

## MEMÓRIA DO DIÁLOGO SETORIAL VIRTUAL SOBRE REVISÃO DO REGULAMENTO DE ROTULAGEM GERAL

<b>Data:</b> 04/09/2025	<b>Horário de início:</b> 09h30	<b>Horário de término:</b> 12h30
-------------------------	---------------------------------	----------------------------------

**Local:** Plataforma Microsoft Teams

**Objetivos:**

- apresentar a proposta de revisão do regulamento sobre rotulagem geral acordada no Mercosul;
- esclarecer dúvidas e coletar as percepções dos interessados sobre a proposta de revisão; e
- auxiliar na preparação e na qualificação da participação na consulta pública.

### ASSUNTOS TRATADOS

1. A Gerente Geral de Alimentos abriu o diálogo agradecendo a participação dos interessados e esclarecendo o objetivo da reunião.
2. O representante da Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos (COPAR) apresentou, em blocos temáticos, as principais alterações propostas na regulamentação de rotulagem geral de alimentos.
3. Foi contextualizado que a proposta normativa a ser submetida à consulta pública contempla uma revisão integral da RDC nº 727/2022, incluindo a internalização dos dispositivos do Projeto de Resolução Mercosul (P. Res.) nº 3/2025 Rev. 1 e a manutenção dos dispositivos não harmonizados no âmbito do Mercosul, com ajustes de técnica legislativa, mas sem alteração de mérito.
4. Esclareceu-se que, para subsidiar a participação no diálogo, foram previamente disponibilizados dois documentos: a) uma planilha comparativa entre a redação atual da RDC nº 727/2022 e a proposta de revisão, contemplando os dispositivos do Projeto de Resolução Mercosul nº 3/2025 Rev. 1, a redação sugerida para incorporação e os respectivos esclarecimentos; e b) uma versão consolidada da proposta de texto a ser submetida à consulta pública.
5. Informou-se ainda que foram realizados ajustes pontuais nos arts. 7º e 49 da versão preliminar circulada, com o objetivo de reforçar a obrigatoriedade de inclusão das informações obrigatórias no rótulo dos alimentos e de listar de forma clara as informações que devem constar em embalagens de pequena superfície.
6. Adicionalmente, registrou-se que a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA) havia encaminhado previamente uma relação de dúvidas recebidas de seus associados, as quais foram incorporadas à apresentação, de modo a permitir o esclarecimento coletivo.
7. Entre cada bloco, a reunião foi aberta para manifestações e perguntas dos participantes. Foram apresentadas diversas contribuições e questionamentos, que foram respondidos:
  - **amostras grátis:** foi questionado se as amostras grátis estariam no escopo da proposta, tendo sido esclarecido que as amostras grátis embaladas na ausência do consumidor estão abarcadas;
  - **displays em pontos de venda (PDVs):** foi questionado se os displays de exposição estariam abrangidos pela proposta tendo sido esclarecido que se estes displays fizerem parte da embalagem ou atenderem aos conceitos de rótulo ou rotulagem, estarão no escopo da proposta;
  - **embalagens de transporte:** foi questionado se as embalagens destinadas apenas ao transporte estariam incluídas no escopo da proposta, tendo sido esclarecido que estão abarcadas, considerando o escopo e os conceitos de rótulo e rotulagem; todavia, foi apontado que o Codex Alimentarius possui recomendações específicas para a transmissão de informações nessas embalagens e que, caso os agentes afetados entendam que a adoção de requisitos diferenciados para estas embalagens é necessária, que as contribuições devidamente fundamentadas sejam apresentadas durante a consulta pública;

- **painel principal:** foi questionado se a definição interferiria na forma de exposição do produto no ponto de venda, tendo sido esclarecido que não, pois a definição não possui esse objetivo; nesse sentido, foi esclarecido que a definição sobre uma combinação de critérios, como exposição habitual, identificação imediata da natureza e identidade, localização mais relevante da marca, sem regular a estratégia de exposição comercial;
- **painel principal:** foi questionado se a definição exigiria que em embalagens com duas superfícies iguais, o painel principal fosse replicado nas duas superfícies, tendo sido esclarecido que a definição não possui esse objetivo ou efeito, sendo responsabilidade da empresa definir o painel principal;
- **definição de rotulagem:** foi questionado o que significaria o termo “acompanha o alimento” na definição de rotulagem, tendo sido esclarecido que essa definição está baseada na recomendação do Codex Alimentarius e que o termo abarca folhetos, etiquetas destacáveis ou materiais digitais ou impressos que acompanham o produto;
- **superfície disponível para rotulagem:** foi questionado se, em embalagens como o pote de queijo, a superfície considerada seria apenas a etiqueta ou todo o pote, tendo sido esclarecido que deve ser considerada a área total da embalagem e não apenas a etiqueta; além disso, foi informado que essa definição já consta do regulamento de rotulagem nutricional, que já existem esclarecimentos no documento de perguntas e respostas sobre o tema, e que a GGALI pretende elaborar um manual de legibilidade, para auxiliar na implementação dos novos requisitos;
- **embalagens secundárias e múltiplas:** foi questionado quais informações deveriam estar na embalagem externa e interna, tendo sido esclarecido que, como princípio geral, as informações obrigatórias devem sempre constar na embalagem mais externa, exceto se for possível ler a totalidade das informações obrigatórias contidas nas embalagens das unidades internas sem abertura da embalagem; ademais, foi esclarecido que, observadas as exceções para embalagens pequenas, as unidades internas que possam ser comercializadas individualmente também devem apresentar a totalidade das informações obrigatórias; foi acrescentado ainda que não houve consenso no Mercosul sobre o termo “embalagens múltiplas”, e que os comandos normativos que foram adotados não empregam esse termo, não sendo apropriado defini-lo;
- **produtos destinados ao delivery:** foi questionado se estes produtos estariam no escopo da proposta, tendo sido esclarecido que o texto não é claro sobre a questão, sendo possível diferentes interpretações; foi apontada a necessidade de buscar uma maior clareza sobre a questão e que as contribuições recebidas durante a consulta pública podem ajudar;
- **produtos importados destinados exclusivamente ao uso industrial:** foi questionado se haveria flexibilização para os requisitos de legibilidade das etiquetas complementares destes produtos, sendo esclarecido que a proposta não prevê nenhum tratamento diferenciado para a localização e legibilidade das informações obrigatórias que devem constar no rótulo destes produtos;
- **ingrediente composto:** foi questionado se o sal com adição de antiumectante seria considerado um ingrediente composto, tendo sido esclarecido que sim, pois é composto por cloreto de sódio e aditivo, além da adição obrigatória de ingrediente para aportar iodo; contudo, foi ressaltado que a proposta estabelece regras específicas para a abertura da declaração de ingredientes compostos na lista de ingredientes, incluindo exceções para ingredientes em pequenas quantidades (5%) e para aditivos sem função tecnológica no produto final constituintes, além de eventuais requisitos complementares definidos no regulamento do produto;
- **amostras para teste e controle de qualidade:** foi questionado se as amostras previstas na RDC nº 81/2008 estariam abrangidas pelo escopo da proposta, tendo sido esclarecido que o tema ainda demanda aprofundamento para assegurar clareza e consistência normativa, e que as contribuições apresentadas na consulta pública poderão subsidiar o aperfeiçoamento desse requisito; ademais, foi ressaltado que pode ser pertinente excluir os produtos comercializados em *Free shops* do escopo da proposta normativa;
- **símbolo de congelamento:** foi questionado se a declaração de tais símbolos contrariam os princípios gerais de rotulagem, tendo sido esclarecido que a aplicação dos princípios gerais requer a análise do caso concreto e da constatação de que o símbolo transmite uma informação falsa, incorreta ou que pode levar ao erro ou engano do consumidor;

- **redundância dos princípios:** foi comentado que alguns princípios gerais são redundantes, tendo sido esclarecido que os textos são fruto das consensos obtidos pelos Estados Partes para buscar coibir práticas lesivas específicas, sendo a aplicação sempre fundamentada e dependente do caso concreto;
- **uso de bandeiras e cores estrangeiras:** foi questionado se a presença de cores da bandeira italiana em um produto fabricado no Brasil seria permitida, tendo sido esclarecido que tal prática pode configurar indução ao erro quanto à origem, mas a avaliação deve considerar o conjunto das informações do rótulo, inclusive a origem declarada;
- **processo substancial de transformação:** foi questionada a razão de não ter sido adotada uma definição para esse termo, tendo sido esclarecido que o Brasil apresentou uma proposta, mas não houve consenso no Mercosul; dessa forma, caso a matéria não seja realmente tratada no regulamento, a GGALI avaliará a melhor opção para endereçar as lacunas e dúvidas existentes (ex. regulamentação complementar, perguntas e respostas, guias);
- **água parcialmente evaporada:** foi questionado como deve ser realizada a declaração da água parcialmente evaporada, já que não houve consenso entre os Estados Partes na regulamentação do assunto, tendo sido informado que, caso a matéria não seja realmente tratada no regulamento, a GGALI avaliará a melhor opção para endereçar as lacunas e dúvidas existentes (ex. regulamentação complementar, perguntas e respostas, guias);
- **preparado de fruta em iogurte com aromatizante cujo veículo é óleo de soja:** foi questionado como deveria ser realizada a declaração desse ingrediente composto na lista do ingrediente, tendo sido esclarecido que o preparado de fruta deve ser listado como ingrediente composto; o aromatizante deve ser declarado por exercer função tecnológica no produto e apresentar constituinte alergênico e que, com base na proposta de revisão do regulamento de rotulagem de alimentos alergênicos, o termo “soja” deveria complementar, entre parênteses, a declaração do aromatizante; não obstante, foi apontado que a proposta não endereça adequadamente a declaração de ingredientes compostos em ingredientes compostos e que, seria importante, que exemplos adicionais fossem aportados na consulta pública para permitir o aperfeiçoamento da proposta;
- **aditivos contendo alergênicos:** foi questionado como aditivos contendo alergênicos deveriam ser declaradas, tendo sido explicado que, de acordo com a proposta de revisão do regulamento de rotulagem de alimentos alergênicos, o nome do alimento alergênico deve ser declarado como parte ou em complemento ao ingrediente como, por exemplo, lecitina de soja, ictiocola (peixe);
- **uso do termo “Kids” no rótulo:** foi questionado sobre a possibilidade de uso do termo “Kids” no painel principal do rótulo de alimentos, tendo sido esclarecido que o tema está fora do escopo da proposta em discussão, estando mais relacionado à Lei e ao Decreto da NBCAL; foi destacado que existe uma definição legal de criança de primeira infância e que há dispositivos que tratam da questão; foi orientado que dúvidas sejam formalizadas via Central de Atendimento da Anvisa ou via processo do SEI, para que possam ser prestados esclarecimentos adicionais;
- **exceções para alimentos para fins industriais:** foi questionado sobre a forma e a periodicidade de compartilhamento de informações obrigatórias não declaradas nos rótulos dos alimentos destinados exclusivamente a processamento industrial, tendo sido esclarecido que a proposta não trata dessa questão, e que, talvez não seja necessário inserir tal detalhamento em regulamento; indicou-se que a questão poderia ser abordada em guias de perguntas e respostas e que é importante que seja registrada na consulta pública, de modo a permitir avaliação e eventual tratamento em documentos de orientação ou junto aos demais Estados Partes;
- **uso do termo “uso industrial exclusivo” em queijos:** foi questionado se queijos importados destinados a processamento industrial deveriam obrigatoriamente trazer a expressão “uso industrial exclusivo” no rótulo, tendo sido esclarecido que, se o produto for realmente destinado exclusivamente a fins industriais, essa informação deve constar no rótulo, seja na forma da frase proposta ou equivalente;
- **identificação do responsável pelo produto:** foi questionado se haveria conflito entre o Decreto-Lei nº 986/1969, que exige a identificação do fabricante ou produtor, e a RDC nº 727/2022 (ou a proposta em discussão no Mercosul), que permite a declaração alternativa de outros

responsáveis (ex. fracionador, titular da marca), tendo sido esclarecido que a Anvisa já consultou a Procuradoria Jurídica, cujo entendimento é de que a RDC nº 72/2020 é válida e que a declaração de outros responsáveis é possível; ademais, foi informado que os órgãos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) já foram orientados sobre essa questão;

- **denominação de origem geográfica protegida:** foi questionado se, em casos de produtos importados com denominação de origem (como presunto Parma), nos quais apenas é realizado fracionamento ou fatiamento no Brasil sem transformação adicional, seria permitido manter a denominação de venda original, tendo sido explicado que a questão das indicações geográficas está fora do escopo da proposta, sendo recomendado ao participante que questione o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI);
- **declaração de importadores múltiplos:** foi questionado se, no caso de um produto importado com um importador principal e vários importadores secundários, como supermercados ou atacadistas, seria necessário declarar todos os importadores no rótulo ou se seria possível indicar apenas um importador responsável, tendo sido esclarecido que a proposta exige que seja informado, de forma precisa e correta, o importador do alimento que está sendo ofertado;
- **técnica legislativa:** foi feito um comentário sobre o uso de expressões como “isento” em alguns artigos, que possuem sentido ambíguo, podendo ser interpretado como facultativo ou proibido, sendo reforçada a pertinência da contribuições e que as sugestões a serem apresentadas na consulta pública podem endereçar também aspectos da técnica legislativa;
- **declaração de organismos geneticamente modificados (OGM):** foi questionado o motivo de a proposta não abranger a declaração de OGM, tendo sido esclarecido que o assunto não está harmonizado no Mercosul e que, no Brasil, a matéria é regulamentada por Lei, Decreto e portaria complementar do Ministério da Justiça e Segurança Pública (MJSP);
- **modo de uso:** foi questionado se não seria possível padronizar a terminologia para introduzir as instruções de uso dos alimentos, a fim de evitar erro do consumidor, pois alguns termos utilizados são ambíguos e podem sugerir que formas de uso não recomendadas e que não são seguras poderiam ser utilizadas, tendo sido esclarecido que o ponto levantado é pertinente e que as contribuições recebidas na consulta pública podem auxiliar no aperfeiçoamento desse requisito;
- **legibilidade do prazo de validade:** foi questionado sobre a clareza da declaração de prazo de validade; tendo sido esclarecido que a proposta prevê que ele deve ser declarado no mesmo painel das condições de conservação, e que é permitido que a data seja declarada em outros locais da embalagem, em função dos equipamentos empregados, desde que seja informado, de forma clara e precisa o local onde se encontra a informação (ex. “ver fundo da embalagem”);
- **denominação de venda na lista de ingredientes:** foi questionado quais alterações podem ser adotadas na denominação de venda dos ingredientes declarados na lista de ingrediente, tendo sido esclarecido que todos os ingredientes devem ser declarados por sua denominação de venda, obedecendo a mesma hierarquia aplicada aos alimentos em geral;
- **nomes genéricos de óleos e gorduras:** foi questionado sobre a declaração dos nomes genéricos de óleos e gorduras vegetais modificados, tendo sido esclarecido que a possibilidade de declaração genérica desses ingredientes foi mantida por estar prevista no Codex Alimentarius, não sendo necessário identificar a espécie vegetal de origem, com exceção da presença de alérgenos ou outras substâncias que representem risco, e com a inclusão do tipo de modificação aplicado (ex. hidrogenação, interesterificação);
- **validação da lista de ingredientes:** foi questionado se os modelos propostos para a lista de ingredientes foram validados, tendo sido esclarecido que as propostas foram elaboradas com auxílio técnico de especialistas em design, considerando as contribuições dos agentes afetados e dos demais Estados Partes, e que essa proposta busca criar uma identidade visual única para as informações de composição dos alimentos declaradas no rótulo, utilizando como referência os requisitos de legibilidade da tabela nutricional e também a experiência normativa do Canadá; e
- **tamanho mínimo da fonte (6 pontos):** foi questionado se o tamanho da fonte poderia ser inferior a 6 pontos, como no caso de embalagens pequenas, tendo sido esclarecido que este é o tamanho mínimo permitido, a não ser que exista alguma exceção normativa prevista.

8. Por fim, foram tratadas as questões do prazo de consulta pública e das disposições finais da proposta normativa, como data de entrada em vigor da norma, prazos de adequação e de escoamento de embalagens.
9. Em relação ao prazo de consulta pública, representantes do setor produtivo reforçaram a demanda apresentada no diálogo anterior sobre a necessidade de um prazo de 120 dias, considerando que o prazo de 90 dias coincidiria com períodos de festas e férias coletivas, o que poderia comprometer a efetividade da consulta pública.
10. No tocante aos dispositivos finais, foi esclarecido que sua redação está em processo de elaboração, com base nos prazos que foram acordados no Mercosul.
11. Os representantes do setor produtivo destacaram que fornecedores de ingredientes precisariam de tempo prévio para se adequar, de modo a permitir que a indústria de produtos finais também cumpra os prazos de forma coerente.
12. Houve questionamentos sobre a possibilidade de as empresas aplicarem voluntariamente as novas regras antes da entrada em vigor da norma, o que poderia beneficiar os consumidores.
13. Discutiu-se a adoção de *vacatio legis*, reconhecendo-se que essa medida pode proteger produtos em desenvolvimento e evitar desperdícios de embalagens, embora traga desafios para empresas que desejem antecipar a adequação.
14. Quanto ao escoamento, foi ressaltada a necessidade de permitir que produtos fabricados até o final do prazo de adequação sejam comercializados até o fim de sua validade, ainda que haja dificuldades de fiscalização em função da ausência da data de fabricação em muitos rótulos.
15. Nesse sentido, foi decidido no Mercosul que esse ponto será tratado nacionalmente, já que os Estados Partes possuem sistemas de controle diferentes.
16. Além disso, registrou-se a preocupação de que as mudanças de rotulagem exigidas pela norma demandarão atualização dos processos de regularização de alimentos junto à Anvisa, conforme previsto na legislação vigente, o que pode gerar custos e prazos adicionais à indústria, caso não haja flexibilização específica.
17. Foi informado que, no âmbito do Mercosul, acordou-se em estabelecer prazos de 12 meses para a internalização da norma e, a partir daí, 12 meses para produtos destinados ao uso industrial, 36 meses para a maioria dos produtos, 48 meses para pequenos fabricantes definidos nacionalmente e até 60 meses para embalagens retornáveis de bebidas não alcoólicas.

#### **ENCAMINHAMENTOS**

1. Divulgar a gravação, a apresentação realizada, a memória da reunião, a versão atualizada da minuta de consulta pública e o Projeto de Resolução Mercosul nº 3/2025 Rev. 1 no portal da Anvisa.
2. Conduzir outros diálogos setoriais virtuais, abertos a todos os interessados, para apresentação das propostas de revisão do regulamento de alergênicos (11/09) e nutricional (18/09).
3. Avaliar a solicitação de ampliação do prazo de consulta pública a ser proposto à Diretoria Colegiada, considerando a magnitude e complexidade das alterações que estão sendo propostas, a necessidade de realização de testes e estudos adicionais, especialmente sobre os casos particulares (ex. embalagens pequenas) e o impacto das festas de fim de ano e do período de férias coletivas na capacidade de participação qualificada dos agentes afetados.
4. Elaborar uma proposta comum de disposições finais, com base no texto acordado nos Projetos de Resolução Mercosul nº 3/2025 Rev. 1, a ser aplicada às propostas de revisão dos regulamentos de rotulagem geral, nutricional e de alimentos alergênicos, contemplando a data de entrada em vigor dos atos, bem como os prazos de adequação e escoamento de embalagens.