) Para Vitaminas A,C, cálcio e ferro: colocar "Fonte não significativa deListar as vitaminas e minerais"(***) Menor ou igual 10% IDR – arredondar para o múltiplo mais próximo de 2% Entre 10% e 50% IDR – arredondar para o múltiplo mais próximo de 5% Maior que 50% IDR – arredondar para o múltiplo mais próximo de 10%	Menor que 5 % IDR
Beta-caroteno	% Vit. A	Menor ou igual 10% Vit. A – arredondar para o múltiplo mais próximo de 5% Entre 10% e 50% de Vit. A – arredondar para o múltiplo mais próximo de 5% Maior 50% de Vit. A – arredondar para o múltiplo mais próximo de 10%	Menor que 5 % IDR

(**) Para outras vitaminas e minerais, que não cálcio, ferro e sódio, declarar como obrigatório se forem adicionados como nutrientes, suplemento ou se for feita alguma alegação de propriedade.

Fonte: RDC ANVISA/MS nº 40, de 21 de março de 2001

TABELA 4 - MODELO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VERTICAL)		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de ___ g/ml (medida caseira)(1)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		
Valor Calórico	kcal	% VD (*)
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras Totais	g	
Gorduras Saturadas	g	
Colesterol	mg	
Fibra Alimentar	g	
Cálcio	mg ou mcg	
Ferro	mg ou mcg	
Sódio	mg	
Outros Minerais (1)	mg ou mcg	
Vitaminas (1)	mg ou mcg	

* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.500 calorias.

(1) quando for declarado

Fonte:RDC ANVS/MS nº 40,de 21 de março de 2001

TABELA 5 - MODELO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (HORIZONTAL)			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de ___ g/ml (medida caseira)(1)			
Quantidade/porção	% VD (*)	Quantidade/porção	% VD (*)
Valor Calórico - kcal		Colesterol - mg	
Carboidratos - g		Fibra Alimentar - g	
Proteínas - g		Cálcio - mg ou mcg	
Gorduras Totais - g		Ferro - mg ou mcg	
Gorduras Saturadas - mg		Sódio - mg	
Outros Minerais (1)		Vitaminas (1)	

* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.500 calorias.

(1) quando for declarado

Fonte:RDC ANVS/MS nº 40,de 21 de março de 2001

TABELA 6 - DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DE NUTRIENTES	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porção de ___ g/ml (medida caseira)(1)	
Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Calórico kcal	
Carboidratos g	
Proteínas g	
Gorduras Totais g	
Sódio mg	

* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.500 calorias.

(1) quando for declarado

Fonte:RDC ANVS/MS nº 40,de 21 de março de 2001

TABELA 7 - REFERÊNCIAS PARA CÁLCULO DE VALOR DIÁRIO PARA CRIANÇAS			
Energia/Nutrientes	6 - 11 meses	12 - 47 meses	48 - 60 meses
Energia *	850 kcal	1.300 kcal	1.800 kcal
Carboidratos	128 g	195 g	270 g
Proteínas *	14 g	16 g	24 g
Gorduras	24 g	36 g	50 g
Gordura Saturada	9 g	14 g	20 g
Colesterol	300 mg	300 mg	300 mg
Cálcio *	600 mg	800 mg	800 mg
Na *	200 mg	225 mg	300 mg
Fe *	10 mg	10 mg	10 mg
Fibra alimentar **	5 g	7 g	10 g

* *Recommended Dietary Allowances/ National Research Council (RNC/RDA, 1989).*

** *Williaams, CL, Bolella M, Wynder EL. A New Recommendation for Dietary Fiber in Childhood. Pediatrics, 1995, Vol 96, 985-988. (Tabela obtida a partir do site <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/crianca.htm>.)*

Fonte: RDC ANVS/MS nº 40, de 21 de março de 2001

TABELA 8 - INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA (IDR) PARA ADULTOS		
NUTRIENTE	UNIDADE	IDR
Proteínas	g	50
Vitamina A	mcg RE (1)	800
Vitamina D	mcg (2)	5
Vitamina B1 (Tiamina)	mg	1,4
Vitamina B2 (Riboflavina)	mg	1,6
Niacina	mg (3)	18
Ácido Pantotênico	mg	6
Vitamina B6 (Piridoxina)	mg	2
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	mcg	1
Vitamina C	mg	60
Vitamina E (Tocoferóis)	mg a -TE (4)	10
Biotina	mg	0,15
Ácido Fólico	mcg	200
Vitamina K (*)	mcg	80
Cálcio	mg	800
Fósforo (*)	mg	800
Magnésio	mg	300
Ferro	mg	14
Flúor (*)	mg	4
Zinco	mg	15
Cobre (*)	mg	3
Iodo	mcg	150
Selênio (*)	mcg	70
Molibdênio (*)	mcg	250
Cromo (*)	mcg	200
Manganês (*)	mg	5

(1) 1 UI = 0,3 mcg de retinol equivalente ou 1,8 mcg de betacaroteno.

(2) Sob a forma de colicalciferol. 1mcg de colicalciferol = 40 UI.

(3) 1 mg de niacina equivalente = 1 mg de niacina ou 60 mg de triptofano da dieta.

(4) 1 alfa tocoferol equivalente = 1 mg d-alfa-tocoferol = 0,671 UI = 0,671 mg d-L-alfa acetato de tocoferila.

Fontes: Resolução GMC nº 18/94 - Mercosul e (*) RDA/NAS, 1989

Portaria SVS/MS nº 33, de 13 de janeiro de 1998

TABELA 9 INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA (IDR) PARA LACTENTES E CRIANÇAS						
NUTRIENTE	UNIDADE	LACTENTE IDADE(ANOS)	CRIANÇAS - IDADE (ANOS)			
			0 - 0,5	0,5 - 1,0	1 – 3	4 - 6
Proteínas	g	13	14	16	24	28
Vitamina A	mcg (1)	375	375	400	500	700
Vitamina D	mcg (2)	7,5	10	10	10	10
Vitamina B1 (Tiamina)	mg	0,3	0,4	0,7	0,9	1,0
Vitamina B2 (Riboflavina)	mg	0,4	0,5	0,8	1,1	1,2
Niacina	mg (3)	5	6	9	12	13
Ácido Pantotênico	mg	2	3	3	3-4	4-5
Vitamina B6 (Piridoxina)	mg	0,3	0,6	1,0	1,1	1,4
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	mcg	0,3	0,5	0,7	1,0	1,4
Vitamina C	mg	30	35	40	45	45
Vitamina E (Tocoferóis)	mga -TE (4)	3	4	6	7	7
Biotina	mcg	10	15	20	25	30
Ácido Fólico	mcg	25	35	50	75	100
Vitamina K	mcg	5	10	15	20	30
Cálcio	mg	400	600	800	800	800
Fósforo	mg	300	500	800	800	800
Magnésio	mg	40	60	80	120	170
Ferro	mg	6	10	10	10	10
Flúor	mg	0,1-0,5	0,2-1,0	0,5-1,5	1,0-2,5	1,5-2,5
Zinco	mg	5	5	10	10	10
Cobre	mg	0,4-0,6	0,6-0,7	0,7-1,0	1,0-1,5	1-2
Iodo	mcg	40	50	70	90	120
Selênio	mcg	10	15	20	20	30
Molibdênio	mcg	15-30	20-40	25-50	30-75	50-150
Cromo	mcg	10-40	20-60	20-80	30-120	50-200
Manganês	mg	0,3-0,6	0,6-1,0	1,0-1,5	1,5-2,0	2-3

(1) 1 UI = 0,3 mcg de retinol equivalente ou 1,8 mcg de betacaroteno.

(2) Sob a forma de colicalciferol. 1mcg de colicalciferol = 40 UI.

(3) 1 mg de niacina equivalente = 1 mg de niacina ou 60 mg de triptofano da dieta.

(4) 1 alfa tocoferol equivalente = 1 mg d-alfa-tocoferol = 1,49 UI = 1,49 mg d-L-alfa acetato de tocoferila.

Fontes: RDA/NAS, 1989

Portaria SVS/MS nº 33, de 13 de janeiro de 1998

TABELA 10 INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA (IDR) PARA GESTANTES E LACTANTES				
NUTRIENTE	UNIDADE	IDR	IDR PARA LACTANTES	
			Para Gestantes	Primeiros 6 meses
Proteínas	g	60	65	62
Vitamina A	mcg RE (1)	800	1.300	1.200
Vitamina D	mcg (2)	10	10	10
Vitamina B1 (Tiamina)	mg	1,5	1,6	1,6
Vitamina B2 (Riboflavina)	mg	1,6	1,8	1,7
Niacina	mg (3)	17	20	20
Ácido Pantotênico	mg	4-7	4-7	4-7
Vitamina B6 (Piridoxina)	mg	2,2	2,1	2,1
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	mcg	2,2	2,6	2,6
Vitamina C	mg	70	95	90
Vitamina E (Tocoferóis)	mg _ -TE (4)	10	12	11
Biotina	mcg	30-100	30-100	30-100
Ácido Fólico	mcg	400	280	260
Vitamina K	mcg	65	65	65
Cálcio	mg	1.200	1.200	1.200
Fósforo	mg	1.200	1.200	1.200
Magnésio	mg	300	355	340
Ferro	mg	30	15	15
Fluor	mg	1,5-4,0	1,5-4,0	1,5-4,0
Zinco	mg	15	19	16
Cobre	mg	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0
Iodo	mcg	175	200	200
Selênio	mcg	65	75	75
Molibdênio	mcg	75-250	75-250	75-250
Cromo	mcg	50-200	50-200	50-200
Manganês	mg	2-5	2-5	2-5

(1) 1 UI = 0,3 mcg de retinol equivalente ou 1,8 mcg de betacaroteno.

(2) Sob a forma de colicalciferol. 1mcg de colicalciferol = 40 UI.

(3) 1 mg de niacina equivalente = 1 mg de niacina ou 60 mg de triptofano da dieta.

(4) 1 alfa tocoferol equivalente = 1 mg d-alfa-tocoferol = 1,49 UI = 1,49 mg d-L-alfa acetato de tocoferila.

Fontes: RDA/NAS, 1989

Portaria SVS/MS nº 33, de 13 de janeiro de 1998

TABELA 11 - CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES E/OU VALOR ENERGÉTICO		
COMPONENTE	ATRIBUTO	CONDIÇÕES NO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO
Valor Energético	Baixo	- máximo de 20 kcal / 100 ml (líquidos) - máximo de 40 kcal / 100 g (sólidos)
	Reduzido	- redução mínima de 25% do VET; diferença maior do que o máximo permitido para o atributo BAIXO
	Não contém	- máximo de 4 kcal/100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos)
Açúcares	Baixo	- máximo de 5 g/100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos) e - mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO; ou frase: "Este não é um alimento de valor energético reduzido" ou equivalente.
	Reduzido	- redução mínima de 25% de açúcares; diferença maior do que o máximo permitido para o atributo BAIXO; mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO; ou frase: "Este não é um alimento de valor energético reduzido" ou equivalente, quando a redução de mais de 25% implicar aumento ou manutenção do VET
	Não contém	- máximo de 0,5 g/100 g (sólidos) ou 100ml (líquidos) e - mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO; ou frase: "Este não é um alimento de valor energético reduzido" ou equivalente.
	Sem adição	- açúcares não foram adicionados durante a produção ou embalagem do produto e não contém ingredientes nos quais tenham sido adicionados açúcares; mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO; ou frase: "Este não é um alimento de valor energético reduzido" ou equivalente
Gorduras Totais	Baixo	- máximo de 3 g/100 g (sólidos) ou de 1,5 g/100 ml (líquidos)
	Reduzido	- redução mínima de 25% de gorduras; diferença maior do que o máximo permitido para o atributo BAIXO
	Não contém	- máximo de 0,5 g/100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos)
Gorduras Saturadas (*)	Baixo	- máximo de 1,5 g/100 g (sólidos) ou 0,75 g/100 ml (líquidos) e a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET
	Reduzido	- redução mínima de 25% de gorduras; diferença maior do que o máximo permitido para o atributo BAIXO; a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET
	Não contém	- máximo de 0,1 g/100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos); a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET

(*) Para as informações nutricionais complementares relativas à gordura saturada e colesterol, os ácidos graxos trans devem ser computados no cálculo de gorduras saturadas (quando aplicável).

IDR – Ingestão Diária Recomendada

VET – Valor Energético Total

TABELA 11 - CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES E/OU VALOR ENERGÉTICO (cont.)		
COMPONENTE	ATRIBUTO	CONDIÇÕES NO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO
Colesterol (*)	Baixo	- máximo de 20 mg/100 g (sólidos) ou 10 mg/100 ml (líquidos) de colesterol; máximo de 1,5 g/100 g (sólidos) ou 0,75 g/100 ml (líquidos) de gorduras saturadas; a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET
	Reduzido	- redução mínima de 25% de colesterol; diferença maior do que o máximo permitido para o atributo BAIXO; máximo de 1,5 g/100 g (sólidos) ou 0,75 g/100 ml (líquidos) de gorduras saturadas; a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET
	Não contém	- máximo de 5 mg/100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos) de colesterol; máximo de 1,5 g/100 g (sólidos) ou 0,75 g/100 ml (líquidos) de gorduras saturadas; a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET
Sódio	Baixo	- máximo de 120 mg/100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos)
	Muito baixo	- máximo de 40 mg/100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos)
	Reduzido	- redução mínima de 25% em sódio; diferença maior do que o máximo permitido para o atributo BAIXO
	Não contém	- máximo de 5 mg/100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos)
Proteínas	Fonte	- mínimo de 10% da IDR de referência/100g (sólidos) ou 5% da IDR de referência/ 100 ml (líquidos)
	Alto teor	- mínimo de 20% da IDR de referência/100 g (sólidos) ou 10% da IDR de referência /100 ml (líquidos)
	Aumentado	- aumento mínimo de 25% do teor de proteínas; diferença maior do que o mínimo permitido para o atributo FONTE
Fibras Alimentares	Fonte	- mínimo de 3 g/100 g (sólidos) ou 1,5 g/100 ml (líquidos)
	Alto teor	- mínimo de 6 g/100 g (sólidos) ou 3 g/100 ml (líquidos)
	Aumentado	- aumento mínimo de 25% do teor de fibras alimentares; diferença maior do que o mínimo permitido para o atributo FONTE
Vitaminas	Fonte	- mínimo de 15% da IDR de referência/100 g (sólidos) ou 7,5% da IDR de referência /100 ml (líquidos)
	Alto teor	- mínimo de 30% da IDR de referência/100 g (sólidos) ou 15% da IDR de referência /100 ml (líquidos)
	Aumentado	- aumento mínimo de 25% do teor de vitaminas; diferença maior do que o mínimo permitido para o atributo FONTE
Minerais	Fonte	- mínimo de 15% da IDR de referência/100 g (sólidos) ou 7,5%/100 ml (líquidos)
	Alto teor	- mínimo de 30% da IDR de referência/100 g (sólidos) ou 15%/100 ml (líquidos)

(*) Para as informações nutricionais complementares relativas à gordura saturada e colesterol, os ácidos graxos trans devem ser computados no cálculo de gorduras saturadas (quando aplicável).

IDR – Ingestão Diária Recomendada

VET – Valor Energético Total

OBS.:Para efeito de rotulagem, VCT (Valor Calórico Total) e VET (Valor Energético Total) podem ser empregados como sinônimos.

Fonte: Portaria SVS/MS nº 27, de 13 de janeiro de 1998

TABELA 12 – PORÇÃO DE PRODUTOS IDENTIFICADOS COMO NÍVEL 01, NA RDC ANVS/MS Nº 39/01				
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS E DERIVADOS, OUTROS GRÃOS, RAÍZES E TUBÉRCULOS				
ALIMENTO	Valor de referência (g)	Medida caseira (g)	Peso médio por medida caseira (g)	Formas de apresentação das medidas caseiras no rótulo, sem e com arredondamento
Amido de milho,fécula de batata,aranuta,fécula de arroz,povilhos, tapioca e outros amidos	20 g	colher de sopa	20 g	1 colher de sopa
Arroz branco (cru)	50 g	xicara	180 g	1/4 de xicara
Arroz branco cozido	125 g	colher de sopa	25 g	5 colheres de sopa
Arroz integral (cru)	50 g	xicara	180 g	1/4 de xicara
Arroz integral cozido	125 g	colher de sopa	25 g	5 colheres de sopa
Arroz parboilizado (cru)	50 g	xicara	180 g	1/4 de xicara
Arroz parboilizado cozido	125 g	colher de sopa	25 g	5 colheres de sopa
Arroz parboilizado integral (cru)	50 g	xicara	180 g	1/4 de xicara
Arroz parboilizado integral cozido	125 g	colher de sopa	25 g	5 colheres de sopa
Arroz pré-cozido	50 g cru ou 125 g cozido	xicara (cru) ou colher de sopa	180 g 25 g	1/4 de xicara (cru) ou 5 colheres de sopa
Aveia em flocos com outros ingredientes	40 g	colher de sopa	15 g	2,7 colheres de sopa ou 2 1/2 colheres de sopa
Aveia em flocos pura	40 g	colher de sopa	15 g	2,7 colheres de sopa ou 2 1/2 colheres de sopa
Barra de cereais	unidade	unidade	-	1 barra ou unidade
Batata cozida embalada a vácuo	180 g	unidade pequena ou colher de sopa cheia picada	40 g	____ unidades ou batatas 4 1/2 colheres de sopa
Batata fresca ou congelada palito	100 g	unidade pequena ou colher de sopa cheia picada	25 g	4 colheres de sopa
Biscoitos doces e salgados (amanteigados, recheados, cobertos, waffle e outros)	30 g	biscoitos	variável	____ biscoitos ou unidade
Biscoitos doces e salgados secos	40 g	biscoitos	variável	____ biscoitos ou unidade
Biscoitos em embalagens para consumo individual	pacote individual	pacote individual	variável	01 pacote ou unidade
Bolos,todos os tipos	50 g	fatia média	50 g	1 fatia

TABELA 12 – PORÇÃO DE PRODUTOS IDENTIFICADOS COMO NÍVEL 01, NA RDC ANVS/MS Nº 39/01

PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS E DERIVADOS, OUTROS GRÃOS, RAÍZES E TUBÉRCULOS (cont.)

ALIMENTO	Valor de referência (g)	Medida caseira (g)	Peso médio por medida caseira (g)	Formas de apresentação das medidas caseiras no rótulo, sem e com arredondamento
Broa de milho	40 g	fatia	40 g	01 fatia ou unidade
Brownies	40 g	unidades ou fatias	variável	___ fatias, unidades ou outro termo apropriado
Canjica (grão cru)	45 g	xícara	135 g	0,33 xícara ou 1/3 xícara
Canjiquinha	45 g	xícara	110 g	0,26 xícara ou 1/4 de xícara
Cereais integrais (cru)	45 g	colher de sopa	20 g	2,2 colheres de sopa ou 2 colheres de sopa
Cereal matinal em embalagens para consumo individual	variável	pacote individual	variável	1 pacote, unidade ou outro termo apropriado
Cereal matinal leve (ex. krispis)	15 g	xícara	30 g	1/2 xícara
Cereal matinal pesando entre 20 g e 43 g por xícara (ex. Corn flakes)	30 g	xícara	40 g	0,75 xícara ou 3/4 de xícara
Cereal matinal pesado pesando mais do que 43 g por xícara (ex. ricos em fibras)	40 g	xícara	55 g	0,73 xícara ou 3/4 de xícara
Creme de milho	50 g	xícara	90 g	0,55 xícara ou 1/2 xícara
Curau de milho	50 g	colher de sopa	35 g	1,4 colher de sopa ou 1 1/2 colher de sopa
Far. de milho	50 g	colher de sopa	14 g	3 1/2 colheres de sopa
Far. de milho (biju)	50 g	colher de sopa	10 g	5 colheres de sopa
Far. de milho flocada (flocos pré-cozido)	50 g	xícara	95 g	0,53 xícara ou 1/2 xícara
Far. mandioca	50 g	colher de sopa	16 g	3,1 colheres de sopa ou 3 colheres de sopa
Farelo de cereais	10 g	colher de sopa	10 g	1 colher de sopa
Farinha de aveia	50 g	colher de sopa	18 g	2,8 colheres de sopa ou 3 colheres de sopa
Farinha de rosca	50 g	colher de sopa	15 g	3,3 colheres de sopa ou 3 1/2 colheres de sopa
Farinha de trigo	50 g	xícara	100 g	1/2 xícara
Farinha de trigo integral	50 g	xícara	100 g	1/2 xícara
Farinha Láctea	35 g	colher de sopa	7 g	5 colheres de sopa

TABELA 12 – PORÇÃO DE PRODUTOS IDENTIFICADOS COMO NÍVEL 01, NA RDC ANVS/MS Nº 39/01				
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS E DERIVADOS, OUTROS GRÃOS, RAÍZES E TUBÉRCULOS (cont.)				
ALIMENTO	Valor de referência (g)	Medida caseira (g)	Peso médio por medida caseira (g)	Formas de apresentação das medidas caseiras no rótulo, sem e com arredondamento
Farinhas de cereais pré-cozidos	40 g	colher de sopa	7g	5,7 colheres de sopa ou 6 colheres de sopa
Farofa pronta	50 g	colher de sopa	15 g	3,3 colheres de sopa ou 3 1/2 colheres de sopa
Flocos de cereais	40 g	colher de sopa	5 g	8 colheres de sopa
Fubá mimoso ou farinha de milho	50 g	xícara	100 g	0,5 xícara ou 1/2 xícara
Fubá pré-cozido	50 g	xícara	100 g	0,5 xícara ou 1/2 xícara
Germe de trigo	15 g	colher de sopa	10 g	11/2 colher de sopa
Mandioca congelada pronta para fritar	100 g	pedaços	15 g	___ unidades ou pedaços
Mandioca fresca ou congelada	100 g	pedaços	30 g	___ unidades ou pedaços
Mandioca, cará, inhame cozidos embalados a vácuo	140 g	pedaços	30 g	___ unidades ou pedaços
Massa alimentícia instantânea em embalagens para consumo individual	pacote individual	pacote individual	80	___ unidades ou pacotes
Massa alimentícia seca	100 g	não tem	-	informar só em gramas
Massa fresca para lasanha	100 g	não tem	-	informar só em gramas
Massa fresca para pastel	50 g	não tem	-	informar só em gramas
Massa fresca para pizza	60 g	unidade	-	___ unidades ou discos
Massa fresca recheada	150 g	não tem	-	informar só em gramas
Massa fresca sem recheio	125 g	não tem	-	informar só em gramas
Massa pré-cozida para lasanha	25 g	não tem	-	informar só em gramas
Massa seca para lasanha	50 g	folhas	-	___ unidades ou folhas
Massa seca para preparo de sopa	25 g	--	-	informar só em gramas

TABELA 12 – PORÇÃO DE PRODUTOS IDENTIFICADOS COMO NÍVEL 01, NA RDC ANVS/MS Nº 39/01
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS E DERIVADOS, OUTROS GRÃOS, RAÍZES E TUBÉRCULOS (cont.)

ALIMENTO	Valor de referência (g)	Medida caseira (g)	Peso médio por medida caseira (g)	Formas de apresentação das medidas caseiras no rótulo, sem e com arredondamento
Misturas para o preparo de (todos os tipos)	fração suficiente para fazer 1 porção	colher de sopa	variável	___ colheres de sopa
Nhoque (massa fresca ou congelada)	150 g	não tem	-	informar só em gramas
Outros pães embalados não fatiados com ou sem recheio	50 g	fatia	variável	___ unidades ou fatias
Pães de forma, todos os tipos	fatia	fatia	variável	___ unidades ou fatias
Panetone	80 g	fatia	80 g	___ unidades ou fatias
Pão bisnaguinha	unidade	unidade	18 g	___ unidades ou bisnaguinhas
Pão para cachorro-quente e hambúrguer	unidade	unidade	50 g	___ unidades ou pães
Pão croissant	unidade	unidade	variável	___ unidades ou pães
Pão de batata resfriado e congelado	50 g	unidade	25 g	___ unidades ou pães
Pão de queijo congelado	40 g	unidade	20 g	___ unidades ou pães
Pão francês	50 g	unidade	50 g	___ unidades ou pães
Pipoca	25 g	xicara	9 g	2,8 xicaras ou 3 xicaras
Polenta pronta	150 g	fatia ou unidade	50 g	___ unidades ou fatias
Sagu (cru)	50 g	colher de sopa	25 g	2 colheres de sopa
Semi-prontos de arroz em pacotinhos para 2 pessoas (cru)	pacote	1/2 pacote	variável	1/2 pacote
Torradas	30 g	unidade	variável	___ unidades ou torradas
Trigo para kibe	50 g	colher de sopa	30 g	1,7 colher de sopa ou 2 colheres de sopa

Fonte: RDC ANVS/MS nº 39, de 21 de março de 2001

