



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**Propostas para aprimoramento da
rotulagem de alimentos no Brasil:
Declaração quantitativa de ingredientes,
uso de tecnologias digitais e rotulagem
de alimentos irradiados**

Gerência-Geral de Alimentos

Março/2026

Elaboração

Gerência-Geral de Alimentos – GGALI

Patrícia Fernandes Nantes de Castilho

Ângela Karinne Fagundes de Castro

Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos – COPAR

Tiago Lanius Rauber

Rodrigo Martins de Vargas

Ana Paula de Rezende Peretti Giometti

Camila Miranda Moura

Lorena Beatriz Tozetto

Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia – GEARE

Lígia Lindner Schreiner

Rebeca Almeida Silva Martins

Ana Claudia Marquim Firmo

Carolina Araújo Vieira

Cleidiana Rios Cary

Denise Reis Martins Homerod

Edvaldo Oliveira Neves

Kalinka de Melo Carrijo

Larissa Bertollo Gomes Porto

Luana de Castro Oliveira

Luciana Cristina Averbek Pelles

Maria Eugênia Vieira Martins

Patrícia Mandali de Figueiredo

Priscila Lemos Costa

Viviane Mega de Andrade Zalfa

Gerência de Regularização de Alimentos – GEREG

Patrícia Ferrari Andreotti

Andressa Gomes de Oliveira

Adriana Moufarrege

Andreia Carla Novais de Almeida

Rejane Rocha Franca

Simone Coulaud Cunha

Stefani Faro de Novaes

Sumário

Lista de siglas e abreviaturas	4
1. Contextualização	5
2. Declaração quantitativa de ingredientes	6
3. Uso de tecnologia para transmissão de informações na rotulagem	9
4. Rotulagem de alimentos irradiados.....	11
5. Cenário regulatório nacional	12
5.1 Regulamentação da DQI	12
5.1.1 DQI em bebidas	12
5.1.2 DQI em produtos de origem animal	14
5.1.3 DQI em óleos compostos	15
5.1.4 DQI em alimentos à base de cereais integrais	16
5.2 Regulamentação do uso de tecnologia na rotulagem	17
5.3 Regulamentação da rotulagem de alimentos irradiados	19
6. Recomendações do Codex Alimentarius	21
7. Estratégia regulatória proposta	24
7.1 Escopo da convergência ao Codex Alimentarius	24
7.2 Estratégia para condução das propostas normativas	25
8. Minuta comentada de consulta pública	27
8.1 Definições	27
8.2 Princípios gerais	28
8.3 Informações obrigatórias	29
8.4 Requisitos específicos para DQI	30
8.5 Requisitos específicos para rotulagem de alimentos irradiados	33
8.6 Disposições transitórias	35

Lista de siglas e abreviaturas

Agenda Regulatória (AR)

Código de Defesa do Consumidor (CDC)

Código de resposta rápida (Código QR)

Comissão de Alimentos (CA)

Consulta Pública (CP)

Declaração quantitativa de ingredientes (DQI)

Diretrizes do Codex Alimentarius (CXG)

Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)

Grupo Mercado Comum (GMC)

Instrução Normativa (IN)

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)

Mercado Comum do Sul (Mercosul)

Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)

Padrão do Codex Alimentarius (CXS)

Regulamento Técnico Mercosul (RTM)

Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC)

Subgrupo de Trabalho nº 3 (SGT nº 3)

1. Contextualização

A rotulagem de alimentos é um instrumento essencial para assegurar o direito do consumidor à informação adequada, clara e precisa, além de assegurar papel estratégico na promoção da saúde, na prevenção de práticas enganosas e no fortalecimento da confiança no sistema regulatório sanitário.

Nesse contexto, a [AR 2026-2027](#) da Anvisa incorporou três temas voltados ao aprimoramento da rotulagem de alimentos sob competência da GGALI:

- tema 3.1 - regulamentação da declaração quantitativa de ingredientes na rotulagem de alimentos embalados;
- tema 3.4 - regulamentação do uso de tecnologias para transmissão de informações na rotulagem de alimentos; e
- tema 3.20 - revisão da regulamentação sobre irradiação de alimentos, contemplando, nesta etapa, proposta de rotulagem desses alimentos.

Essas iniciativas possuem como objetivo comum aperfeiçoar a qualidade, a transparência e a acessibilidade das informações prestadas ao consumidor, de forma a contribuir para escolhas alimentares mais informadas.

Além de responderem a necessidades regulatórias identificadas no contexto nacional, essas propostas buscam promover maior convergência com as diretrizes internacionais estabelecidas pelo Codex Alimentarius.

Considerando a natureza convergente e complementar dessas iniciativas, a GGALI pretende realizar sua condução de forma coordenada e sincronizada, com vistas a promover maior consistência regulatória e possibilitar a implementação uniforme dos novos requisitos. Essa abordagem também contribui para ampliar a previsibilidade regulatória e racionalizar os processos de adequação por parte dos setores regulados e das autoridades sanitárias.

Este documento tem por finalidade apresentar os fundamentos técnicos e regulatórios das propostas em discussão, subsidiando a participação qualificada da sociedade no diálogo setorial virtual a ser realizado em 16 de abril de 2026, bem como nas etapas subsequentes do processo regulatório.

2. Declaração quantitativa de ingredientes

A DQI é um instrumento de rotulagem que permite informar ao consumidor a proporção de ingredientes presentes no alimento, especialmente daqueles associados à sua identidade, composição ou características destacadas no rótulo.

A DQI amplia a transparência na rotulagem de alimentos ao permitir que o consumidor conheça a proporção de ingredientes caracterizadores do produto e compreenda, com maior precisão, sua composição e atributos. Essa informação é especialmente relevante quando a natureza do alimento está associada à presença de determinados ingredientes cuja participação efetiva pode variar entre produtos.

Essa declaração complementa as demais informações obrigatórias relativas à identidade e à composição, ao oferecer um parâmetro adicional para escolhas informadas e para a comparação mais objetiva entre alimentos similares. Dessa maneira, a DQI reforça o direito à informação clara, adequada e ostensiva previsto no CDC e contribui para decisões de consumo mais conscientes.

A DQI também ajuda a prevenir a apresentação inadequada dos alimentos, especialmente quando a presença de determinados ingredientes é enfatizada no rótulo. Ao explicitar a proporção de ingredientes que conferem identidade, atributos sensoriais ou valor de mercado ao alimento, promove-se maior coerência entre o destaque atribuído na rotulagem e a participação efetiva desses ingredientes na formulação, desestimulando representações enganosas e favorecendo práticas leais de comércio.

Além disso, a DQI pode ser empregada para conferir transparência à adição de ingredientes que alteram de forma relevante a composição, o valor econômico ou a densidade nutricional do alimento, atuando como instrumento de prevenção de enganos e de proteção da confiança do consumidor.

Outra aplicação da DQI é seu uso para informar a quantidade de ingredientes cuja presença ou quantidade seja relevante do ponto de vista de saúde pública. Nesse contexto, essa informação pode apoiar escolhas alimentares alinhadas a recomendações de saúde e fortalecer estratégias de comunicação de risco e de monitoramento pelas autoridades sanitárias.

No plano regulatório, a DQI pode ser utilizada para subsidiar a estruturação de padrões de identidade e qualidade mais proporcionais e flexíveis. Ao indicar a proporção de ingredientes caracterizadores e esclarecer variações de composição relevantes, a DQI contribui para a definição de parâmetros mínimos de identidade. Isso permite certa flexibilidade regulatória sem recorrer a critérios excessivamente detalhados que restrinjam a inovação tecnológica ou a diversidade de produtos.

Por fim, ao ampliar a transparência da composição dos alimentos, a DQI pode estimular a melhoria da qualidade e a inovação, incentivando a valorização de ingredientes relevantes e formulações mais equilibradas.

As primeiras discussões conduzidas pela GGALI sobre a regulamentação da DQI ocorreram no contexto das negociações no Mercosul para revisão do RTM sobre rotulagem geral de alimentos embalados.

Durante a [XXXVII Reunião Ordinária do SGT nº 3](#), realizada entre 9 e 13 de novembro de 2009, o Brasil apresentou uma solicitação de revisão da [Resolução GMC/MERCOSUL nº 26/2003](#), com o objetivo de promover sua convergência com as diretrizes do Codex Alimentarius, especialmente com as disposições do [Padrão Geral para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados](#) (CXS 1-1985). Entre os pontos de convergência propostos, constava a adoção de requisitos para a DQI.

Naquele momento, as discussões no âmbito nacional concentraram-se na análise dos objetivos e das finalidades da DQI, bem como na elaboração de uma proposta a ser submetida ao Mercosul, fundamentada nas diretrizes do Codex Alimentarius e em experiências regulatórias internacionais.

No entanto, diante dos impasses verificados nas negociações no âmbito da CA/SGT nº 3, os Estados Partes acordaram que a matéria não seria harmonizada no bloco, cabendo a cada país discipliná-la de forma autônoma.

Nesse contexto, o Brasil passou a adotar medidas normativas específicas prevendo a DQI obrigatória em determinadas categorias de alimentos. Contudo, o arcabouço regulatório nacional permanece parcialmente desalinhado às diretrizes do Codex Alimentarius, o que pode limitar o acesso do consumidor a informações relevantes para escolhas alimentares mais informadas e dificultar a prevenção de práticas enganosas e desleais na rotulagem de alimentos.

Diante desse cenário, a regulamentação da DQI foi incorporada como tema 3.6 da [AR 2024-2025](#), com o objetivo de ampliar o acesso dos consumidores a informações adequadas para suas escolhas alimentares, por meio da convergência com as recomendações do Codex Alimentarius. Essa iniciativa se alinha ao Objetivo Estratégico 4 da Anvisa, voltado ao empoderamento das pessoas com informações que subsidiem melhores escolhas em saúde.

Entretanto, ao longo desse ciclo regulatório, o tratamento do tema precisou ser postergado em razão da priorização das negociações no Mercosul para revisão dos RTMs sobre rotulagem geral e nutricional.

Em paralelo, a GGALI realizou tratativas interinstitucionais que resultaram na inclusão do assunto no [Plano Operativo da Estratégia Intersectorial de Prevenção da Obesidade](#), instituída pelo [Decreto nº 12.680/2025](#), reforçando sua relevância para políticas públicas voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável.

Considerando a relevância do tema para o processo de aprimoramento do marco regulatório sanitário de rotulagem de alimentos, essa proposta foi migrada para a [AR 2026-2027](#), como tema 3.1.

3. Uso de tecnologia para transmissão de informações na rotulagem

Os avanços tecnológicos observados nas últimas décadas, especialmente na comunicação digital, têm ampliado significativamente as possibilidades de transmissão de informações ao consumidor. Nesse contexto, tecnologias como códigos bidimensionais, etiquetas inteligentes, dispositivos de comunicação por campo de proximidade e outros recursos digitais passaram a ser utilizados como ferramentas complementares à rotulagem convencional.

Tais tecnologias permitem o acesso a informações adicionais em ambiente digital, sem as limitações físicas inerentes ao espaço disponível nas embalagens. Entre as informações que podem ser transmitidas por esses meios, destacam-se orientações de uso e conservação, informações sobre rastreabilidade, origem dos ingredientes, processos produtivos, sustentabilidade, bem como conteúdo voltado à promoção da saúde e ao consumo responsável.

O uso de tecnologias digitais também pode ampliar a acessibilidade das informações, especialmente para pessoas com deficiência visual ou com outras necessidades específicas, por meio da disponibilização de conteúdos em formatos alternativos, como áudio e interfaces adaptadas.

No contexto regulatório, o uso dessas tecnologias requer o estabelecimento de diretrizes claras, de modo a assegurar sua aplicação de forma consistente com os princípios de rotulagem e com a adequada proteção do consumidor.

Por outro lado, a incorporação desses recursos na rotulagem de alimentos traz desafios regulatórios relevantes, especialmente no que se refere à definição do papel dessas tecnologias como instrumentos complementares ou substitutos das informações obrigatórias, à garantia de acesso equitativo às informações e à preservação dos princípios fundamentais que regem a rotulagem de alimentos, como clareza, visibilidade, legibilidade e veracidade.

Atualmente, o marco sanitário de rotulagem de alimentos não estabelece princípios gerais para o emprego de tecnologias digitais para transmissão de informações na rotulagem de alimentos, o que pode gerar incertezas quanto às condições em que esses recursos podem ser utilizados, às limitações aplicáveis e às salvaguardas necessárias para assegurar a adequada proteção do consumidor.

Paralelamente, observa-se o avanço dessa temática no âmbito do Codex Alimentarius, onde foram aprovadas [Diretrizes sobre o Uso de Tecnologias para Transmissão de Informações na Rotulagem de Alimentos](#) (CXG 105-2024).

Diante desse cenário, durante o processo de elaboração da AR 2026-2027, a temática foi incluída na relação preliminar de temas, considerando a oportunidade de promover a convergência do marco sanitário com as recomendações recentes do Codex Alimentarius.

De maneira geral, as contribuições recebidas foram favoráveis e reforçaram sua pertinência e relevância para o aprimoramento da rotulagem de alimentos. Entre os aspectos destacados, foram apresentadas contribuições relacionadas ao potencial uso dessas tecnologias como ferramenta complementar para a disponibilização de informações e à necessidade de definição de diretrizes regulatórias claras para orientar sua utilização. As contribuições recebidas também evidenciaram que o assunto possui interface com outras iniciativas em curso relacionadas à rotulagem de alimentos.

Nesse contexto, a regulamentação do uso de tecnologias para transmissão de informações na rotulagem de alimentos foi incorporada à [AR 2026-2027](#) da Anvisa, como tema 3.4, alinhada ao Objetivo Estratégico 4 da Anvisa.

A inclusão dessa iniciativa nessa AR reflete a necessidade de modernizar o marco regulatório de rotulagem de alimentos, de modo a acompanhar a evolução tecnológica e assegurar que o uso dessas ferramentas ocorra de forma segura, transparente e alinhada aos princípios da proteção da saúde e da defesa do consumidor.

Essa iniciativa também contribui para promover maior convergência com as diretrizes internacionais, além de fortalecer a consistência e a previsibilidade regulatórias e favorecer a inovação responsável e a melhoria da comunicação entre os fabricantes e os consumidores.

4. Rotulagem de alimentos irradiados

A irradiação de alimentos é uma tecnologia de processamento cujo uso demanda informação clara ao consumidor, de modo a assegurar transparência e permitir escolhas informadas.

Durante a elaboração da AR 2026-2027, a revisão da regulamentação sobre irradiação de alimentos foi incluída na relação preliminar de temas, com base no contexto que evidenciou a necessidade de atualização do marco regulatório frente à evolução técnica e regulatória observada nessa área, incluindo o aprimoramento de aspectos relacionados à rotulagem de alimentos irradiados para harmonização com as diretrizes internacionais de rotulagem de alimentos embalados.

As contribuições apresentadas neste processo reforçaram a importância de revisar os requisitos de rotulagem aplicáveis aos alimentos irradiados, incluindo aspectos relacionados ao uso do símbolo da Radura, com vistas ao aprimoramento da comunicação ao consumidor e à harmonização com referências internacionais aplicáveis à rotulagem de alimentos embalados.

Diante desse cenário, o tema foi incluído na [AR 2026-2027](#), como tema 3.20, alinhado ao Objetivo Estratégico 4 da Anvisa.

Nesse sentido, a proposta regulatória a ser conduzida contempla a revisão dos requisitos de rotulagem aplicáveis aos alimentos irradiados, para convergência com as diretrizes do [Padrão Geral para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados](#) (CXS 1-1985) relativas ao uso opcional do símbolo internacional da Radura.

5. Cenário regulatório nacional

5.1 Regulamentação da DQI

O arcabouço normativo vigente não estabelece requisitos gerais para a DQI aplicáveis a todos os alimentos. As exigências atualmente existentes são pontuais e se concentram em categorias específicas, sendo estabelecidas principalmente pela Anvisa e pelo MAPA.

De modo geral, essas regras empregam a DQI para informar as quantidades de ingredientes caracterizadores ou associados a preocupações de saúde, bem como para prevenir situações potencialmente enganosas. Em alguns casos, os regulamentos também definem a forma de expressão, a localização e os requisitos de legibilidade da informação no rótulo.

5.1.1 DQI em bebidas

No âmbito das bebidas, há requisitos de declaração quantitativa previstos em atos normativos distintos. A [Lei nº 8.918/1994](#) exige que as bebidas dietéticas e de baixa caloria tragam a declaração das quantidades ou peso por unidade dos edulcorantes utilizados.

Já a [RDC nº 719/2022](#), que dispõe sobre os requisitos para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo, determina que as bebidas energéticas tragam, na lista de ingredientes, a declaração dos teores de cafeína, taurina, inositol e glucoronolactona presentes na porção do produto.

Nesses casos, as informações quantitativas permitem a comparação entre produtos e a estimativa de ingestão de substâncias com potenciais preocupações de saúde.

No âmbito do MAPA, há regulamentação de DQI para diferentes tipos de bebidas nas quais a presença de suco, polpa, fruta ou vegetal constitui elemento relevante para a identidade do produto. Essas regras ampliam a transparência ao consumidor e reduzem o risco de apresentações enganosas, especialmente em categorias cujos requisitos de composição admitem variação.

Em relação aos sucos tropicais e néctares, a [IN MAPA nº 42/2013](#) estabelece que a quantidade de polpa de fruta ou de suco de fruta ou de vegetal deve ser declarada no rótulo dessas bebidas. Essa declaração deve ser veiculada no painel principal, de forma isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem massa por massa, com uma cifra decimal, expressando a quantidade de suco integral, polpa ou o somatório destes, conforme o caso.

O valor numérico e o símbolo de porcentagem devem ter, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação do produto, e a expressão “DE SUCO” ou “DE POLPA” deve ter, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

Ademais, a norma prevê que a DQI pode ser apresentada opcionalmente na lista de ingredientes imediatamente após o nome do ingrediente correspondente.

No tocante aos derivados não alcoólicos da uva, a [IN MAPA nº 14/2018](#) exige que a quantidade de suco de uva ou de polpa de uva presente no produto seja declarada no rótulo. De forma convergente, a [IN MAPA nº 49/2018](#) determina que a quantidade de polpa de fruta, suco de fruta, suco de vegetal e vegetal presente no suco e na polpa de fruta seja declarada.

Em ambos os casos, a DQI deve ser veiculada no painel principal, de forma isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume e em números inteiros. A IN nº 49/2018 exige, ainda, que a informação seja apresentada na horizontal.

Quanto aos elementos gráficos, ambas as normas estabelecem que o valor numérico e o símbolo de porcentagem devem ter, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação da bebida, e que a expressão complementar deve ter, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação.

A porcentagem deve ser seguida de termos que caracterizam o ingrediente, conforme o caso, como: “DE SUCO DE UVA”, “DE POLPA DE UVA”, “DE POLPA”, “DE POLPA E SUCO”, “DE POLPA E VEGETAL” ou “DE POLPA, SUCO E VEGETAL”.

Essas normas limitam a DQI a 100%, permitindo que uma DQI de 100% seja usada, quando a quantidade de outros ingredientes permitidos, como aditivos alimentares, for inferior a 1%.

Para sucos concentrados, é exigida a declaração do grau de concentração, em porcentagem massa por massa. Já para os sucos mistos ou polpas mistas, é exigido que os percentuais de cada matéria-prima sejam declarados na lista de ingredientes logo após seu nome, em porcentagem volume por volume.

A [Portaria MAPA nº 123/2021](#), que estabelece os PIQ para bebida composta, chá pronto para o consumo, refresco, refrigerante, soda e seus preparados sólidos e líquidos, define DQI como a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou da combinação destes presente na composição do produto.

Para esses produtos, a DQI deve ser calculada em porcentagem volume por volume, observada a legislação do MAPA que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas e os limites mínimos de sólidos totais para açai e polpa de juçara.

A DQI deve ser declarada no painel principal do rótulo com o valor numérico seguido das expressões “DE FRUTA”, “DE VEGETAL” ou “DE FRUTA E VEGETAL”, conforme o caso. Os requisitos relativos ao tamanho da DQI são idênticos aos adotados para os sucos e polpas de frutas.

Ademais, essa informação deve ter cor contrastante com o fundo do rótulo, sem variação de padronização entre os caracteres, e deve estar afastada de soldas, dobras e áreas de torção e de selagem da embalagem em, no mínimo, 5 milímetros.

A DQI deve ser declarada em números inteiros, quando o valor calculado for maior ou igual a 10. Para valores entre 1 e 10, a DQI deve ser expressa em duas cifras decimais, enquanto para os valores menores do que 1, devem ser usadas três cifras decimais.

Esse regulamento estabelece que, quando o somatório do valor calculado para a DQI e da porcentagem total dos demais ingredientes, excetuado a água, for superior a 100 %, o valor da DQI deverá ser ajustado para que este somatório não ultrapasse a 100%.

Para os preparados sólidos e líquidos, o cálculo da DQI deve ser feito para o produto diluído, pronto para o consumo, considerando a forma de preparo indicada pelo fabricante no rótulo, e sua declaração deve ser acompanhada da expressão: “APÓS A DILUIÇÃO”.

Nos produtos saborizados, que utilizam como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do limite mínimo estabelecido, a DQI deverá ser precedida da expressão “CONTÉM APENAS”.

Já para os preparados sólidos para refrescos e os xaropes que não utilizam ingredientes vegetais em sua composição, a DQI deve ser expressa por meio dos termos: “NÃO CONTÉM FRUTA OU VEGETAL” ou “0% DE FRUTA OU VEGETAL”.

Para os produtos obtidos de duas ou mais frutas ou vegetais, devem ser declaradas, na lista de ingredientes, as porcentagens correspondentes a cada um, logo após o respectivo nome. Para produtos cujos ingredientes vegetais sejam exclusivamente extratos padronizados ou quinino, a DQI está dispensada.

5.1.2 DQI em produtos de origem animal

O [Decreto nº 9.013/2017](#), que regulamenta a Lei nº 1.283/1950 e a Lei nº 7.889/1989, exige declarações quantitativas para determinados ingredientes em categorias específicas de alimentos de origem animal.

No caso das farinhas lácteas, o regulamento exige que o percentual de leite seja declarado no painel principal. Essa informação favorece a comparação entre marcas e formulações, especialmente considerando que o produto deve atender a limite mínimo de 20% de leite.

Para produtos cárneos contendo carne e ingredientes vegetais, deve constar no rótulo a declaração das respectivas porcentagens, excetuados os condimentos e as especiarias.

Nos produtos cárneos com adição de água, o percentual de água adicionada deve ser informado na lista de ingredientes e, quando superior a 3%, também no painel principal.

Nesses casos, as declarações quantitativas reforçam a transparência sobre a composição e contribuem para reduzir o risco de interpretações equivocadas quanto às características de composição dos produtos, prevenindo formas de apresentação potencialmente enganosas.

5.1.3 DQI em óleos compostos

A [RDC nº 481/2021](#), que dispõe sobre os requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais, estabeleceu exigências de DQI para os óleos e gorduras vegetais compostos destinados ao consumidor final.

Para misturas de azeite de oliva com óleos de outras espécies, é exigido que o percentual de azeite de oliva seja declarado na denominação de venda, com o mesmo tamanho, fonte e destaque conferidos ao termo que identifica a presença desse ingrediente.

Ademais, a norma condiciona qualquer destaque relativo à presença de azeite de oliva à declaração explícita do respectivo percentual, com igual evidência visual, de modo a evitar que a simples menção ao ingrediente induza o consumidor a interpretações equivocadas sobre sua proporção na mistura.

De forma complementar, essa RDC determina que, na lista de ingredientes, sejam declarados os percentuais de cada óleo e gordura vegetal presentes na formulação dos óleos compostos, entre parênteses, imediatamente após o nome do ingrediente.

Os percentuais devem ser calculados com base nas quantidades médias de ingredientes adicionadas no momento da fabricação do produto.

Quanto à forma de expressão, foi estabelecido que os percentuais devem ser apresentados em números inteiros, quando os valores forem maiores que 1%, e com uma casa decimal, quando os valores forem menores que 1%, observadas regras específicas de arredondamento.

Para valores superiores a 1%, quando a primeira casa decimal for inferior a 5, o número inteiro deve ser mantido inalterado, e quando for igual ou superior a 5, deve ser arredondado para cima. Para valores inferiores a 1%, quando a segunda casa decimal for inferior a 5, mantém-se a primeira casa decimal, e quando for igual ou superior a 5, esta deve ser arredondada para cima.

A norma também estabelece que a documentação relacionada às matérias-primas e ao processo produtivo, capaz de comprovar o atendimento aos requisitos de DQI, deve estar disponível para consulta ou apresentação à autoridade sanitária competente, quando solicitada.

Esses requisitos de DQI tiveram como objetivo fornecer maior transparência sobre a composição dos óleos compostos e prevenir situações potencialmente enganosas, especialmente em produtos nos quais a presença de ingredientes de maior valor agregado, como o azeite de oliva, pode influenciar de forma relevante a percepção do consumidor.

Ademais, essa abordagem permitiu a adoção de um PIQ mais flexível para os óleos compostos, tornando desnecessário estabelecer limites de composição ou proibir determinadas combinações de óleos, ao mesmo tempo em que preserva a proteção do consumidor por meio do acesso a informações claras, objetivas e comparáveis sobre a composição efetiva do produto.

5.1.4 DQI em alimentos à base de cereais integrais

A [RDC nº 712/2022](#) definiu os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

Essa RDC estabeleceu que os alimentos à base de cereais classificados como integral podem apresentar este destaque na sua denominação de venda, desde que acompanhada do percentual de ingredientes integrais, com caracteres do mesmo tipo, tamanho e cor. No caso de produtos líquidos, o termo “integral” deve ser substituído pelo termo “com cereais integrais”.

Em complementação, foi permitido que a presença de ingredientes integrais fosse destacada na rotulagem, desde que acompanhada do respectivo percentual, com caracteres da mesma fonte, cor, contraste e, no mínimo, mesmo tamanho.

Produtos à base de cereais que não atendam a classificação de integral não podem ter o destaque da presença de ingredientes integrais na sua denominação de venda, nem conter informações que sugiram que o produto é integral.

Para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a DQI pode ser fornecida alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios.

Além disso, a RDC estabeleceu que a porcentagem do ingrediente integral deve ser determinada com base na quantidade adicionada ao alimento no momento da fabricação, em relação ao peso do produto final tal como exposto à venda.

No caso de alimentos concentrados ou em pó que requerem reconstituição, essa determinação deve ser realizada em relação ao produto pronto para o consumo, conforme as instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

As porcentagens devem ser expressas em números com uma cifra decimal, exceto quando a primeira cifra decimal for zero. Para fins de arredondamento dos percentuais, quando a segunda casa decimal for menor que 5, a primeira casa

decimal deve ser mantida inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, a primeira casa decimal deve ser arredondada para cima em 1 unidade.

A RDC também estabelece que o fabricante deve manter documentação que comprove o atendimento aos requisitos de DQI previstos na norma, devendo estar disponível para consulta da autoridade sanitária competente quando solicitada. Esse requisito é particularmente relevante em razão das limitações de métodos analíticos para aferição direta da proporção de ingredientes integrais no produto final.

Nesse contexto, a adoção da DQI na regulamentação dos produtos à base de cereais integrais visou reduzir assimetrias de informação relativas à composição desses alimentos e prevenir situações potencialmente enganosas na rotulagem.

Ao vincular o uso do termo “integral” e o destaque de ingredientes integrais à declaração explícita de seus percentuais, a medida ampliou a transparência ao consumidor e contribuiu para escolhas alimentares mais informadas, sem impor restrições desproporcionais à formulação dos produtos.

5.2 Regulamentação do uso de tecnologia na rotulagem

O arcabouço normativo sanitário vigente não estabelece requisitos gerais que disciplinem o uso de tecnologias digitais para transmissão de informações na rotulagem de alimentos. No entanto, há dispositivos que guardam relação com o tema, especialmente ao prever a possibilidade de fornecimento de determinadas informações por meios alternativos ao rótulo ou ao reconhecer a aplicabilidade das regras de rotulagem a diferentes meios de comunicação.

O art. 23 do [Decreto-Lei nº 986/1969](#) estabelece que as disposições relativas à rotulagem se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos, qualquer que seja o veículo usado para sua divulgação. Esse dispositivo evidencia que as exigências sanitárias relacionadas às informações sobre alimentos não se restringem exclusivamente aos rótulos físicos, sendo aplicáveis também a outros meios de comunicação utilizados para sua veiculação.

No âmbito da [RDC nº 727/2022](#), que dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados, é facultado o fornecimento de algumas informações fora do rótulo, em situações particulares.

Os arts. 16 e 19 dessa resolução estabelecem que, no caso dos alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, as declarações das advertências sobre alimentos alergênicos e sobre a presença de lactose podem ser realizadas alternativamente nos documentos que acompanham o produto.

De forma semelhante, o art. 34 dessa norma prevê que, para alimentos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação, as instruções de preparo, uso e conservação das carnes suínas e de aves cruas podem ser fornecidas nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes.

Isso demonstra que, em determinados contextos, a regulamentação admite a utilização de meios alternativos para a transmissão de informações obrigatórias, embora não estabeleça critérios específicos para o uso de tecnologias digitais com essa finalidade.

Além disso, o art. 24 da [RDC nº 727/2022](#) exige que, no caso de alimentos com declaração de “nova fórmula”, as informações detalhadas sobre as diferenças na composição em relação à versão anterior sejam disponibilizadas por meio do SAC, código QR ou por outros meios e tecnologias. Esse dispositivo constitui referência expressa ao uso de tecnologia digital como meio complementar para a disponibilização de informações ao consumidor.

Em relação à rotulagem nutricional, o art. 4º da [RDC nº 429/2020](#) estabelece que, no caso de alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a tabela de informação nutricional pode ser fornecida alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes.

Em complemento, o documento de [Perguntas e Respostas sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados](#) esclarece que a declaração da tabela de informação nutricional por meios alternativos, incluindo tecnologias como códigos QR, não está disciplinada na regulamentação vigente, mas não encontra óbice, desde que sua veiculação observe as regras estabelecidas na legislação e seja realizada de forma complementar à declaração no rótulo, ressalvadas as situações nas quais a sua declaração é dispensada.

No âmbito das discussões mais recentes para revisão dos regulamentos de rotulagem geral e nutricional, as propostas submetidas à [CP nº 1357/2025](#) e à [CP nº 1358/2025](#) ampliam a possibilidade de fornecimento de certas informações obrigatórias por meios alternativos, incluindo outros meios acordados entre as partes, desde que assegurada a rastreabilidade e a identificação do produto.

De forma geral, essas propostas preveem que informações como lista de ingredientes, lista de advertências, nova fórmula, tabela de informação nutricional e instruções de preparo e uso possam ser transmitidas alternativamente na documentação que acompanha o produto ou por outros meios, no caso de alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial.

Essa alternativa também foi proposta para a transmissão de determinadas informações obrigatórias em embalagens pequenas que não estão contidas em outras embalagens.

Dessa forma, verifica-se que, embora não exista regulamentação geral que discipline o uso de tecnologias na rotulagem de alimentos, o marco normativo vigente já contempla, de forma pontual, a utilização de meios alternativos para a transmissão de determinadas informações.

5.3 Regulamentação da rotulagem de alimentos irradiados

O arcabouço normativo nacional estabelece requisitos específicos para a rotulagem de alimentos submetidos ao processo de irradiação, com o objetivo de assegurar que o consumidor seja adequadamente informado sobre a utilização dessa tecnologia.

O [Decreto nº 72.718/1973](#), que estabelece sobre normas gerais relativas à irradiação de alimentos, exige que os alimentos irradiados, quando expostos à venda ou entregues ao consumo, apresentem, na respectiva embalagem e nos cartazes afixados nos locais de venda ou entrega ao consumo, a informação “Alimento Tratado por Processo de Irradiação”, bem como a declaração “Este produto foi processado em estabelecimento sob controle da Comissão Nacional de Energia Nuclear”.

De forma complementar, a [RDC nº 21/2001](#), que aprova o regulamento técnico sobre irradiação de alimentos, estabelece requisitos específicos aplicáveis à rotulagem desses produtos.

Nos termos dessa norma, os alimentos irradiados devem apresentar, no painel principal do rótulo, a declaração “ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO”, com caracteres de tamanho não inferior a um terço do tamanho da maior letra utilizada nos dizeres de rotulagem.

Além disso, quando um alimento irradiado for utilizado como ingrediente na fabricação de outro produto, essa condição deve ser declarada na lista de ingredientes, entre parênteses, após o nome do ingrediente correspondente.

A norma estabelece ainda obrigações para a empresa responsável pela irradiação dos alimentos, a qual deve garantir que conste a indicação do tratamento por irradiação. No caso de alimentos irradiados comercializados a granel, essa indicação deve constar nas notas fiscais emitidas pela empresa irradiadora. Quando os alimentos irradiados forem comercializados já embalados, a empresa irradiadora deve assegurar que essa informação esteja presente tanto nas notas fiscais quanto nas respectivas embalagens, em conformidade com os requisitos de rotulagem estabelecidos.

Adicionalmente, a RDC nº 21/2001 estabelece que, nos locais de exposição à venda de alimentos irradiados comercializados a granel, deve ser afixado cartaz, placa ou outro meio equivalente com a informação “ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO”, assegurando que essa informação esteja acessível ao consumidor também nessas situações.

Esse conjunto de disposições demonstra que o marco regulatório nacional estabelece requisitos específicos voltados à identificação do tratamento por irradiação, com base na obrigatoriedade de declaração textual dessa informação nos rótulos, na documentação comercial e nos pontos de venda, conforme aplicável.

Por outro lado, a legislação sanitária vigente não estabelece disposições específicas sobre o uso do símbolo internacional da Radura na rotulagem de alimentos irradiados. Dessa forma, observa-se que o marco regulatório nacional não contempla expressamente o uso desse símbolo como instrumento de comunicação ao consumidor, evidenciando uma lacuna regulatória quanto a esse aspecto específico da rotulagem de alimentos irradiados.

6. Recomendações do Codex Alimentarius

As diretrizes do Codex Alimentarius relativas à DQI constam da seção 5.1 do CXS 1-1985. Essas recomendações preveem que a porcentagem de um ingrediente — incluindo os ingredientes compostos ou as categorias de ingredientes — deve ser declarada para alimentos vendidos como uma mistura ou combinação, quando o ingrediente:

- for destacado no rótulo por meio de palavras, imagens ou outros elementos gráficos; ou
- não fizer parte da denominação de venda do alimento, mas for essencial para caracterizá-lo e for esperado que esteja presente no alimento pelos consumidores do país onde o produto é comercializado, de modo que a omissão da DQI possa induzi-los ao erro ou engano.

Para os fins de aplicação da DQI, o Codex Alimentarius define categoria de ingredientes como termos genéricos aplicáveis aos nomes de classe de um ingrediente ou outros termos comuns similares utilizados em referência ao nome de um alimento.

O Codex Alimentarius estabelece, ainda, que a DQI não é exigida quando o ingrediente for usado em pequenas quantidades apenas para fins de aromatização ou quando houver conflito com normas de produtos do próprio Codex Alimentarius que tratem do mesmo tema.

No tocante à exigência de DQI em decorrência do destaque da presença do ingrediente no rótulo, as diretrizes esclarecem que a simples referência a um ingrediente na denominação de venda do alimento não exige, por si só, a DQI, desde que essa referência não seja suscetível de induzir o consumidor a erro ou criar uma impressão incorreta quanto à natureza do alimento. Isso ocorre quando a variação no teor do ingrediente entre produtos não é relevante para caracterizar o alimento ou distingui-lo de outros similares.

No que diz respeito à forma de cálculo e apresentação, o Codex Alimentarius recomenda que a DQI seja declarada no rótulo sob a forma de percentual numérico, com base na porcentagem inicial do ingrediente, em peso ou volume, conforme apropriado, no momento da fabricação. Caso tenha ocorrido perda de umidade dos alimentos em decorrência de tratamento térmico ou outro tipo de processamento, a porcentagem deve corresponder à quantidade do ingrediente utilizada em relação ao produto final.

Quando a soma das quantidades dos ingredientes declaradas no rótulo exceder 100%, o percentual pode ser substituído pela declaração do peso dos ingredientes utilizados para preparar 100 gramas do produto acabado.

Por fim, o Codex Alimentarius recomenda que a DQI esteja localizada:

- próxima às palavras, imagens ou gráficos que destacam o ingrediente específico;
- ao lado do nome do alimento; ou
- junto de cada ingrediente correspondente na lista de ingredientes, como percentual mínimo quando a ênfase estiver na presença do ingrediente, ou como percentual máximo quando a ênfase estiver em seu baixo teor.

Por sua vez, as diretrizes do Codex Alimentarius referentes à rotulagem de alimentos irradiados constam da seção 5.2 do CXS 1-1985. Essas recomendações estabelecem que os alimentos submetidos ao processo de irradiação devem apresentar, na rotulagem, uma declaração escrita indicando que o alimento foi tratado por esse processo. Essa declaração deve ser posicionada em local próximo ao nome do alimento, de modo a assegurar sua adequada visibilidade e associação com o produto.

No caso de alimentos irradiados utilizados como ingrediente na fabricação de outros produtos, é recomendado que essa condição seja declarada na lista de ingredientes. De forma semelhante, quando um produto de ingrediente único for obtido a partir de matéria-prima irradiada, a rotulagem do produto final deve conter declaração indicando que o alimento foi submetido a esse tratamento.

O Codex Alimentarius prevê, adicionalmente, que o símbolo internacional de irradiação de alimentos, conhecido como Radura, pode ser usado na rotulagem desses produtos, desde que apresentado em local próximo ao nome do alimento, de forma a garantir sua associação com a indicação do tratamento por irradiação.

Esse conjunto de disposições evidencia que o Codex Alimentarius adota abordagem baseada na obrigatoriedade de declaração textual do tratamento por irradiação e na possibilidade de utilização complementar do símbolo internacional da Radura como instrumento adicional de comunicação ao consumidor.

Por fim, as diretrizes do Codex Alimentarius relativas ao uso de tecnologias para fornecimento de informações na rotulagem de alimentos constam da CXG 105-2024. Essas diretrizes orientaram o uso de tecnologias para disponibilização de informações sobre alimentos pré-embalados aos consumidores, quando essas informações forem acessadas por meio de referência presente no rótulo.

Para fins dessas diretrizes, o Codex Alimentarius considera como tecnologia qualquer meio eletrônico ou digital empregado para transmitir informações ao consumidor, incluindo, sítios eletrônicos, plataformas on-line e aplicações móveis.

Esse documento recomenda que as informações fornecidas por meio de tecnologias devem estar prontamente acessíveis aos consumidores nas condições usuais de aquisição e uso do alimento, considerando a existência de infraestrutura tecnológica adequada, o acesso amplo aos meios utilizados e a razoabilidade do uso dessas tecnologias pelos consumidores.

As diretrizes também apontam que determinadas informações obrigatórias, incluindo a denominação de venda do alimento, as informações relacionadas à segurança e outras definidas pela autoridade nacional, não devem ser fornecidas exclusivamente por meio de tecnologia.

Além disso, os princípios gerais para rotulagem de alimentos embalados, previstos no CXS 1-1985, se aplicam às informações transmitidas por meio de tecnologias. Assim, essas informações devem observar os mesmos princípios de veracidade, clareza, legibilidade e não indução ao erro aplicáveis à rotulagem convencional.

O Codex estabelece, ainda, que, quando as informações forem fornecidas por meio de tecnologia, a referência presente no rótulo deve permitir o acesso direto a essas informações, as quais devem ser apresentadas de forma clara, prontamente identificável e distinguível de outros conteúdos, não podendo entrar em conflito com aquelas declaradas no rótulo.

As diretrizes também estabelecem que as informações disponibilizadas por meio de tecnologia devem permanecer acessíveis durante o período em que o alimento se mantiver seguro e adequado para consumo, e devem ser fornecidas sem custo ao consumidor e sem a exigência de fornecimento de dados pessoais para acesso ao conteúdo.

Além disso, o Codex Alimentarius prevê que o uso de tecnologias pode ser considerado como alternativa para disponibilizar informações que não estejam acessíveis diretamente no rótulo, seja em razão das condições de comercialização ou de exceções previstas nas normas aplicáveis.

Verifica-se, portanto, que o Codex reconhece o uso de tecnologias como instrumento complementar para o fornecimento de informações de alimentos embalados, desde que sejam observados os princípios gerais de rotulagem e assegurada a adequada proteção do consumidor.

7. Estratégia regulatória proposta

7.1 Escopo da convergência ao Codex Alimentarius

Após avaliação do marco regulatório nacional e das diretrizes internacionais do Codex Alimentarius, propõe-se a adoção de estratégia regulatória baseada na convergência com as recomendações desse organismo, de forma proporcional e alinhada às necessidades e especificidades do contexto nacional, no âmbito dos três temas contemplados neste documento.

No caso da DQI, propõe-se que a convergência com as diretrizes do Codex Alimentarius seja delimitada às situações em que houver destaque da presença de um ingrediente na rotulagem, por meio de palavras, imagens ou outros elementos gráficos.

Essa abordagem assegura que a DQI seja utilizada como instrumento para prevenir apresentações potencialmente enganosas nos casos em que há ênfase a determinado ingrediente, em consonância com o objetivo central dessa ferramenta no âmbito do Codex Alimentarius.

Essa delimitação também contribui para reduzir o risco de inconsistências regulatórias e de insegurança jurídica, considerando que o uso da DQI para outras finalidades, especialmente aquelas relacionadas a ingredientes caracterizadores da identidade do produto ou a preocupações de saúde pública, já se encontra disciplinado em normas específicas no ordenamento nacional, especialmente no âmbito dos PIQ.

Essa estratégia preserva a abordagem verticalizada adotada no Brasil para esses casos, na qual os critérios de aplicação da DQI estão definidos de forma proporcional às particularidades tecnológicas e regulatórias de cada categoria de alimento.

No que diz respeito ao uso de tecnologias para transmissão de informações na rotulagem, propõe-se a incorporação dos princípios estabelecidos na CXG 105-2024, com o objetivo de definir diretrizes gerais e harmonizadas para sua utilização.

Essa convergência visa reconhecer o uso de tecnologias como instrumento para transmissão de informações sobre alimentos, assegurando que sua utilização ocorra em conformidade com os princípios gerais de rotulagem, especialmente no que se refere à veracidade, clareza, legibilidade, acessibilidade e não indução ao erro.

Nesse contexto, propõe-se estabelecer que o uso de tecnologias poderá ser empregado como ferramenta complementar à rotulagem e, quando expressamente previsto na legislação aplicável, também como meio alternativo para a transmissão de determinadas informações obrigatórias, em substituição à sua declaração no rótulo.

Essa abordagem permitirá estabelecer um conjunto de princípios aplicáveis ao uso dessas ferramentas, que poderão orientar as revisões específicas das normas de rotulagem de alimentos, incluindo aquelas em curso no âmbito da rotulagem geral e da rotulagem nutricional.

Adicionalmente, propõe-se estabelecer requisitos que assegurem que as informações fornecidas por meio de tecnologias:

- estejam prontamente acessíveis ao consumidor;
- não entrem em conflito com as informações declaradas no rótulo, quando aplicável;
- sejam apresentadas de forma clara, adequada e em conformidade com os requisitos regulatórios aplicáveis; e
- permaneçam disponíveis durante o período em que o alimento estiver disponível para comercialização e consumo.

Essa medida promoverá maior segurança jurídica, previsibilidade regulatória e alinhamento com as práticas internacionais, ao mesmo tempo em que contribui para a modernização do marco regulatório e favorece o uso responsável dessas ferramentas.

No caso da rotulagem de alimentos irradiados, propõe-se promover a convergência com as diretrizes do Codex Alimentarius constantes do CXS 1-1985, especialmente quanto à possibilidade de utilização do símbolo internacional da Radura como instrumento adicional de comunicação ao consumidor.

Considerando que a regulamentação nacional vigente já estabelece a obrigatoriedade de declaração textual do tratamento por irradiação, a convergência proposta será delimitada à previsão expressa da possibilidade de utilização do símbolo da Radura de forma opcional, em associação a essa declaração.

Essa abordagem permitirá harmonizar o marco regulatório nacional com as diretrizes internacionais, sem prejuízo das exigências já estabelecidas para a identificação do tratamento por irradiação, contribuindo para ampliar as formas de comunicação dessa informação ao consumidor.

7.2 Estratégia para condução das propostas normativas

Considerando a natureza complementar e convergente dessas propostas, propõe-se sua condução de forma coordenada.

Como as propostas estão fundamentadas na convergência com diretrizes do Codex Alimentarius, a GGALI pretende que os processos sigam o fluxo de dispensa de Análise de Impacto Regulatório. Ademais, no caso das propostas relativas ao uso de tecnologias para transmissão de informações na rotulagem e de rotulagem de alimentos irradiados, entende-se que a hipótese de baixo impacto também é atendida.

Nesse contexto, propõe-se a realização de uma única Consulta Pública, contemplando os três temas, com a proposição de alterações pontuais na RDC nº 727/2022, que dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados.

No caso específico da rotulagem de alimentos irradiados, propõe-se que as disposições relativas a esse tema, atualmente previstas na RDC nº 21/2001, sejam transferidas para a RDC nº 727/2022, no que se refere aos aspectos de rotulagem, contribuindo para a consolidação e a racionalização do marco regulatório aplicável à rotulagem de alimentos.

Adicionalmente, propõe-se que a conclusão desses processos regulatórios seja sincronizada com as revisões em curso da regulamentação de rotulagem geral e nutricional, de modo a possibilitar a harmonização dos prazos de adequação e a implementação coordenada das novas disposições regulatórias.

Essa abordagem permitirá:

- promover maior coerência e consistência regulatória;
- harmonizar os prazos de adequação;
- reduzir custos regulatórios;
- facilitar a implementação pelos setores regulados; e
- otimizar os esforços institucionais relacionados à condução dos processos regulatórios.

Essa estratégia permitirá assegurar a transparência, a participação social e o adequado aperfeiçoamento das propostas regulatórias, contribuindo para a modernização, a consolidação e o fortalecimento do marco regulatório sanitário de rotulagem de alimentos no Brasil.

8. Minuta comentada de consulta pública

8.1 Definições

As alterações propostas no art. 3º da RDC nº 727/2022 visam incorporar três definições necessárias para uniformizar a interpretação e dar segurança jurídica à aplicação de novos requisitos relacionados à DQI e ao uso de tecnologias para disponibilização de informações na rotulagem. A inclusão desses conceitos reduz assimetrias de entendimento, favorecendo a implementação e a fiscalização.

Nesse sentido, propõe-se a introdução de definição do termo “categoria de ingredientes”, alinhada à nota de rodapé XIII do CXS 1-1985, abrangendo os nomes genéricos empregados na lista de ingredientes, bem como outros termos genéricos usados como referência ao nome do alimento.

Essa definição é relevante porque esclarece que os ingredientes destacados na rotulagem por meio de terminologias genéricas estão abarcados no escopo dos requisitos para DQI.

A segunda definição diz respeito ao termo “DQI”, sendo elaborada com base na seção 5.1.1 do CXS 1-1985, segundo a qual a DQI corresponde à declaração percentual de ingredientes, incluindo ingredientes compostos e categorias de ingredientes, do alimento.

Por fim, propõe-se a inclusão do termo tecnologia, com base na CXG 105-2024, para abranger meios eletrônicos e digitais empregados para disponibilizar informações sobre alimentos, quando acessadas a partir de referência inserida no rótulo ou na rotulagem.

O objetivo é assegurar abrangência suficiente para acompanhar a evolução tecnológica, sem restringir a um meio específico, preservando a possibilidade de uso de diferentes soluções, desde que respeitados os princípios aplicáveis.

Redação proposta:

Art. 1º A Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de junho de 2022, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 3º

.....

XXXI - categoria de ingredientes: nomes genéricos de classes de ingredientes e outros termos genéricos similares, utilizados como referência ao nome de um alimento ou ingrediente;

XXXII - declaração quantitativa de ingredientes (DQI): declaração percentual da quantidade de determinado ingrediente, incluindo ingredientes compostos e categorias de ingredientes, no alimento; e

XXXIII - tecnologia: qualquer meio eletrônico ou digital, incluindo, entre outros, websites, plataformas online e aplicativos móveis. (NR)”

8.2 Princípios gerais

Propõe-se a inclusão do art. 5-A no Capítulo II da RDC nº 727/2022 para estabelecer princípios aplicáveis às informações sobre alimentos disponibilizadas por meio de tecnologia.

A inserção desses princípios nesse capítulo permite orientar, de maneira transversal, o uso dessas alternativas, acompanhando a evolução tecnológica sem comprometer os pilares regulatórios de clareza, veracidade, acessibilidade e não indução ao erro.

O *caput* delimita o escopo do dispositivo às informações acessadas por referência constante no rótulo ou na rotulagem, em consonância com a CXG 105-2024. Essa delimitação é essencial para manter o vínculo entre a informação digital e o produto físico.

Os incisos do art. 5-A incorporam os princípios recomendados pela seção 7 da CXG 105-2024, para assegurar que o uso de tecnologia:

- observe os princípios gerais de rotulagem já estabelecidos;
- não crie barreiras de acesso ao consumidor;
- apresente as informações de maneira clara e adequada;
- permita a identificação inequívoca do alimento ao qual a informação se refere; e
- garanta disponibilidade mínima do conteúdo durante o período em que o alimento se mantiver seguro e próprio para consumo.

Ademais, os §§ 1º a 3º estabelecem salvaguardas para evitar divergências entre conteúdo digital e o rótulo, orientar o consumidor quando a referência tecnológica não for autoexplicativa e preservar o princípio de que as informações obrigatórias não podem ser fornecidas exclusivamente por meios digitais, salvo quando norma específica assim permitir.

Redação proposta:

“Art. 5-A As informações sobre alimentos disponibilizadas por meio de tecnologia, acessadas por referência constante no rótulo ou na rotulagem, devem:

I - observar os princípios gerais estabelecidos nos arts. 4º e 5º desta Resolução;

II - estar prontamente acessíveis ao consumidor, sem exigência de cadastro, fornecimento de dados pessoais ou qualquer tipo de ônus para acesso;

III - ser apresentadas de forma clara, destacada e legível, e, quando disponibilizadas em formato de áudio, ou recurso equivalente, audível e compreensível, nas condições normais de uso da tecnologia empregada;

IV - permitir a identificação inequívoca de que a informação acessada corresponde ao alimento embalado ao qual o rótulo ou a rotulagem esteja vinculado; e

V - permanecer disponíveis, ao menos, durante o período em que o alimento se mantiver seguro e próprio para consumo nas condições previstas de distribuição, armazenamento e uso, observado o prazo de validade.

§1º As informações de que trata o caput desse artigo não podem conflitar com aquelas declaradas no rótulo ou na rotulagem do alimento, inclusive quando apresentadas em diferentes idiomas.

§2º Quando a referência a tecnologia constante no rótulo ou na rotulagem não for autoexplicativa, deve ser acompanhada de instrução clara quanto à forma de acesso ou quanto à natureza das informações que serão disponibilizadas.

§3º As informações de declaração obrigatória previstas no art. 7º dessa Resolução não podem ser fornecidas exclusivamente por meio de tecnologia, exceto nos casos previstos em normas específicas. (NR)”

8.3 Informações obrigatórias

Em relação ao art. 7º da RDC nº 727/2022, que relaciona as informações obrigatórias de rotulagem e os requisitos gerais de aplicação, propõe-se a inclusão da DQI e da identificação de tratamento por processo de irradiação nesse rol.

A inclusão da DQI nesse dispositivo reconhece esta informação como um requisito geral de rotulagem, cuja incidência dependerá das hipóteses definidas nos dispositivos específicos da própria Resolução ou em normas complementares.

A previsão expressa da identificação do tratamento por irradiação no art. 7º contribui para consolidar, no âmbito da RDC nº 727/2022, os requisitos gerais de rotulagem aplicáveis aos alimentos embalados, considerando a transferência das disposições de rotulagem de alimentos irradiados atualmente previstas na RDC nº 21/2001 para essa Resolução.

Adicionalmente, propõe-se explicitar que a DQI não se aplica a alimentos constituídos por um único ingrediente. Essa previsão está alinhada à seção 5.1.1 do CXS 1-1985, que delimita a aplicação da declaração quantitativa aos alimentos ofertados como mistura ou combinação de ingredientes.

Redação proposta:

“Art. 7º

.....

XII - instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário;

XIII - DQI;

XIV - identificação de tratamento por processo de irradiação; e

XV - outras informações exigidas por normas específicas.

§ 1º A declaração de que tratam os incisos II e XIII do *caput* desse artigo não é obrigatória para os alimentos com um único ingrediente.

.....” (NR)

8.4 Requisitos específicos para DQI

Com o objetivo de disciplinar as condições que exigem a DQI, as exceções aplicáveis e os critérios de cálculo, expressão e apresentação dessa informação, propõe-se a inclusão de uma nova seção na RDC nº 727/2022, estruturada em dois artigos.

O primeiro artigo proposto trata das situações em que a DQI é obrigatória, em consonância com o escopo de convergência definido neste documento. Assim, em alinhamento à seção 5.1.1(a) do CXS 1-1985, estabelece-se que a DQI deve ser veiculada quando houver destaque da presença de ingrediente na rotulagem, por meio de palavras, imagens ou gráficos.

As demais situações previstas pelo Codex que requerem DQI, notadamente aquelas relacionadas a ingredientes caracterizadores da identidade do produto, permanecem tratadas em normas específicas, conforme discutido na seção 5.

Esse artigo também contempla dispositivos que delimitam o conceito de destaque e asseguram a aplicação proporcional da DQI. Em particular, esclarece-se que a menção de ingredientes em informações obrigatórias de rotulagem, como a denominação de venda, lista de ingredientes, advertências ou outras declarações exigidas por regulamento, não configura, por si só, um destaque, salvo quando houver disposição expressa em norma específica.

Esse dispositivo visa conferir clareza, previsibilidade e consistência à aplicação da DQI, ao explicitar quais situações não devem ser automaticamente interpretadas como destaque. Essa abordagem também considera que requisitos distintos de DQI podem ser definidos em normas específicas, as quais, quando necessário, podem estabelecer que determinados ingredientes mencionados em informações obrigatórias sejam objeto de declaração quantitativa.

Dessa forma, as situações previstas na seção 5.1.1(e) do CXS 1-1985 — em que a variação na quantidade de um ingrediente mencionado na denominação de venda é relevante para caracterizar o alimento ou distingui-lo de produtos similares — permanecem tratadas no escopo dos PIQ. Nesses casos, o PIQ aplicável poderá exigir a DQI como instrumento complementar de proteção ao consumidor.

O mesmo artigo excetua ainda à aplicação da DQI para ingredientes usados exclusivamente com finalidade sensorial, em pequenas quantidades, mantendo convergência com a exceção da seção 5.1.1(c) do CXS 1-1985. Ademais, inclui-se dispositivo para assegurar que DQI realizadas de forma voluntária observem os mesmos requisitos aplicáveis à declaração obrigatória, garantindo consistência e evitando o uso seletivo ou potencialmente enganoso dessa informação.

O segundo artigo proposto disciplina os requisitos para determinação, forma de expressão, localização e apresentação da DQI, reconhecendo que normas específicas podem adotar critérios distintos conforme a categoria de alimento.

No que se refere à determinação da DQI, propõe-se que, quando o destaque estiver associado à presença do ingrediente, a porcentagem seja calculada com base na quantidade mínima adicionada no momento da fabricação, em peso ou volume, conforme o caso. Quando o destaque se referir ao baixo teor do ingrediente, a porcentagem deve ser determinada com base na quantidade máxima adicionada, em convergência com a seção 5.1.2 do CXS 1-1985.

Para alimentos que perdem umidade durante o processamento, estabelece-se que a DQI deve ser determinada com base na quantidade do ingrediente usada no momento do preparo, em relação ao produto final, conforme recomendado pelo Codex.

Nos casos pontuais em que esse cálculo resulte em valores superiores a 100%, a porcentagem deve ser substituída pela declaração do peso do ingrediente utilizado para preparar 100 gramas do produto final, abordagem prevista no CXS 1-1985 e aplicável a alimentos que apresentam perda significativa de umidade durante o processamento.

Quanto à forma de expressão, a DQI deve ser apresentada como percentual numérico, observando-se critérios de arredondamento alinhados aos já adotados na RDC nº 712/2022.

Em relação à localização, propõe-se que a DQI esteja posicionada junto ao elemento gráfico, textual ou visual que destaca o ingrediente, garantindo acesso imediato do consumidor à informação, sendo permitida declaração complementar na lista de ingredientes. Além disso, a DQI deve ser acompanhada do nome do ingrediente destacado, em consonância com a experiência regulatória nacional.

Por fim, considerando o [Padrão Geral para Rotulagem de Alimentos para Fins Industriais](#) (CXS 346-2021) e os requisitos da RDC nº 712/2022, propõe-se que os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação possam fornecer a DQI alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios.

Redação proposta:

“Seção XIV – DQI

Art. 35-A. A DQI é obrigatória quando:

I - houver destaque do ingrediente na rotulagem por meio de palavras, imagens ou gráficos; ou

II - for exigida em norma específica.

§ 1º Salvo disposição em contrário, para fins de aplicação do inciso I do *caput* desse artigo, a menção do nome do ingrediente como parte de informações de declaração obrigatória de que trata o art. 7º desta Resolução não é considerada destaque.

§ 2º A declaração de que trata o inciso I do *caput* desse artigo não se aplica às especiarias, ervas aromáticas, temperos ou condimentos utilizados em pequenas quantidades para fornecer ou realçar as características sensoriais do alimento.

§ 3º Quando uma DQI for realizada de maneira voluntária, devem ser observados os requisitos estabelecidos nesta Resolução.

Art. 35-B Salvo disposição em contrário, a DQI deve:

I - ser determinada com base na quantidade mínima adicionada do ingrediente, por massa ou volume, conforme o caso, no momento da fabricação do alimento;

II - ser expressa no rótulo em valor numérico, na forma de porcentagem:

a) em números inteiros, caso os valores arredondados sejam iguais ou maiores do que 10 (dez); e

b) em números com uma cifra decimal, caso os valores arredondados sejam menores do que 10 (dez);

III - estar localizada junto às palavras, imagens ou gráficos que destacam o ingrediente; e

IV - ser acompanhada do nome do ingrediente destacado.

§ 1º Quando o destaque se referir ao baixo nível do ingrediente, a determinação de que trata o inciso I do *caput* desse artigo deve considerar a quantidade máxima adicionada do ingrediente.

§ 2º Quando o alimento perder umidade após o processamento, a determinação de que trata o inciso I do *caput* desse artigo deve corresponder a quantidade adicionada do ingrediente no momento do seu preparo, em relação ao produto final.

§ 3º Para fins de arredondamento das porcentagens de que trata o inciso II do *caput* desse artigo, aplicam-se os seguintes requisitos:

I - quando a casa decimal subsequente for menor que 5 (cinco), o valor deve permanecer inalterado;

II - quando a casa decimal subsequente for maior ou igual a 5 (cinco), o valor deve ser arredondado para cima em 1 (uma) unidade.

§ 4º Quando a quantidade do ingrediente destacado exceder 100 %, a porcentagem de que trata o inciso II do *caput* desse artigo deve ser substituída por uma declaração da quantidade do ingrediente utilizada para preparar 100 gramas do produto final.

§ 5º Sem prejuízo do disposto no inciso III do *caput* desse artigo, a DQI pode ser declarada complementarmente na lista de ingredientes entre parênteses, após o nome do ingrediente objeto do destaque.

§ 6º Para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a DQI pode ser fornecida alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios.”

8.5 Requisitos específicos para rotulagem de alimentos irradiados

Propõe-se a inclusão de nova seção específica sobre identificação do tratamento por processo de irradiação, incorporando as disposições atualmente previstas na RDC nº 21/2001 relativas à rotulagem de alimentos irradiados, com os ajustes necessários para promover convergência com o CXS 1-1985.

A proposta mantém a obrigatoriedade de declaração textual da informação relativa ao tratamento por irradiação no painel principal, preservando o padrão atualmente adotado no ordenamento nacional quanto à forma de apresentação e proporcionalidade gráfica da informação. Essa manutenção assegura continuidade regulatória e evita impactos desnecessários aos setores regulados.

Adicionalmente, propõe-se a incorporação da possibilidade de utilização do símbolo internacional de irradiação de alimentos, de forma opcional, desde que apresentado no painel principal.

Essa medida promove convergência com o Codex Alimentarius e amplia as alternativas de comunicação ao consumidor, sem substituir a declaração textual.

A proposta também contempla as situações em que alimentos irradiados são utilizados como ingredientes na fabricação de outros produtos, estabelecendo que essa condição deve ser declarada na lista de ingredientes, entre parênteses, após o nome do ingrediente correspondente, em alinhamento com a seção 5.2.2 do CXS 1-1985 e com a sistemática já prevista na regulamentação nacional.

Por fim, incorpora-se a previsão constante da seção 5.2.3 do CXS 1-1985, segundo a qual, quando um produto constituído por um único ingrediente for elaborado a partir de matéria-prima irradiada, a rotulagem do produto final deve conter declaração indicando o tratamento por irradiação. Essa disposição assegura transparência também nos casos em que a irradiação tenha ocorrido em etapa anterior da cadeia produtiva.

Redação proposta:

“Seção XV – Identificação do tratamento por processo de irradiação”

Art. 35-C. Os alimentos submetidos ao processo de irradiação devem apresentar, no painel principal do rótulo, a declaração “ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO”.

§ 1º A declaração de que trata o caput desse artigo deve:

I - estar localizada em posição próxima à denominação de venda do alimento; e

II - ser apresentada com caracteres de tamanho não inferior a um terço do tamanho da maior letra utilizada nos dizeres de rotulagem e nunca inferior a 6 (seis) pontos.

§ 2º A declaração de que trata o *caput* desse artigo pode ser acompanhada do símbolo internacional de irradiação de alimentos, conforme o modelo constante do Anexo V desta Resolução, desde que este seja apresentado no painel principal.

Art. 35-D. Quando um alimento irradiado for utilizado como ingrediente na fabricação de outro alimento, essa condição deve ser declarada na lista de ingredientes, entre parênteses, após o nome do ingrediente correspondente.

Art. 35-E. Quando um produto constituído por um único ingrediente for elaborado a partir de matéria-prima irradiada, a rotulagem do produto final deve conter a declaração indicando o tratamento por processo de irradiação, nos termos do art. 35-C desta Resolução.”
(NR)

Anexo V

Símbolo internacional de irradiação de alimentos (Radura)



8.6 Disposições transitórias

As propostas relativas aos prazos de adequação e à data de vigência foram definidas com base nos prazos adotados em outras propostas de revisão dos regulamentos de rotulagem de alimentos, considerando os prazos acordados no Mercosul para a revisão dos regulamentos de rotulagem geral e nutricional.

Essa abordagem visa garantir coerência temporal entre diferentes iniciativas regulatórias, reduzir custos de adaptação e facilitar a implementação pelos diversos segmentos produtivos.

Além disso, a proposta revoga os itens 4.5 e 4.5.1 da RDC nº 21/2001.

Redação proposta:

Art. 2º Revogam-se os itens 4.5 e 4.5.1 da Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 21, de 26 de janeiro de 2001.

Art. 3º Fica estabelecido o prazo de 36 (trinta e seis) meses para adequação dos produtos ao disposto nesta Resolução.

§ 1º O prazo de que trata o *caput* desse artigo será de 12 (doze) meses para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

§ 2º O prazo de que trata o *caput* desse artigo será de 48 (quarente e oito) meses, para os seguintes produtos:

I - alimentos produzidos por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, conforme definido pelo art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, observada receita bruta em cada ano-calendário de até o limite definido pelo inciso I, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

II - alimentos produzidos por empreendimento econômico solidário, conforme definido pelo art. 2º, inciso II, do Decreto nº 7.358, de 17 de

novembro de 2010, observada receita bruta em cada ano-calendário de até o limite definido pelo inciso II, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 2006;

III - alimentos produzidos por microempreendedor individual, conforme definido pelos §§ 1º e 2º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

IV - alimentos produzidos por agroindústria de pequeno porte, conforme definido pelos arts. 143-A e 144-A do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006;

V - alimentos produzidos por agroindústria artesanal, conforme previsto no art. 7º-A do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006; e

VI - alimentos produzidos de forma artesanal, conforme art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950.

§ 3º No caso de bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, a adequação dos produtos deve observar o processo gradual de substituição dos rótulos, o qual não pode exceder a 60 (sessenta) meses após a entrada em vigor desta Resolução.

§ 4º Os produtos fabricados até o final dos prazos de adequação estabelecidos no *caput* desse artigo poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade, caso sua data de fabricação esteja declarada na rotulagem.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.