

Diálogo setorial virtual

Revisão da regulamentação da rotulagem de alimentos embalados

04/09/2025

Objetivos

Apresentar a proposta de revisão da regulamentação sobre rotulagem geral de alimentos acordada no âmbito do Mercosul.

Esclarecer dúvidas e coletar as percepções dos agentes interessados sobre a proposta de revisão.

Auxiliar na preparação e na qualificação da participação dos agentes interessados na consulta pública.

Contextualização

O Projeto de Resolução nº 03/2025 Rev. 1 é decorrente das negociações ocorridas no SGT-3

Essa revisão é um assunto prioritário da Anvisa, sendo parte de sucessivas Agendas Regulatórias.

As posições brasileiras foram elaboradas com participação dos agentes afetados.

A consulta pública é uma oportunidade de aprimorar as propostas.

A proposta de internalização foi elaborada considerando as regras da Lei nº 95/1998 e do Decreto nº 12.002/2024.

A proposta de internalização abarca uma revisão completa da RDC nº 727/2022.

Organização do diálogo



- 1 Bloco 1: Abrangência e definições.
- 2 Bloco 2: Princípios gerais.
- 3 Bloco 3: Informações obrigatórias.
- 4 Bloco 4: Localização, legibilidade e casos particulares.
- 5 Bloco 5: Disposições finais.

Abrangência

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Parágrafo único. Esta Resolução incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL nº XX, de XX de XXXXX de 202X.

Art. 2º Esta Resolução se aplica a todos os alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica:

- I - aos alimentos embalados preparados nos serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;
- II - aos alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e
- III - a questões relacionadas a indicações geográficas, nos termos da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.

Definições

Sem alteração de mérito

- Aditivo alimentar;
- Alimento;
- Alimento embalado;
- Coadjuvante de tecnologia;
- Consumidor;
- Denominação de venda;
- Embalagem;
- Fracionamento;
- Ingrediente;
- Ingrediente composto;
- Lote;
- País de origem.

Fora do escopo

- Alérgeno alimentar;
- Alergias alimentares;
- Contaminação cruzada;
- Entrepósitos de ovos;
- Ovo;
- Programa de controle de alergênicos.

Novas ou com alteração de mérito

- Legibilidade;
- Painel principal;
- Prazo de validade;
- Rotulagem;
- Rótulo;
- Serviços de alimentação;
- Superfície visível para rotulagem.

Definições – novas ou alteradas

- ✓ **Legibilidade:** aspecto físico do texto, palavras e números que torna possível sua leitura de forma clara e precisa e que garante a visibilidade da informação.
- ✓ **Painel principal:** superfície da embalagem mais visível ao consumidor nas condições habituais de exposição, que permita a identificação imediata da identidade e natureza do produto e onde se encontra, em sua forma mais relevante, a marca, representação gráfica do produto ou logotipo, caso exista.
- ✓ **Superfície visível para rotulagem:** área da embalagem disponível para a rotulagem definida a partir das especificidades da embalagem, excluindo as partes deformadas ou de difícil visualização.

Definições – novas ou alteradas

- ✓ **Prazo de validade:** data até a qual um produto, mantido nas condições de conservação indicadas pelo fabricante, conserva as suas propriedades de inocuidade e qualidade.
- ✓ **Rotulagem:** qualquer matéria escrita, impressa ou gráfica presente no rótulo ou que acompanhe o alimento.
- ✓ **Rótulo:** etiqueta, marca ou outro material gráfico que se encontre escrito, impresso, estampado, gravado, gravado em relevo, litografado ou anexado à embalagem do alimento.
- ✓ **Serviços de alimentação:** estabelecimento que produz e oferta preparações culinárias prontas para o consumo.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ O regulamento se aplicará à rotulagem de “amostra grátis” de alimentos? Displays utilizados em PDVs para exposição de produtos e não comercialização?
 - A abrangência é definida pelo fato de o alimento ser embalado na ausência do consumidor (pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza o alimento).
 - Portanto, as “amostras grátis” estão no escopo do regulamento.
 - Não está claro o que seriam “PDVs”.
 - Se os PDVs fizerem parte da embalagem do produto ou atenderem ao conceito de rótulo ou rotulagem, estarão abarcados no escopo do regulamento.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ Em função da definição de consumidor, as embalagens de transporte estão no escopo? Esse esclarecimento poderia constar de um documento orientativo?
 - A abrangência é definida pelo fato de o alimento ser embalado na ausência do consumidor (pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza o alimento).
 - Portanto, as “embalagens de transporte” estão no escopo do regulamento.
 - Considerar, além do escopo, os requisitos para alimentos destinados exclusivamente para processamento industrial e para apresentação de informações em embalagens externas.
 - O Codex Alimentarius possui orientações sobre materiais de transporte no item 7.1 da CXS 346-2021.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ A definição de painel principal tem objetivo de definir a forma de exposição do produto na gôndola? Por exemplo, a forma de exposição de um lámen pode ser o pacote "deitado", assim, este seria o painel principal?
 - Não. A definição de painel principal esclarece o que é entendido como painel principal e não como o produto deve ser exposto à venda.
 - A definição compreende uma combinação de elementos, que além da forma habitual de exposição do alimento, deve considerar outros fatores, como a identificação imediata da identidade e natureza do produto e o local onde se encontram de forma mais relevante a marca do produto.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ O que podemos entender por “...acompanhe o alimento”? É possível exemplificar?
 - Os conceitos de rótulo e rotulagem são complementares e precisam ser lidos em conjunto para sua compreensão.
 - O rótulo é uma das formas de rotulagem, mas a rotulagem não se limita apenas a ele; também inclui elementos que não estão fixos diretamente na embalagem, mas que são entregues junto ao produto.
 - Qualquer suporte informacional que, mesmo não sendo parte fixa da embalagem, é entregue junto com o produto ao consumidor, sendo percebido como parte integrante da sua apresentação.

Princípios gerais

Exigem que as informações transmitidas na rotulagem dos alimentos seja verdadeiras, claras, legíveis e indeléveis (art. 4º)

Listam práticas proibidas por poder induzir o consumidor ao erro ou engano (art. 5º).

Exigem que a rotulagem seja efetuada exclusivamente em estabelecimentos processadores autorizados pela autoridade competente do país de origem para a elaboração ou fracionamento (art. 6º).

Princípios gerais

A rotulagem dos alimentos não pode:

- utilizar vocábulos, palavras, expressões, marcas, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação seja falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira finalidade de uso, natureza, composição, origem, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;
- atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstrados;
- destacar a presença ou a ausência de componentes ou características que sejam intrínsecos a alimentos de igual natureza que sejam fabricados com tecnologia similar, exceto nos casos previstos em normas específicas;
- destacar a presença ou ausência de componentes ou características resultantes da adição de ingredientes, ou através destes, em alimentos que sejam fabricados com tecnologia similar, exceto nos casos previstos em normas específicas;

Princípios gerais

A rotulagem dos alimentos não pode:

- ressaltar em alimentos processados a ausência de ingredientes não permitidos em alimentos do mesmo tipo, exceto nos casos previstos em normas específicas;
- destacar a ausência de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia permitidos em alimentos do mesmo tipo, exceto nos casos previstos em normas específicas;
- ressaltar 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 encontradas no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;
- indicar que o alimento, seus componentes ou ingredientes possuem ação preventiva ou curativa de doenças, propriedades medicinais ou terapêuticas;

Princípios gerais

A rotulagem dos alimentos não pode:

- afirmar, sugerir ou implicar que existe relação entre o consumo do alimento ou de seus componentes com enfermidades ou condições relacionadas à saúde, exceto nos casos previstos em normas específicas;
- afirmar, sugerir ou implicar que o alimento ou seus componentes possuem efeitos metabólicos ou fisiológicos no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano, exceto nos casos previstos em normas específicas;
- afirmar ou sugerir, por razões vinculadas à saúde, que o alimento é recomendado, aprovado ou endossado por profissionais de saúde, associações de profissionais de saúde ou outras organizações da sociedade civil, exceto nos casos previstos em normas específicas; e
- fazer referências a locais geográficos diferentes da sua origem quando possam induzir o consumidor a equívoco ou engano.

Informações obrigatórias

Requisitos gerais

- As informações obrigatórias devem ser declaradas nos rótulos dos alimentos e devem estar redigidas em português, sem prejuízo da presença de textos em outros idiomas.

Alimentos destinados exclusivamente para fins industriais

- A expressão "USO INDUSTRIAL EXCLUSIVO" ou outra expressão equivalente deve constar no rótulo;
- As seguintes informações podem ser transmitidas alternativamente na documentação que acompanha o produto ou por outros meios acordados entre as partes, desde que sejam rastreáveis ao produto: lista de ingredientes, advertências de alimentos alergênicos, advertência de lactose, rotulagem nutricional e instruções de preparo e uso.
- Nova fórmula não se aplica.

Informações obrigatórias

Harmonizadas no Mercosul

- Denominação de venda;
- Lista de ingredientes;
- Rotulagem nutricional;
- Conteúdo líquido;
- País de origem;
- Identificação do responsável pelo produto;
- Lote;
- Prazo de validade;
- Instruções de conservação;
- Instruções de preparo e uso.

Fora do escopo

- Advertências sobre alimentos alergênicos;
- Advertência sobre lactose;
- Nova fórmula;
- Advertências sobre aditivos alimentares;
- Outras informações exigidas por normas específicas.

Informações obrigatórias

Denominação de venda:

- Estabelece uma ordem hierárquica para a declaração da denominação de venda:
 - 1) uma das denominações previstas no PIQ;
 - 2) nome comum, usual ou consagrado pelo uso corrente;
 - 3) descrição adequada e específica que indique a verdadeira natureza do alimento.
- Exige a declaração obrigatória de informações complementares sempre que necessário para evitar que o consumidor seja induzido a erro.
- Permite que a denominação seja acompanhada da marca, desde que não contrarie os requisitos que constam da Resolução;

Informações obrigatórias

Lista de ingredientes:

- Esclarece que os ingredientes devem ser declarados por meio de sua denominação de venda e que a ordem de proporção deve considerar o peso inicial dos ingredientes na fórmula do produto.
- Adota uma regra única para declaração de todos os ingredientes compostos e altera as condições nas quais a abertura da composição destes ingredientes não é necessária.
- Estabelece que a água adicionada deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando:
 - 1) evaporar durante a fabricação dos alimentos;
 - 2) for utilizada para padronização de bebidas alcoólicas; ou
 - 3) for utilizada no processo de fabricação para reconstituir um ingrediente concentrado ou desidratado, desde que a denominação deste ingrediente seja seguida da palavra "reconstituído".

Informações obrigatórias

Lista de ingredientes:

- Altera a relação de nomes genéricos autorizados e estabelece as situações nas quais tais nomes não podem ser utilizados.
- Exige que os aditivos sejam declarados seguindo as mesmas regras de proporção aplicáveis aos demais ingredientes e sempre por meio da combinação da sua função tecnológica com o nome do aditivo por extenso, conforme norma específica.
- Esclarece como deve ser realizada a declaração agrupada de aditivos alimentares por função tecnológica.
- Esclarece qual função tecnológica deve ser declarada quando o aditivo exercer mais de uma função.
- Estabelece que a declaração de coadjuvantes de tecnologia é voluntária, exceto quando existir risco de reações adversas (ex. alérgenos alimentares, lactose, glúten).

Informações obrigatórias

País de origem e identificação do responsável pelo produto:

- Separação dos dispositivos de declaração do país de origem daqueles relacionados à identificação do responsável pelo produto.
- Além da declaração do país de origem do alimento, exige a declaração do país de fracionamento, quando aplicável.
- Estabelece as expressões que devem ser usadas para a declaração do país de origem e de fracionamento.
- Rótulo deve trazer, pelo menos, a identificação do fabricante, fracionador ou titular da marca, além das informações do importador, quando aplicável (nome, endereço e CNPJ).
- Estabelece as expressões que devem ser utilizadas para declaração do responsável pelo produto.

Informações obrigatórias

Lote e prazo de validade:

- Estabelece as expressões que devem ser usadas para declaração do lote.
- Restrição da lista de alimentos excetuados da declaração do prazo de validade:
 - 1) frutas e hortaliças frescas, incluindo os tubérculos que não tenham sido descascados, cortados ou tratados de outra forma análoga;
 - 2) produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza do seu conteúdo, sejam geralmente consumidos nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à sua fabricação;
 - 3) açúcar sólido.
- Exclusão da expressão "consumir preferencialmente antes de" e da possibilidade de declaração do prazo de validade por meio de perfurações.

Informações obrigatórias

Instruções de conservação, preparo e uso:

- Fornece maior clareza sobre as informações que precisam ser declaradas para os alimentos que requerem condições especiais de conservação com flexibilidade na forma de apresentação dessas informações.
- Exige declaração da temperatura máxima ou mínima para os alimentos que necessitem de conservação a uma determinada temperatura.
- Exige instruções de conservação e prazo máximo de consumo para os alimentos que possam ter sua inocuidade comprometida após a abertura da embalagem.
- Exige informações sobre as diferentes formas de conservação e o respectivo prazo de validade para os alimentos com instruções de conservação em domicílio.
- Exige declaração da recomendação de não recongelar após o descongelamento para alimentos congelados.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ Por que o regulamento não traz uma definição de “processo substancial de transformação”? Se ela não for incorporada, como já é um ponto que atualmente suscita interpretações diversas, poderia constar de um documento orientativo?
 - Apesar do interesse do Brasil de estabelecer critérios para definição de processo substancial de transformação, não houve interesse dos demais Estados Partes em regulamentar o tema.
 - Caso não seja abarcada na normativa, a GGALI avaliará a melhor alternativa para endereçar a lacuna normativa e dúvidas sobre o tema (ex. regulamentação complementar, perguntas e respostas, guias).

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ Sabemos que o Brasil apresentou proposta no sentido de prever dispositivo para tratar da água parcialmente evaporada, para a qual não se alcançou consenso entre os países. Nesse sentido, gostaríamos de entender se esta lacuna será de alguma forma tratada internamente e de qual forma.
 - Caso não seja abarcada na normativa, a GGALI avaliará a melhor alternativa para endereçar a lacuna normativa e dúvidas sobre o tema (ex. regulamentação complementar, perguntas e respostas, guia).

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ No caso de um ingrediente composto ter um aditivo cujo veículo contém alérgeno, como deve ser feita a declaração na lista de ingredientes? Ex: Preparação de fruta aplicada em iogurte, cujo aromatizante utiliza como veículo o óleo de soja.
 - O aromatizante é um aditivo que pode ser declarado somente por sua função e que possui a lista de veículos autorizados estabelecidos no Anexo IV da RDC nº 725/2022.
 - O preparado de fruta deve ser declarado como ingrediente composto do iogurte e o aromatizante deve ser listado na relação de seus ingredientes, pois tem função tecnológica no produto, além de possuir constituinte que representa risco à saúde.
 - Considerando a proposta de revisão da regulamentação sobre rotulagem de alimentos alergênicos, a ideia é que o termo “soja” seja declarado em complementação ao termo “aromatizante”.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ No caso de um ingrediente composto ter um aditivo cujo veículo contém alérgeno, como deve ser feita a declaração na lista de ingredientes? Ex: Preparação de fruta aplicada em iogurte, cujo aromatizante utiliza como veículo o óleo de soja.
 - Essa pergunta endereça situação que não está diretamente abarcada na norma de rotulagem geral (declaração de ingrediente composto de ingrediente composto).
 - Diferentes situações podem ocorrer e dúvidas podem surgir quanto à necessidade de declaração desses ingredientes.
 - Importante que exemplos adicionais sejam apresentados para permitir que eventuais lacunas nas normas de rotulagem geral e de alergênicos sejam devidamente endereçadas.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

✓ Como seria a declaração dos aditivos que contenham alérgenos?

- Aditivos contendo alérgenos que sejam transferidos aos alimentos devem ser declarados na lista de ingredientes, mesmo que não desempenhem função tecnológica no produto.
- Considerando a proposta de revisão da regulamentação sobre rotulagem de alimentos alergênicos, a ideia é que o nome especificado do alimento alergênico seja declarado como parte ou em complementação ao nome do ingrediente (ex. lecitina de soja, ictiocola (peixe)).
- Importante que exemplos adicionais sejam apresentados para permitir que eventuais lacunas nas normas de rotulagem geral e de alergênicos sejam devidamente endereçadas.

Localização e legibilidade

Localização – requisitos gerais:

- A localização das informações obrigatórias deve facilitar sua visualização e leitura pelo consumidor.
- As informações obrigatórias não podem ser declaradas em:
 - a) áreas cobertas;
 - b) locais deformados, como áreas de selagem e de torção; e
 - c) locais de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.
- As informações obrigatórias devem ser declaradas na embalagem visível para o consumidor, na condição habitual de exposição para venda.

Localização e legibilidade

Legibilidade – requisitos gerais:

- O contraste visual das informações obrigatórias em relação ao fundo do rótulo e das demais informações declaradas deve facilitar a sua visualização e leitura pelo consumidor.
- As informações obrigatórias e o fundo do rótulo devem ter cores contrastantes, e devem ser declaradas em fundo com cor uniforme, sem imagens ou texturas impressas que dificultem sua leitura.
- Deve ser mantida uma distância mínima entre caracteres, linhas e símbolos de separação de forma a impedir que os caracteres toquem as linhas ou símbolos de separação, caso existam.
- A qualidade da impressão do rótulo deve assegurar a nitidez das informações obrigatórias, não podendo apresentar informações borradas ou desfocadas.
- O tamanho das fontes tipográficas utilizadas para a declaração das informações obrigatórias não pode ser inferior a 6 pontos, salvo disposição em contrário.

Localização e legibilidade

Legibilidade – requisitos gerais:

- As informações obrigatórias deve ser apresentadas exclusivamente com as seguintes fontes tipográficas, salvo disposição em contrário:
 - a) Arial Regular;
 - b) Helvetica Regular;
 - c) Arial Narrow;
 - d) Helvetica Condensed; ou
 - e) outras fontes tipográficas sem serifa, desde que possuam equivalência tipográfica com proporção, altura do “x” e espessura similares às fontes tipográficas e sejam apresentadas em sua forma original, sem adornos, contornos, sombras, sobreposições ou efeitos de transparência, distorções da proporção original, como alargamento ou compressão horizontal ou vertical ou modificações no espaçamento padrão.

Localização e legibilidade

Denominação de venda:

- Deve constar no painel principal da embalagem.
- Ser declarada com uma única fonte tipográfica, do mesmo estilo e tamanho e com o mesmo realce e visibilidade.
- Ser declarada com fonte tipográfica que atenda o tamanho mínimo estabelecido no Anexo IV da Resolução.

Localização e legibilidade



Área de superfície visível do painel principal (cm ²)	Tamanho mínimo da fonte tipográfica (pontos)
Até 40	6
de 40 a 170	8
de 170 a 650	18
de 650 a 2600	24
acima de 2600	50

Localização e legibilidade

Lista de ingredientes:

- Deve ser declarada com caracteres de cor 100% preta em fundo branco, usando uma das seguintes fontes:
 - a) Arial Regular;
 - b) Helvetica Regular;
 - c) Arial Narrow; ou
 - d) Helvetica Condensed.
- Deve seguir os modelos e especificações dos Anexos V e VI da Resolução.
- O tamanho da fonte pode ser aumentado, desde que todos os elementos sejam aumentados proporcionalmente, de maneira a manter as características visuais dos modelos e a sua adequada legibilidade.

Localização e legibilidade

Modelo A

INGREDIENTES

Aa • bb • cc • dd dd • ee (ff ff • gg gg) • hh • ii ii
(jj • kk kk • ll • mm).

Modelo B

INGREDIENTES: Aa • bb • cc • dd dd • ee (ff ff
• gg gg) • hh • ii ii (jj • kk kk • ll • mm).

Modelo C

INGR.: Aa • bb • cc • dd dd • ee (ff ff • gg gg) •
hh • ii ii (jj • kk kk • ll • mm).

Modelo D

INGREDIENTES

Aa, bb, cc, dd dd, ee (ff ff, gg gg), hh, ii ii (jj, kk
kk, ll, mm).

Modelo E

INGREDIENTES: Aa, bb, cc, dd dd, ee (ff ff,
gg gg), hh, ii ii (jj, kk kk, ll, mm).

Modelo F

INGR.: Aa, bb, cc, dd dd, ee (ff ff, gg gg), hh, ii
ii (jj, kk kk, ll, mm).

Localização e legibilidade



Elementos de formatação	Requisitos de formatação	
	Modelo A e D	Modelos B, C, E e F
Tipografia do título	Fonte de 8 pontos.	Fonte de 6 pontos; e Sublinhando.
“INGREDIENTES” o “INGR.”	Negrito (bold); Maiúscula; Alinhamento horizontal: a esquerda; e Alinhamento vertical: centralizado.	
Tipografia dos nomes dos ingredientes	Fonte de 6 pontos; Combinação de maiúsculas e minúsculas; Alinhamento horizontal: a esquerda; e Alinhamento vertical: centralizado.	
Símbolo de separação dos nomes dos ingredientes	Vírgula; ou Círculo preto (Black Circle); Fonte: Texto normal; Subconjunto: Formas geométricas.	

Localização e legibilidade

Prazo de validade, condições de conservação e lote:

- O prazo de validade deve ser declarado no mesmo painel e próximo das condições de conservação.
- As expressões para indicação do prazo de validade podem ser seguidas da indicação clara e precisa do local onde está declarada a data de validade.
- Conforme a tecnologia utilizada, para a declaração da data de validade e do lote poderão ser utilizadas fontes tipográficas e tamanhos diferentes daqueles estabelecidos para as demais informações obrigatórias, desde que seja mantida sua adequada visualização e legibilidade.

Casos particulares

Embalagens pequenas e embalagens múltiplas:

- Nos produtos com uma superfície visível para rotulagem igual ou inferior a 15 cm² e sem espaço para declarar toda informação obrigatória, a declaração da rotulagem nutricional e das instruções de preparo e uso não precisa constar do rótulo, os dados do responsável podem ser apenas do fabricante ou do importador e as instruções de conservação são necessárias apenas quando o produto requerer armazenamento em temperatura diferente da temperatura ambiente.
- A lista de ingredientes e os dados do fabricante ou importador poderão ser declaradas em superfícies cobertas da embalagem, desde que essa informação seja acessível ao consumidor.
- Quando esses produtos estiverem contidos em outra embalagem, esta deve apresentar a totalidade da informação obrigatória.
- Nos casos em que não estiverem contidos em outra embalagem, as demais informações obrigatórias deverão ser fornecidas por outros meios.

Casos particulares

Art. 49. Caso o produto apresente superfície visível para rotulagem igual ou inferior a 15 cm² e não haja espaço suficiente para declarar as informações obrigatórias exigidas no art. 7º desta Resolução, devem ser declaradas as seguintes informações no rótulo:

I - denominação de venda;

II - lista de ingredientes;

III - advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;

IV - advertência sobre lactose;

V - nova fórmula;

VI - advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;

VII - conteúdo líquido;

VIII - país de origem;

IX - razão social e CNPJ do fabricante ou importador;

X - lote;

XI - prazo de validade;

XII - instruções de conservação, quando for requerida uma temperatura diferente da temperatura ambiente para o seu armazenamento, conforme estabelecido no art. 35, caput, § 1º, desta Resolução; e

XIII - outras informações exigidas por normas específicas.

Casos particulares

Art. 49. ...

...

§1º As declarações de que tratam os incisos II e IX do caput desse artigo poderão ser declaradas em superfícies cobertas da embalagem, desde que essas informações sejam acessíveis ao consumidor.

§2º Quando os produtos de que trata o caput desse artigo estiverem contidos em outra embalagem oferecida ao consumidor, esta deve apresentar a totalidade das informações obrigatórias exigidas no art. 7º desta Resolução.

§3º Quando os produtos de que trata o caput desse artigo não estiverem contidos em outra embalagem, as informações obrigatórias exigidas no art. 7º desta Resolução devem ser fornecidas por outros meios.

Art. 50. No caso de embalagens que contenham unidades embaladas que possam ser oferecidas individualmente ao consumidor, cada uma das unidades deve apresentar a declaração das informações obrigatórias.

Parágrafo único. Quando for possível a leitura das informações obrigatórias declaradas nas unidades, sem necessidade de abertura da embalagem exterior, não será necessário declarar as informações de que trata o caput na embalagem que as contém.

Casos particulares

Etiquetas complementares:

- Adoção de critérios mais abrangentes para tratar da utilização de etiquetas complementares, cobrindo diversas situações além do seu uso para adequação do idioma.
- Adoção de princípios gerais para o uso dessas etiquetas, estabelecendo requisitos de colocação, afixação, qualidade da impressão e proporcionalidade.
- Adoção de requisitos específicos para produtos importados, incluindo requisitos de colocação e possibilidade de agrupamento das informações numa única etiqueta.

Casos particulares

Art. 51. Poderão ser colocadas etiquetas complementares para adequação da rotulagem desde que estas etiquetas cumpram com os requisitos desta Resolução e de outras normas específicas aplicáveis ao produto.

§1º As etiquetas de que trata o caput desse artigo devem:

I - ser colocadas antes da comercialização;

II - ser afixadas de forma que não se desprendam da embalagem do produto;

III - manter a qualidade da impressão nas condições habituais de comercialização e uso do alimento;

IV - ter tamanho proporcional à superfície visível para a rotulagem que:

a) garanta a legibilidade adequada das informações obrigatórias;

b) não prejudique a visibilidade e a legibilidade de outras Informações obrigatórias, incluindo aquelas necessárias à rastreabilidade do produto.

§2º No caso de alimentos importados, as etiquetas complementares de que trata o caput desse artigo poderão:

I - ser colocadas tanto na origem como no destino; e

II - apresentar as informações obrigatórias de forma agrupada em uma única etiqueta, desde que claramente organizada e posicionada de maneira que permita sua fácil identificação, leitura e compreensão por parte do consumidor.

§3º O disposto no inciso II do §2º do caput desse artigo não se aplica à rotulagem nutricional frontal.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ Por que para os critérios de legibilidade, não se entendeu necessário contemplar exceções para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, assim como preconizado para o §2º do art. 7º? Gostaríamos de melhor entender como ficaria a aplicação desses critérios de legibilidade para a situação de um produto B2B, constituído de sacarias empilhadas em pallets, presas por um filme plástico. Para esses critérios, também não se deveria vislumbrar alguma alternativa?
 - A proposta não estabelece exceções para a legibilidade das informações obrigatórias apresentadas nos rótulos de produtos destinados exclusivamente para fins industriais, pois entende-se que essas informações também precisam ser declaradas de forma apropriada para permitir sua adequada utilização.
 - Os requisitos propostos cobrem a situação descrita.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ Caso algum regulamento técnico específico traga critérios diferentes para o tamanho da denominação de venda, qual a referência a ser utilizada? Ex.: Proposta Mercosul x IN MAPA 55/2002?
 - Nesses casos, aplicam-se os requisitos estabelecidos no regulamento específico do produto.
- ✓ Como seria a declaração da lista de ingredientes para rótulos bilíngues comercializados entre países do bloco?
 - Não foram adotadas propostas de modelos bilíngues para a lista de ingredientes.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ O que seria “garantir a proporcionalidade” entre etiqueta e superfície visível? Como se aplica para embalagens muito grandes, como produtos importados e destinados ao processamento industrial/serviços de alimentação, embalados em sacarias?
 - Essa terminologia não é utilizada na proposta e para correção compreensão e aplicação é indispensável considerar o disposto na íntegra.
 - A etiqueta deve apresentar dimensões suficientes para assegurar a legibilidade das informações obrigatórias e, ao mesmo tempo, não comprometer a visibilidade de outras informações obrigatórias, como aquelas relacionadas à rastreabilidade do produto.
 - Portanto, trata-se de um critério geral de adequação prática, não de medida fixa, considerando a área disponível e a hierarquia das informações.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ Qual o motivo pelo qual o FOP não pode estar agrupado em uma única etiqueta complementar juntamente com as demais informações obrigatórias desde que atendam aos requisitos obrigatórios de legibilidade?
 - Garantir que os critérios de apresentação da rotulagem nutricional frontal no painel principal sejam atendidos.
 - Atualmente, os Estados Partes não possuem requisitos harmonizados para declaração da rotulagem nutricional frontal.
 - Dessa forma, foi acordado que não seria apropriado incluir essa informação na relação de informações obrigatórias que poderiam ser agrupadas.

Disposições finais

Requisito de comprovação documental

- A documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos nesta Resolução deve ser disponibilizada à autoridade sanitária, quando requerida.

Cláusula de revogação

- Revoga-se a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.

Cláusula de vigência

- A data de entrada em vigor da Resolução e os prazos de adequação serão definidos com base na proposta acordada pelos CN/SGT nº 3.
- A mesma abordagem será adotada nas propostas de revisão das normas de rotulagem geral, nutricional e de alimentos alergênicos.

Disposições finais – proposta Mercosul

- ✓ Prazo de internalização do RTM pelos Estados Partes: 12 meses.
- ✓ Prazo para produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação: 12 meses.
- ✓ Prazo para os demais produtos: 36 meses.
- ✓ Prazo para pequenos fabricantes (especificados nacionalmente): 48 meses.
- ✓ Prazo gradual de bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis: 60 meses.
- ✓ Os produtos fabricados até o final dos prazos de adequação estabelecidos poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade (medidas adicionais de implementação definidas nacionalmente).