

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE
ALIMENTOS EMBALADOS
(REVOGAÇÃO DA RESOLUÇÃO GMC N° 06/94 E 26/03)**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções N° 06/94, 38/98, 26/03 e 45/17 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que a Resolução GMC N° 26/03 aprovou o Regulamento Técnico do MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados.

Que resulta necessário atualizar a normativa MERCOSUL que regula a rotulagem de alimentos embalados, para fins de melhorar a informação que es fornece ao consumidor, incluindo sua legibilidade.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1º - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho N° 3 "Regulamentos Técnicos de Avaliação da Conformidade" (SGT N° 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 3º - O presente regulamento se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 4º - Estabelecer um prazo de doze (12) meses para a adequação dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, contado a partir da data limite para a incorporação desta Resolução ao ordenamento jurídico dos Estados Partes.

Art. 5º - Estabelecer um prazo de trinta e seis (36) meses para a adequação dos demais produtos, contado a partir da data limite para a incorporação desta Resolução ao ordenamento jurídico dos Estados Partes.

Art. 6º - Estabelecer um prazo de quarenta e oito (48) meses para a adequação dos alimentos produzidos por pequenos fabricantes, especificados pela autoridade sanitária dos Estados Partes, contado a partir da data limite para a incorporação desta Resolução ao ordenamento jurídico dos Estados Partes.

Art. 7º - Estabelecer um prazo de sessenta (60) meses para a adequação gradual das bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, contado a partir da data limite para a incorporação desta Resolução ao ordenamento jurídico dos Estados Partes.

Art. 8º - Revogar as Resoluções GMC Nº 06/94 e Nº 26/03.

Art. 9º - Esta Resolução deverá ser incorporada no ordenamento jurídico dos Estados Partes em até doze (12) meses contatos a partir de sua aprovação.

XCIII SGT Nº 3 - 29/VIII/25

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente regulamento técnico se aplica à rotulagem de todos os alimentos comercializados nos Estados Partes do MERCOSUL, incluindo os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, embalados na ausência do consumidor, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação.

Este regulamento não se aplica aos alimentos embalados preparados nos serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento, e aos alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.

Nos casos em que as características particulares de um alimento requeiram regulamentação específica, estas serão aplicadas de forma complementar às disposições do presente regulamento.

2. DEFINIÇÕES

Para os fins deste regulamento, se considera:

2.1. Rotulagem: qualquer matéria escrita, impressa ou gráfica que contenha o rótulo ou acompanhe o alimento.

2.2. Rótulo: é a etiqueta, marca ou outro material gráfico que se encontre escrito, impresso, estampado, gravado, gravado em relevo, litografado ou anexado à embalagem do alimento.

2.3. Alimento: é qualquer substância em estado natural, semiprocessada ou processada destinada ao consumo humano, incluindo bebidas, gomas de mascar e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparação ou tratamento, mas não inclui os cosméticos, o tabaco ou as substâncias utilizadas exclusivamente como medicamento.

2.4. Embalagem: É o recipiente, o pacote ou o envase destinado a assegurar a conservação e facilitar o transporte e o manuseio dos alimentos.

2.5. Alimento embalado: É todo alimento que esteja contido em uma embalagem pronto para ser oferecido ao consumidor.

2.6. Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

2.7. Ingrediente: qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, utilizada na fabricação ou preparo de alimentos, que esteja presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.8. Ingrediente composto: É o ingrediente alimentar elaborado a partir de dois ou mais ingredientes.

2.9. Aditivo alimentar: é qualquer substância que não se consome como alimento em si, com ou sem valor nutritivo, e cuja adição ao alimento é intencional para fins tecnológicos (incluindo sensoriais), com o objetivo de modificar ou manter características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, elaboração, preparação, tratamento, envase, embalagem, transporte ou armazenamento, que resulte ou seja esperado que resulte (direta ou indiretamente), por si só ou por seus subprodutos, em um componente do alimento ou que de outra forma afete as características do alimento. Esta definição não inclui substâncias que sejam incorporadas nos alimentos com o objetivo de manter ou melhorar suas qualidades nutricionais.

2.10. Coadjuvante de tecnologia: é qualquer substância ou matéria, excluindo equipamento ou utensílios, que não seja consumida como ingrediente alimentar por si só e que seja utilizada intencionalmente na preparação de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para atingir uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração, que pode resultar na presença não intencional, no entanto, inevitável, de resíduos ou derivados no produto final. Não deve ter qualquer efeito tecnológico no produto final nem representar um risco para a saúde.

2.11. Denominação de venda do alimento: É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento.

2.12. Serviço de alimentação: Estabelecimento que produz e oferta preparações culinárias prontas para o consumo.

2.13. Fracionamento de alimentos: É a operação pela qual se divide e embala um alimento para fins de sua distribuição, comercialização e entrega ao consumidor.

2.14. Lote: É o conjunto de artigos do mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado sob condições essencialmente iguais.

2.15. País de origem: É o país onde foi produzido o alimento ou, havendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

2.16. 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 e/ou logotipo, caso exista.

2.17. Legibilidade: É o aspecto físico do texto, palavras e números que torna possível sua leitura de forma clara e precisa e que garante a visibilidade da informação.

2.18. Prazo de validade: É a data até a qual um produto, mantido nas condições de conservação indicadas pelo fabricante, conserva as suas propriedades de inocuidade e qualidade.

2.19. Superfície visível para rotulagem: a área da embalagem disponível para a rotulagem definida a partir das especificidades da embalagem, excluindo as partes deformadas ou de difícil visualização.

3. PRINCÍPIOS GERAIS

Toda informação transmitida na rotulagem dos produtos abrangidos por este regulamento deve ser verdadeira, clara, legível e indelével.

3.1. A rotulagem dos produtos abrangidos por este regulamento não pode:

- a) utilizar vocábulos, palavras, expressões, marcas, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam fazer com que tal 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, duração, rendimento ou forma de uso do alimento;
- b) atribuir efeitos ou propriedades que não possua ou que não possam ser demonstrados;
- c) destacar a presença ou ausência de componentes e/ou características, intrínsecos a alimentos de igual natureza, ou que sejam adicionados como ingredientes, ou através destes, em todos os alimentos de similar tecnologia de elaboração, exceto nos casos previstos em regulamento técnico específico;
- d) ressaltar em alimentos processados a ausência de ingredientes não permitidos em todos os alimentos do mesmo tipo, exceto que esteja estabelecido em regulamento técnico específico;
- e) destacar a ausência de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que são permitidos em todos os alimentos do mesmo tipo, exceto que esteja estabelecido em um regulamento técnico específico;
- f) ressaltar qualidades que possam induzir a equívocos a respeito às reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes têm ou podem ter, quando são consumidos em quantidades diferentes das encontradas no alimento ou quando são consumidos sob uma forma farmacêutica;
- g) indicar que o alimento, seus componentes e/ou ingredientes possuem ação preventiva ou curativa de doenças, propriedades medicinais ou terapêuticas;
- h) afirmar, sugerir ou implicar que existe relação entre o consumo do alimento ou de seus componentes com enfermidades ou condições relacionadas à saúde, exceto quando previsto em regulamento técnico específico;
- i) afirmar, sugerir ou implicar que o alimento ou os seus componentes possuem efeitos metabólicos ou fisiológicos no crescimento, desenvolvimento,

manutenção e outras funções normais do organismo humano, exceto quando estiver previsto em regulamento técnico específico; e

- j) 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 quando estiver previsto em um regulamento técnico específico.

3.2. Não podem ser utilizadas na rotulagem dos alimentos referências a locais geográficos diferentes da sua origem quando se considere que possa induzir a equívoco ou engano ao consumidor.

3.3. O presente regulamento não se aplica a questões relacionadas a Indicações Geográficas, as quais serão regidas por legislação específica.

3.4. A rotulagem dos alimentos deve ser efetuada exclusivamente em estabelecimentos processadores autorizados pela autoridade competente do país de origem para a elaboração ou fracionamento.

3.4.1. Poderão ser colocadas, tanto na origem como no destino, etiquetas complementares com a finalidade de adequar a rotulagem à regulamentação do país de consumo, antes a sua comercialização, sempre que as etiquetas cumpram com todas as especificações estabelecidas para a rotulagem no presente regulamento e nos regulamentos técnicos específicos correspondentes.

3.4.1.1. A Informação obrigatória exigida pelo presente regulamento e pelos regulamentos técnicos específicos, exceto a rotulagem nutricional frontal, podem ser apresentadas de forma agrupada em uma única etiqueta complementar, sempre que estejam claramente organizadas e posicionadas de maneira que permitam sua fácil identificação, leitura e compreensão por parte do consumidor.

3.4.1.2. O tamanho da etiqueta complementar deverá ser proporcional a superfície visível para a rotulagem, de forma que seja garantido:

- a) a legibilidade adequada da informação obrigatória; e

- b) não prejudiquem a visibilidade e a legibilidade de outras Informações obrigatórias necessárias para rastrear o produto e aquelas que, não constando no rótulo complementar, cumpram com a regulamentação do país de consumo.

3.4.1.3 As etiquetas complementares devem ser afixadas de forma que não se desprendam da embalagem do produto e mantenham a qualidade da impressão nas condições habituais de comercialização e uso do alimento.

4. IDIOMA

A informação obrigatória deve ser redigida no idioma oficial do país de consumo, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

O rótulo dos alimentos embalados deve conter obrigatoriamente a seguinte informação, exceto quando exigido de outra forma no presente regulamento ou em um regulamento técnico específico:

- a) denominação de venda do alimento;
- b) lista de ingredientes;
- c) conteúdo líquido;
- d) declaração do país de origem;
- e) identificação do elaborador, fracionador e importador (no caso de alimentos importados);
- f) identificação do lote;
- g) prazo de validade;
- h) condições de conservação;
- i) instruções de preparação e uso do alimento;
- j) informação nutricional; e
- k) a expressão "USO INDUSTRIAL EXCLUSIVO" ou outra expressão equivalente, no caso de alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial.

5.1. No caso de alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial, as informações constantes nas letras b), i) e j) do item 5 deste regulamento podem ser transmitidas alternativamente na documentação que acompanha o produto ou por outros meios acordados entre as partes, desde que sejam rastreáveis ao produto.

6. APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

6.1. Denominação de venda do alimento

6.1.1. A denominação de venda do alimento deve estar de acordo com os seguintes requisitos:

- a) Quando uma ou mais denominações de venda estiverem estabelecidas em um Regulamento Técnico MERCOSUL, deve ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;
- b) Na ausência de uma denominação de venda para um alimento em um Regulamento Técnico MERCOSUL, deve ser utilizada a denominação prevista na legislação nacional do país de consumo;
- c) Se não existirem tais denominações de venda, deve ser utilizado:
 - i. Um nome comum, usual ou consagrado pelo uso corrente no país de consumo;
 - ii. Na sua ausência, uma descrição adequada que indique a verdadeira natureza do alimento e que seja específica, aprovada pela autoridade competente, quando exigido pelos procedimentos nacionais;

- d) Sempre que necessário deve ser indicada como parte de ou próximo a denominação de venda, a condição física, a forma de apresentação e o tipo de tratamento aplicado ao alimento, conforme o caso, para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano.

6.1.2. Adicionalmente a denominação de venda, poderá ser utilizado um nome fantasia, marca comercial ou marca registrada, desde que não gere confusão ou engano a respeito da verdadeira natureza do produto, e que não esteja em contradição com os requisitos obrigatórios do presente regulamento, incluindo o disposto no ponto 3. Princípios gerais.

6.2. Lista de ingredientes

6.2.1. Os rótulos dos alimentos abrangidos pelo presente regulamento devem conter a declaração da lista de ingredientes.

6.2.1.1. Não será exigida a lista de ingredientes para os alimentos constituídos por um único ingrediente, desde que a denominação de venda permita a identificação desse ingrediente.

6.2.2. A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "Ingredientes:" ou "Ingr.:".

6.2.3. Todos os ingredientes utilizados na formulação do produto devem ser declarados na lista de ingredientes.

6.2.3.1. Os ingredientes devem ser declarados por ordem decrescente de peso inicial (m/m) no momento da fabricação do alimento.

6.2.3.2. Os ingredientes devem ser denominados de acordo com os critérios estabelecidos no item 6.1.

6.2.4. Os coadjuvantes de tecnologia estão isentos de ser declarados na lista de ingredientes, exceto nos casos de alérgenos ou outras substâncias que possam produzir reações adversas em pessoas suscetíveis, conforme estabelecido em regulamentos técnicos específicos.

6.2.5. Quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, esse ingrediente composto pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, de acordo com o ponto 6.1, sempre que esteja acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, dos seus ingredientes por ordem decrescente de peso (m/m) no momento da fabricação do ingrediente composto.

6.2.5.1. Para um ingrediente composto com denominação estabelecida em um Regulamento Técnico MERCOSUL ou em legislação nacional de Estado Parte do MERCOSUL de consumo, e este represente menos de 5% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes.

6.2.5.1.1. O disposto no ponto 6.2.5.1 não se aplica aos ingredientes de ingredientes compostos que:

a) sejam classificados como aditivos alimentares e desempenhem função tecnológica no produto acabado; ou

b) contenham alérgenos ou outras substâncias que possam produzir reações adversas em pessoas suscetíveis, conforme estabelecido em regulamentos técnicos específicos.

6.2.5.2. A água adicionada deve ser declarada na lista de ingredientes.

6.2.5.2.1. Não será necessária a declaração de água na lista de ingredientes quando a água for utilizada no processo de fabricação, somente para reconstituir um ingrediente utilizado em forma concentrada ou desidratada, desde que conste o nome do ingrediente seguido da palavra "reconstituído".

6.2.5.2.2. A água adicionada ou outros ingredientes voláteis que evaporem durante a fabricação do alimento não necessitam ser declarados na lista de ingredientes.

6.2.5.2.3 Não será necessária a declaração da água adicionada para a padronização das bebidas alcoólicas.

6.2.5.3. No caso de alimentos constituídos por uma mistura de frutas, hortaliças, especiarias ou ervas culinárias em que nenhuma predomine em peso significativamente, esses ingredientes podem ser enumerados seguindo uma ordem diferente, desde que a lista desses ingredientes seja acompanhada da expressão "em proporção variável".

6.2.6. Para a declaração na lista de ingredientes, pode ser utilizada a denominação genérica em conformidade com a denominação estabelecida na Tabela 1, para denominar os ingredientes que pertencem à classe correspondente, com exceção dos seguintes casos:

6.2.6.1. Quando a rotulagem ou apresentação do alimento faça referência a um ingrediente específico, sob a forma de texto, imagem ou ilustração, como parte de uma declaração obrigatória ou facultativa.

6.2.6.2. Quando os ingredientes contenham ou forem derivados de alimentos ou ingredientes considerados alérgenos alimentares, conforme estabelecido em regulamento técnico específico.

TABELA 1

Classe de Ingrediente	Nome Genérico
Óleos refinados, exceto azeite	"Óleo" seguido do termo "vegetal" ou "animal", conforme o caso, e da qualificação "totalmente hidrogenado" ou "interesterificado", conforme o caso. ¹
Gorduras refinadas	"Gordura" seguido do termo "vegetal" ou "animal", conforme o caso, e a qualificação "totalmente hidrogenado" ou "interesterificado", conforme o caso.
Amidos naturais e amidos modificados por ação física ou enzimática	"Amido"
Amidos modificados quimicamente	"Amido modificado"
Féculas naturais e féculas modificadas por processo físico ou enzimático	"Fécula"
Féculas quimicamente modificadas.	"Fécula modificada"
Todas as espécies de peixes, quando o peixe constitua um ingrediente de outro alimento	"Peixe"
Todos os tipos de carne de aves de curral, quando a carne constitui um ingrediente de outro alimento, exceto a carne de ave separada mecanicamente ou a carne de ave de recuperada mecanicamente	"Carne de ave"
Todos os tipos de queijo, desde que o queijo ou a mistura de queijos constitua um ingrediente de outro alimento	"Queijo"
Todas as especiarias que não excedam a 2% do peso do alimento, sozinhas ou misturadas	"Especiarias" ou "Mistura de especiarias"
Todas as ervas aromáticas ou culinárias ou partes de ervas aromáticas ou culinárias que não excedam a 2% do peso do alimento, sozinhas ou misturadas	"Ervas aromáticas" ou "Ervas culinárias" "Mistura de ervas aromáticas" ou "Mistura de ervas culinárias"
Todos os tipos de preparações de goma utilizadas na fabricação de goma base para goma de mascar	"Goma base"
Todos os tipos de sacarose	"Açúcar"
Dextrose anidra e dextrose monohidratada	"Dextrose" ou "glicose"
Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada	"Manteiga de cacau"
Toda as frutas cristalizadas, sem exceder a 10% do peso do alimento	"Frutas cristalizadas"
Todas as proteínas do leite (caseínas, caseinatos, proteína do leite e proteína do	"Proteínas do leite"

¹ A qualificação "parcialmente hidrogenado" para óleos e/ou gorduras poderá ser utilizada nos Estados Partes em que o uso destes ingredientes se encontre autorizado.

Classe de Ingrediente	Nome Genérico
soro de leite) e suas misturas	
Xarope de glicose e xarope de glicose desidratado	"Xarope de glicose"

6.2.7 A declaração dos aditivos alimentares na lista de ingredientes deve cumprir os seguintes critérios:

6.2.7.1. Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes, indicando o nome completo de sua função tecnológica, seguido do nome completo do aditivo alimentar, conforme estabelecido no regulamento técnico específico sobre aditivos alimentares.

6.2.7.2. Quando o aditivo exerça mais de uma função tecnológica no alimento, deve ser declarada a função principal exercida no alimento.

6.2.7.3. Adicionalmente ao nome do aditivo, pode ser declarado o número INS, conforme estabelecido no regulamento técnico específico sobre aditivos alimentares.

6.2.7.4. É permitida a declaração agrupada por função tecnológica quando houver mais do que um aditivo alimentar com a mesma função, sendo considerada a ordem de proporção de peso (m/m) no momento da fabricação do produto da soma de todos os aditivos alimentares que exerçam a mesma função.

6.2.7.5. Para a declaração agrupada por função tecnológica, os nomes dos aditivos devem ser declarados entre parênteses, imediatamente depois da função tecnológica, em ordem decrescente de peso (m/m) no momento da fabricação do produto.

6.2.7.6. No caso dos aromatizantes, poderá ser declarada somente a função tecnológica aromatizante ou aroma.

6.2.7.6.1. Opcionalmente, as expressões aromatizante ou aroma poderão ser qualificadas pelos termos "natural", "idêntico ao natural", "artificial" ou por uma combinação destas expressões, conforme o caso, e/ou pelo sabor conferido.

6.2.7.7 No caso de aditivos alimentares transferidos para os alimentos em função de seu uso em ingredientes, deverão ser declarados na lista de ingredientes, desde que:

a) estejam em quantidade suficiente para desempenhar uma função tecnológica no produto terminado; ou

b) contenham alérgenos ou outras substâncias que possam produzir reações adversas em pessoas suscetíveis, conforme regulamentos técnicos específicos.

6.3. Conteúdo líquido

A declaração do conteúdo líquido será indicada conforme estabelecido em regulamentos técnicos específicos.

6.4. Declaração do país de origem

6.4.1. O rótulo deve incluir a declaração do país de origem do alimento.

6.4.2. Para identificar a origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em...", "produto...", "indústria...", "fabricado em...", "produzido em...", "origem...".

6.4.2.1. No caso de produtos fracionados em um país distinto ao de sua origem, sem sofrer um processo substancial de transformação substancial, deve constar no rótulo o país de origem conforme indicado nos pontos 6.4.1 e 6.4.2 e o país onde ocorreu o fracionamento, utilizando a expressão "Fracionado em..." ou "Envasado em...", seguido do nome do país de fracionamento.

6.5. Identificação do fabricante, fracionador e importador.

6.5.1. Devem constar do rótulo as seguintes informações:

a) a razão social do fabricante, fracionador ou titular (proprietário) do produto, exceto quando exista um regulamento técnico específico, precedida das seguintes expressões:

- Fabricante / Elaborador: / Fabricado por: / Elaborado por:
- Fracionador / Envasador: / Fracionado / Envasado / Embalado por:
- Titular do produto: / Proprietário do produto:

b) endereço completo do estabelecimento/empresa, indicado na letra a);

c) número de registo ou código de identificação do estabelecimento ou empresa fabricante indicado na letra a), conforme exigido pelo país de consumo;

d) número de registo do produto ou código de identificação do produto, quando tal registo for exigido pelo país de consumo.

6.5.2. No caso de alimentos importados, além dos requisitos exigidos no ponto 6.5.1, letras a) e b), deve ser declarada a razão social, o endereço completo, o número de registo ou código de identificação do estabelecimento importador e o número de registo ou código de identificação do produto, quando tal registo for exigido pelo país de consumo.

6.6. Identificação do lote

6.6.1. Todo rótulo deve apresentar uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento.

6.6.2. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante ou fracionador do alimento, conforme seus critérios.

6.6.3. Para a identificação do lote, deve ser utilizado:

a) um código precedido da letra "L" ou da palavra "Lote"; ou

b) a data de fabricação, embalagem ou o prazo de validade, desde que o(s) mesmo(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nessa ordem), de acordo com o ponto 6.7.1.

6.6.3.1 Quando o lote for declarado por meio do prazo de validade, data de fabricação ou data de embalagem, deverá ser expresso da seguinte forma, conforme o caso:

- "Lote/Prazo de validade" (de acordo com as expressões autorizadas no ponto 6.7)" ou "L/Prazo de validade (de acordo com as expressões autorizadas no ponto 6.7)"
- "Lote/Data de fabricação" ou "L/Data de fabricação"; ou
- "Lote/Data de embalagem" ou "L/Data de embalagem".

6.6.3.2 Caso o lote seja declarado por meio de um código, este deve estar à disposição da autoridade competente.

6.6.3.3 Para produtos importados, o lote deve constar, adicionalmente, na documentação que acompanha o produto.

6.7 Prazo de validade

6.7.1. Caso não esteja estabelecido de outra forma em um Regulamento Técnico MERCOSUL específico, o prazo de validade deverá ser declarado no rótulo, constando, pelo menos:

- a) O dia e o mês, para os produtos com duração não superior a três meses;
- b) O mês e o ano, para os produtos com duração superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, a expressão "fim de..." indicando o ano correspondente.

6.7.2 Nos casos em que o mês e o ano são utilizados para indicar o prazo de validade, a validade será a correspondente ao último dia do mês indicado.

6.7.3 O prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

- "consumir antes de ..."
- "válido até..."
- "validade..."
- "val..."
- "vence..."
- "vencimento..."
- "vto..."
- "venc..."

6.7.4 As expressões estabelecidas no ponto 6.7.3 devem ser acompanhadas do prazo de validade ou da indicação clara e precisa do local onde estejam declaradas.

6.7.5 O dia, o mês e o ano devem ser declarados sob forma numérica, não codificada, exceto o mês que pode ser indicado por letras, podendo ser abreviado no último caso, o nome do mês, por meio das suas três primeiras letras. O ano pode ser declarado por meio de 2 ou 4 números.

6.7.6 Sem prejuízo ao disposto no ponto 6.7.1, letra a), não é exigida a indicação do prazo de validade para:

- Frutas e hortaliças frescas, incluindo os tubérculos que não tenham sido descascados, cortados ou tratados de outra forma análoga;
- Produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza do seu conteúdo, sejam geralmente consumidos nas 24 horas seguintes à sua fabricação;
- açúcar sólido; e
- Sal de qualidade alimentar (não se aplica ao sal enriquecido de acordo com os programas de saúde).

6.7.7 Os seguintes produtos estão isentos da declaração de prazo de validade, exceto se exigido por um regulamento técnico específico:

a) vinhos;

b) bebidas alcoólicas contendo 10% (v/v) ou mais de álcool, quando não contenham ingredientes que interfiram na estabilidade do produto, comprometendo, alterando, deteriorando sua qualidade nas condições de conservação indicadas pelo fabricante; e

c) vinagres.

6.8. Condições de conservação

6.8.1. Os rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, devem conter informação que indique as condições necessárias para manter suas características.

6.8.2. No caso de alimentos que necessitem de conservação a uma determinada temperatura, deve ser indicada a temperatura máxima ou mínima, conforme o caso.

6.8.3. No caso de alimentos que, depois de aberta a embalagem, possam ter comprometida sua inocuidade, deve ser indicado no rótulo as condições em que deve ser armazenado após a abertura da embalagem e o tempo máximo de consumo estimado nessas condições.

6.8.4. Caso o fabricante opte por fornecer informações sobre a conservação do alimento em domicílio em temperaturas diferentes do estabelecido no ponto 6.7, deve ser indicado:

a) o prazo de validade exigido no ponto 6.7, que deve corresponder ao produto na temperatura de conservação de origem, indicado pelo fabricante; e

b) as demais formas de conservação indicando claramente que se trata de informações para manuseio em domicílio, o prazo de validade para cada temperatura indicada, e a referência de que esse período é considerado a partir da mudança de temperatura.

6.8.5. No caso de produto congelado, deverá ser indicada a recomendação de não voltar a congelar depois de descongelado.

6.9. Instruções de preparação e uso do produto

6.9.1. Quando necessário para o uso correto e seguro do produto, o rótulo deve conter instruções claras e precisas sobre o seu modo de preparação e uso, incluindo a reconstituição, o descongelamento, a cocção ou qualquer outro tratamento a ser realizado pelo consumidor.

6.10. Informação nutricional

A rotulagem nutricional deve cumprir com os Regulamentos Técnicos específicos.

7. ROTULAGEM FACULTATIVA

7.1. A rotulagem pode apresentar qualquer informação ou representação gráfica, desde que não esteja em contradição com os requisitos obrigatórios deste regulamento, incluído o estabelecido no ponto 3. Princípios gerais.

7.2. Denominação de qualidade

7.2.1. Somente poderão ser utilizadas denominações de qualidade em um determinado alimento quando tenham sido estabelecidas as especificações sobre o atributo de qualidade correspondente por meio de um regulamento técnico específico.

7.2.2. Essas denominações devem ser facilmente compreensíveis e não poderão gerar erro ou engano, devendo respeitar a totalidade dos parâmetros que identificam a qualidade do alimento.

8. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

8.1 A localização das informações obrigatórias deve facilitar sua visualização e leitura pelo consumidor.

8.1.1 A informação obrigatória não pode ser declarada em áreas cobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.

8.1.2 A informação obrigatória deve ser declarada na embalagem visível para o consumidor na condição habitual de exposição para venda.

8.1.3 A denominação de venda deve ser declarada no painel principal da embalagem com uma única fonte tipográfica, do mesmo estilo e tamanho e com o mesmo realce e visibilidade.

8.1.4 O prazo de validade deve ser declarado do mesmo painel e próximo das condições de conservação.

8.1.4.1 Caso não seja possível aplicar o disposto no ponto 8.1.4, a declaração do prazo de validade poderá ser substituída pela indicação do local onde se encontra esta informação no rótulo.

8.2 O contraste visual da informação obrigatória em relação ao fundo do rótulo e das demais informações declaradas deve facilitar a sua visualização e leitura pelo consumidor.

8.2.1 A informação obrigatória e o fundo do rótulo devem ter cores contrastantes.

8.2.2 A informação obrigatória deve ser declarada em fundo com cor uniforme, sem imagem ou textura impressa que dificulte sua leitura.

8.2.3 A lista de ingredientes deve ser declarada utilizando caracteres de cor 100% preta em fundo branco.

8.3 A declaração da lista de ingredientes e da tabela de informação nutricional devem ser apresentadas exclusivamente com as seguintes fontes tipográficas, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos:

- a) Arial Regular;
- b) Helvetica Regular;
- c) Arial Narrow; ou
- d) Helvetica Condensed.

8.4 Para a declaração das demais Informações obrigatórias, além das fontes listadas no item 8.3, podem ser utilizadas outras fontes tipográficas sem serifa (sans-serif), desde que atendam os seguintes critérios:

- a) possuam equivalência tipográfica com proporção, altura do “x” (minúscula) e espessura similares as fontes listadas no ponto 8.3; e
- b) sejam apresentadas em sua forma original, sem adornos, contornos, sombras, sobreposições ou efeitos de transparência, sem distorções da proporção original (alargamento ou compressão horizontal/vertical) ou sem modificações no espessamento padrão (tracking ou kerning).

8.5 A declaração da lista de ingredientes deve ser aplicada com uma borda de proteção, linhas e símbolos de separação e margens internas, conforme com os modelos estabelecidos no Anexo I do presente regulamento.

8.6 As especificações para a declaração da lista de ingredientes devem cumprir com o estabelecido no Anexo II do presente regulamento.

8.6.1 O tamanho da fonte para a declaração da lista de ingredientes constante do Anexo II 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.

8.7 O tamanho mínimo da fonte da denominação de venda em relação à área visível para a rotulagem do painel principal deve cumprir com os requisitos do Anexo III do presente regulamento.

8.8 O tamanho da fonte tipográfica utilizada para a declaração das demais informações obrigatórias não pode ser inferior a 6 pontos, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos.

8.9 Conforme a tecnologia utilizada, poderão ser utilizadas fontes e tamanhos diferentes dos definidos nos itens 8.4 e 8.8 para a declaração da data de validade e do lote, desde que seja mantida sua adequada visualização e legibilidade.

8.10 Deve ser mantida uma distância mínima entre caracteres, linhas ou símbolos de separação de forma a impedir que os caracteres toquem as linhas ou símbolos de separação, caso existam.

8.11 A qualidade da impressão do rótulo deve assegurar a nitidez da informação, não podendo apresentar informação borrada ou desfocada.

9. CASOS PARTICULARES

9.1 Caso o produto apresente uma superfície visível para rotulagem igual ou inferior a 15 cm², e não for possível declarar toda informação obrigatória exigida no ponto 5 do presente regulamento, por razões de espaço insuficiente, devem ser declaradas as seguintes informações:

- a) denominação de venda do alimento;
- b) lista de ingredientes;
- c) conteúdo líquido;
- d) declaração do país de origem;
- e) razão social da empresa e número de registo ou código de identificação do estabelecimento elaborador ou importador;
- f) lote;
- g) prazo de validade; e
- h) condições de conservação quando for requerida para o seu armazenamento uma temperatura diferente da temperatura ambiente, conforme estabelecido no ponto 6.8.2.

9.1.1 Nos casos contemplados no ponto 9.1, a lista de ingredientes e a informação do elaborador (letras “b” e “e”) poderão ser declaradas em superfícies cobertas da embalagem, desde que essa informação seja acessível ao consumidor.

9.1.2 Quando os produtos mencionados no ponto 9.1 estiverem contidos em outra embalagem oferecida ao consumidor, este deve apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida no ponto 5 do presente regulamento.

9.1.2.1 Nos casos em que não estiverem contidos em outra embalagem, a informação exigida no ponto 5 do presente regulamento deverá ser fornecida por outros meios.

9.2 No caso de embalagens que contenham várias unidades:

a) cada uma das unidades deverá declarar a informação obrigatória, caso possam ser oferecidas individualmente ao consumidor; e

b) quando a informação obrigatória estiver declarada em cada uma delas e for possível a sua leitura sem necessidade de abrir a embalagem exterior, não será necessário declarar essa informação na embalagem que as contém.

ANEXO I: Modelos de declaração da lista de ingredientes

1. Modelo A

INGREDIENTES

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

2. Modelo B

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

3. Modelo C

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

4. Modelo D

INGREDIENTES

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

5. Modelo E

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

6. Modelo F

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

ANEXO II: Especificações de formatação da lista de ingredientes

Elemento de formatação	Requisitos de formatação	
Tipografia do título “INGREDIENTES” o “INGR.”	Modelo A e D	Modelos B, C, E e F
	Fonte de 8 pontos;	Fonte de 6 pontos; e Sublinhando.
	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 de nomes de ingredientes	Vírgula; ou Círculo preto (Black Circle) Fonte: Texto normal; subconjunto: Formas geométricas.	

ANEXO III: Dimensão mínima da fonte da denominação de venda em relação à superfície visível da rotulagem no painel principal.

Área de superfície visível do painel principal (cm²)	Tamanho mínimo da fonte (pontos)
Até 40	6
de 40 a 170	8
de 170 a 650	18
de 650 a 2600	24
acima de 2600	50