

Diálogo setorial sobre DQI, uso de tecnologias e rotulagem de alimentos irradiados

16/04/2026



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária



Contextualização

A **AR 2026-2027** da Anvisa incorporou três temas voltados ao aprimoramento da rotulagem de alimentos sob competência da GGALI, com objetivos comuns.

Tema 3.1

Declaração quantitativa de ingredientes (DQI) na rotulagem de alimentos embalados

Tema 3.4

Uso de tecnologias para transmissão de informações na rotulagem de alimentos

Tema 3.20

Revisão da regulamentação sobre irradiação de alimentos, contemplando rotulagem

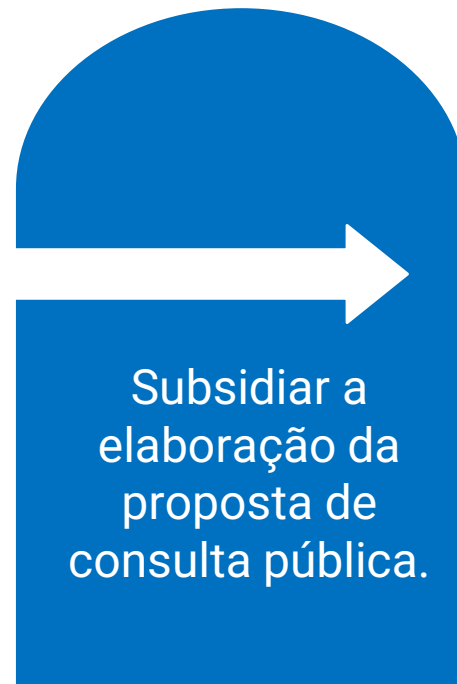
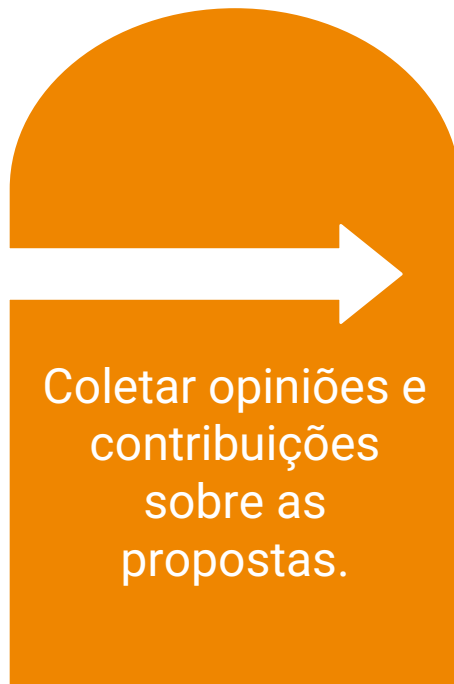
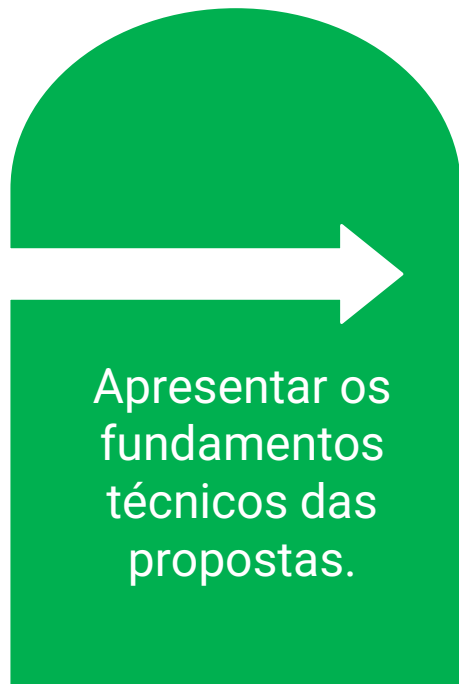
Escolhas Informadas

Visam aprimorar a qualidade, transparência e acessibilidade das informações ao consumidor.

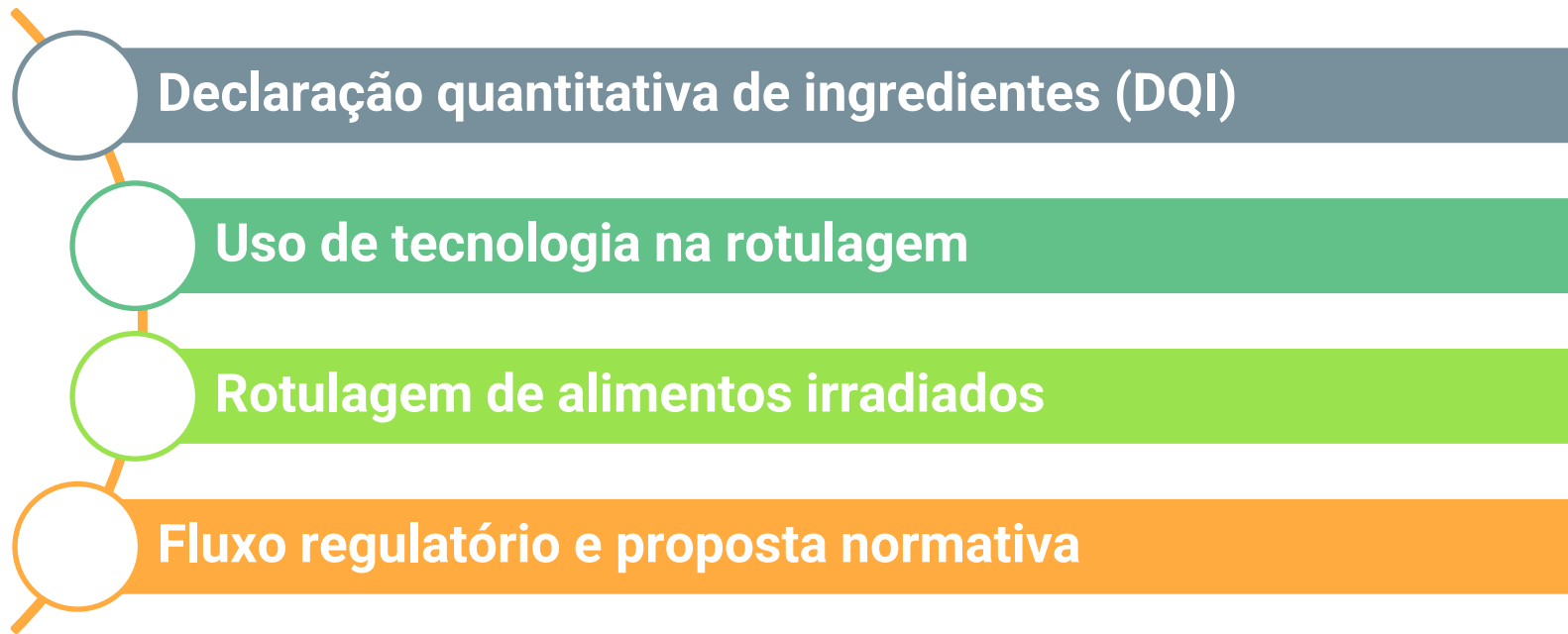
Codex Alimentarius

Buscam promover maior convergência com as diretrizes internacionais do Codex.

Objetivos



Organização do diálogo



Declaração quantitativa de ingredientes (DQI)

Declaração quantitativa de ingredientes



Informa proporção de ingredientes

Explicita a participação de cada ingrediente na composição do alimento.

Favorece escolhas conscientes

Ajuda o consumidor a comparar produtos e decidir com mais segurança.

Reduz apresentação enganosa

Diminui a chance de confusão sobre a quantidade real de ingredientes.

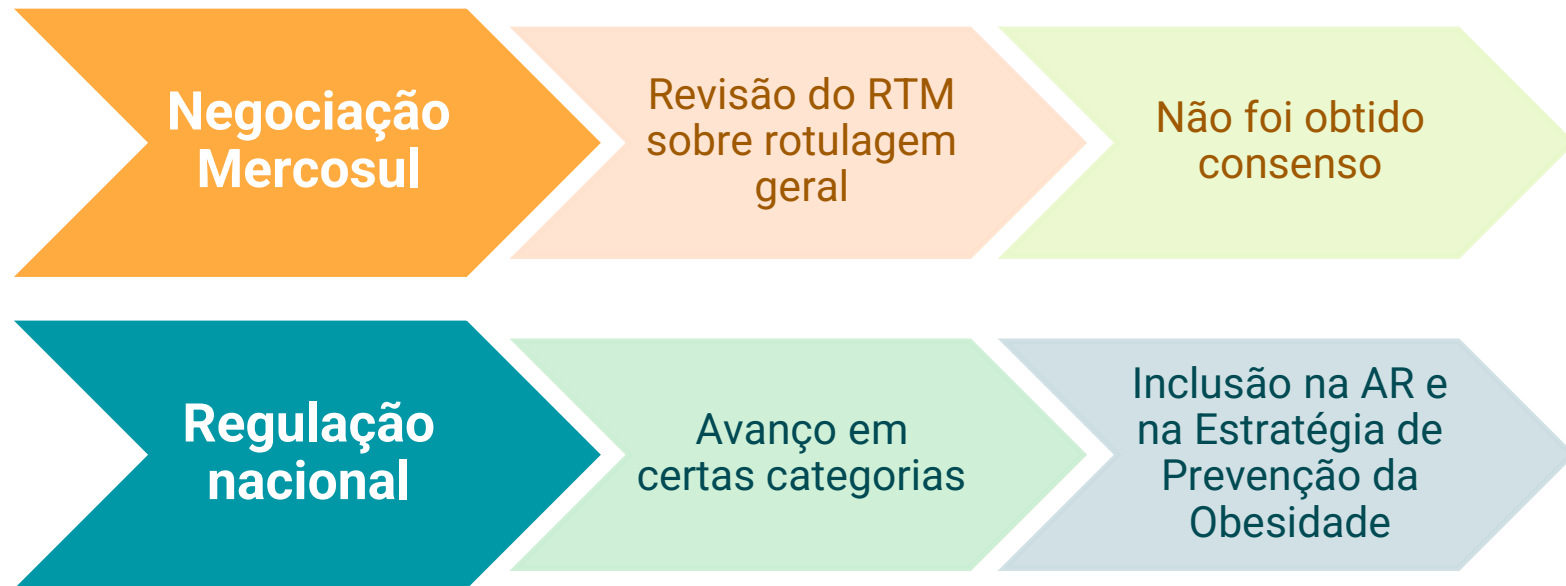
Estimula competição e qualidade

Incentiva formulações mais transparentes e melhores práticas de mercado.

Auxilia na elaboração de PIQ

Contribui para a elaboração de PIQ mais proporcionais e flexíveis, especialmente para categorias com ampla variação de composição.

Histórico da regulamentação sobre DQI



Legislação nacional



Categorias Específicas

As exigências são restritas a categorias específicas de alimentos, nas quais a DQI foi considerada necessária.

Propósitos da DQI

- Informar sobre ingredientes caracterizadores.
- Prevenir situações enganosas.
- Informar sobre componentes de relevância para a saúde.

Requisitos adotados

- Critérios de cálculo da proporção.
- Forma padronizada de expressão.
- Localização e legibilidade da informação.
- Requisitos para documentação comprobatória.

Legislação nacional

Bebidas

Sucos e similares
(suco, polpa, vegetal)

Bebidas dietéticas
(edulcorantes)

Bebidas energéticas
(cafeína)

Alimentos de origem animal

Farinha láctea (leite)

Produtos cárneos
(água adicionada e
ingredientes
vegetais)

Óleos compostos

Azeite

Óleos vegetais

Alimentos à base de cereais integrais

Cereais integrais

Cenário regulatório atual

Cenário Nacional (Regulação Vertical)



Regras pontuais restritas a categorias específicas.
Ausência de regra geral aplicável a todos os alimentos embalados.

Codex Alimentarius (CXS 1-1985)



Regra transversal baseada em princípios. A DQI é exigida sempre que a presença do ingrediente for destacada no rótulo (palavras, imagens ou gráficos) ou essencial para caracterizar o alimento.

Diretrizes do Codex Alimentarius



Declaração obrigatória

Ingrediente for destacado no rótulo por palavras, imagens ou outros elementos gráficos; ou

Ingrediente não constar da denominação, mas for essencial para caracterizar o alimento, sua presença for esperada pelo consumidor e a ausência da DQI gerar engano.



Exceções

O ingrediente for usado em pequenas quantidades apenas para fins de aromatização; ou

Houver conflito com normas de produtos do próprio Codex Alimentarius.



Cálculo da DQI

Quantidade do ingrediente no momento da fabricação, em peso ou volume, conforme apropriado.

Para produtos com perda de umidade, o percentual deve refletir a relação com o produto final.



Forma de expressão

Percentual numérico junto ao destaque, na denominação ou na lista de ingredientes.

Quando o percentual ultrapassar 100%, pode-se indicar o peso do ingrediente utilizado para preparar o 100 g produto acabado.

Uso da tecnologia para transmissão de informações na rotulagem

Benefícios do uso de tecnologia na rotulagem



Acessibilidade

Formatos alternativos (áudio, interfaces adaptadas) para pessoas com necessidades específicas.



Rastreabilidade

Transparência detalhada sobre a origem de ingredientes, processos produtivos e impacto ambiental.



Acesso a informações complementares

Acesso a informações complementares sem as limitações do espaço físico do rótulo.

Desafios do uso de tecnologia na rotulagem

1 DIRETRIZES CLARAS E COMPATÍVEIS

O uso dessas tecnologias exige diretrizes claras e compatíveis com os princípios da rotulagem.



3 ACESSO EQUITATIVO ÀS INFORMAÇÕES

Necessidade de garantir acesso equitativo às informações em meio digital.



INCLUSÃO
Acesso para todas as pessoas



CONECTIVIDADE
Disponibilidade de internet



ALFABETIZAÇÃO DIGITAL
Habilidade para usar tecnologias



ACESSIBILIDADE
Independente de localização

2 PAPEL DEFINIDO E ADEQUADO

Definição do seu papel como meio complementar ou substitutivo das informações obrigatórias.

COMPLEMENTAR



Complementa informações já presentes no rótulo.

SUBSTITUTIVO



Somente quando permitido e de forma clara.

4 QUALIDADE E PROTEÇÃO DO CONSUMIDOR

Preservar clareza, visibilidade, legibilidade, veracidade e proteção do consumidor.



CLAREZA



VISIBILIDADE



LEGIBILIDADE



VERACIDADE



PROTEÇÃO DO CONSUMIDOR



Cenário regulatório atual



CENÁRIO NACIONAL ATUAL

VS



CODEX ALIMENTARIUS (CXG 105-2024)

1 NÃO HÁ REQUISITOS GERAIS

Não há requisitos gerais para o uso de tecnologias digitais na rotulagem de alimentos.



2 MARCO VIGENTE ADMITE, DE FORMA PONTUAL, MEIOS ALTERNATIVOS PARA CERTAS INFORMAÇÕES

- ✓ Advertências de alergênicos e lactose.
- ✓ Produtos destinados exclusivamente para fins industriais ou serviços de alimentação.
- ✓ Fornecimento de dados complementares sobre a informação “nova fórmula” ou sobre o selo Arte.



3 MEIOS ALTERNATIVOS PREVISTOS

Há referências ao uso de:



SAC



CÓDIGO QR



OUTROS MEIOS



PRESENÇA DE PRINCÍPIOS GERAIS

1

GARANTIR O ACESSO ÀS INFORMAÇÕES SEM CUSTOS

As informações disponibilizadas por meios digitais devem estar disponíveis ao consumidor de forma gratuita, sem qualquer custo de acesso.



2

CONSISTÊNCIA DAS INFORMAÇÕES

As informações prestadas por meios digitais devem ser consistentes e equivalentes às informações constantes nos rótulos.



3

OBSERVÂNCIA AOS PRINCÍPIOS GERAIS APLICÁVEIS À ROTULAGEM DE ALIMENTOS

As informações disponibilizadas devem respeitar os princípios de clareza, veracidade, não indução ao erro e proteção do consumidor.



CODEX ALIMENTARIUS CXG 105-2024

RECOMENDAÇÕES SOBRE O USO DE TECNOLOGIA NA ROTULAGEM DE ALIMENTOS

1 DEFINIÇÃO DE TECNOLOGIA

Considera tecnologia qualquer meio eletrônico ou digital usado para transmitir informações ao consumidor, incluindo sítios eletrônicos, plataformas on-line e aplicações móveis.



SÍTIOS
ELETRÔNICOS



PLATAFORMAS
ON-LINE



APLICAÇÕES
MÓVEIS

2 PRINCÍPIOS GERAIS DE ROTULAGEM

As informações transmitidas por tecnologia estão sujeitas aos princípios gerais de rotulagem aplicáveis à rotulagem convencional.



3 VERACIDADE, CLAREZA, LEGIBILIDADE E NÃO INDUÇÃO AO ERRO

Devem observar requisitos de veracidade, clareza, legibilidade e não indução ao erro.



4 INSTRUMENTO COMPLEMENTAR

Instrumento complementar para o fornecimento de informações sobre alimentos embalados e determinadas informações obrigatórias não podem ser fornecidas exclusivamente por tecnologia.



INFORMAÇÃO DO PRODUTO

- Ingredientes
- Informação Nutricional
- Alérgenos
- Origem
- Modo de Conservação
- Validade



5 ACESSO EM CONDIÇÕES USUAIS

As informações devem estar prontamente acessíveis nas condições usuais de aquisição e uso do alimento.



6 ACESSO DIRETO E INFORMAÇÕES CLARAS

A referência no rótulo deve permitir acesso direto às informações, que devem ser claras, prontamente identificáveis e distintas de outros conteúdos.



7 CONSISTÊNCIA E DISPONIBILIDADE

As informações não podem conflitar com aquelas declaradas no rótulo e devem permanecer acessíveis durante a validade.



8 ACESSO GRATUITO E NÃO EXCLUSIVO

O acesso deve ser gratuito, sem exigência de dados pessoais.



SÍTIOS ELETRÔNICOS
E PLATAFORMAS ON-LINE



APLICAÇÕES
MÓVEIS



Rotulagem de alimentos irradiados

Legislação nacional

1 DECLARAÇÃO NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO

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.



2 DECLARAÇÃO NA LISTA DE INGREDIENTES

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.

EXEMPLO DE LISTA DE INGREDIENTES

Arroz integral **(tratado por processo de irradiação)**, água, óleo de girassol, sal.



3 INFORMAÇÃO EM DOCUMENTOS COMERCIAIS (NOTAS FISCAIS)



ALIMENTOS IRRADIADOS COMERCIALIZADOS A GRANEL

A indicação do tratamento por irradiação deve constar nas notas fiscais emitidas pela empresa irradiadora.



ALIMENTOS IRRADIADOS COMERCIALIZADOS EMBALADOS

A informação deve estar presente tanto nas notas fiscais quanto nas respectivas embalagens, em conformidade com os requisitos de rotulagem.



4 INFORMAÇÃO NOS PONTOS DE VENDA (GRANEL)

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



A informação deve estar visível e acessível ao consumidor.

Diretrizes do Codex Alimentarius

1 DECLARAÇÃO NO RÓTULO

Os alimentos submetidos ao processo de irradiação devem apresentar, na rotulagem, uma declaração escrita indicando que o alimento foi tratado por esse processo.

- ✓ A declaração deve ser posicionada em local próximo ao nome do alimento, assegurando sua adequada visibilidade e associação com o produto.



Declaração próxima ao nome do alimento

2 DECLARAÇÃO NA LISTA DE INGREDIENTES

No caso de alimentos irradiados utilizados como ingrediente na fabricação de outros produtos, é recomendado que essa condição seja declarada na lista de ingredientes do produto final.

EXEMPLO

BISCOITO INTEGRAL

INGREDIENTES:

Farinha de trigo integral, açúcar, óleo vegetal, flocos de aveia (tratados por processo de irradiação), açúcar mascavo, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico) e aromatizante.



3 PRODUTO DE INGREDIENTE ÚNICO OBTIDO DE MATÉRIA-PRIMA IRRADIADA

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.



4 USO AUTORIZADO DO SÍMBOLO INTERNACIONAL (RADURA)

O símbolo internacional de irradiação de alimentos, conhecido como Radura, pode ser usado na rotulagem desses produtos.

- ✓ O símbolo deve ser apresentado em local próximo ao nome do alimento, de forma a garantir sua associação com a indicação do tratamento por irradiação.



Símbolo próximo ao nome do alimento

Fluxo regulatório e proposta normativa

Estratégia regulatória



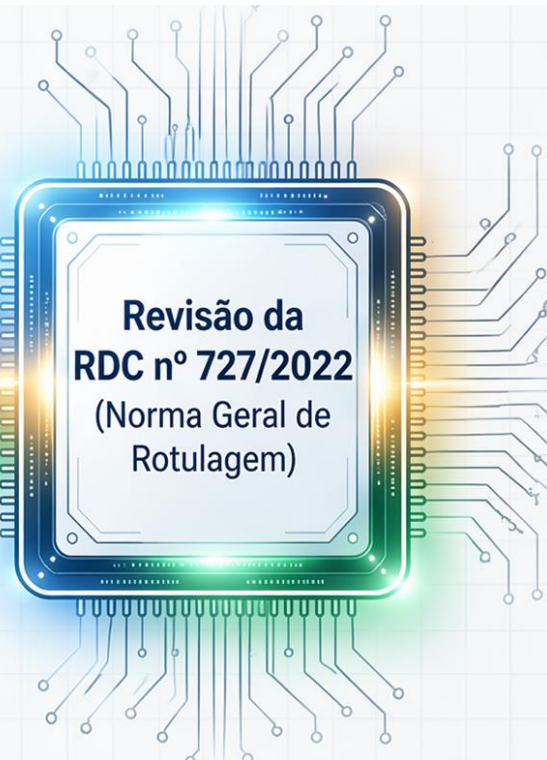
DQI
(Foco no destaque visual)



Tecnologia
(Princípios transversais)



Irradiação
(Adoção da Radura)



Fluxo regulatório



Definições

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)”

Princípios gerais

“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

Princípios gerais

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)”

Informações obrigatórias

“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)

Declaração quantitativa de ingredientes

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.

Declaração quantitativa de ingredientes

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.

Declaração quantitativa de ingredientes

§ 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.

Declaração quantitativa de ingredientes

§ 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.”

Irradiação

“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.

Irradiação

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.

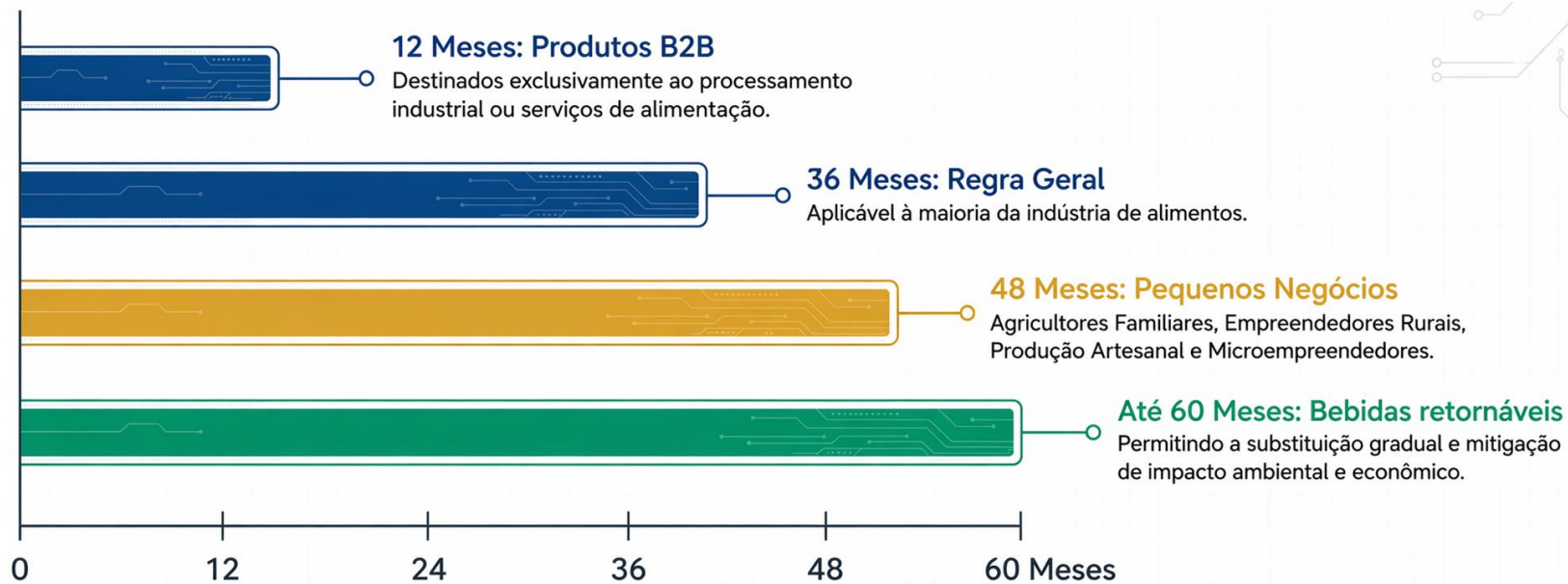
Art. 35-E. Quando um produto constituído por um único ingrediente for elaborado a partir de matéria-prima irradiada, a rotulagem do produto final deve conter a declaração indicando o tratamento por processo de irradiação, nos termos do art. 35-C desta Resolução.” (NR)

Anexo V

Símbolo internacional de irradiação de alimentos (Radura)



Disposições transitórias



Disposições transitórias

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;

Disposições transitórias

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.

Disposições transitórias

§ 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.



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária