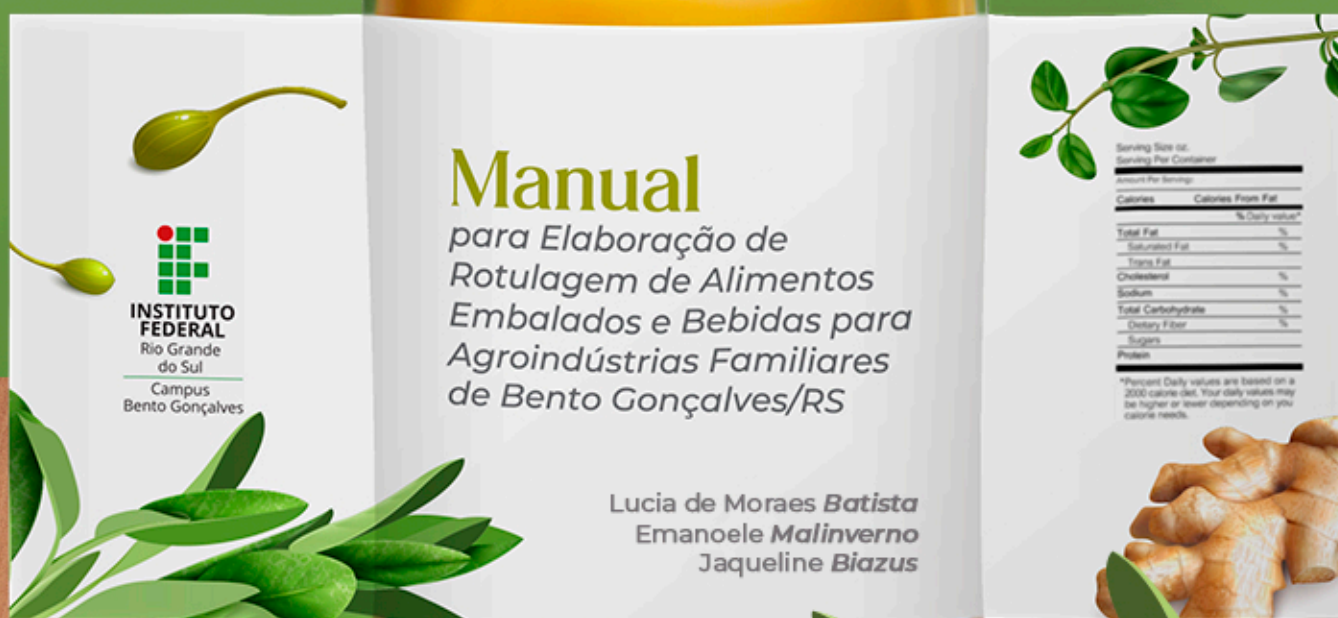
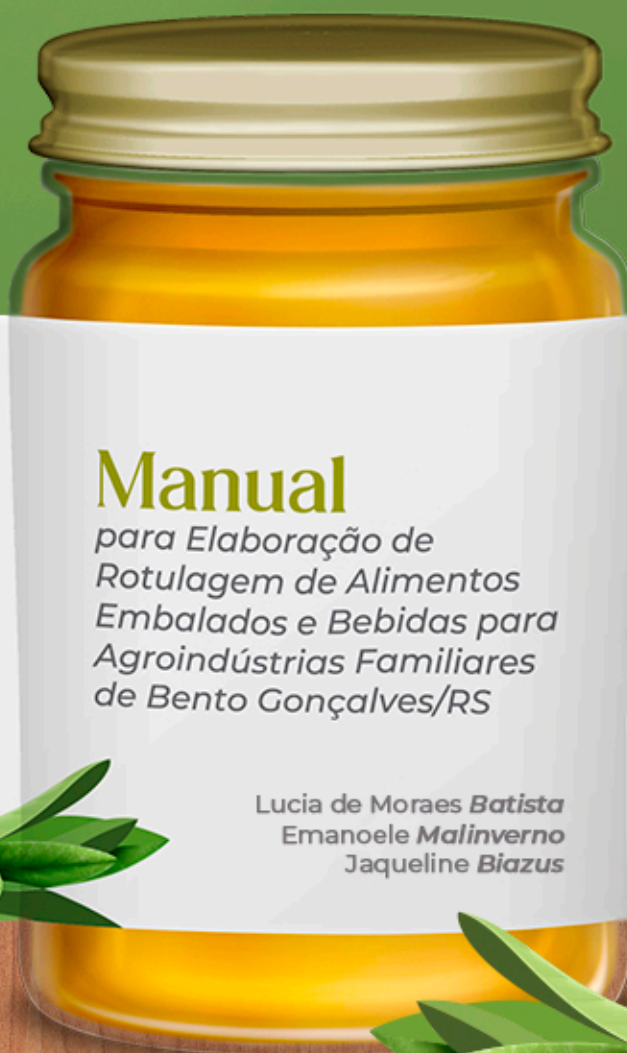




INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul
Campus Bento Gonçalves



INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul
Campus Bento Gonçalves

Manual

para Elaboração de
Rotulagem de Alimentos
Embalados e Bebidas para
Agroindústrias Familiares
de Bento Gonçalves/RS

Lucia de Moraes *Batista*
Emanoele *Malinverno*
Jaqueline *Biazus*

Serving Size or
Serving Per Container

Amount Per Serving:

Calories	Calories From Fat
% Daily Value*	
Total Fat	%
Saturated Fat	%
Trans Fat	%
Cholesterol	%
Sodium	%
Total Carbohydrate	%
Dietary Fiber	%
Sugars	
Protein	

*Percent Daily values are based on a
2000 calorie diet. Your daily values may
be higher or lower depending on your
calorie needs.



Lucia de Moraes Batista

Emanoele Malinverno

Jaqueline Biazus

**Manual para Elaboração de Rotulagem de Alimentos Embalados e Bebidas
para Agroindústrias Familiares de Bento Gonçalves - RS**

Bento Gonçalves

2022

Esta obra é resultado do Projeto de Extensão Análise dos rótulos de estabelecimentos cadastrados no Programa de Agroindústria Familiar do Município de Bento Gonçalves – 2020/2021/2022 desenvolvido no IFRS – Campus Bento Gonçalves sob a coordenação da Professora Dra. Lucia de Moraes Batista e realizado por intermédio dos Editais: Edital IFRS nº 65/2019 – Registro de ações de extensão – Fluxo Contínuo 2020, Edital IFRS nº 57/2020 – Registro de ações de extensão – Fluxo Contínuo 2021/2022, Edital Complementar Campus Bento Gonçalves nº 76/2020 (PAIEX – 2020), Edital IFRS nº 18/2021 – Auxílio Institucional à Extensão - 2021 e Edital Complementar Campus Bento Gonçalves nº 07/2021.

Integrantes do Projeto:

Servidores: Carina Fior Postingher Balzan, Daiane de Marco, Gisele Mion Gugel, Karina Rossini, Shana Paula Segala Miotto, Simone Bertazzo Rossato e Veronica Ballotin Baroni.

Parceiros do Projeto: Secretaria de Desenvolvimento da Agricultura (Cristiano Selbach da Silva), Secretaria da Saúde - Vigilância Sanitária (Vinícius Ornelas Rosa) e EMATER/ASCAR (Neiton Bittencourt Perufe).

Bolsistas: Brenda da Veiga, Bruna Eduarda Rossler, Cassiane da Rosa Lemos, Débora Regina Mattos da Silveira, Deise Neumann, Emanoele Malinverno, Graziela Poletto, Jaqueline Biazus, Justine Freo Saggin, Katia Regina Baldo, Luciane da Silva Camargo, Márcia da Cunha Francisco, Marcelo Bergonsi, Patrícia Vrielink, Simone Cassol Colcenti.

Revisão textual: Jaqueline Biazus e Carina Fior Postingher Balzan

Revisão geral: Carina Fior Postingher Balzan

Capa: Daniel Clós Cesar

Título *Conselho Editorial do IFRS*
Manual para elaboração de rotulagem *Gregório Durlo Grisa*
de alimentos embalados e bebidas para *Aline Terra Silveira*
agroindústrias familiares de Bento *Cimara Valim de Mello*
Gonçalves - RS *Deloize Lorenzet*

Autores *Greice da Silva Lorenzetti Andreis*
Lucia de Moraes Batista *Luciano Manfroi*
Emanoele Malinverno *Maísa Helena Brum*
Jaqueline Biazus *Maria Cristina Caminha de Castilhos França*
Marília Bonzanini Bossle
Sílvia Schiedeck

1ª edição *Marcus André Kurtz Almança*
2022 *Daniela Sanfelice*
Maurício Polidoro
Paulo Roberto Janissek
Carine Bueira Loureiro
Marina Wöhlke Cyrillo
Daiane Romanzini
Viviane Diehl
João Vitor Gobis Verges

Este livro foi avaliado e aprovado por pareceristas ad hoc.

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

B333m Batista, Lucia de Moraes

Manual para elaboração de rotulagem de alimentos embalados e bebidas para agroindústrias familiares de Bento Gonçalves - RS [recurso eletrônico] / Lucia de Moraes Batista, Emanoele Malinverno, Jaqueline Biazus. -- Bento Gonçalves, RS : IFRS, 2022.

1 arquivo em PDF (50p.)

ISBN 978-65-5950-086-4 (Livro digital)

1. Agricultura familiar - Legislação. 2. Agroindústria - Bento Gonçalves (RS).
I. Malinverno, Emanoele. II. Biazus, Jaqueline. III. Título.

CDU: 631.145

APRESENTAÇÃO

Este Manual para Elaboração de Rotulagem de Alimentos Embalados e Bebidas para Agroindústrias Familiares de Bento Gonçalves/RS é fruto do Projeto de Extensão intitulado “Análise dos rótulos de estabelecimentos cadastrados no Programa de Agroindústria Familiar do Município de Bento Gonçalves – 2021/2022”, uma parceria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - *Campus* Bento Gonçalves com a Secretaria de Desenvolvimento da Agricultura e a Secretaria da Saúde, por meio da Vigilância Sanitária do Município de Bento Gonçalves, e a EMATER/ASCAR, por meio do Escritório Municipal de Bento Gonçalves.

Os rótulos presentes nos alimentos industrializados servem como um veículo de comunicação entre as agroindústrias familiares e o consumidor, desempenhando a função de atrair a atenção do consumidor e conferir confiabilidade e segurança ao produto. A rotulagem dos alimentos é obrigatória e está regulamentada por leis e regulamentos técnicos de órgãos como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento do Rio Grande do Sul e a Secretaria de Desenvolvimento da Agricultura de Bento Gonçalves.

Ao elaborar a rotulagem dos produtos deve-se atentar para: informações obrigatórias que devem constar nos rótulos em geral; regulamentos técnicos para produção de produtos específicos, como doces e geleias, farináceos, minimamente processados, verduras *in natura*, suco de fruta, suco de uva, vinhos e espumantes; e legislações municipais, as quais devem ser utilizadas apenas em produtos do município.

O objetivo deste manual é, portanto, apresentar as informações necessárias e obrigatórias, segundo as legislações, para a confecção dos rótulos dos produtos oriundos da agricultura familiar. Ele está organizado de forma objetiva, clara e ilustrativa, permitindo aos proprietários das agroindústrias uma maior facilidade na elaboração dos rótulos de seus produtos.

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1: PROGRAMAS DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES.....	8
1.1 Selo Sabor de Bento.....	8
1.2 Selo Sabor Gaúcho	9
CAPÍTULO 2: LEGISLAÇÕES E INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NOS RÓTULOS	11
2.1. Denominação de venda.....	11
2.1.1. Como utilizar a denominação de venda.....	11
2.1.2. Denominação de venda de grupos específicos	11
2.1.2.1. Doces de fruta e geleia.....	11
2.1.2.2. Ovos	12
2.1.2.3. Ovos Caipira.....	13
2.1.2.4. Bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagre	13
2.1.2.4.1. Polpa e suco de fruta.....	13
2.1.2.4.2. Quantidade de suco de uva ou polpa de uva em bebidas não alcoólicas	14
2.1.2.4.3. Vinhos.....	14
2.1.2.4.4. Vinho colonial	15
2.1.2.4.5. Espumantes.....	15
2.1.2.4.6. Espumante Moscatel	16
2.1.3. Denominação geográfica.....	16
2.2. Lista de Ingredientes	16
2.2.1. Lista de ingredientes para produtos farináceos	17
2.2.2. Indicação de água na lista de ingredientes.....	17
2.2.3 Declaração de aditivos alimentares na lista de ingredientes	18
2.2.3.1 Corantes artificiais ou essências naturais.....	18
2.2.3.2. Principais aditivos permitidos nos alimentos	19
2.2.3.3. Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares.....	20
2.3. Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares..	20
2.3.1. Declaração de alérgenos alimentares.....	21
2.3.1.1. Como utilizar a advertência no rótulo.....	21
2.3.1.2. Modelo para presença intencional de alimentos alergênicos.....	21
2.3.1.3. Modelo de possibilidade de contaminação cruzada com alergênicos.....	22

2.3.1.4. Alimentos que causam alergias alimentares e derivados.....	22
2.3.2. Advertência da presença de lactose.....	23
2.3.2.1. Como utilizar a advertência no rótulo?	23
2.3.2.2. Quando utilizar a advertência “NÃO CONTÉM LACTOSE”?.....	24
2.4. Indicação Quantitativa	24
2.5. Identificação de origem.....	26
2.5.1. Como deve ser identificado?	26
2.5.2. Identificação de origem – de bebidas	26
2.5.3. Identificação de origem – de ovos	27
2.6. Identificação do Lote/Fabricação.....	29
2.7. Validade.....	29
2.8. Condições especiais de conservação	30
2.9. Instruções sobre preparo e uso do alimento.....	31
CAPÍTULO 3: DECLARAÇÃO DA PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN	32
3.1. Como utilizar a advertência no rótulo?	32
CAPÍTULO 4: ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS	33
4.1. Informação nutricional: informações obrigatórias e opcionais	33
4.1.1. Nutrientes obrigatórios.....	33
4.1.2. Nutrientes opcionais	33
4.2. Unidades utilizadas na rotulagem nutricional	33
4.3. Apresentação da Tabela de Informação Nutricional	34
4.3.1. Modelo Vertical A	34
4.3.2. Modelo Simplificado.....	34
4.3.3. Modelo Vertical B	34
4.3.4. Modelo Linear	35
4.4. Porções de alimentos embalados para fins de Rotulagem Nutricional.....	35
CAPÍTULO 5: INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS EM ALIMENTOS ESPECÍFICOS .	37
5.1. Rótulos de bebidas (vinhos e espumantes).....	37
5.2. Rótulos de doces, geleias e conservas de vegetais	37
5.3. Rótulo de Produto Orgânico	38
5.3.1. Selo Produto Orgânico	38
5.3.2. Uso correto do selo.....	39
5.3.3. Uso incorreto do selo.....	39

CAPÍTULO 6: NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS EMBALADOS	40
6.1. Tabela de Informação Nutricional.....	40
6.1.1. Informações obrigatórias e opcionais	40
6.1.1.1. Nutrientes obrigatórios.....	41
6.1.1.2. Nutrientes opcionais	41
6.1.2. Apresentação da Tabela de Informação Nutricional	41
6.1.3. Porções e medida caseira de alimentos embalados para fins de Rotulagem Nutricional.....	42
6.1.4. Modelos para declaração da Tabela de Informação Nutricional	42
6.1.4.1. Modelo Vertical.....	42
6.1.4.2. Modelo Horizontal.....	43
6.1.4.3. Modelo Vertical Quebrado	43
6.1.4.4. Modelo Horizontal Quebrado.....	43
6.1.4.5. Modelo Agregado	43
6.1.4.6. Modelo Linear	44
6.2. Rotulagem Nutricional Frontal	44
6.2.1. Como deve ser a informação da Rotulagem Nutricional Frontal?	45
6.2.2. Modelos de Rotulagem Nutricional Frontal.....	45
6.2.2.1. Modelos com alto teor de um nutriente.....	45
6.2.2.2. Modelos com alto teor de dois nutrientes	46
6.2.2.3. Modelos com alto teor de três nutrientes.....	46
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	47

CAPÍTULO 1: PROGRAMAS DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES

1.1 Selo Sabor de Bento

O Selo Sabor de Bento é de propriedade do município de Bento Gonçalves/RS. Ele é utilizado com o objetivo de divulgar e promover os produtos produzidos no município, bem como garantir a produção de alimentos seguros, agregando valor ao produto e à produção local.

Quem pode utilizar? O agricultor familiar que estiver cadastrado no Programa Municipal de Agroindústria Familiar do Município de Bento Gonçalves.



ATENÇÃO: O uso do Selo Sabor de Bento é obrigatório para os agricultores que participam de feiras.

Forma de apresentação: O selo deve estar exposto na embalagem do produto e sua aplicação pode ocorrer de duas formas: **impressa ou adesivada**.

Normas do Manual de Marca/Normas Básicas Sabor de Bento

A aplicação do Selo Sabor de Bento ao rótulo deve seguir algumas normas relacionadas à cor, à margem, à fonte da letra e à posição. As normas estabelecidas são padronizadas, por isso não podem ser usadas em outra formatação.

Cores: para casos em que as cores sejam limitadas, utilizar opção meio tom, branco e preto.



Margem: área livre em torno da logomarca. **Área livre 1,5 cm.**

Letra/Fonte: utilizar **Georgia Normal** para o nome Sabor de Bento. Para seu complemento, agroindústria certificada, utiliza-se a **Calibri Bold**.

Posição: para a logomarca Sabor de Bento não haverá variação de posição.

Redução máxima: a marca Sabor de Bento não deverá **ser impressa com menos de 2 cm de comprimento**.



1.2 Selo Sabor Gaúcho

O Selo Sabor Gaúcho é uma marca que identifica os produtos originários da agricultura familiar gaúcha. É um selo que certifica a qualidade do produto e comprova a presença da assistência técnica e da fiscalização estadual no estabelecimento.

Quem pode utilizar? Os participantes do Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF).

Forma de apresentação: O Selo deve estar **impresso** na embalagem do produto.

Manual de Identidade Visual Selo Sabor Gaúcho

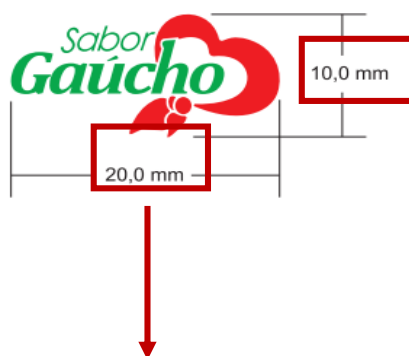
A aplicação do Selo Sabor Gaúcho no rótulo deve seguir algumas normas relacionadas ao tamanho, à cor e à localização. As normas estabelecidas são padronizadas, por isso o selo não deve ser usado em outra formatação.

Localização



A **margem de segurança^x** de uma marca é importante para manter sua visibilidade e legibilidade, evitando que outros elementos interfiram na visualização. Considere uma “borda” especificada na qual nada deve constar.

Tamanho



Reduções mínimas para impressão em rótulos.

Cores - Uso correto do selo



Versão preferencial



Versão em tons de cinza para impressão não colorida



Versão para uso em fundos coloridos



Versão em formato de selo com fundo branco

Uso incorreto do selo



Versão vertical



Versão colorida



ATENÇÃO: O Selo Sabor Gaúcho não pode ser usado na posição vertical.

CAPÍTULO 2: LEGISLAÇÕES E INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NOS RÓTULOS

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 727 da ANVISA (2022) aplica-se aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação. O regulamento define as informações que devem obrigatoriamente ser declaradas no rótulo do produto.

Neste capítulo são apresentadas as legislações específicas de grupos de alimentos que necessitam de esclarecimentos complementares, adicionais ou específicos.

2.1. Denominação de venda

A denominação de venda é o nome específico do produto que indica a natureza e as características do alimento. O Regulamento Técnico específico para cada produto estabelece padrões de identidade e qualidade inerentes ao alimento.

2.1.1. Como utilizar a denominação de venda?

- **Impressão:** caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados.
- **Posição:** no painel principal do rótulo (parte frontal da embalagem).
- **Formatação:** tamanho mínimo de letras de 1 mm.

Exemplo:

Geleia XXXXX

Denominação de Venda

2.1.2. Denominação de venda de grupos específicos

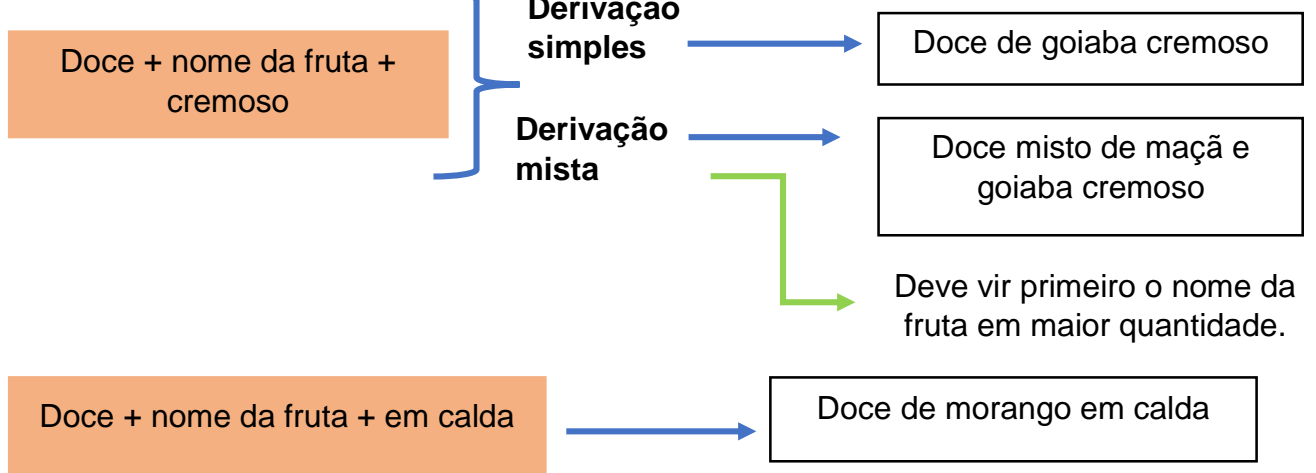
Um alimento pode ter diversas classificações dentro de um único produto. É o caso, por exemplo, das geleias, que podem ser designadas de formas diferentes, dependendo dos ingredientes. Veja abaixo alguns exemplos:

2.1.2.1. Doce de fruta e geleia

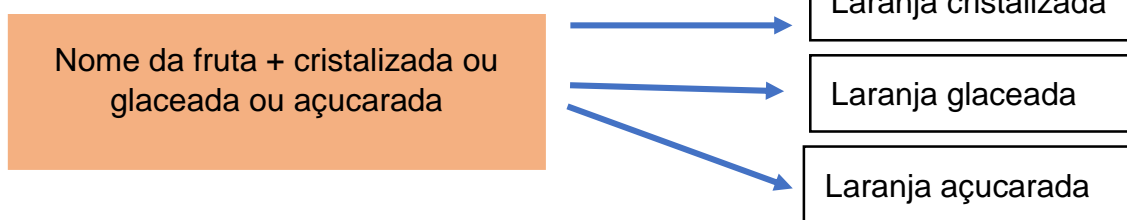
Geleia



Doce cremoso



Frutas cristalizadas



ATENÇÃO: As frutas cristalizadas podem vir acompanhadas de expressões que caracterizam seu formato.

Exemplo:

Laranja cristalizada em tiras

2.1.2.2. Ovos

Para ovos *in natura* deverão ser apresentadas no rótulo as seguintes nomenclaturas:

Ovos Tipo Jumbo	peso mínimo de 66 g por unidade
Ovos Tipo Extra	peso entre 60 e 65 g por unidade
Ovos Tipo Grande	peso entre 55 e 59 g por unidade
Ovos Tipo Médio	peso entre 50 e 54 g por unidade
Ovos Tipo Pequeno	peso entre 45 e 49 g por unidade
Ovos Tipo Industrial	peso abaixo de 45 g por unidade

Fonte: MAPA, 2003.

ATENÇÃO: É obrigatório declarar a cor do ovo no rótulo.

Ovos Brancos Tipo Grande



Para ovos de outras espécies de aves deve constar unicamente o nome da espécie de procedência na denominação de venda.

Exemplo: Ovos de Codorna

2.1.2.3. Ovos Caipira

Conforme Ofício-Circular nº 69 (DIPOA/SDA/MAPA, 2019) e Norma ABNT NBR 16437 (2016), para ovos caipira *in natura*, processados e derivados (ovo em pó ou ovo líquido), devem constar na denominação de venda as seguintes expressões:

Ovos Caipira
Ovos Colonial
Ovos Capoeira

2.1.2.4. Bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagre

- **Posição:** a denominação de venda deve estar no painel principal do rótulo destacado das demais inscrições.
- **Formatação:** a denominação de venda deve ter as letras em negrito, em cor única e contrastante com a do fundo do rótulo.
- **Altura mínima:** os caracteres gráficos da indicação da denominação da bebida devem estar de acordo com a Tabela 1.

Tabela 1- Indicação quantitativa do conteúdo em volume.

Conteúdo (ml)	Altura mínima de letras (mm)
Até 600	1,50
Maior que 600 até 1.000	2,00
Maior que 1.000 até 2.500	3,00
Maior que 2.500 até 4.000	4,00
Maior que 4.000	6,00

Fonte: Instrução Normativa (IN) nº 55 (MAPA, 2002)

2.1.2.4.1. Polpa e suco de fruta

Segundo a Lei nº 13648 (BRASIL, 2018) e o Decreto nº 10026 (BRASIL, 2019), para polpas e sucos de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural podem-se utilizar as seguintes expressões:



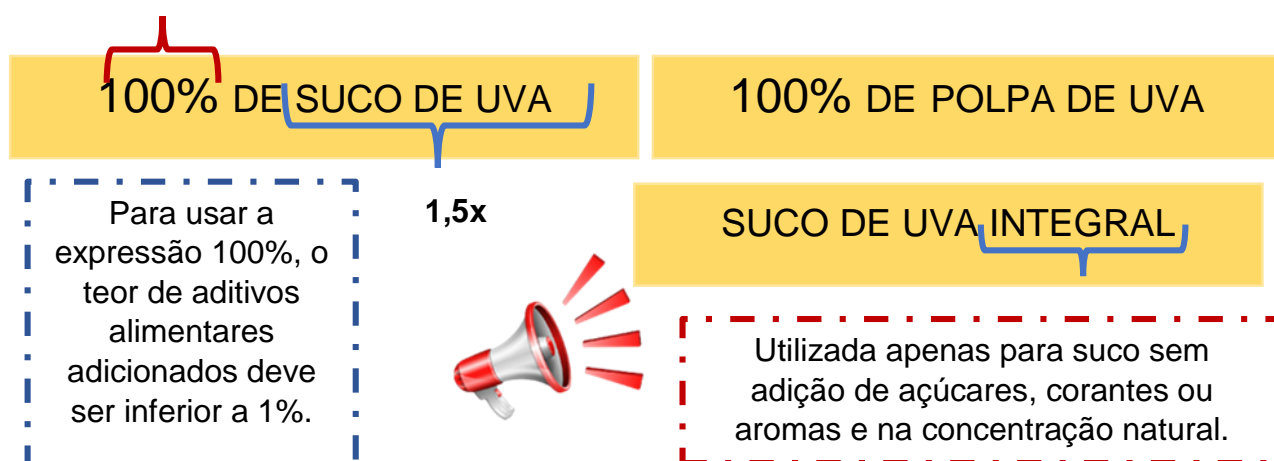
2.1.2.4.2. Quantidade de suco de uva ou polpa de uva em bebidas não alcoólicas

Nos rótulos das bebidas não alcoólicas é necessário indicar a quantidade de suco ou de polpa de uva usada na fabricação.

Como deve ser declarada?

- **Posição:** impressa no painel principal do rótulo.
- **Formatação:** caixa alta, valor numérico e sinal de porcentagem (%).

2x o dobro do tamanho da denominação do produto.



Fonte: IN nº 14 (MAPA, 2018)

2.1.2.4.3. Vinhos

Como deve ser declarada?

- **Posição:** vista principal do rótulo.
- **Formatação:** negrito, cor contrastante, cor única e altura mínima de 2 mm.
- **Nomenclatura da denominação de venda de vinhos:** deve seguir a ordem: classe + cor + teor de açúcares totais. segundo Lei nº 10970 (MAPA, 2004).





ATENÇÃO:

É permitido citar na rotulagem do vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75 % das uvas utilizadas em sua elaboração.

2.1.2.4.4. Vinho colonial

Na denominação de venda do vinho colonial poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

“Vinho produzido por agricultor familiar”
“Empreendedor familiar”
“Vinho colonial”
“Produto colonial”

- **Quem pode utilizar as expressões?**

Segundo a Lei nº 12.959 (BRASIL, 2014), quem possuir a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP).

ATENÇÃO: A DAP tem validade de 2 anos.



ATENÇÃO:

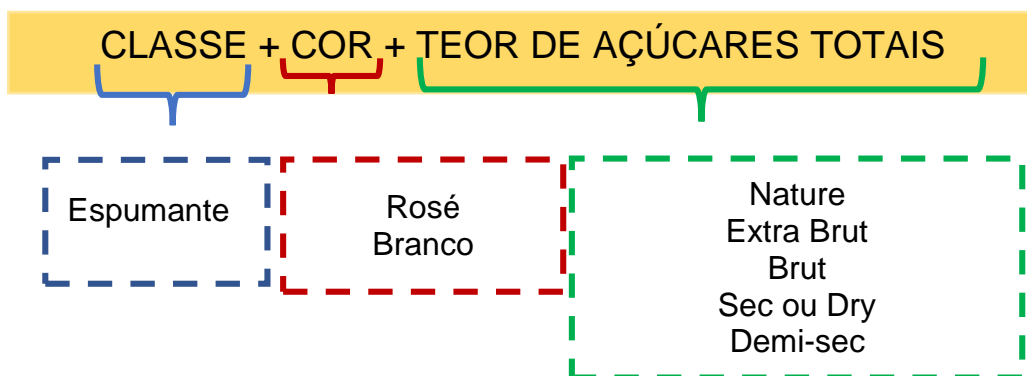
Para vinhos e bebidas alcoólicas não é permitido utilizar a expressão “**TIPO**” para denominar o produto, segundo a RDC nº 727 (ANVISA, 2022).

Exemplo: VINHO DE MESA BRANCO ~~TIPO~~
COLONIAL.

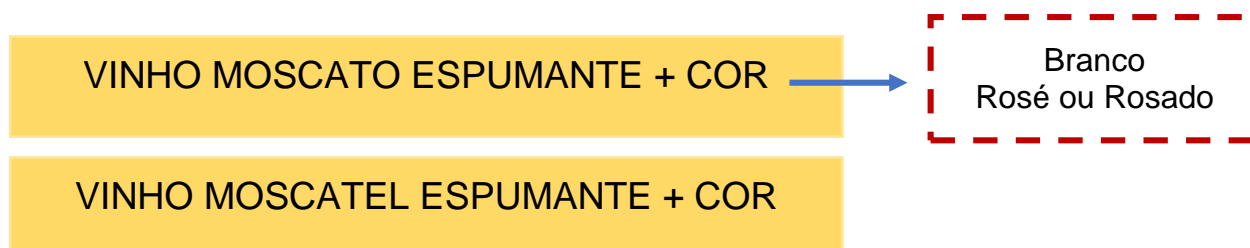
2.1.2.4.5. Espumantes

Como deve ser declarada?

- **Posição:** impressa na vista principal.
- **Formatação:** letras em negrito, em cor única e contrastante com a do fundo do rótulo. A altura mínima dos caracteres gráficos deve estar de acordo com a Tabela 1.
- **Nomenclatura da denominação de venda de espumantes:** deve seguir a ordem classe + cor + teor de açúcares totais.



2.1.2.4.6. Espumante Moscatel



2.1.3. Denominação geográfica

Segundo a RDC nº 727 (ANVISA, 2022), as denominações geográficas de um país, uma região ou 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 podem induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.



ATENÇÃO:

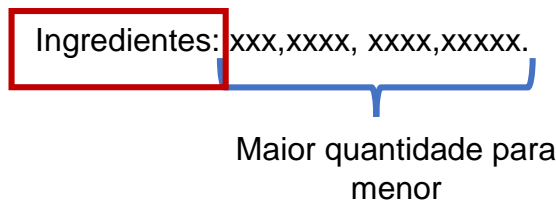
Quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, a denominação do produto deve figurar a expressão **“tipo”** com letras de igual tamanho, realce e visibilidade àquelas empregadas na denominação, ainda segundo a RDC nº 727 (ANVISA, 2022).

2.2. Lista de Ingredientes

A lista de ingredientes é obrigatória na apresentação do rótulo. Ela fornece ao consumidor a verdadeira informação sobre a composição do alimento. Por conta disso, devem constar na lista de ingredientes a matéria-prima e os aditivos alimentares dos produtos alimentícios.

Como apresentar a lista de ingredientes?

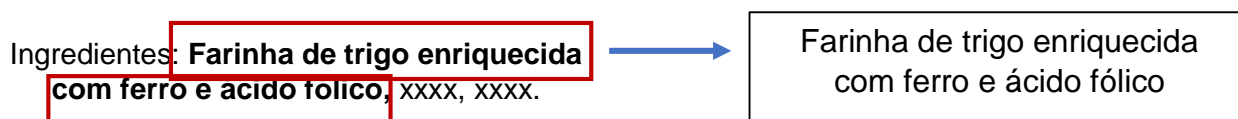
- **Indicação:** "Ingredientes:" ou "Ingr.:".
- **Posição:** os ingredientes devem estar em ordem decrescente de quantidade (inicia pela maior proporção para a menor proporção).



2.2.1. Lista de ingredientes para produtos farináceos

IMPORTANTE!

Segundo a RDC nº 150 (ANVISA, 2017b), quando constar farinha de trigo na lista de ingredientes, a informação deve estar descrita da seguinte forma:



ATENÇÃO: Quando houver a utilização de farinha de milho nos ingredientes, atentar-se à RDC nº 150 (ANVISA, 2017b).



2.2.2. Indicação de água na lista de ingredientes

A água que faz parte de ingredientes compostos declarados como salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares não precisa ser declarada na lista de ingredientes.

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

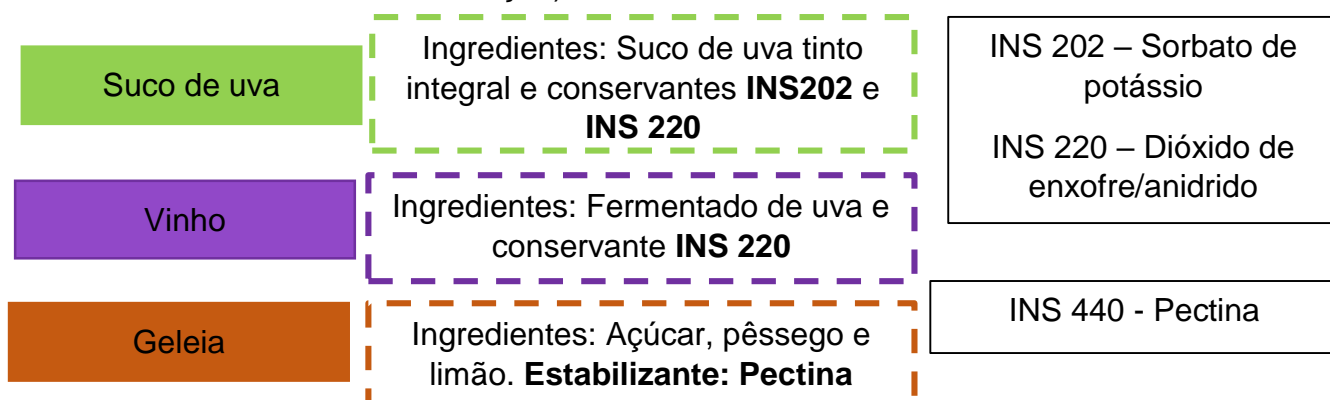
Em alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de adição de água para a reconstituição para o consumo, a lista de ingredientes pode ser declarada com a expressão: "**Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo**" seguida da relação dos ingredientes do alimento reconstituído, em ordem decrescente de proporção.

2.2.3 Declaração de aditivos alimentares na lista de ingredientes

Segundo a RDC nº727 (ANVISA, 2022), a RDC nº 123 (ANVISA 2016) e a RDC nº 8 (ANVISA, 2013), o aditivo alimentar é todo e qualquer ingrediente adicionado no alimento com o intuito de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais durante a fabricação, o processamento, a preparação, o tratamento, a embalagem, o acondicionamento, a armazenagem, o transporte ou a manipulação de um alimento. O aditivo pode ser obtido de fontes naturais, bem como de fontes laboratoriais.

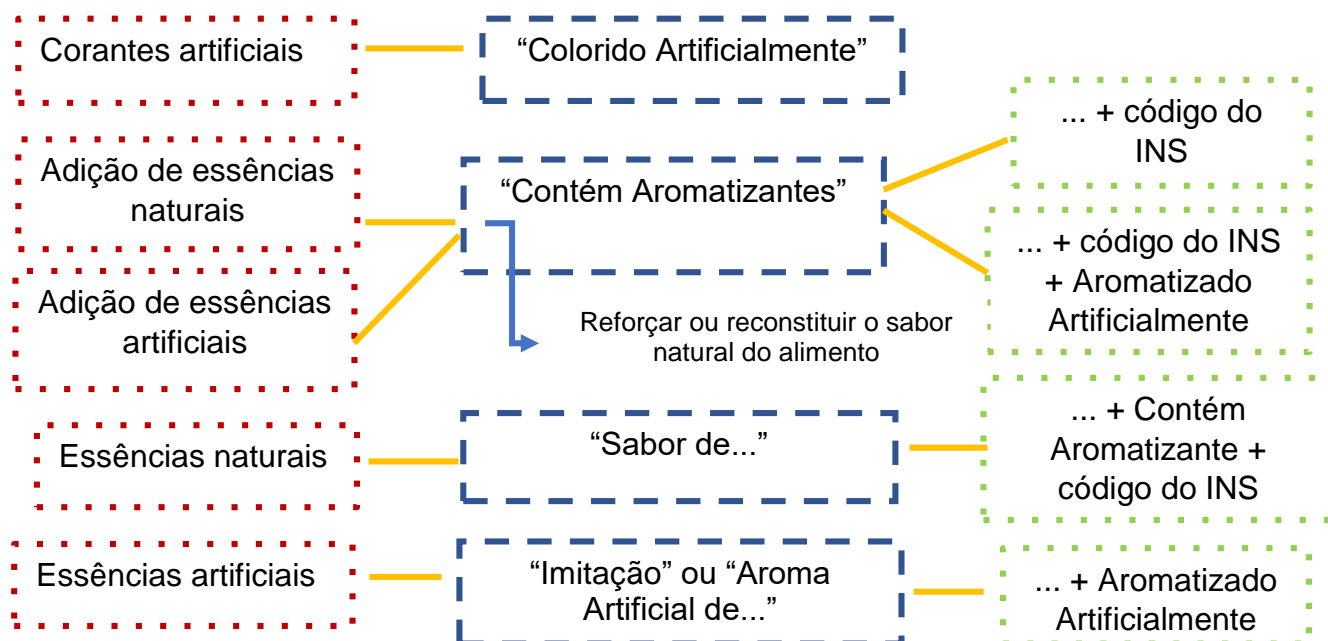
Como utilizar a informação do aditivo alimentar?

- **Posição:** depois da lista de ingredientes.
- **Nomenclatura:** nome completo ou Código do aditivo INS (Sistema Internacional de Numeração) ou ambos.



2.2.3.1 Corantes artificiais ou essências naturais

Conforme o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 (BRASIL, 1969), os rótulos que contiverem corantes artificiais, essências naturais ou artificiais devem trazer as seguintes declarações:



2.2.3.2. Principais aditivos permitidos nos alimentos

Tabela 2 - Aditivos e INS permitidos nos alimentos.

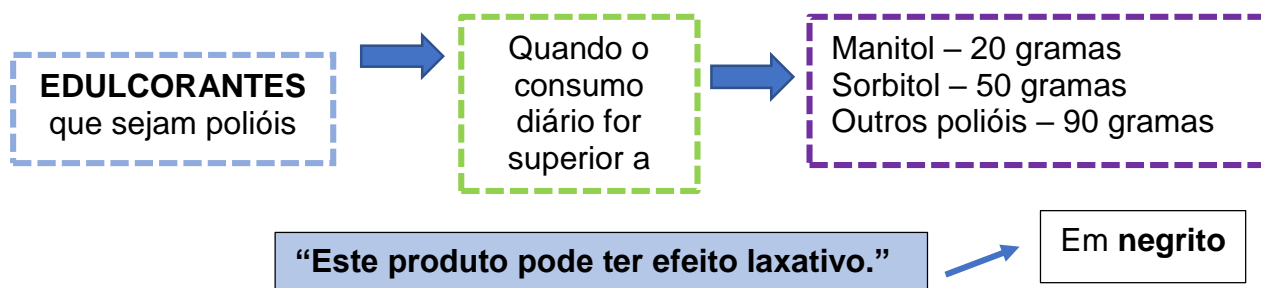
Geleia de fruta		
Função	INS	Aditivo
Acidulante/regulador de acidez	334	Ácido tartárico
Antioxidante	300	Ácido ascórbico
Conservador	200	Ácido sórbico
	202	Sorbato de potássio
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso
Corante	100i	Cúrcuma
	140i	Clorofila
	160a i	Beta-caroteno
	160a ii	Carotenos: extratos naturais
	163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)
Espessante	406	Ágar
	415	Goma xantana
Estabilizante	440	Pectina
Doce de fruta e/ou vegetais		
Função	INS	Aditivo
Acidulante/regulador de acidez	330	Ácido cítrico
	501ii	Bicarbonato de potássio
Conservador	201	Sorbato de sódio
	202	Sorbato de potássio
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso
Estabilizante	440	Pectina
Umectante	428	Gelatina
Espessante	406	Ágar
Suco, polpa de fruta		
Função	INS	Aditivo
Acidulante/regulador de acidez	330	Ácido cítrico
Antioxidante	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso
	300	Ácido ascórbico
Conservador	200	Ácido sórbico
	201	Sorbato de sódio
	202	Sorbato de potássio
Corante	120	Carmim cochonila
	160 ^a ii	Carotenos: extratos naturais
	163 i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)
Estabilizante	412	Goma guar
	415	Goma xantana
	440	Pectina
Frutas secas ou desidratadas		

Função	INS	Aditivo
Antioxidante	330	Ácido cítrico
Conservador	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso
	200	Ácido sórbico
	201	Sorbato de sódio
	202	Sorbato de potássio
Umectante	420	Sorbitol e xarope de sorbitol
	422	Glicerina, glicerol
Frutas cristalizadas ou glaceadas		
Função	INS	Aditivo
Acidulante/regulador de acidez	330	Ácido cítrico
Antioxidante	300	Ácido ascórbico
Conservador	200	Ácido sórbico
	201	Sorbato de sódio
	202	Sorbato de potássio
Estabilizante	440	Pectina
Vinhos		
Função	INS	Aditivo
Acidulante	330	Ácido cítrico
Antioxidante	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso
Conservador	200	Ácido sórbico
	202	Sorbato de potássio
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso
Corante	150a	Corante caramelo

Fonte: RDC nº 8 (ANVISA, 2013) e RDC nº 123 (ANVISA, 2016)

2.2.3.3. Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares

A RDC nº 727 (ANVISA, 2022) estabelece que os alimentos com aditivos alimentares EDULCORANTES que sejam polióis devem apresentar advertência.



2.3. Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares

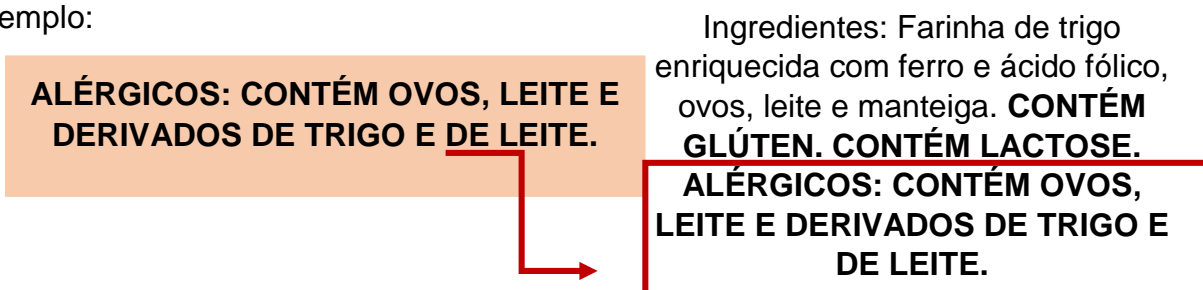
2.3.1. Declaração de alérgenos alimentares

Segundo a RDC nº 727 (ANVISA, 2022), os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares devem apresentar advertência.

2.3.1.1. Como utilizar a advertência no rótulo?

- **Posição:** após ou abaixo da lista de ingredientes.
- **Formatação:** caixa alta, negrito, altura mínima de 2 mm e nunca inferior à da lista de ingredientes e cor contrastante com o fundo do rótulo.
- **Impressão:** as informações não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

Exemplo:



Os alimentos alergênicos devem ser identificados na lista de ingredientes.

2.3.1.2. Modelo para a presença intencional de alimentos alergênicos

- “**ALÉRGICOS: CONTÉM** (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”
Indica a presença de um alimento alergênico ou é um alergênico.
- “**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE** (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”
Indica a presença de um derivado de um alimento alergênico.
- “**ALÉRGICOS: (CONTÉM... E DERIVADOS)**”
Indica a presença de alergênicos e os seus derivados no mesmo produto.

ATENÇÃO: Quando houver mais de uma advertência as informações deverão ser agrupadas numa única frase iniciada pelo termo “ALÉRGICOS” e seguida das respectivas indicações.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE TRIGO.

2.3.1.3. Modelo de possibilidade de contaminação cruzada com alérgenos

- “**ALÉRGICOS: PODE CONTER** (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”.

Indica que em determinado estágio do processo de fabricação um alimento teve contato com algum ingrediente alérgico ou seus derivados, mesmo que esse ingrediente não faça parte da formulação do produto.



ATENÇÃO: Os alérgenos devem seguir a ordem apresentada na legislação, apresentando primeiro os itens de “CONTÉM” e após os de “PODE CONTER”.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, LEITE E DERIVADOS DE TRIGO E DE LEITE. PODE CONTER: AMENDOIM E DERIVADOS DE SOJA.



ATENÇÃO: O termo “Contém traços” ou “Pode conter traços” não está previsto na legislação brasileira.

2.3.1.4. Alimentos que causam alergias alimentares e derivados

Os rótulos devem informar a existência de 18 (dezoito) alimentos causadores de alergias alimentares.



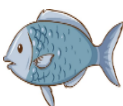
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas



2. Crustáceos



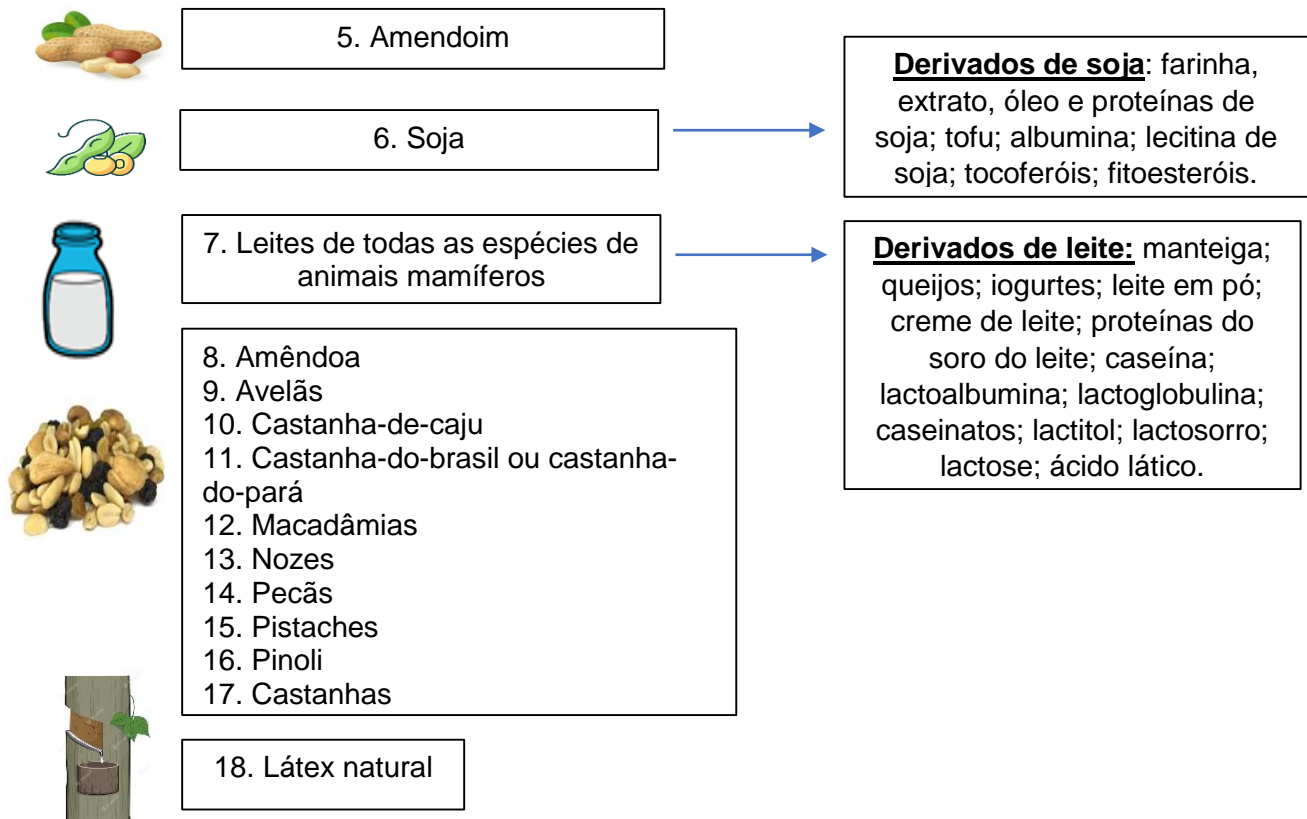
3. Ovos



4. Peixes

Derivados de trigo: farelos, farinhas, maltes e gérmen de trigo; glúten; xarope de glicose; dextrose; maltodextrina; destilados alcoólicos; amidos modificados.

Derivados de ovos: albumina; clara de ovo em pó; gema de ovo em pó; globulina; lisozima; ovalbumina; lecitina de ovo.

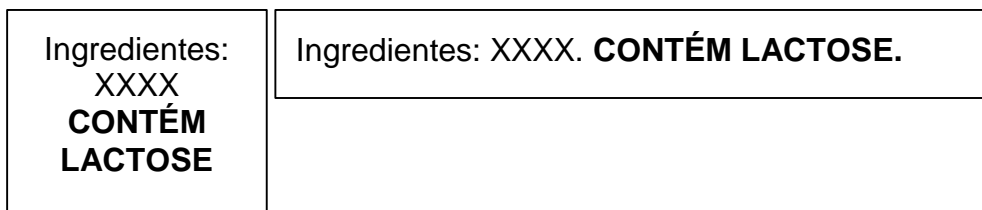


2.3.2. Advertência sobre lactose

A RDC nº 727 (ANVISA, 2022) determina que os alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 miligramas por 100 gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda devem conter a advertência “CONTÉM LACTOSE”.

2.3.2.1. Como utilizar a advertência no rótulo?

- **Indicação:** “CONTÉM LACTOSE”.
- **Posição:** após ou abaixo da lista de ingredientes.
- **Formatação:** caixa alta, negrito e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à da lista de ingredientes e em cor contrastante com o fundo do rótulo.
- **Impressão:** não estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.



2.3.2.2. Quando utilizar a advertência “NÃO CONTÉM LACTOSE”?

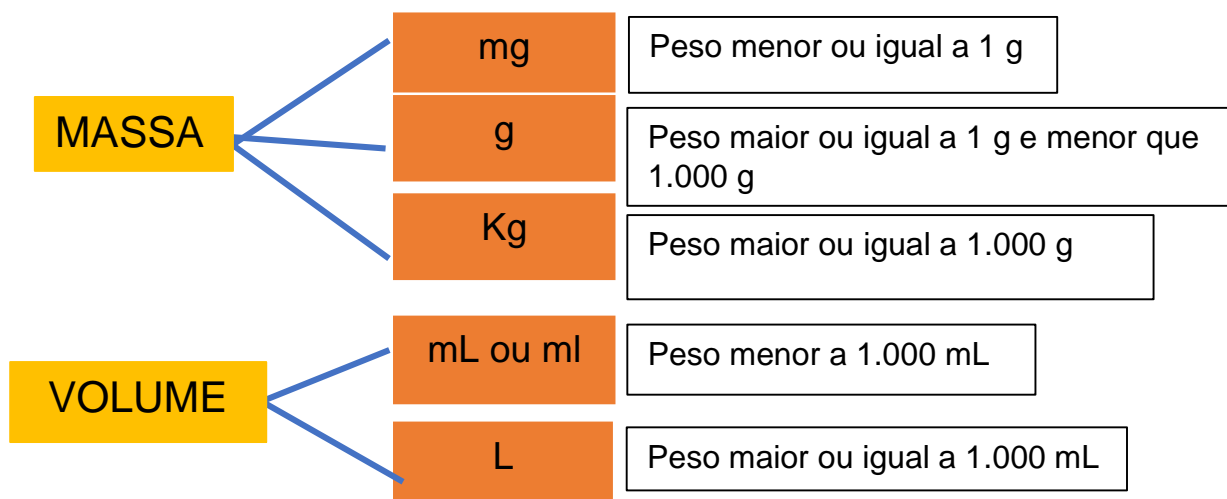


ATENÇÃO: A expressão “**NÃO CONTÉM LACTOSE**” deve ser utilizada apenas para alimentos com restrições de lactose conforme a RDC nº 135 (ANVISA, 2017a).

2.4. Indicação Quantitativa

As regras da indicação quantitativa recebem amparo legal da Portaria nº 249 do Inmetro (2021) que aprova o Regulamento Técnico Metrológico. É estabelecida a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos, ou seja, aqueles que já saem da indústria em embalagens com conteúdo padronizado.

- Produtos alimentícios podem ser medidos em massa ou volume:



Como deve ser declarada a indicação quantitativa?

- **Impressão:** cor contrastante com o fundo.
- **Posição:** deve constar na rotulagem da embalagem ou no corpo dos produtos.

Quando a indicação quantitativa **não puder constar** na **vista principal do rótulo** o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, **duas vezes superior** ao estabelecido na Tabela 3.

- **Formatação:** o número do conteúdo líquido nominal deve obedecer a altura mínima dos caracteres.

Tabela 3 – Critérios metroológicos para informação de conteúdo líquido.

Conteúdo líquido em gramas ou mililitros	Altura mínima dos algarismos em milímetros
Até 50	2
De 50 a 200	3
De 200 a 1.000	4
Maior que 1.000	6

Fonte: Portaria nº 249 (INMETRO, 2021)

3 mm **200** g

4 mm **1** kg

6 mm **1,5** L

A altura mínima da unidade deve ser 2/3 da altura do algarismo que identifica o peso líquido.

- **Opcional:** se for utilizada a indicação precedente à indicação quantitativa, pode-se usar algumas das seguintes expressões ou palavras:

MASSA

“PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso LÍq.”

Peso LÍq.: 500 g

VOLUME

“CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “Volume Líquido”.

Conteúdo: 750 mL

ATENÇÃO: o numeral deve distanciar da unidade.

ATENÇÃO: Para produtos como compotas, doces, pré-medidos **com duas fases (uma sólida e outra líquida):**



- **Indicação:** peso líquido e peso drenado.
- **Impressão:** cor contrastante com o fundo.
- **Posição:** vista principal do rótulo.
- **Formatação:** negrito e caixa alta.

PESO LÍQUIDO: 350 g PESO DRENADO: 200 g

2.5. Identificação de origem

A identificação da origem do produto é o conjunto de informações que permite aos consumidores e aos órgãos de fiscalização identificar a empresa e seus dados cadastrais. É necessário que as informações sejam informadas no rótulo.

2.5.1. Como deve ser identificado?

- O nome (razão social) do fabricante ou produtor:

Produzido por: Agroindústria Familiar NOME

- Endereço completo:

Endereço completo (Rua, número e bairro)
CEP 00000-000
Bento Gonçalves/RS.

- País de origem e município (a indicação de nacionalidade deve ser feita por meio da expressão):

INDÚSTRIA BRASILEIRA



Por extenso ou abreviada.

- Números de registro ou códigos de identificação do estabelecimento junto ao(s) órgão(s) competente(s), quando for o caso:

Inscrição Estadual
I.E.: XXX.XXX.XXX.XXX.XXX/XX

2.5.2. Identificação de origem – de bebidas

- O nome (Razão Social) do fabricante ou produtor:

Produzido por: Agroindústria Familiar NOME

Razão social, em caso de pessoa jurídica, ou nome, em caso de pessoa física.

- O nome empresarial do produtor ou elaborador, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador:

Produzido e engarrafado por: Agroindústria Familiar NOME

- Endereço completo:

Endereço completo (Rua, número e bairro)
CEP 00000-000
Bento Gonçalves/RS.

- País de origem:

INDÚSTRIA BRASILEIRA



Por extenso ou abreviada

- Inserir número da DAP fornecido pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário.
- Número do registro ou código de identificação do estabelecimento junto ao órgão competente.

O registro cadastrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) deve ser declarado seguindo as seguintes normas:

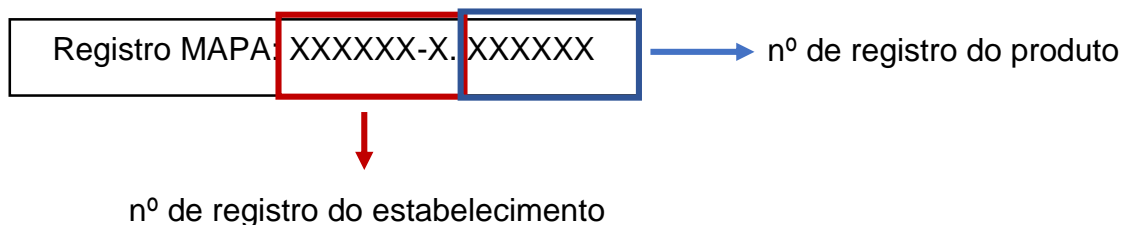
- Indicação: “Registro MAPA:” ou “Registro do importador no MAPA:”
- Formatação: altura mínima das letras.

Tabela 4 – Indicação quantitativa do conteúdo em volume.

Conteúdo (ml)	Altura mínima de letras (mm)
Até 600	1,50
Maior que 600 até 1.000	2,00
Maior que 1.000 até 2.500	3,00
Maior que 2.500 até 4.000	4,00
Maior que 4.000	6,00

Fonte: IN nº 55 (MAPA, 2002)

- **Largura:** pelo menos 30 mm.
- **Posição:** afastado das demais informações e figuras no rótulo e de no mínimo 1mm.
- **Fundo:** cor sólida, sem a presença de variação de textura, cores ou tonalidades. Cor contrastante com o fundo.



2.5.3. Identificação de origem – de ovos

- O nome (Razão Social) do fabricante ou produtor:

Produzido por: Agroindústria Familiar NOME

- Endereço completo:

Endereço completo (Rua, número e bairro)
CEP 00000-000
Bento Gonçalves/RS.

- País de origem:

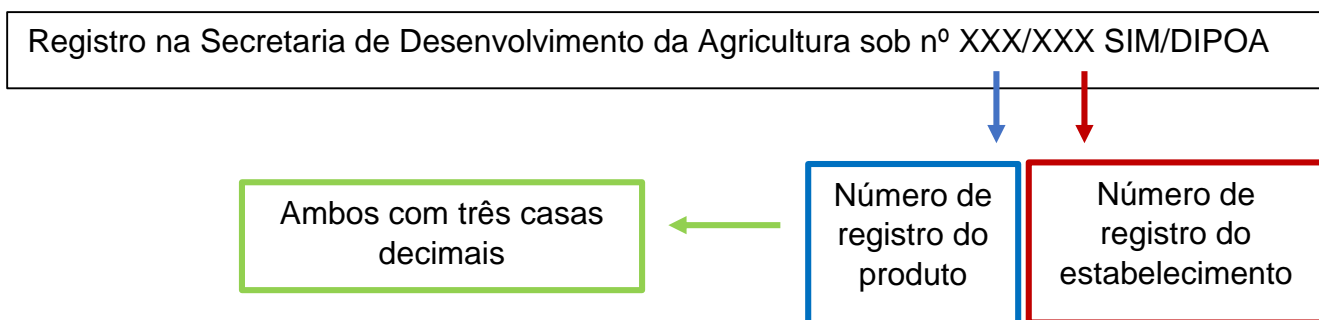
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Para produtos de origem animal **não deve ser abreviada.**

- Números de registro ou códigos de identificação do estabelecimento junto ao(s) órgão(s) competente(s), quando for o caso.

As agroindústrias familiares do município devem apresentar o Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Registro na Inspeção Municipal



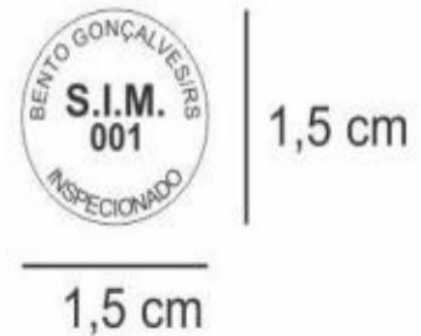
Carimbo do Serviço de Inspeção Municipal

Conforme ANEXO II da IN nº 2 de 2021 do município de Bento Gonçalves, o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal deve obedecer exatamente à descrição e estar conforme modelo abaixo.

O modelo sugerido para ovos é o MODELO III, conforme descrito a seguir:

Como utilizar o carimbo?

- **Indicação:** "S.I.M"
- **Impressão:** os carimbos devem ser colocados nos rótulos ou produtos, numa cor única, de preferência na cor preta, quando impressos, gravados ou litografados.
- **Formatação:**
 - **Dimensões:** 1,5 cm de diâmetro
 - **Forma:** circular
 - **Dizeres:** as iniciais S.I.M., no formato horizontal e centralizado do carimbo
 - **Número do registro do estabelecimento:** abaixo do dizer S.I.M.
 - **Na parte superior:** o dizer "BENTO GONÇALVES/RS", o qual deve acompanhar a curvatura do círculo
 - **Na parte inferior:** a palavra "INSPECIONADO", a qual deve acompanhar a curvatura do círculo.



2.6. Identificação de Lote/Fabricação

Lote é o conjunto de produtos de um mesmo tipo processados pelo mesmo produtor. Ele é codificado com a finalidade de identificação para os casos de falhas no controle de qualidade e determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento segundo seus critérios.

Como utilizar a indicação do lote?

- Código -chave precedido da letra "L"; ou
- Pode ser a data de fabricação, embalagem ou prazo de validade com, **pelos menos, o dia e o mês ou o mês e o ano.**

Lote/Fabricação:



ATENÇÃO:

A data de fabricação não é obrigatória. Essa informação é considerada opcional.

Em alguns produtos de **origem animal** a data de fabricação é **obrigatória.**

2.7. Validade

A validade contida nos rótulos de produtos é fornecida pelo estabelecimento. Ela está relacionada à garantia que a empresa dá ao consumidor da qualidade de seu produto até a data de validade especificada.

Como utilizar a indicação da validade?

Validade: 09/08

Validade: 08/2021

Produtos com validade não superior a 3 meses

Produtos com validade superior a 3 meses

Dia e mês

Mês e ano



ATENÇÃO: Se o produto tiver o prazo de validade superior a 3 meses e coincidir com o mês de dezembro, o fabricante poderá usar a seguinte expressão: **fim de (ANO)**.

Expressões para identificar o prazo de validade:

"Consumir antes de..."
"Válido até..."
"Validade..."
"Val:..."
"Vence..."
"Vencimento..."
"Vto:..."
"Venc..."
"Consumir preferencialmente antes de..."



ATENÇÃO: Segundo o Decreto nº 8.198 (BRASIL, 2014), para as bebidas alcoólicas podem ser utilizadas as seguintes expressões sobre prazo de validade:

"Prazo de validade indeterminado" ou "Validade indeterminada"

Para indicar o prazo de validade de **vinhos**:

"Validade indeterminada **desde que conservado em local seco e fresco, ao abrigo da luz e preferencialmente na posição horizontal.**"

2.8. Condições especiais de conservação

Os alimentos que necessitam de condições especiais para sua conservação ou exigem condições especiais para sua conservação ou podem sofrer alterações após a abertura da embalagem devem ter essas condições informadas no rótulo de forma bem legível, indicando as precauções necessárias para preservar a qualidade do produto durante o prazo de validade estabelecido pela agroindústria.

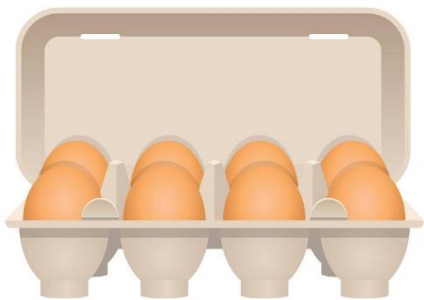
Expressões para conservação do produto

“Conservar em local limpo, seco e arejado.”
“Conservar ao abrigo do sol e calor, em local limpo, seco, arejado e sem odor.”
“Manter refrigerado em temperatura de ... °C.”
“Manter à temperatura de ... °C ou mais frio.”

Expressões após embalagem aberta

“Após aberto consumir em ... dias”
“Após aberto consumir imediatamente”
“Após aberto manter em geladeira a ... °C e consumir em ... dias”

Para ovos, segundo a IN nº 01 (BENTO GONÇALVES, 2021b) e a RDC nº 727 (ANVISA, 2022), devem constar nos rótulos as seguintes expressões:



“O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde”

“Manter os ovos preferencialmente refrigerados”

2.9. Instruções sobre preparo e uso do alimento

Segundo a RDC nº 727 (ANVISA, 2022), quando necessário, o rótulo deverá conter as instruções sobre o modo apropriado de uso do produto, que incluem, por exemplo, orientações de reconstituição, descongelamento ou tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.

Verduras *in natura*



“Lavar antes de consumir.”

Minimamente processados



Modo de preparo: Coloque a mandioca em uma panela e cubra com água. Acrescente sal ou temperos a gosto.
Tempo de cozimento: 15 a 30 minutos, dependendo da época de colheita.

CAPÍTULO 3: DECLARAÇÃO DA PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN

A Lei nº 10.674 (BRASIL, 2003) determina que os produtos alimentícios comercializados apresentem a declaração do glúten como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Todos os alimentos** industrializados devem apresentar, obrigatoriamente, as expressões: “Contém glúten” ou “Não contém glúten”.

3.1. Como utilizar a advertência no rótulo?

- **Indicação:** “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN”.
- **Impressão:** caracteres em destaque, nítidos e de fácil leitura.
- **Posição:** após ou abaixo da lista de ingredientes.
- **Formatação:** caixa alta e negrito.

Ingredientes: XXXX	Ingredientes: XXXX	Ingredientes: XXXX. CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM GLÚTEN	NÃO CONTÉM GLÚTEN	Ingredientes: XXXX. NÃO CONTÉM GLÚTEN

CAPÍTULO 4: ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

A rotulagem nutricional informa ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento. A informação é **obrigatória** e deve ser apresentada de forma **impressa e padronizada** em todos os alimentos produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente, independentemente da origem, conforme preconizado na RDC nº 360 (ANVISA, 2003b).

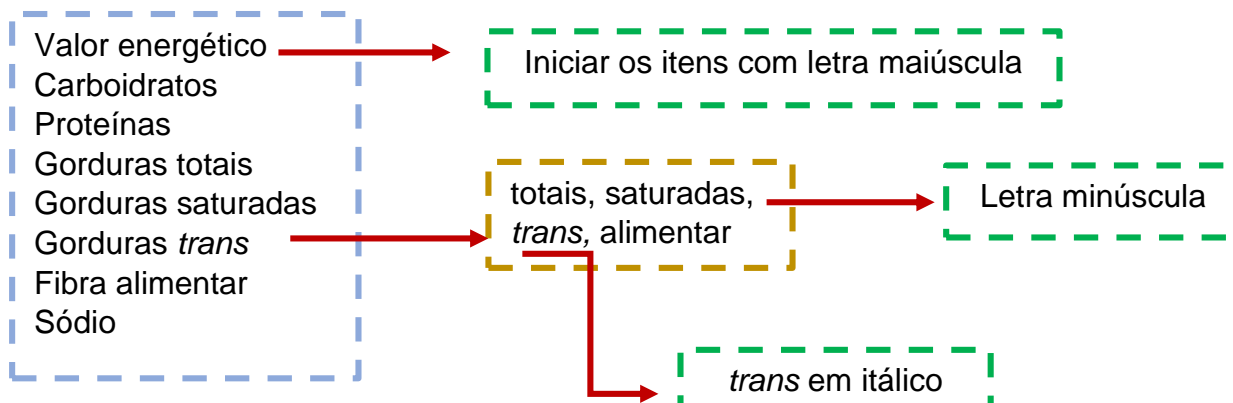


ATENÇÃO: Alimentos como **bebidas alcoólicas, frutas, vegetais refrigerados ou congelados** estão dispensados da informação nutricional no rótulo.

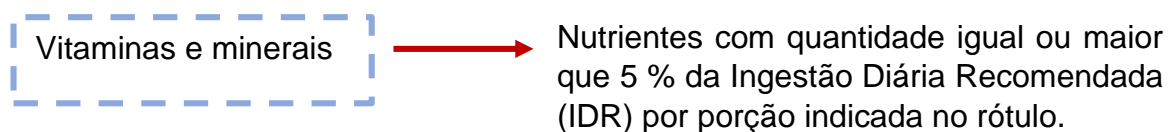
4.1. Informação nutricional: informações obrigatórias e opcionais

Os nutrientes e ingredientes a serem informados na Tabela de Informação Nutricional são os descritos a seguir.

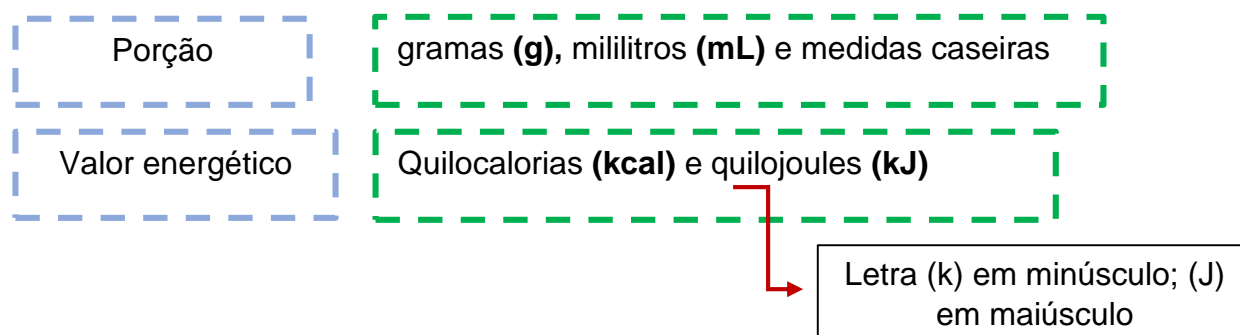
4.1.1. Nutrientes obrigatórios



4.1.2. Nutrientes opcionais



4.2. Unidades utilizadas na rotulagem nutricional





4.3. Apresentação da Tabela de Informação Nutricional

As informações nutricionais devem estar juntas. A apresentação pode ser realizada em formato de **tabela** ou de texto, conforme os exemplos do Modelo Vertical A, Modelo Vertical B e Modelo Linear, seguindo a RDC nº 360 (ANVISA, 2003b).

4.3.1. Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de ... g (... medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	... Kcal = ... kJ	
Carboidratos	... g	
Proteínas	... g	
Gorduras totais	... g	
Gorduras saturadas	... g	
Gorduras <i>trans</i>	... g	(não declarar)
Fibra alimentar	... g	
Sódio	... mg	

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:
negrito e caixa alta.

Porção de ... g ou ml (medida caseira): negrito

Observação: os dois itens devem estar em maior destaque na Tabela Nutricional.

4.3.2. Modelo simplificado

O modelo simplificado pode ser usado quando um ou mais nutrientes se apresentarem em quantidades não significativas no produto.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de ... g (... medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	... Kcal = ... kJ	
Carboidratos	... g	
Gorduras totais	... g	
Gorduras <i>trans</i>	... g	(não declarar)
Sódio	... mg	
"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas e sódio".		

Esses nutrientes não devem mais estar citados nas linhas da Tabela de Informação Nutricional.

"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas e sódio".

Fonte: RDC nº 360 (ANVISA, 2003b)

4.3.3. Modelo Vertical B

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de ... g ou ml (... medida caseira)	Quantidade por porção	%V D (*)	Quantidade por porção	%VD (*)
	Valor energético ... Kcal = ... kJ		Gorduras saturadas ... g	
	Carboidratos ... g		Gorduras <i>trans</i> ... g	
	Proteínas ... g		Fibra alimentar ... g	
	Gorduras totais ... g		Sódio ... mg	

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

Fonte: RDC nº 360 (ANVISA, 2003b)

4.3.4. Modelo Linear

Informação Nutricional: Porção ___ g ou ml; (medida caseira) Valor energético.... kcal =..... kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ... g (...%VD); Gorduras totais ... g (...%VD); Gorduras saturadas ... g (%VD); Gorduras *trans* ... g; Fibra alimentar ... g (%VD); Sódio ... mg (%VD).

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

“Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s)).” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

4.4. Porções de alimentos embalados para fins de Rotulagem Nutricional

A porção do alimento em medida caseira deve seguir as determinações da RDC nº 359 (ANVISA, 2003a), Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados, que especifica a quantidade em medidas caseiras que deve ser colocada nos rótulos dos alimentos industrializados.



ATENÇÃO: A declaração de porções **se aplica** à rotulagem **nutricional** dos alimentos produzidos e comercializados.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de ... g (... medida caseira)

Porção de 20 g (1 colher de sopa)	→	Geleias
Porção de 20 g (1 colher de sopa)	→	Doce cremoso (abóbora, goiaba, leite, banana)
Porção de 60 g (1 fatia)	→	Bolo sem recheio
Porção de 30 g (x unidades)	→	Biscoito doce, com ou sem recheio
Porção de 50 g (x unidades/fatias)	→	Pães embalados fatiados ou não com ou sem recheio
Porção de 100 g (x xícara ou x prato)	→	Massas frescas com e sem recheio
Porção de 50 g (x unidades)	→	Maçã desidratada
Porção de 20 g (x unidades)	→	Nozes carameladas
Porção de 50 g (1 unidade)	→	Ovos
Porção de 30 g (x colheres/fatias)	→	Queijo colonial, Ricota fresca
Porção de 200 ml (1 copo)	→	Iogurte Natural
Porção de 200 ml (1 copo)	→	Suco de fruta

CAPÍTULO 5: INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS EM ALIMENTOS ESPECÍFICOS

5.1. Rótulos de bebidas (vinhos e espumantes)

Nos rótulos de bebidas alcoólicas devem constar duas informações essenciais para o consumidor final:

- Graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico
- Frase de advertência de acordo com o CONAR 2008.

12,5 % Vol.

"BEBA COM MODERAÇÃO."
"A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA SÃO PROIBIDOS PARA MENORES."
"ESTE PRODUTO É DESTINADO A ADULTOS."
"EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ÁLCOOL."
"NÃO EXAGERE NO CONSUMO."
"QUEM BEBE MENOS, SE DIVERTE MAIS."
"SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA."
"SERVIR BEBIDA ALCOÓLICA A MENOR DE 18 É CRIME."

Dar preferência para esta frase, englobando assim o CONAR 2008 e o DECRETO n° 2.018 (BRASIL, 1996).

Produtos com teor alcoólico superior a 12 % devem conter esta frase.



ATENÇÃO: Deve-se reiterar que a venda e o consumo do produto são indicados apenas para maiores de 18 anos.

5.2. Rótulos de doces, geleias e conservas de vegetais

- O termo "SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR"

Quando não usar açúcar na elaboração do produto.

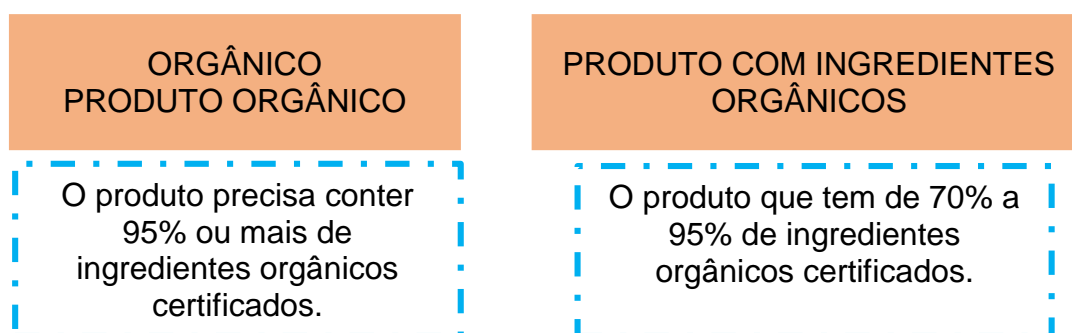


ATENÇÃO: Segundo a RDC n° 352 (ANVISA, 2002), frutas e/ou hortaliças em conserva que estão em embalagens de vidro devem **apresentar lacre nas tampas.**

5.3. Rótulo de Produto Orgânico

Os rótulos de alimentos orgânicos devem seguir as disposições da IN nº 19 (MAPA, 2009) e IN nº 18 (MAPA, 2014).

- **Indicação:** “ORGÂNICO”, “PRODUTO ORGÂNICO”, “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”.
- **Posição:** na parte frontal.
- **Formatação:** caixa alta usando variações gramaticais de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural).



5.3.1. Selo Produto Orgânico

O Selo Produto Orgânico é uma garantia para o consumidor que deseja comer um alimento que não contenha matéria inorgânica na sua produção, de acordo com IN nº18 (MAPA, 2014).

A certificação dos produtos orgânicos é realizada por uma certificadora - credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) -, que assegura que determinado produto, processo ou serviço obedece às normas e práticas da produção orgânica.

Quem pode utilizar? Os produtores que fazem parte do Cadastro Nacional de Produtos Orgânicos.

Como utilizar o Selo?

- O selo deverá ser aplicado próximo ao nome do produto.



5.3.2. Uso correto do selo



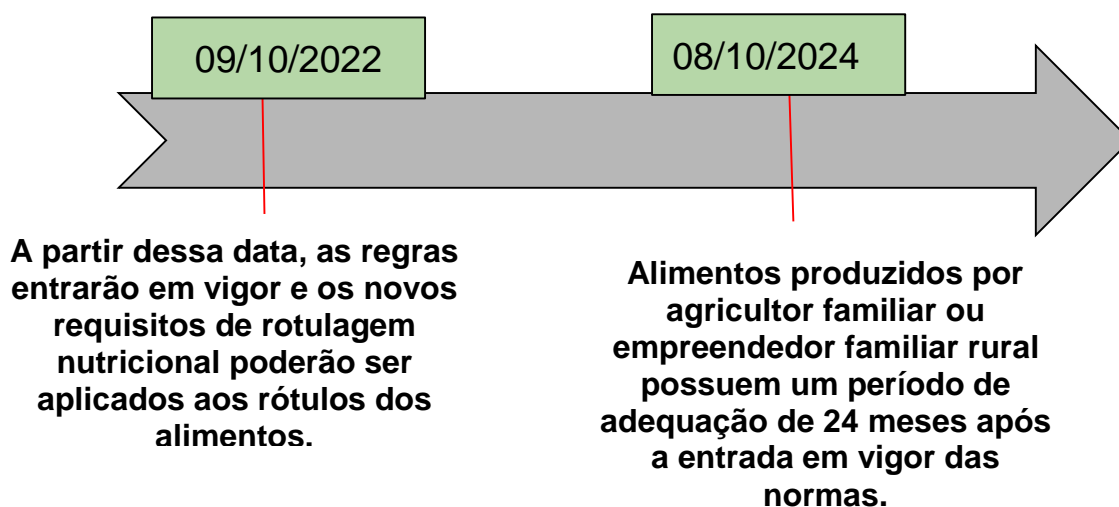
5.3.3. Uso incorreto do selo



CAPÍTULO 6: NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Em 2020, a ANVISA publicou a nova regra sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados. As bases para o desenvolvimento dessa regra foram a RDC nº 429 (ANVISA, 2020a), que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, e a IN nº 75 (ANVISA, 2020b), que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Quando entrarão em vigor as novas regras?



6.1. Tabela de Informação Nutricional



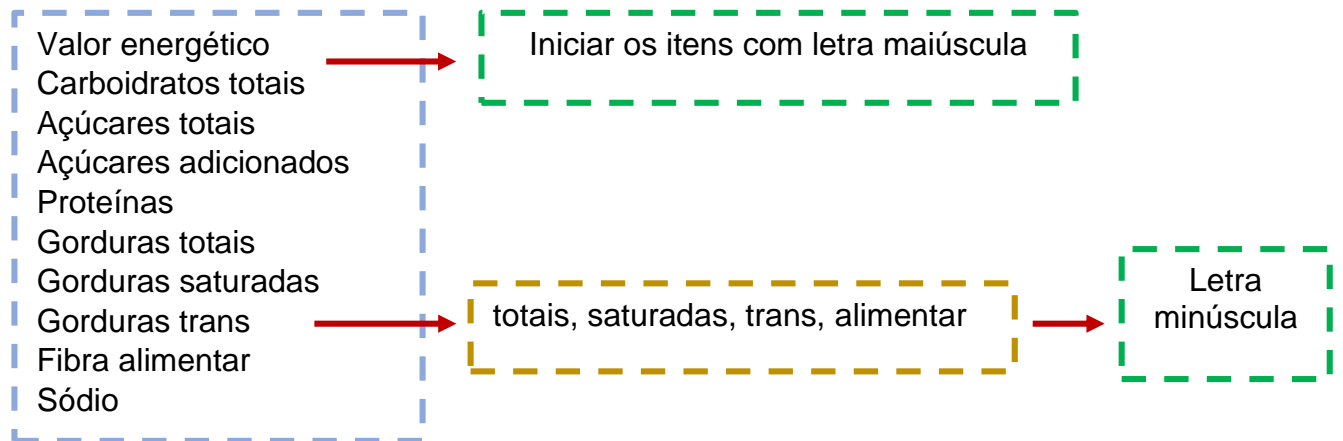
ATENÇÃO: Segundo a RDC nº 429 (ANVISA, 2020), a declaração da Tabela de Informação Nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

Para produtos como frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, nozes, castanhas e sementes, a declaração é voluntária. Essa declaração também é voluntária no caso de bebidas alcoólicas, que podem apresentar a tabela completa ou, alternativamente, declarar apenas o valor energético.

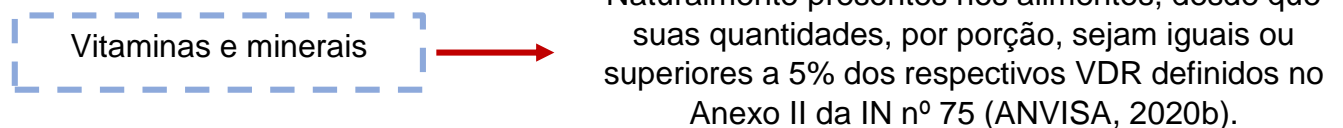
6.1.1. Informações obrigatórias e opcionais

Os nutrientes e os ingredientes a serem informados na Tabela de Informação Nutricional são os descritos a seguir.

6.1.1.1. Nutrientes obrigatórios

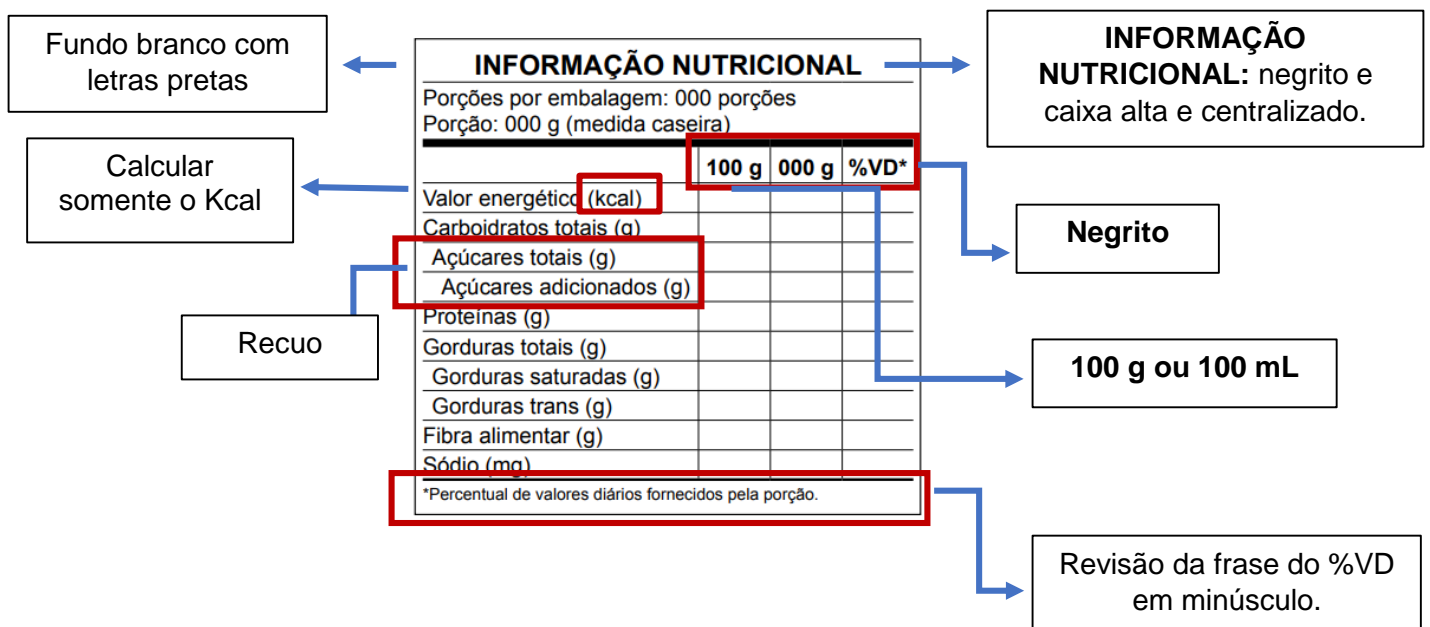


6.1.1.2. Nutrientes opcionais



6.1.2. Apresentação da Tabela de Informação Nutricional

A Tabela de Informação Nutricional deve descrever a quantidade de porções que existem dentro da embalagem (porção e medida caseira). Na descrição dos nutrientes e ingredientes obrigatórios, deve ser apresentado o valor de 100 g do produto e da quantidade da porção (medida caseira), conforme ilustrado na figura abaixo:



6.1.3. Porções e medida caseira de alimentos embalados para fins de Rotulagem Nutricional

Para a definição do tamanho das porções e medida caseira dos alimentos para fins de declaração da Rotulagem Nutricional, devem ser observados os requisitos dispostos no Anexo V da IN nº 75 (ANVISA, 2020b).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 000 porções Porção: 000 g (medida caseira)

Porção de 20 g (x colher de sopa)

Geleias

Porção de 20 g (x fatia)

Doce cremoso (abóbora, goiaba, banana)

Porção de 60 g (x fatia)

Bolo sem recheio

Porção de 30 g (x unidades)

Biscoito doce, com ou sem recheio

Porção de 200 ml (x copo)

Suco de fruta



ATENÇÃO: A Tabela de Informação Nutricional deve constar no mesmo painel da lista de ingredientes e em uma única superfície da embalagem.

6.1.4. Modelos para declaração da Tabela de Informação Nutricional

A apresentação da Tabela de Informação Nutricional deve seguir um dos modelos definidos no Anexo IX da IN nº 75 (ANVISA, 2020b).

6.1.4.1. Modelo Vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100 g	000 g	%VD*
Porções por embalagem: 000 porções Porção: 000 g (medida caseira)			
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

O modelo simplificado é aplicável para os modelos: vertical, horizontal, vertical quebrado, horizontal quebrado e agregado.

Não contém quantidades significativas de ...
(acrescentar nomes dos constituintes presentes em quantidades não significativas).

6.1.4.2. Modelo Horizontal

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6.1.4.3. Modelo Vertical Quebrado

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6.1.4.4. Modelo Horizontal Quebrado

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6.1.4.5. Modelo Agregado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000		
	Porção: 000 ml			Porção: 000 ml			Porção: 000 ml		
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



ATENÇÃO: Segundo a IN nº 75 (ANVISA, 2020b), caso não exista espaço suficiente para a declaração da Tabela de Informação Nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, é permitido o uso dos recursos de compactação relacionados como:

Declaração simplificada de vitaminas e minerais, conforme Anexo X;
 Abreviação dos nomes dos nutrientes, conforme Anexo XI;
 Alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida definidos no Anexo XII;
 Aplicação das fontes condensadas para formatação reduzida definidas no Anexo XII.

Caso os recursos de compactação não sejam suficientes para a declaração da Tabela de Informação Nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, a informação nutricional deve ser **declarada usando o Modelo Linear** previsto no Anexo XIII da IN nº 75 (ANVISA, 2020b).

6.1.4.6. Modelo Linear

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)	
Por 100 g (00 g , %VC*): Valor energético 000 kcal (00 kcal , 0%) • Carboidratos 00 g (00 g , 0%), dos quais Açúcares totais 00 g (00 g , 0%), Açúcares adicionados 00 g (00 g , 0%) • Proteínas 00 g (00 g , 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g , 0%), das quais Gorduras saturadas 00 g (00 g , 0%), Gorduras trans 00 g (00 g , 0%) • Fibra alimentar 00 g (00 g , 0%) • Sódio 00 g (00 g , 0%).	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.	



Entre parênteses (gramas e %).
 Os gramas devem estar em **Negrito**.

6.2. Rotulagem Nutricional Frontal

A declaração da Rotulagem Nutricional Frontal é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da IN nº 75 (ANVISA, 2020b).

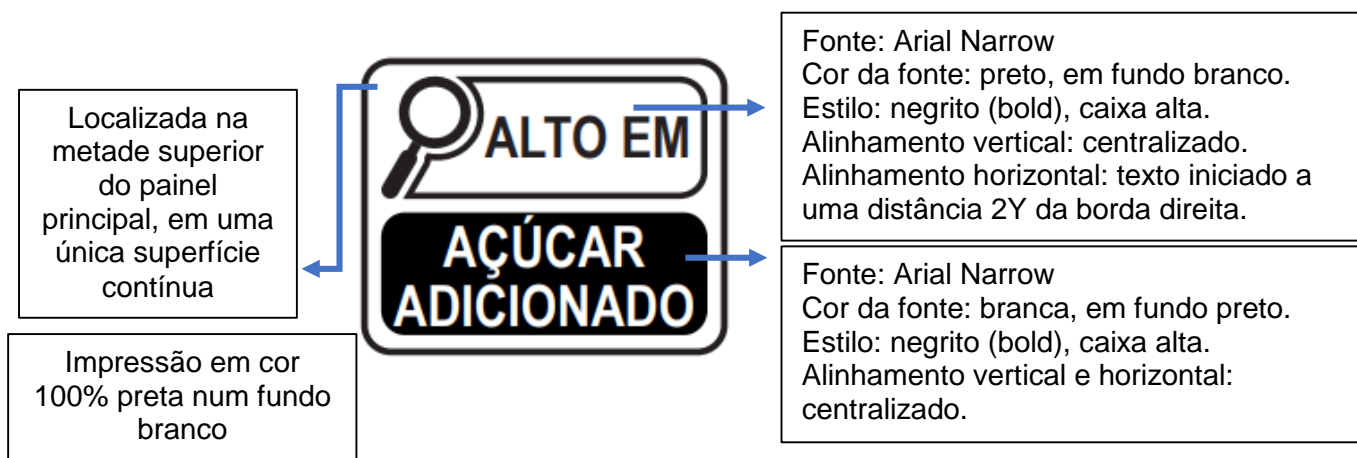


É um símbolo informativo na parte da frente do produto com o intuito de alertar o consumidor, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde.



ATENÇÃO: A declaração da Rotulagem Nutricional Frontal é **VEDADA** para frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes, cogumelos e ovos, desde que não sejam adicionados ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV da IN nº 75 (ANVISA, 2020b).

6.2.1. Como deve ser a informação da Rotulagem Nutricional Frontal?



ATENÇÃO: A Rotulagem Nutricional Frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

6.2.2. Modelos de Rotulagem Nutricional Frontal

Os modelos devem ser usados em alimentos cujas quantidades de sódio, açúcares adicionados e/ou gordura saturada sejam iguais ou superiores aos limites definidos na IN nº 75 (ANVISA, 2020b).

Tabela 5 - Limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para declaração da rotulagem frontal.

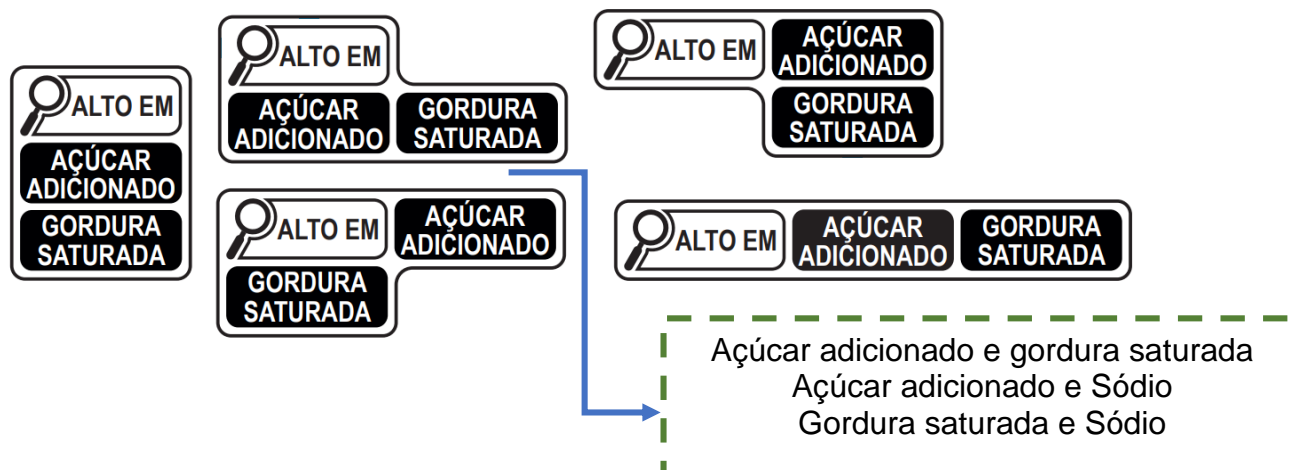
Nutrientes	Limite em 100 g em alimentos sólidos ou semissólidos	Limite em 100 ml em alimentos líquidos
Açúcares adicionados	Maior ou igual a 15 g	Maior ou igual a 7,5 g
Gorduras saturadas	Maior ou igual a 6 g	Maior ou igual a 3 g
Sódio	Maior ou igual a 600 mg	Maior ou igual a 300 mg

Fonte: IN nº 75 (ANVISA, 2020b)

6.2.2.1. Modelos com alto teor de um nutriente



6.2.2.2. Modelos com alto teor de dois nutrientes



6.2.2.3. Modelos com alto teor de três nutrientes



ATENÇÃO: Outros modelos de Rotulagem Nutricional Frontal diferentes daquele definido na IN nº 75 (ANVISA, 2020b) não devem estar visíveis no rótulo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva.

ANVISA^A. RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. D. O. U. de 22 de dezembro de 2000.

ANVISA^B. RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. D. O. U. de 26 de dezembro de 2003.

ANVISA. RDC nº 8, de 6 de março de 2013. Dispõe sobre a aprovação de uso aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó. D.O.U. de 8 de março de 2013.

ANVISA. RDC nº 123, de 04 de novembro de 2016. Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos. D. O. U. de 07 de novembro de 2016.

ANVISA^A. RDC nº 135, de 08 de fevereiro de 2017. Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose.

ANVISA^B. RDC nº 150, de 13 de abril de 2017. Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico. D. O. U. de 17 de abril de 2017.

ANVISA^A. RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. D.O.U. de 09 de outubro de 2020.

ANVISA^B. IN nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. D.O.U. de 09 de outubro de 2020.

ANVISA. RDC nº 727 de 01 de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. D.O.U. de 06 de julho de 2022.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, ABNT. NBR 16437: Avicultura - Produção, classificação e identificação do ovo caipira, colonial ou capoeira. Rio de Janeiro, RJ, 2016.

BENTO GONÇALVES. DECRETO MUNICIPAL nº 8221, de 17 de junho de 2013. Regulamenta a utilização do selo "sabor de bento" para as agroindústrias familiares do município. Bento Gonçalves, RS, 2013.

BENTO GONÇALVES^A. IN nº 02, de 21 de janeiro de 2021. Institui os carimbos oficiais de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal. Bento Gonçalves, RS, 2021.

BENTO GONÇALVES^B. IN nº 01, de 21 de janeiro de 2021. Institui as normas oficiais para rotulagem e embalagem dos produtos de origem animal. Bento Gonçalves, RS, 2021.

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, DF, 1969.

BRASIL. Decreto nº 2.018, de 1º de outubro de 1996. Regulamenta a Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996, que dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumígenos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição. Brasília, DF, 1996.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Brasília, DF, 2003.

BRASIL. LEI nº 10.970, de 12 de novembro de 2004. Altera dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014. Altera a Lei 7.678, de 8 de novembro de 1988, para tipificar o vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, estabelecer requisitos e limites para a sua produção e comercialização e definir diretrizes para o registro e a fiscalização do estabelecimento produtor. Brasília, DF, 2014.

BRASIL. Lei nº 13.648, 11 de abril de 2018. Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei 8.918, de 14 de julho de 1994. Brasília, DF, 2018.

BRASIL. Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019. Regulamenta a Lei 13.648, de 11 de abril de 2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. Brasília, DF, 2019.

CONAR. Código Brasileiro de Autorregulamentação Publicitária Código e Anexos. 2008. Disponível em: <http://www.conar.org.br/codigo/codigo.php>. Acesso em: 10 out. 2021.

DIPOA/SDA/MAPA. Ofício-Circular nº 69, 16 de julho de 2019. Estabelece regras para produção, classificação e identificação do "ovo caipira, colonial ou capoeira". Brasília, DF, 16 de julho de 2019.

INMETRO. Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. D.O.U de 14 de junho de 2021.

MAPA. IN nº 55, de 18 de outubro de 2002. Regulamento técnico para fixação de critérios para indicação da denominação do produto na rotulagem de bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagres. Brasília, DF, 2002.

MAPA. Resolução conjunta nº 1, de 09 de janeiro de 2003. Aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais. Brasília, DF, 2003.

MAPA. IN nº 19, de 28 de maio de 2009 - Mecanismos de Controle e Informação da Qualidade Orgânica. Brasília, DF, 2009.

MAPA. IN nº 18, de 20 de junho de 2014. Instituir o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, e estabelecer os requisitos para a sua utilização, na forma desta Instrução Normativa e de seus Anexos I a IV. Brasília, DF, 2014.

MAPA. IN nº 14, de 08 de fevereiro de 2018. Fica estabelecida a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo. Brasília, DF, 2018.

SEAPDR. Resolução SEAPDR nº 001/2020, de 07 de fevereiro de 2020. Regulamenta o Programa Estadual de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, o uso do selo de marca de certificação "Sabor Gaúcho" e dá outras providências. D.O.E. de 10 de fevereiro de 2020.

SEMTUR. Manual de Marca I Normas Básicas sabor de Bento Agroindústria certificada. Bento Gonçalves, RS, 2011.

AGRADECIMENTOS

Ao IFRS-Campus Bento Gonçalves pela concessão de auxílio e de bolsas de Extensão por meio dos Editais de Fomento: Edital Complementar Campus Bento Gonçalves nº 76/2020 (PAIEX – 2020), Edital IFRS nº 18/2021 – Auxílio Institucional à Extensão - 2021 e Edital Complementar Campus Bento Gonçalves nº 07/2021.

Aos parceiros do Projeto de Extensão Análise dos rótulos de estabelecimentos cadastrados no Programa de Agroindústria Familiar do Município de Bento Gonçalves – 2021/2022:



Este manual é resultado do Projeto de Extensão “Análise dos rótulos de estabelecimentos cadastrados no Programa de Agroindústria Familiar do município de Bento Gonçalves”, coordenado pela professora dra. Lucia de Moraes Batista. Voltado à elaboração dos rótulos de produtos das agroindústrias familiares do município de Bento Gonçalves, o intuito do manual é servir como um recurso na identificação dos itens obrigatórios, por legislação, para a elaboração dos rótulos. desenvolver a rotulagem de alimentos com os itens previstos em legislação garante a defesa do consumidor, assim como a presença das informações necessárias para a escolha de dos produtos a serem consumidos.

