

Embrapa

Manual de Rotulagem



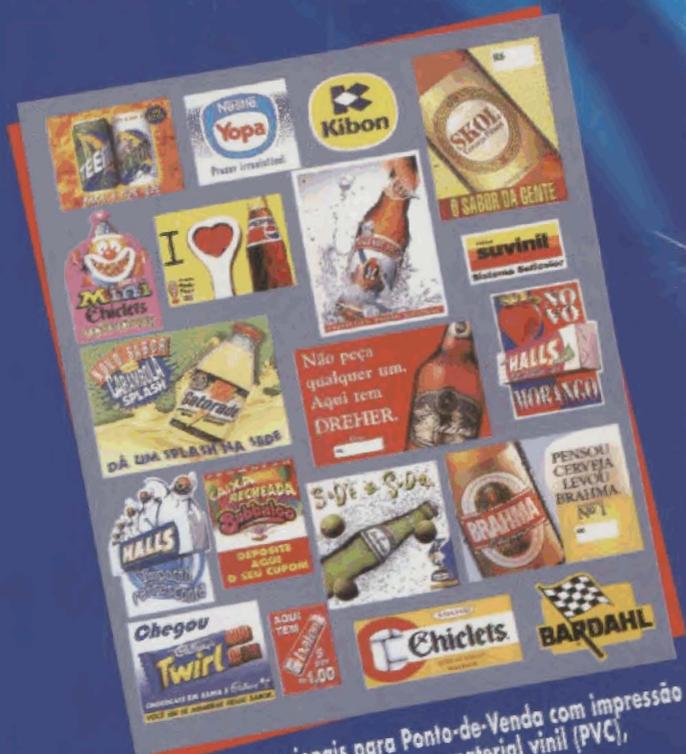
Hilda da Rosa Rodrigues

MACK COLOR®

RÓTULOS E ETIQUETAS ADESIVAS



Rótulos e etiquetas adesivas em bobinas (rolos), para aplicação manual ou rotulagem automática, com impressão em papel couchê, vinil, poliéster, bopp branco ou transparente.



Adesivos promocionais para Ponto-de-Venda com impressão em off-set ultra-violeta no material vinil (PVC), com tratamento Corona.



Adesivos promocionais impressos em Silk-screen



Etiquetas adesivas sem impressão para aplicação de código de barras ou codificação do seu produto.



Etiquetas adesivas com impressão do seu código de barras.

ETIQUETA ADESIVA TEM NOME
MACK COLOR

Rua Francisco Marengo, 339 - Tatuapé - São Paulo - SP - CEP 03313-000
Tel: (11) 6941-4499 - Fax: (11) 6941-4470 - E-mail: mackcolor@mackcolor.com.br - Internet: www.mackcolor.com.br



Documentos N° 33

ISSN 1516-8247
Março 1999

MANUAL

DE

ROTULAGEM

Hilda da Rosa Rodrigues

Rio de Janeiro
1999

Embrapa Agroindústria de Alimentos. Documentos, 33
Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

MACK COLOR ETIQUETAS ADESIVAS LTDA

Rua Francisco Marengo, 339 - Tatuapé - SP - Cep 03313-000

TEL: (0XX11) 6941-4499 - FAX: (0XX11) 6941-4470

Internet: www.mackcolor.com.br - E-MAIL: mackcolor@mackcolor.com.br

Informações Técnicas:

Embrapa Agroindústria de Alimentos

Av. das Américas, 29.501

Guaratiba

23020- 470 Rio de Janeiro, RJ

Tel.: (0XX21) 410 - 7400

Fax: (0XX21) 410 - 1090

e-mail: sac@ctaa.embrapa.br

Tiragem: 5.000 exemplares

Comitê de Publicações:

Esdras Sundfeld

Regina Isabel Nogueira

Rogério Germani

Ronoel Luiz de O. Godoy

Tânia B. S. Corrêa

Produção gráfica e impressão: Tarfe Gráfica, Editora e Fotolito LTDA

Tel/Fax: (0XX11) 6193-6508

Colaboração: Área de Comunicação Empresarial Embrapa Agroindústria de Alimentos

RODRIGUES, H.R. Manual de rotulagem. Rio de Janeiro: Embrapa
Agroindústria de Alimentos, março 1999.
39 p. (Embrapa Agroindústria de Alimentos Documento, 33)

1. Rotulagem de alimentos. 2. Legislação - Rotulagem. 3. Rótulo -
Especificações técnicas. I. Embrapa Agroindústria de Alimentos. II.
Título. III. Série.

CDD 344.04232

© Embrapa, 1999

APRESENTAÇÃO

O ano de 1998 pode ser considerado um marco histórico na legislação de alimentos no Brasil, pois foi no decorrer deste ano que o Ministério da Saúde, através da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária, publicou uma série de portarias, internalizando Resoluções Mercosul e Recomendações do *Codex Alimentarius*, referentes à Rotulagem de Alimentos e Alimentos para Fins Especiais.

A adequação dessas Recomendações do *Codex Alimentarius* foi fruto do intenso esforço do grupo de trabalho, coordenado pelo Dr. Ricardo Coelho e constituído por especialistas representantes da Comunidade Acadêmica, Associações de Indústrias, Entidades de Classe e Órgãos de Defesa do Consumidor.

A maior conscientização dos consumidores brasileiros tem transformado o processo de rotulagem numa importante linha de comunicação entre as empresas produtoras de alimentos e os consumidores, bem como em um instrumento que permita às autoridades sanitárias a retirada do mercado de produto considerado impróprio para consumo.

A tendência mundial de busca por alimentos mais saudáveis e equilibrados, atualmente faz parte da realidade brasileira, exigindo de nossas empresas o desenvolvimento de produtos com maiores teores de fibras, vitaminas e minerais e reduzidos em gorduras, açúcares e sódio. Para que estas características fossem claramente informadas no rótulo, e o fossem consoantes com princípios técnico-científicos, o *Codex Alimentarius* publicou, em 1997, as Recomendações para o Uso de Informação Nutricional Complementar, sendo o Brasil o primeiro país da América Latina a internalizar estas Recomendações, através da publicação da Portaria MS 27/98, possibilitando, tanto as nossas empresas fornecedoras como aos nossos consumidores, disponibilização e acesso a produtos claramente definidos e rotulados.

Este “Manual de Rotulagem” visa apresentar, de forma objetiva e concisa, o conjunto dessas Portarias e suas aplicações diretas, quer para os consumidores quer para o setor produtivo. Esta publicação tornou-se viável através do empenho pessoal e trabalho da pesquisadora Hilda da Rosa Rodrigues, responsável pelos assuntos referentes às Normas Alimentares na Embrapa Agroindústria de Alimentos.

A Embrapa Agroindústria de Alimentos, cujas atividades estão voltadas para o benefício da sociedade, acredita que esta publicação tornará possível o conhecimento dessa legislação aos diversos segmentos por ela atingidos.

MARÍLIA REGINI NUTTI¹

Chefe Geral da Embrapa Agroindústria de Alimentos

¹ Coordenadora do Grupo de Trabalho em Rotulagem de Alimentos do Comitê do *Codex Alimentarius* do Brasil, Coordenadora do Grupo Ad-Hoc em Rotulagem Nutricional do Sub-Grupo 3 – Normas Técnicas - MERCOSUL

SUMÁRIO

Página

1 - ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

(Portaria MS nº 42 , de 13.01.98, Diário Oficial da União, 16 jan. 1998)

1.1 – O que é Rotulagem e qual a sua importância ?	9
1.2 – O que não pode constar do Rótulo ?	9
1.3 – Que outros cuidados devem ser tomados na Rotulagem ?	9
1.4 – Que idioma deve ser usado no Rótulo ?	9
1.5 – Onde deve ser feita a Rotulagem ?	9
1.6 – Que informações devem constar obrigatoriamente do Rótulo ?	10
1.7 – Como deve ser distribuída a informação obrigatória ?	13

2 - ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

(Portaria MS nº 41, de 13.01.98, Diário Oficial da União, 21 jan. 1998)

2.1 – O que é Declaração de Nutrientes (DN) e quando pode ser usada ?	14
2.2 – Quando for usada, que informações devem constar obrigatoriamente da DN ?	14
2.3 – Como calcular o valor da energia e dos nutrientes ?	15
2.4 – Como declarar ?	15
2.5 – Como deve ser apresentada a DN ?	16
2.6 – Quando pode ser dispensada a apresentação da informação nutricional ?..	16

3 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

(Portaria MS nº 27, de 13.01.98, Diário Oficial da União, 16 jan. 1998)

3.1 – O que é Informação Nutricional Complementar (INC) ?	17
3.2 – O que compreende a INC ?	17
3.3 – Qual o objetivo da INC ?	17
3.4 – Quais as premissas a serem seguidas ?	17
3.5 – Quais os termos que podem ser utilizados para fazer menção ao conteúdo dos nutrientes e/ou do valor energético ?	18

4 – ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

(Portaria MS nº 29, de 13.01.98, Diário Oficial da União, 15 jan. 1998)

4.1 – O que são alimentos para fins especiais ?.....	19
4.2 – Como se classificam tais alimentos ?	19
4.3 – Quais as normas de rotulagem específicas para tais alimentos ?.....	19

5 – ALIMENTOS PARA CONTROLE DE PESO

(Portaria MS nº 30, de 13.01.98, Diário Oficial da União, 30 mar.1998)

- 5.1 – O que são alimentos para controle de peso ? 21
5.2 – Como se classificam tais alimentos ? 21
5.3 – Quais as normas de rotulagem específicas para tais alimentos ? 21

6 – ALIMENTOS PARA PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA

(Portaria MS nº 222, de 24.03.98, Diário Oficial da União, 25 mar. 1998)

- 6.1 – O que são alimentos para praticantes de atividade física
e como se classificam ? 22
6.2 – Quais as normas de rotulagem específicas para tais alimentos ? 22

7 – ALIMENTOS DE TRANSIÇÃO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

(Portaria MS nº 34, de 13.08.98, Diário Oficial da União, 16 jan. 1998)

- 7.1 – O que são alimentos de transição para lactentes e crianças
de primeira infância ? 23
7.2 – Como se classificam tais alimentos ? 23
7.3 – Quais as normas de Rotulagem para tais alimentos ? 24

8 – COMPLEMENTOS ALIMENTARES PARA GESTANTES OU NUTRIZES

(Portaria MS nº 223, de 24.03.98, Diário Oficial da União, 25 mar. 1998)

- 8.1 – O que são complementos alimentares para gestantes ou nutrizes ? 25
8.2 – Quais as normas de Rotulagem para tais alimentos ? 25

9 – ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

(Portaria MS nº 36, de 13.01.98, Diário Oficial da União, 16 jan. 1998)

- 9.1 – O que são alimentos à base de cereais para alimentação infantil ? 26
9.2 – Como são designados tais produtos ? 26
9.3 – Quais as normas de rotulagem para tais produtos ? 26

10- SUPLEMENTOS VITAMÍNICOS E/OU MINERAIS

(Portaria MS nº 32, de 13.01.98, Diário Oficial da União, 16 jan. 1998)

- 10.1 – O que são suplementos vitamínicos e/ou minerais ? 28
 10.2 – Como se classificam tais alimentos ? 28
 10.3 – Quais as normas de Rotulagem específicas para tais alimentos ? 28

11- ALIMENTOS ADICIONADOS DE NUTRIENTES ESSENCIAIS

(Portaria MS nº 31, de 13.01.98, Diário Oficial da União, 15 jan. 1998)

- 11.1 – O que são alimentos adicionados de nutrientes essenciais ?..... 29
 11.2 – Como se classificam tais alimentos ? 29
 11.3 – Quais as normas de Rotulagem específicas para tais alimentos ?..... 29

12 – ADOÇANTES DE MESA

(Portaria MS nº 38, de 13.01.98, Diário Oficial da União, 15 jan. 1998)

- 12.1 – O que são adoçantes de mesa ?..... 30
 12.2 – Como são designados ?..... 30
 12.3 – Quais as normas de Rotulagem para tais produtos ?..... 30

13 – COMPOSTO LÍQUIDO PRONTO PARA CONSUMO

(Portaria MS nº 868 , de 03.11.98, Diário Oficial da União, 5 nov. 1998)

- 13.1 – O que são compostos líquidos prontos para consumo ?..... 31
 13.2 – Como são designados ?..... 31
 13.3 – Quais as normas de Rotulagem para tais produtos ?..... 31

14 – FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES E**FÓRMULAS INFANTIS DE SEGUIMENTO**

(Portaria MS nº 977, de 05.12.98, Diário Oficial da União, 8 dez. 1998)

- 14.1 – O que são fórmulas infantis para lactentes ?..... 32
 14.2 – O que são fórmulas infantis de seguimento ?..... 32
 14.3 – Como se classificam tais produtos ?..... 32
 14.4 – Como são designados tais produtos ?..... 32
 14.5 – Quais as normas de Rotulagem para tais produtos ?..... 32

15 – ALIMENTOS FUNCIONAIS

(Portaria MS nº 398, de 30.04.99, Diário Oficial da União, 3 maio. 1998)

15.1 – O que são alimentos funcionais ?.....	33
15.2 – O que são alegações de propriedades funcionais e de saúde ?.....	33
15.3 – Quais as diretrizes para utilização da alegação de propriedades funcionais e de saúde ?.....	33
15.4 – Quais as normas específicas para tais alimentos ?.....	33

DEFINIÇÕES	34
-------------------------	----

TABELAS

Tabela 1 - Nomes genéricos dos ingredientes.....	36
Tabela 2 – Ingestão Diária Recomendada (IDR).....	37
Tabela 3 - Condições para declarações de nutrientes e/ou valor energético.....	38

1 - Rotulagem de Alimentos Embalados
- Portaria MS nº 42, de 13.01.98

<p>1.1 – O que é rotulagem e qual é a sua importância ?</p>	<p>Entende-se por Rotulagem o processo através do qual se estabelece uma linha de comunicação entre as empresas produtoras de alimentos e os consumidores que desejam maiores informações sobre os produtos que estão comprando.</p> <p>Informações tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - em que consiste o produto; - como prepará-lo; - o que existe no alimento e em que quantidades ; - que nutrientes contém; - qual o seu valor calórico, etc. <p>Os consumidores desejam obter esse tipo de informação pelos mais diversos motivos, mas, principalmente, para poder comparar os alimentos entre si na hora da compra, verificar a relação entre a qualidade e o preço e evitar ingredientes cujo consumo deseja evitar ou reduzir por motivos de saúde.</p> <p>A regulamentação da Rotulagem, portanto, procura proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-los a erro .</p> <p>Da mesma forma as autoridades procuram identificar, através do rótulo, os lotes e as datas de fabricação, para poder retirar o produto do mercado se for constatado algum perigo para a saúde.</p>
<p>1.2 - O que não pode constar do rótulo ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - O alimento embalado <u>não deve</u> ser descrito ou apresentar rótulo que: - utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ilegível ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento; - atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstrados; - destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios dos alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos específicos; - ressalte, em certos tipos de alimentos elaborados, a presença de substâncias que sejam adicionadas como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante; - realce qualidades que possam induzir a engano com relação a propriedades terapêuticas, verdadeiras ou supostas, que alguns ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica; - indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; - aconselhe o seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para evitar doenças ou como ação curativa.
<p>1.3 – Que outros cuidados devem ser tomados na rotulagem?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidos como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano. - Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas as dos que são típicos de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão “tipo” , com letras de igual tamanho, realce, visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento técnico vigente no país de consumo.
<p>1.4 – Que idioma deve ser usado ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - As informações obrigatórias devem estar escritas no idioma oficial do país de consumo, com caracteres de tamanho adequado, com realce e visibilidade, sem prejuízo da existência de texto em outros idiomas. - Quando a rotulagem for em mais de um idioma, nenhuma informação obrigatória, de significado equivalente, pode figurar em caracteres de tamanho, realce ou visibilidade diferentes.
<p>1.5 – Onde deve ser feita a rotulagem?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Deverá ser feita, exclusivamente, nos estabelecimentos que os processam ou fracionam, habilitados pela autoridade competente do país de procedência. Fica facultado ao país de destino autorizar a afixação da etiqueta traduzida, contendo as informações obrigatórias, de acordo com o que estabelece esta Portaria, para produtos importados na embalagem original.

1.6 – Que informações devem ser colocadas obrigatoriamente no rótulo e de que forma devem ser apresentadas ?

Informação	Apresentação
1- Denominação de venda	<ul style="list-style-type: none"> - se o regulamento técnico apresenta uma ou mais denominações para o alimento, deve ser utilizada, pelo menos, uma dessas denominações. - pode ser empregada uma denominação adequada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que acompanhada de uma das denominações do item anterior. - podem constar palavras ou frases adicionais necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento. Ex: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.
2- Conteúdo líquido	<ul style="list-style-type: none"> - devem ser utilizadas as unidades do Sistema Internacional (SI) - se o alimento estiver sob forma : <ul style="list-style-type: none"> - sólida ou granulada.....usar unidade de massa, precedida de uma das expressões: “conteúdo líquido”, “cont. líquido”, “peso líquido” - líquidausar unidade de volume, precedida de uma das seguintes expressões : “conteúdo líquido”, “cont. líquido”, “volume líquido” - semi – sólida (pastosa) ou semi – líquida (viscosa)....usar unidade de massa ou de volume, de acordo com o regulamento técnico específico. - de aerosolusar unidade de massa e de volume. - sólida, em meio líquido.....além do peso líquido, deve ser incluído o peso escorrido ou peso drenado, expresso como tal, e em tamanho, realce e visibilidade igual ao do peso líquido . QBS: por meio líquido entende-se: água, solução de açúcar ou sal, suco(sumo) de frutas e hortaliças (somente no caso de frutas e hortaliças), vinagres e óleos. - quando a embalagem contiver dois ou mais produtos do mesmo tipo, embalados, com igual conteúdo individual, o conteúdo líquido será indicado em função do número de unidade e do conteúdo líquido individual de cada embalagem. - não será obrigatória a declaração do conteúdo líquido para alimentos pesados à do consumidor. Nesse caso, o rótulo deve ter uma legenda que indique: “venda por peso ou “deve ser pesada à vista do consumidor.”.
3- Identificação da Origem	<ul style="list-style-type: none"> - indicar o nome e o endereço do fabricante, do produtor ou do fracionador (quando for o caso), assim como o país de origem e a cidade, identificando-se a razão social e o número de registro do estabelecimento (quando existir). - deve ser utilizada uma das seguintes expressões: “indústria ...”, “produto...”, “fabricado em ...” - no caso de produto embalado importado devem ser indicados, também, o nome ou razão social e o endereço do importador. Tais dados, todavia, podem ser incluídos no país de procedência ou no país de destino.

4- Identificação do Lote	<ul style="list-style-type: none"> - deverá ser impressa, gravada ou marcada de qualquer outro modo, em linguagem clara ou em código, uma indicação que permita identificar o lote a que pertence o alimento, segundo critério do próprio fabricante, produtor ou fracionador. - a indicação deve ser facilmente visível, legível e indelével . - pode ser utilizado, para esse efeito: <ul style="list-style-type: none"> a) um código chave precedido da letra “L” , que deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer intercâmbio comercial entre os países, ou, b) ser utilizada a data de fabricação, de embalagem ou do prazo de validade, sempre que sejam indicados, claramente, o dia , o mês e o ano (nesta ordem) .
5- Preparo e instruções de uso (quando for o caso)	<ul style="list-style-type: none"> - quando pertinente, devem ser incluídas as instruções necessárias sobre o modo apropriado de uso, inclusive a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto - as instruções nesse sentido não devem ser ambíguas nem dar margem a falsas interpretações, de modo a garantir a utilização correta do alimento.
6- Prazo de validade	<ul style="list-style-type: none"> - deve constar, pelo menos: <ul style="list-style-type: none"> - <u>o dia e o mês</u> : para produtos com duração mínima não superior a 3(três) meses - <u>o mês e o ano</u>: para produtos com duração mínima superior a 3 (três) meses. - a data de validade (ou a indicação do local onde ela está colocada) deve ser indicada através de perfurações ou marcas indelévels, precedida por uma das seguintes expressões: “consumir antes de ...”, “válido até ...”, “validade: ...”, “vence (em)...”, “vencimento...”, “venc. ...”, “consumir preferencialmente antes de ...”, “ val. ...”. Qualquer indicação usada, todavia, deve ser clara e precisa. - o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos não codificados. O mês, todavia, pode ser indicado por letras, por extenso ou através das três primeiras letras do nome, desde que tal indicação não induza o consumidor a erro. - não é exigida a indicação do prazo de validade mínima para os seguintes produtos: <ul style="list-style-type: none"> 1) frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga; 2) vinhos comuns, licorosos, espumantes, aromatizados, de frutas e espumantes de frutas; 3) bebidas alcóolicas que contenham 10% (v / v) ou mais de álcool; 4) produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza do conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação; 5) vinagre; 6) açúcar; 7) balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares; 8) goma de mascar; 9) sal (cloreto de sódio); e, 10) alimentos isentos por regulamentos técnicos específicos. - no caso dos alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, dos que possam se alterar depois de abertos e dos alimentos congelados, deve ser incluída uma legenda, em caracteres legíveis, indicando: 1) as precauções necessárias para manter as suas características normais, assim como o tempo em que se garante a sua durabilidade nessas condições, e 2) no caso dos congelados, o prazo de validade para cada temperatura, podendo utilizar as seguintes expressões: “validade a menos (-) 18° C (freezer): ...”, “validade a menos(-) 4° C (congelador): ...”, validade a 4° C (refrigerador): ...”.
7 - Lista de Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> - a lista de ingredientes deve ser precedida da expressão “ingredientes” ou “ingr.:” . - os ingredientes devem constar em ordem decrescente da respectiva proporção. - quando o ingrediente for composto por dois ou mais componentes, esse ingrediente, definido em regulamento técnico específico, deve ser declarado com seus componentes, entre parênteses, em ordem decrescente de proporção. - quando um ingrediente composto tenha recebido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou do MERCOSUL, e represente menos de 25 % do alimento, não será necessário declarar seus componentes, com exceção dos aditivos que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado.

<p>7- Lista de Ingredientes (Cont.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - a água deverá ser declarada como ingrediente, exceto quando faça parte de salmoura, xaropes, molhos, caldos ou outros similares, e estes ingredientes compostos sejam declarados como tais na lista de ingredientes. Não será necessário declarar a água e outros componentes que se evaporam durante a fabricação. - no caso de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que têm de ser reconstituídos para o seu consumo, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção no alimento reconstituído. Nesse caso, incluir a seguinte declaração: “ Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo”. - no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que nenhuma predomine (em peso) de maneira significativa, estas podem ser relacionadas em ordem diferente desde que a lista de ingredientes venha acompanhada da expressão: “ em proporção variável” . - podem ser empregados nomes genéricos para os ingredientes de acordo com a classe a que pertençam (Ver <u>Tabela 1</u>). <p><u>ADITIVOS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - os aditivos alimentares devem fazer parte da lista de ingredientes e relacionados ao final da lista . - na relação dos aditivos deve constar 1) a função principal do aditivo no alimento e 2) o seu nome completo ou o seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS) ou ambos - todavia, alguns alimentos devem mencionar o nome completo do aditivo utilizado. Essa situação, contudo, deve ser indicada em regulamentos específicos. - quando entre os aditivos alimentares houver mais de um com a mesma função, pode mencionar-se um em continuação ao outro, agrupando-os por função. - as funções dos aditivos aprovadas são: agente de massa, antiespumante, antiúmectante, antioxidante, corante, conservador, edulcorante, espessante, geleificante, estabilizante, aromatizante, umectante, regulador de acidez, acidulante, emulsionante/ emulsificante, melhorador de farinha, realçador de sabor, fermento químico, glaceante, agente de firmeza, sequestrante, estabilizante de cor e espumante. - para o caso dos aromas, declara-se somente a função e, optativamente, sua classificação, da seguinte forma : a) aroma natural, b) aroma sintético idêntico ao natural, c) aroma sintético artificial, d) aroma de reação ou transformação, e) aroma de fumaça.
<p>8- Declaração de Nutrientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - deverão ser declarados os nutrientes sempre que o alimento contiver uma declaração de propriedades nutricionais. (Ver <u>Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</u>).
<p>OBSERVAÇÃO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - a menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, as unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm², podem ficar isentas dos requisitos acima, exceto do que deve constar como mínimo quanto à denominação, marca do produto e prazo de validade. - ainda assim, a embalagem que contiver as unidades pequenas deve apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.

1.7 – Como deve ser distribuída a informação obrigatória ?

- devem figurar no painel principal das embalagens e dos rótulos, juntamente com o desenho - ilustração, se houver, as informações abaixo, em contraste de cores que assegure a sua perfeita visibilidade:

- a denominação ou a denominação e a marca do alimento;
- o nome do país de origem e ;
- a quantidade nominal do conteúdo do produto.

- a quantidade nominal do produto deve respeitar as proporções entre a altura das letras e dos números e a área do painel principal de acordo com a seguinte tabela:

<u>superfície do painel principal</u> (em cm ²)	<u>altura mínima dos números</u> (em mm)
--	---

- | | |
|-------------------------------------|------|
| - maior que 10 e menor que 40 | 2,0 |
| - entre 40 e 170 | 3,0 |
| - entre 170 e 650 | 4,5 |
| - entre 650 e 2.600 | 6,0 |
| - maior que 2.600 | 10,0 |

- quando uma embalagem secundária estiver constituída por 2 (duas) ou mais unidades individuais, que não estejam destinadas a serem vendidas separadamente, os valores da tabela acima são aplicados à embalagem secundária.

- quando uma embalagem secundária estiver constituída por 2 (duas) ou mais unidades individuais, que possam ser vendidas separadamente, os valores da tabela acima são aplicados a ambas as embalagens.

- os símbolos ou denominações metrológicas das unidades de medida (SI) devem figurar com uma relação mínima de 2/3 (dois terços) da altura do número.

- o tamanho da letra e do número para o resto dos itens da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 1mm.

<p>2.2 – Quando for usada, que informações devem constar obrigatoriamente da DN? (cont.)</p>	<p>4. a informação nutricional pode declarar valor <u>zero</u> para qualquer componente, desde que:</p> <p>a) sejam cumpridas as determinações para o atributo “Não contém” (V. Tabela 3) para os seguintes nutrientes: valor energético, açúcares, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol e sódio</p> <p>b) quando a quantidade de carboidratos, polióis, gorduras polinsaturadas, gorduras monoinsaturadas, fibras alimentares e/ou proteínas for inferior a 0,5g/100g.</p>
<p>2.3 – Como calcular o valor da energia e dos nutrientes ?</p>	<p>1 – Energia :</p> <ul style="list-style-type: none"> - o valor energético deve ser calculado utilizando-se os seguintes fatores de conversão : - carboidratos (exceto polióis) 4 kcal ou 17 kJ/g - proteínas 4 kcal ou 17 kJ/g - gorduras..... 9 kcal ou 37 kJ/g - álcool (etanol)..... 7 kcal ou 29 kJ/g - ácidos orgânicos 3 kcal ou 13 kJ/g - polióis 2,4 kcal ou 10 kJ/g - polidextrose 11 kcal ou 4 kJ/g <p>obs: podem ser usados fatores adequados para outros itens, não previstos acima, que forem indicados em regulamentos técnicos específicos.</p> <p>2 – Proteínas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - a quantidade de proteína deve ser calculada através da seguinte fórmula: Proteína = conteúdo total de Nitrogênio (KJELDAHL) x fator 6,25 - poderá ser usado um fator diferente quando indicado em regulamento técnico específico ou em método analítico definido pelo Codex Alimentarius . <p>3 – Carboidratos :</p> <ul style="list-style-type: none"> - é calculado como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas.
<p>2.4 - Como declarar ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A declaração do conteúdo dos Nutrientes ou seus componentes deve ser feita em forma numérica e deve ser expressa por 100g ou 100ml, ou, adicionalmente, por porção quantificada no rótulo, sendo que, nesse caso, deve ser indicado o número de porções contidas na embalagem. - As quantidades mencionadas devem ser correspondentes ao alimento tal e qual o mesmo é exposto à venda. Também pode referir-se ao alimento preparado, desde que se indiquem as instruções específicas de preparo, suficientemente detalhadas e a informação se referir ao alimento pronto para consumo. - Os valores dos nutrientes declarados no rótulo do produto são de responsabilidade do fabricante e podem, de acordo com cada caso, ser valores médios obtidos a partir de: <ul style="list-style-type: none"> a) análise dos produtos efetuados pelos fabricantes; b) cálculo a partir de valores conhecidos ou média de valores reais dos ingredientes utilizados; c) cálculos a partir de tabelas de composição de alimentos reconhecidas. <p>Obs: a comprovação desses valores poderá ser efetuada através de análises realizadas pelas autoridades competentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transitoriamente, se adota uma tolerância de +/- 10% para macronutrientes e de +/- 20% para micronutrientes, em relação aos valores declarados no rótulo. - Serão estabelecidos limites de tolerância relacionados com as exigências da Saúde Pública, a estabilidade no armazenamento, a precisão das análises, os diversos graus de elaboração e a instabilidade e variabilidade próprias do nutriente no produto, e se o nutriente foi adicionado no produto ou se encontra naturalmente presente no mesmo.

2.5 – Como deve ser apresentada a DN?	<ul style="list-style-type: none"> - A informação nutricional deve ser agrupada em um mesmo local, estruturada em forma de quadro (tabela) e, se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear. Tal informação deve estar em lugar visível, com caracteres legíveis e indelévels.
2.6 – Quando pode ser dispensada a apresentação da informação nutricional ?	<ul style="list-style-type: none"> - estão isentas de apresentar informação nutricional, mesmo quando feitas declarações de propriedades de determinado componente, as embalagens muito pequenas, contendo porção única, servida em restaurantes, instituições, ou veículos de transporte de passageiros, contanto que não sejam utilizadas para venda direta ao consumidor. - as informações nutricionais, todavia, devem estar disponíveis quando requeridas, além de constar da embalagem secundária. - o pedido de isenção deve ser solicitado à autoridade competente.

3 – Informação Nutricional Complementar (INC)

- Portaria MS nº 27, de 13.01.98

3.1 – O que é a Informação Nutricional Complementar (INC) ?	<ul style="list-style-type: none">- É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e seu conteúdo de proteínas, lipídios, glicídios e fibras alimentares, bem como seu conteúdo de vitaminas e sais minerais.- Não se considera Informação Nutricional Complementar : a) a menção de substâncias na lista de ingredientes, b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional, e c) a declaração quantitativa ou qualitativa de alguns nutrientes ou ingredientes ou do valor energético na rotulagem, quando exigida por legislação nacional, até que se elabore um regulamento técnico específico.- A INC é permitida, em caráter <u>opcional</u> , nos alimentos em geral.
3.2 - O que compreende a INC ?	<ul style="list-style-type: none">- O conteúdo dos nutrientes: descreve o nível e a quantidade de nutrientes e/ou o valor energético contido no alimento;- A comparação dos nutrientes (Informação Nutricional Complementar Comparativa) : compara os níveis de nutrientes e/ou do valor energético de dois ou mais alimentos.
3.3 – Qual o objetivo da INC ?	<ul style="list-style-type: none">- A <u>INC</u> deve ter por objetivo facilitar a compreensão do consumidor quanto ao valor nutritivo dos alimentos e ajudá-lo a interpretar a declaração sobre o nutriente. Todavia, não será permitido o seu uso quando puder ocasionar interpretação errônea ou engano por parte do consumidor.
3.4 – Quais as premissas a serem seguidas ?	<ul style="list-style-type: none">- A <u>INC</u> deve referir-se ao alimento pronto para consumo, preparado, quando for o caso, de acordo com as instruções de rotulagem, e deve ser expressa por 100g ou por 100ml.- Os alimentos comparados devem ser versões diferentes do mesmo alimento ou alimento similar.- As diferenças devem ser expressas em percentagens, fração ou quantidade absoluta. Se as quantidades dos alimentos comparados forem desiguais, estas devem ser indicadas.- A identidade dos alimentos ao qual o alimento está sendo comparado deve ser definida. Os alimentos precisam ser descritos de maneira que possam ser claramente identificados pelo consumidor. O conteúdo de nutriente e/ou do valor energético do alimento com o qual se compara deve ser calculado a partir de um produto similar do mesmo fabricante; ou do valor médio do conteúdo de três produtos similares conhecidos, que sejam comercializados na região; ou de uma base de dados de valor reconhecido. A identidade de tais alimentos deve ser apresentada por ocasião da solicitação de registro do produto e estar disponível para as autoridades competentes e para atender a consultas do consumidor.- A comparação deve atender :<ul style="list-style-type: none">- uma diferença relativa mínima de 25% para mais ou para menos, no valor energético ou conteúdo de nutrientes dos alimentos comparados, e- uma diferença absoluta mínima no valor energético, ou no conteúdo de nutrientes, igual aos valores constantes na Tabela 3 para os atributos “fonte” ou “baixo”

	ATRIBUTO	CONTEÚDO (ABSOLUTO / COMPARATIVO)	TERMO ESTRANGEIRO CORRESPONDENTE
3.5 – Quais os termos que podem ser utilizados para fazer menção ao conteúdo dos nutrientes e/ou do valor energético?	Baixo	Baixo (pobre, leve)	Light, lite, low...
	Não contém	Não contém (livre, zero, sem..., isento de..)	free, no., without., zero..
	Alto teor	Alto teor (rico em ..., alto conteúdo)	hight..., rich...
	Fonte de	Fonte de ...	source...
	Muito baixo	Muito baixo	very low...
	Sem adição de	Sem adição de...	no ... added
	Reduzido	Reduzido (leve)	light..., lite...
	Aumentado	Aumentado	increased...

4 – Alimentos para fins especiais
- Portaria MS nº 29, de 13.01.98

<p>4.1 - O que são alimentos para fins especiais ?</p>	<p>– São os alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo dos nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.</p>
<p>4.2 – Como se classificam tais alimentos ?</p>	<p>– Os alimentos para Fins Especiais classificam-se em:</p> <p>I – Alimentos para dietas com restrição de nutrientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Alimentos para dietas com restrição de carboidratos b) Alimentos para dietas com restrição de gorduras c) Alimentos para dietas com restrição de proteínas d) Alimentos para dietas com restrição de sódio e) Outros alimentos destinados a fins específicos. <p>II – Alimentos para ingestão controlada de nutrientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Alimentos para controle de peso - Port.MS nº 30, de 13.01.98 b) Alimentos para praticantes de atividade física - Port.MS nº 222 , de 24.03.98 c) Alimentos para dietas para nutrição enteral d) Alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares e) Outros alimentos destinados a fins específicos <p>III – Alimentos para grupos populacionais específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância – Port. MS nº 34 e 35, de 13.01.98 b) Alimentos para gestantes e nutrízes - Port. MS nº 223, de 24.03.98 c) Alimentos à base de cereais para alimentação infantil - Port. nº 36 e 37, de 13.01.98 d) Fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento – Port. MS nº 977, de 05.12.98. e) Alimentos para idosos f) Outros alimentos destinados aos demais grupos populacionais específicos
<p>4.3 – Quais as normas de rotulagem para tais alimentos ?</p>	<p>1 – Devem atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas do alimento convencional, dispostas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.</p> <p>2 – Quando qualquer informação Nutricional Complementar for utilizada, deve estar de acordo com o regulamento de Informação Nutricional Complementar.</p> <p>3 – Devem constar, ainda :</p> <p>3.1 – No painel principal:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) a designação do alimento, de acordo com a legislação específica, seguida da finalidade a que se destina, em letras da mesma cor e tamanho. b) o termo “diet” pode, opcionalmente, ser utilizado para os alimentos classificados no item I , para os alimentos exclusivamente empregados para o controle de peso (item II a) e para os alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares (item II d)

4.3 – Quais as normas de rotulagem para tais alimentos? (cont.)

3.2 – Nos demais painéis:

- a) a informação nutricional, em caráter obrigatório, de acordo com a norma de Rotulagem Nutricional.
- b) a instrução clara do modo de preparo, quando o alimento não for apresentado à venda pronto para consumo.
- c) a instrução dos cuidados de conservação e armazenamento, antes e depois de abrir a embalagem, quando for o caso.
- d) As seguintes informações, em destaque e em negrito:
 - **“Diabéticos: contém (especificar o mono- e/ou dissacarídeo)”** – quando os Alimentos para Fins Especiais, constantes dos itens I e II (exceto os itens I d e II c) contiverem mono e/ou dissacarídeos (glicose, frutose, e/ou sacarose, conforme o caso).
 - **“Contém fenilalanina”** para os alimentos nos quais houver adição de aspartame.
 - **“Este produto pode ter efeito laxativo”** – para os alimentos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária superior a 20g de manitol, 50g de sorbitol, 90g de polidextrose ou de outros polióis que possam ter efeito laxativo.
 - **“Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico”**
A orientação constante dos regulamentos específicos das classificações dos Alimentos para Fins Especiais deve prevalecer quando diferir desta orientação.

4 – As embalagens ou rótulos dos alimentos classificados nos itens I e II devem diferenciar-se das embalagens ou rótulos dos alimentos convencionais ou similares correspondentes da mesma empresa.

5 – Alimentos para controle de peso
- Portaria MS nº 30, de 13.01.98

<p>5.1 - O que são alimentos para controle de peso ?</p>	<p>- São alimentos especialmente formulados e elaborados de forma a apresentar composição definida, adequada a suprir parcialmente as necessidades nutricionais do indivíduo e que sejam destinados a propiciar redução, manutenção ou ganho de peso corporal.</p>
<p>5.2 – Como se classificam tais alimentos ?</p>	<p>- Os alimentos para Controle de Peso classificam-se em: I – Alimentos para Redução ou Manutenção de Peso por Substituição Parcial das Refeições ou para Ganho de Peso por Acréscimo às Refeições. II – Alimentos para Redução de Peso por Substituição Total das Refeições.</p>
<p>5.3 – Quais as normas de rotulagem para tais alimentos ?</p>	<p>1- Devem atender às normas de rotulagem em geral e às dos Alimentos para Fins Especiais.</p> <p>2- Quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deve estar de acordo com o regulamento da Informação Nutricional Complementar.</p> <p>3- Devem constar, ainda :</p> <p>3.1. No painel principal:</p> <p>a) a denominação da categoria do alimento similar convencional, de acordo com a legislação específica, seguida da finalidade a que se destina.</p> <p>b) a orientação em destaque e em negrito: “Consumir somente sob supervisão de médico e/ou de nutricionista”, para os alimentos classificados no item II acima.</p> <p>3.2. Nos demais painéis:</p> <p>a) a informação nutricional, de acordo com o regulamento de Rotulagem Nutricional, em caráter obrigatório.</p> <p>b) os valores nutricionais devem ser declarados por 100g ou 100ml do alimento tal como exposto à venda e, ainda, obrigatoriamente, por porção, indicando também o número de porções contidas na embalagem.</p> <p>c) se nas instruções de uso houver indicação de que o alimento deve ser preparado com outro(s) ingrediente(s), deve-se declarar o valor nutricional da combinação final, de acordo com o item anterior.</p> <p>d) a instrução do modo de uso do alimento para redução, manutenção ou ganho de peso corporal.</p> <p>e) a orientação, em destaque e em negrito: “Ao consumir este alimento aumentar a ingestão diária de água.”</p> <p>f) a orientação, em destaque e em negrito: “Este produto não deve ser usado na gestação, amamentação e por lactentes, crianças, adolescentes e idosos, exceto sob indicação do médico ou nutricionista.”, para o alimento classificados no item I , acima.</p> <p>4 - A rotulagem não deve fazer menção ao eventual ritmo ou quantidade de redução ou ganho de peso resultante do consumo dos Alimentos para Controle de Peso, nem a qualquer diminuição da sensação de fome ou aumento da sensação de saciedade.</p>

6 - Alimentos para Praticantes de Atividade Física

- Portaria MS nº 222, de 24.03.98

<p>6.1 – Como se classificam ?</p>	<p>– Os produtos elaborados para Praticantes de Atividade Física classificam-se em:</p> <p>I – Repositores Hidroeletrólitos para praticantes de Atividade Física – produtos formulados a partir de concentração variada de eletrólitos, associada a concentrações variadas de carboidratos, com o objetivo de reposição hídrica e eletrolítica decorrente da prática de atividade física.</p> <p>II – Repositores Energéticos para Atletas – produtos formulados com nutrientes que permitam o alcance e/ou manutenção do nível apropriado de energia para os atletas.</p> <p>III – Alimentos Protéicos para Atletas – produtos com predominância de proteína(s), hidrolisada (s) ou não, em sua composição, formulados com o intuito de aumentar a ingestão deste(s) nutriente(s) ou complementar a dieta de atletas, cujas necessidades protéicas não estejam sendo satisfatoriamente supridas pelas fontes alimentares habituais.</p> <p>IV – Alimentos Compensadores para Praticantes de Atividade Física – produtos formulados de forma variada para serem utilizados na adequação de nutrientes da dieta de praticantes de atividade física.</p> <p>V – Aminoácidos de Cadeia Ramificada para Atletas – produtos formulados a partir de concentrações variadas de aminoácidos de cadeia ramificada, com o objetivo de fornecimento de energia para atletas.</p> <p>VI – Outros alimentos com fins específicos para Praticantes de Atividade Física</p>
<p>6.2 – Quais as normas de rotulagem para tais alimentos ?</p>	<p>1 - Devem atender as normas de Rotulagem em geral e as dos Alimentos para Fins Especiais.</p> <p>2 – Devem constar, ainda:</p> <p>2.1 – No painel principal:</p> <p>a) a denominação conforme descrita na classificação acima.</p> <p>2.2 – Nos demais painéis:</p> <p>a) para os alimentos classificados em II e IV, a orientação em destaque e em negrito: “Crianças, gestantes e idosos, consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista e/ou médico”.</p> <p>b) para os alimentos classificados em III e V, a recomendação em destaque e em negrito: “Crianças, gestantes, idosos e portadores de qualquer enfermidade devem consultar o médico e/ou o nutricionista”.</p> <p>c) para os alimentos classificados em I, a recomendação em destaque e em negrito: “Recomenda-se que os portadores de enfermidades consultem um médico e/ou um nutricionista antes de consumir este produto”.</p> <p>d) a informação nutricional, de acordo com o regulamento de Rotulagem Nutricional, em caráter obrigatório.</p> <p>e) ficam proibidas expressões tais como “anabolizantes”, “body building”, “hipertrofia muscular”, “queima de gorduras”, “fat burners”, aumento da capacidade sexual”, ou equivalente.</p>

7 - Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância
- Portaria MS nº 34, de 13.01.98

<p>7.1 – O que são alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - São alimentos industrializados – processados e conservados por meios físicos – para uso direto ou empregado em preparo caseiro, utilizados como complemento do leite materno ou de leites modificados introduzidos na alimentação de lactentes e crianças de primeira infância, com o objetivo de promover uma adaptação progressiva aos alimentos comuns, e de tomar essa alimentação balanceada e adequada às suas necessidades, respeitando-se a sua maturidade fisiológica e o seu desenvolvimento neuropsicomotor. - Para tal, considera-se: <ul style="list-style-type: none"> - Lactente – a criança de zero a doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias). - Criança de Primeira Infância – a criança de doze meses a três anos de idade.
<p>7.2 – Como se classificam tais alimentos ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - São classificados de acordo com: <ol style="list-style-type: none"> 1 – Forma de apresentação: <ol style="list-style-type: none"> a) Pronto para consumo: não necessita de reconstituição para seu consumo. É tratado termicamente antes ou depois do envase e é estável à temperatura ambiente. b) Desidratado: necessita de reconstituição com água ou outro líquido adequado, conforme instrução de preparo. 2 – Aspecto e tamanho das partículas: <ol style="list-style-type: none"> a) Alimento homogêneo – de aspecto uniforme e constituído por partículas pequenas que não exigem mastigação. b) Alimentos com pedaços – de aspecto particulado, cujas partículas devem ter tamanho adequado a estimular a mastigação. c) Alimentos líquidos – de consistência líquida e isenta de partículas. <p>OBS: os alimentos desidratados, depois de reconstituídos, devem apresentar aspecto e tamanho das partículas semelhantes aos dos produtos prontos para consumo.</p> - Tais produtos são designados de acordo com a forma de apresentação, a saber: <ul style="list-style-type: none"> - Sopinha : quando se tratar de refeição salgada - Papinha : quando se tratar de sobremesa - Purê : quando se tratar de complemento para refeição salgada - Suquinho : quando se tratar de alimento líquido à base de suco de frutas e/ou hortaliças e/ou cereais.

7.3 – Quais as normas de rotulagem para tais alimentos ?

1– Devem atender às normas de Rotulagem em geral, às dos Alimentos para Fins Especiais e às exigidas pela Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes (Resolução nº 31, de 12.10.92, do Conselho Nacional de Saúde (MS) – DOU 13/10/92)

2– Devem constar, ainda:

2.1 . No painel principal : A designação, conforme descrita acima.

2.2 . Nos demais painéis:

- a) A lista completa de ingredientes, em ordem decrescente da respectiva proporção. Quando se tratar de alimento a ser consumido mediante a adição de líquido, a lista deve ser iniciada pela indicação “Ingredientes após preparo”, da qual não podem fazer parte os ingredientes dos líquidos adicionados. Os alimentos que contiverem espinafre e/ou beterraba em sua composição devem trazer no rótulo a advertência, em destaque e em negrito, de que não podem ser consumidos por menores de 3 (três) meses de idade;
- b) As instruções para sua preparação e uso, assim como para armazenamento e conservação, antes e depois de abrir a embalagem, quando for o caso, no rótulo ou folheto que acompanhe o produto;
- c) é vedada nas embalagens e nos rótulos a utilização de ilustrações, fotos, imagens ou caricaturas de bebês humanos que possam sugerir a utilização do produto como sendo ideal para alimentação do lactente, bem como a utilização de frases do tipo “Quando não for possível ...” ou similares que possam por em dúvida a capacidade das mães de amamentar seus filhos. É permitido, todavia, o uso de outros motivos decorativos, desde que não induzam à substituição do leite materno.

8 - Complementos Alimentares para Gestantes e Nutrizes
- Portaria MS nº 223, de 24.03.98

8.1 – O que são Complementos Alimentares para Gestantes e Nutrizes ?	<ul style="list-style-type: none">- São aqueles que se destinam a complementar a alimentação de gestantes ou nutrizes. O alimento será designado por : Complementos Alimentares para Gestante(s) ou Nutriz(es) ou Complementos Alimentares para Gestante(s) e Mãe(s) que Amamenta(m).- Para tal, considera-se:<ul style="list-style-type: none">- Gestante : a mulher desde a fecundação do óvulo até o momento do parto.- Nutriz (ou Lactante) : a mulher que alimenta o lactente ao scio.
8.2 – Quais as normas de Rotulagem para tais produtos ?	<ol style="list-style-type: none">1 – Devem atender às normas de Rotulagem em geral e às dos Alimentos para Fins Especiais.2 – Deve constar, ainda:<ol style="list-style-type: none">2.1 – No painel principal :<ul style="list-style-type: none">a designação do produto, conforme descrito acima.2.2 – Nos demais painéis:<ol style="list-style-type: none">a) as instruções para preparação e uso, assim como para armazenamento e conservação, antes e depois de abrir a embalagem, quando for o caso, no rótulo ou no folheto que acompanhe o complemento;b) a expressão “utilizar leite e não água” para diluir ou misturar o alimento, quando o mesmo contiver menos de 15% de proteína e a qualidade desta for 70% inferior à da caseína;c) as instruções para diluição, indicando que água ou leite podem ser empregados para diluição ou mistura, quando o alimento contiver mais que 15% de proteína.

9 - Alimentos à base de cereais para alimentação infantil

- Portaria MS nº 36, de 13.01.98)

<p>9.1 – O que são alimentos à base de cereais para alimentação infantil ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - São os alimentos preparados à base de cereais e que se destinam a complementar a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância. - Para tal, considera-se: <ul style="list-style-type: none"> - Lactente : a criança de zero a doze meses incompletos (11 meses e 29 dias) - Criança de primeira infância : a criança de doze meses a 3 anos de idade.
<p>9.2 – Como são designados tais alimentos ?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 – Cereal (ais) ou nome do(s) cereal (ais), conforme classificação abaixo: <ol style="list-style-type: none"> a) Simplex : constituído por um único tipo de cereal. Deve ser designado pelo nome do cereal de origem, ou simplesmente, CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, opcionalmente seguido ou precedido da respectiva forma de apresentação. b) Misto : constituído por dois ou mais tipos de cereais. Deve ser designado pelos nomes dos cereais utilizados, em ordem decrescente da respectiva proporção, ou simplesmente CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, opcionalmente seguido ou precedido da forma de apresentação, mas com o nome dos cereais no painel principal. c) Composto : constituído pelo(s) cereal(ais) e por outros ingredientes permitidos pela presente Portaria. <ul style="list-style-type: none"> - Se elaborado com um único tipo de cereal, deve ser designado pelo nome do cereal de origem, seguido dos nomes dos ingredientes opcionais que o caracterizam, ou seguido dos demais ingredientes. A respectiva forma de apresentação pode complementar, opcionalmente, a designação. - Se elaborado com dois ou mais tipos de cereais, deve ser designado pelos nomes dos cereais utilizados, em ordem decrescente da respectiva proporção, ou, simplesmente, pelos termos “Cereal” ou “Cereais”, seguidos dos demais ingredientes. A respectiva forma de apresentação pode complementar, opcionalmente, a designação. 2 – Massa Alimentícia ou Macarrão para Alimentação Infantil : preparado com farinha de cereal, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos pela presente Portaria. 3 – Biscoito para Alimentação Infantil : alimento obtido pela mistura e cocção em forno de farinhas de cereais e outros ingredientes permitidos pela presente Portaria. Os biscoitos de leite são compostos principalmente de cereais e sólidos de leite. <ul style="list-style-type: none"> - Quando simples ou misto, deve ser designado pelo nome do(s) cereal(ais) em ordem decrescente da respectiva proporção; - Quando composto, deve ser designado pelo nome do(s) cereal(ais) em ordem decrescente da respectiva proporção, seguido dos nomes dos ingredientes opcionais.
<p>9.3 – Quais as normas de rotulagem para tais alimentos ?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 – Devem atender às normas de Rotulagem em geral, às dos Alimentos para fins especiais e às exigidas pela Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes (Resolução nº 31, de 12.10.92, do Conselho Nacional de Saúde, do Ministério da Saúde). 2 – Devem constar, ainda: <ol style="list-style-type: none"> 2.1 – No painel principal: a designação do produto, conforme descrito acima. 2.2 – Nos demais painéis: <ol style="list-style-type: none"> a) A lista completa dos ingredientes, em ordem decrescente da respectiva proporção. Quando se tratar de alimento a ser consumido mediante adição de líquido, a lista deve ser encabeçada pela indicação “ingredientes após preparo”, da qual não podem fazer parte os ingredientes dos líquidos adicionados; b) As instruções para preparação e uso, assim como para armazenamento e conservação, antes e depois de aberta a embalagem, quando for o caso, no rótulo ou folheto que acompanhe o produto; c) a expressão “utilizar leite e não água para diluir ou misturar o produto”, quando o cereal desidratado contiver menos que 15% de proteína e a qualidade desta for 70% inferior à da caseína;

9.3 – Quais as normas de rotulagem para tais alimentos? (cont.)

- d) as instruções para diluição descrita no rótulo indicando que podem ser empregados água ou leite para diluição ou mistura, quando o cereal desidratado contiver mais que 15% de proteína
- e) a advertência, em destaque e negrito, quando o produto contiver cacau em sua formulação: **“Este produto não deve ser utilizado na alimentação dos lactentes nos primeiros nove meses de vida”**.
- f) É vedada na embalagem e nos rótulos a utilização de ilustrações, fotos, imagens ou caricaturas de bebês humanos que possam sugerir a utilização do produto como sendo o ideal para a alimentação do lactente, bem como a utilização de frases do tipo “Quando não for possível ...” ou similares, que possam por em dúvida a capacidade das mães de amamentar seus filhos. É permitido, todavia, o uso de outros motivos decorativos, desde que não induzam à substituição do leite materno.

10 - Suplementos Vitamínicos e/ou Minerais

- Portaria MS nº 32, de 13.01.98

<p>10.1 – O que são suplementos vitamínicos e/ou minerais ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - São alimentos que servem para complementar, com estes nutrientes, a dieta diária de uma pessoa saudável, em casos onde sua ingestão, a partir da alimentação, seja insuficiente ou quando a dieta requerer suplementação. - Devem conter um mínimo de 25% e no máximo 100% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) de vitaminas e/ou minerais, na porção diária indicada pelo fabricante. - Não podem substituir os alimentos, nem serem considerados como dieta exclusiva. - Excluem-se: <ul style="list-style-type: none"> a) alimentos para fins especiais, alimentos enriquecidos ou alimentos fortificados; b) produtos que contenham hormônios; c) bebidas alcoólicas; d) produtos que contenham substâncias medicamentosas ou aos quais se atribuem indicações terapêuticas; e) produtos fitoterápicos isolados ou associados aos quais se atribuem ação terapêutica.
<p>10.2 – Como se classificam tais alimentos?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Os suplementos vitamínicos classificam-se em: <ul style="list-style-type: none"> I – Vitaminas isoladas ou associadas entre si ; II – Minerais isolados ou associados entre si ; III – Associações de vitaminas com minerais ; IV – Produtos Fontes Naturais de Vitaminas e/ou Minerais, legalmente regulamentados por Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), de conformidade com a legislação pertinente. OBS: Para as vitaminas e minerais, isolados ou combinados, adotam-se as especificações da Farmacopéia Brasileira, de outras Farmacopéias oficialmente reconhecidas e/ou do Food Chemical Codex.
<p>10.3 – Quais as normas de rotulagem específicas para tais alimentos ?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. É proibida toda e qualquer expressão que se refira ao uso do suplemento para prevenir, aliviar, tratar uma enfermidade ou alteração do estado fisiológico. 2. Deve ser observada a legislação para alimentos, no que couber. 3. Devem constar, ainda: <ol style="list-style-type: none"> 3.1. No painel principal: a denominação do alimento que deve ser: “Suplemento Vitamínico”, “Suplemento de Vitamina...”, “Suplemento Mineral”, “Suplemento de Vitamina(s) e Mineral(ais)”, “Suplemento Vitamínico – Mineral”, ou “Suplemento à base de ...” seguido da especificação da(s) Vitamina(s) ou Mineral(ais) presentes. 3.2. Nos demais painéis: <ul style="list-style-type: none"> a) a advertência em destaque e em negrito: “Consumir este produto conforme a Recomendação de Ingestão Diária constante da embalagem” b) a orientação em destaque e em negrito: “Gestantes, nutrizes e crianças até 3 (três) anos somente devem consumir este produto sob orientação de nutricionista ou médico”. c) São permitidas somente informações sobre as funções cientificamente comprovadas das vitaminas e minerais, descrevendo o papel fisiológico desses nutrientes no desenvolvimento e/ou funções do organismo. d) a recomendação sobre o modo de ingestão do produto (quantidade, frequência, condições especiais) e modo de preparo, quando for o caso. e) a quantidade de nutrientes ingerida por porção individual e em comparação percentual à IDR. A porção individual deve ser indicada pelo fabricante, bem como o número máximo de porções individuais para consumo diário. No caso do produto não ser dirigido a consumidor específico, deve ser utilizada a comparação em relação à IDR para adultos, conforme legislação específica. f) os cuidados para conservação e armazenamento, antes e depois de abrir a embalagem, quando for o caso.

11 - Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais
- Portaria MS nº 31, de 13.01.98

<p>11.1 – O que são alimentos adicionados de nutrientes essenciais ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - São considerados como adicionados de nutrientes essenciais: <ul style="list-style-type: none"> - o alimento fortificado/enriquecido ou simplesmente adicionado de nutrientes: é aquele ao qual foram adicionados um ou mais nutrientes essenciais contidos, naturalmente ou não, no alimento, com o objetivo de reforçar o seu valor nutritivo e/ou prevenir ou corrigir deficiência(s) demonstrada(s) em um ou mais nutrientes, na alimentação da população ou em grupos específicos da mesma. - o alimento restaurado ou com reposição de nutrientes essenciais: é aquele ao qual foram adicionado um ou mais nutrientes, com a finalidade de repor, quantitativamente, aquele(s) reduzido(s) durante o processamento e/ou armazenagem. - Para efeito das definições acima, considera-se: <ul style="list-style-type: none"> - Nutriente – qualquer substância normalmente consumida com um constituinte do alimento e que: a) fornece energia; ou b) é necessário para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde; ou c) cuja deficiência resulta em mudanças bioquímicas e fisiológicas no organismo. - Nutriente essencial – toda substância normalmente consumida para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e que não é sintetizada pelo organismo ou é sintetizada, porém em quantidade insuficiente.
<p>11.2 – Como se classificam tais alimentos?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Os alimentos adicionados de nutrientes essenciais classificam-se em: <ul style="list-style-type: none"> I – Alimentos Enriquecidos/Fortificados ou Alimentos Simplesmente Adicionados de Nutrientes: <ul style="list-style-type: none"> a) Para Fins de Programas Institucionais b) Para Fins Comerciais II – Alimentos Restaurado ou com Reposição de ... [especificando o(s) nutriente(s)]
<p>11.3 – Quais as normas de rotulagem específicas para tais alimentos ?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Devem atender às normas de Rotulagem em geral conforme legislação específica e às normas da Rotulagem Nutricional obrigatória para aqueles alimentos que façam declarações de propriedades nutricionais das vitaminas e minerais. 2. No que se refere aos Alimentos Enriquecidos/Fortificados para Programas Institucionais deve ser observada, também, a Portaria 34/80 SNVS/MS. 3. Não deve induzir o consumidor a erro ou engano quanto ao valor nutricional dos mesmos. 4. É proibida toda e qualquer expressão de natureza terapêutica. 5. Devem constar, ainda: <ol style="list-style-type: none"> 5.1. No painel principal: <ol style="list-style-type: none"> a) para os Alimentos Enriquecidos/Fortificados: a designação do alimento convencional e uma das seguintes expressões: “Enriquecido (Fortificado) com Vitamina(s) ...”, “Vitaminado”, “Enriquecido(Fortificado) com Minerais”, “Enriquecido(Fortificado) com Vitaminas e Minerais”, “Rico em ...” [(especificando o nome da(s) vitamina(s) e/ou minerais)], “Enriquecido(Fortificado) com ...”, “Rico em Vitaminas”, “Rico em Minerais”, “Rico em Vitaminas e Minerais”, “Com Vitaminas ...”, “Contém Vitaminas ...”. b) para os Alimentos Restaurados: é opcional o uso dos termos “Restaurado com ...”, ou “Com Reposição de ...” (especificando sempre os nutrientes adicionados). 5.2. Nos demais painéis: <ol style="list-style-type: none"> a) a indicação da porção recomendada e o modo de preparo, quando for o caso. b) a composição nutricional em relação a % da IDR de forma quantitativa por 100g ou 100ml e, ainda, opcionalmente, por porção, quando se indicar o número de porções contida na embalagem. c) as instruções para conservação, armazenagem e transporte, quando for o caso.

12 - Adoçantes de Mesa
 - Portaria MS n° 38, de 13.01.98

12.1 – O que são adoçantes de mesa ?	- São os produtos formulados especificamente para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas.
12.2 – Como são designados ?	- O produto é designado genericamente como “Adoçante de Mesa”. - Quando for formulado para dietas com restrição de sacarose, frutose e glicose (dextrose), para atender às necessidades de pessoas que têm restrição à ingestão desses açúcares, é designado como “Adoçante Dietético”.
12.3 – Quais as normas de Rotulagem para tais produtos ?	<p>1 – Devem atender às normas de Rotulagem em geral e às dos Alimentos Para Fins Especiais.</p> <p>2 – Quando houver informação nutricional complementar, deve estar de acordo com as normas de Informação Nutricional Complementar.</p> <p>3 – Devem constar, ainda:</p> <p>3.1 – No painel Principal:</p> <p>a) a denominação do adoçante, como designado acima.</p> <p>b) a informação: “Contém edulcorante(s) natural(ais) ou artificial (ais) ...” seguido do nome do(s) edulcorante(s).</p> <p>3.2 – Nos demais painéis :</p> <p>a) a informação, em destaque e em negrito: “Diabéticos: contémg de” (sacarose, glicose (dextrose) ou frutose, quando for o caso) nas medidas práticas usuais, tais como, gotas, colher de café, envelope ou outras.</p> <p>b) a informação, em destaque e em negrito : “Contém fenilalanina”, para os adoçantes aos quais foi adicionado aspartame.</p> <p>c) a declaração, por extenso, da classe e do nome genérico do(s) aditivo(s) intencional(ais), com exceção dos edulcorantes, que já constam no painel principal.</p> <p>d) o valor energético, expresso em quilocalorias, de medidas práticas usuais, tais como, gotas, colher de chá, colher de café, envelope, tablete, e a equivalência do seu poder adoçante em relação ao da sacarose.</p> <p>e) as informações impressas em relevo na embalagem devem ser legíveis.</p>

13 – Compostos Líquidos Pronto para Consumo
 - Portaria MS nº 868 , de 03.11.98

<p>13.1 – O que são compostos líquidos prontos para consumo ?</p>	<p>- São as bebidas isentas de álcool ou com menos de 0,5 % de álcool, que podem conter vitaminas e sais minerais até 100 % da IDR no produto a ser consumido, e que contenham um ou mais ingredientes permitidos por esta Portaria.</p> <p>OBS : Não estão incluídos aqui os Refrigerantes, os Sucos e os Néctares.</p>
<p>13.2 – Como são designados ?</p>	<p>- O produto será designado de “COMPOSTO LÍQUIDO PRONTO PARA CONSUMO”, devendo ser complementado pela expressão “À BASE DE ..” (especificando os ingredientes principais ou que caracterizem algum atributo comprovado e que, opcionalmente, seja indicado no rótulo), podendo acrescentar o termo “SABOR DE ..”</p>
<p>13.3 – Quais as normas de rotulagem específicas para tais produtos ?</p>	<p>1 – Devem atender às normas de Rotulagem em geral e nutricional.</p> <p>2– Quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deve estar de acordo com as normas da Informação Nutricional Complementar;</p> <p>3 – Alegações, tais como “energético, estimulante, potencializador, melhora de desempenho”, devem ser comprovadas e avaliadas, previamente, pelo órgão competente do Ministério da Saúde, de acordo com legislação específica.</p> <p>4 – Devem constar, ainda :</p> <p>4.1 – No painel principal: A designação conforme descrita acima.</p> <p>4.2 – Nos demais painéis:</p> <p>a) o teor de cafeína da bebida, quando presente.</p> <p>b) a advertência, em destaque e em negrito : “Idosos e portadores de enfermidades : consultar o médico antes de consumir este produto” .</p>

**14 – Fórmulas Infantis para Lactentes e
Fórmulas Infantis de Seguimento**
- Portaria MS nº 977, de 05.12.98

<p>14.1 – O que é fórmula infantil para lactentes ?</p>	<p>- É o produto destinado à alimentação de lactentes, sob prescrição, em substituição total ou parcial do leite humano, para satisfação das necessidades nutricionais deste grupo etário. Exceção-se as fórmulas destinadas a satisfazer necessidades dietoterápicas específicas.</p> <p>- Para tal, considera-se:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lactente : a criança de zero a doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias).
<p>14.2 – O que é fórmula infantil de seguimento ?</p>	<p>- É o produto utilizado como substituto do leite materno a partir do sexto mês, quando indicado, e para crianças de 1ª infância.</p> <p>- Para tal, considera-se:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lactente : como definido no item anterior . - Criança de primeira infância : a criança de 12 meses a três anos de idade.
<p>14.3 – Como se classificam tais produtos ?</p>	<p>- São classificados, de acordo com a forma de apresentação, em:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Líquida, pronta para consumo: não necessita de diluição. b) Líquida, concentrada : necessita de diluição em água, conforme instruções do fabricante. c) Em pó : necessita de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante.
<p>14.4 – Como são designados tais produtos ?</p>	<p>- São designados como FÓRMULA INFANTIL ou LEITE INFANTIL, devendo constar o termo LACTENTE para os produtos definidos em 14.1, ou o termo SEGUIMENTO para os produtos definidos em 14.2., sendo que:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) quando 90%, no mínimo, fonte protéica é derivada de leite integral ou leite desnatado, como tal ou com pequena modificação, o produto pode ser designado como FÓRMULA INFANTIL À BASE DE LEITE; b) quando 100% da fonte protéica é derivada de leite integral ou de leite desnatado, como tal ou com pequena modificação, o produto pode ser designado como LEITE INFANTIL. c) quando produto contiver 1 (um) mg ou mais de ferro por 100 kcal disponíveis deve ser designado como FÓRMULA INFANTIL COM FERRO, LEITE INFANTIL COM FERRO ou FÓRMULA INFANTIL COM FERRO À BASE DE LEITE .
<p>14.5 – Quais as normas de Rotulagem para tais produtos ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Devem atender às normas de rotulagem em geral, as dos Alimentos para Fins Especiais e às exigidas pela Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes (Resolução nº 31, de 12.10.92, do Conselho Nacional de Saúde, do Ministério da Saúde). 2 – Devem constar, ainda: <ul style="list-style-type: none"> 2.1 – No painel principal: a designação conforme item anterior 2.2 – Nos demais painéis: <ul style="list-style-type: none"> a) as fontes protéicas; b) a expressão “não contem leite ou produtos lácteos” ou frase equivalente, quando o produto não contiver leite ou qualquer derivado lácteo; c) quando o produto for destinado a lactentes com necessidades nutricionais especiais, deve ser claramente identificado no rótulo a propriedade ou propriedades dietéticas nas quais esta baseada, não podendo indicar condições de saúde para as quais a fórmula possa ser utilizada. 3 – É vedada nas embalagens e/ou rótulos, a utilização de ilustrações, fotos ou imagens de bebês ou outras formas que possam sugerir a utilização do produto como sendo ideal para a alimentação do lactente, bem como a utilização de frases do tipo “quando não for possível”, ou similares, que possam por em dúvida a capacidade das mães de amamentarem os seus filhos

15 - Rotulagem de Alimentos Funcionais

- Portaria MS nº 398, de 30/04/99

15.1 – O que são alimentos funcionais ?	<ul style="list-style-type: none">- São os alimentos consumidos como parte da dieta usual, que produzem efeitos metabólicos ou fisiológicos e/ou capacidade de reduzir o risco de doenças crônicas – degenerativas, além das suas funções nutricionais básicas. Tais propriedades tem que ser comprovadas junto às autoridades competentes, quando do registro do alimento ou do novo rótulo.
15.2 – O que são alegações de propriedades funcionais e de saúde?	<ul style="list-style-type: none">- Alegação de propriedade funcional – é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano.- Alegação de propriedade de saúde – é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de relação entre o alimento ou ingrediente com doença ou condição relacionada à saúde.
15.3 – Quais as diretrizes para a utilização da alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde ?	<ul style="list-style-type: none">- A alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde é permitida em caráter opcional.- O alimento ou ingrediente que alegar propriedades funcionais ou de saúde pode, além de funções nutricionais básicas, quando se tratar de nutriente, produzir efeitos metabólicos e /ou fisiológicos e /ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica.- São permitidas alegações de função e/ou conteúdo para nutriente, podendo ser aceitas aquelas que descrevem o papel fisiológico do nutriente ou não nutriente no crescimento, desenvolvimento e funções normais do organismo, mediante demonstração da eficácia. Para os nutrientes com funções plenamente reconhecidas pela comunidade científica não será necessária a demonstração da eficácia ou análise da mesma para alegação funcional na rotulagem.- No caso de uma nova propriedade funcional, há necessidade de comprovação científica da alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde e da segurança de uso, segundo as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos (Portaria 397, de 30.04.99)- As alegações podem fazer referências à manutenção geral da saúde, ao papel fisiológico dos nutrientes e não nutrientes e à redução de risco a doenças. <u>Não são permitidas alegações de saúde que façam referência à cura ou prevenção de doenças.</u>
15.4 – Quais as normas de rotulagem específicas para tais alimentos ?	<ul style="list-style-type: none">- Devem atender as normas de rotulagem em geral conforme legislação específica e as normas da rotulagem nutricional obrigatória para aqueles alimentos que façam declarações de propriedades nutricionais .

Definições

Ácidos graxos ou Gorduras	Saturados são os ácidos graxos sem duplas ligações Monoinsaturados. são os ácidos graxos com uma dupla ligação cis, Polinsaturados são os ácidos graxos com mais de uma dupla ligação cis-cis.
Açúcares	São todos os monossacarídeos e dissacarídeos metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis.
Aditivo alimentar	É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto poderá, direta ou indiretamente, fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componente do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.
Alimento	É toda substância que se ingere no estado natural, semi - elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamento.
Alimento embalado	É todo alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.
Carboidratos	São todos os mono, di e polissacarídeos e polióis disponíveis, ou seja, aqueles que são digeridos ou absorvidos e metabolizados pelo ser humano.
Classificação	É o critério científico ou comercialmente adotado para estabelecer a classe do alimento, como indicado no respectivo Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)
Componente	É toda substância que faz parte de um ingrediente.
Consumidor	É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utilize alimentos.
Declaração de Nutrientes	É uma relação ou listagem ordenada dos nutrientes de um alimento.
Denominação de Venda	É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico que estabelecer os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) inerentes ao produto.
Embalagem	É o recipiente, o pacote ou o envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos. - embalagem primária (ou envoltório primário) - é a embalagem que está em contato direto com o alimento. - embalagem secundária - é a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s). - embalagem terciária - é a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.
Fracionamento de Alimento	É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.
Fibra alimentar	São os carboidratos não disponíveis, ou seja, aqueles que não são hidrolisados pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano, determinado segundo o método 985.29 da AOAC 15ª ed. 1990 (método enzimático-gravimétrico) ou edição mais atual.
Glicídios	v. Carboidratos
Gorduras ou Lipídios	São substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não - glicerídeos, principalmente, fosfatídeos.

Hidratos de carbono	v. Carboidratos
Informação nutricional complementar (declaração de propriedades nutricionais)	É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e seu conteúdo de proteínas, lipídios, glicídios e fibras alimentares, bem como seu conteúdo de vitaminas e sais minerais. Não se considera declaração de propriedades nutricionais: a) a menção de substâncias na lista de ingredientes, b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional, e c) a declaração quantitativa ou qualitativa de alguns nutrientes ou ingredientes ou do valor energético na rotulagem, quando exigida por legislação nacional, até que se elabore um regulamento técnico específico.
IDR	Ingestão Diária Recomendada – é a quantidade de Vitaminas, Minerais e Proteínas que devem ser consumidas diariamente para atender às necessidades nutricionais da maior parte dos indivíduos e grupos de pessoas de uma população sadia.
Ingrediente	É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.
Lipídios	v. Gorduras
Lote	É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.
Marca	É o elemento que identifica um ou vários produtos do mesmo fabricante e que os distingue de produtos de outros fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial.
Matéria - prima	É toda substância que, para ser utilizada como alimento, necessita sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.
Natureza	É o termo (ou termos) que identifica a origem do alimento.
Nutriente	É qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que : a) proporcione energia, e/ou ; b) seja necessária para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e da vida, e/ou; c) cuja carência faz com que se produzam mudanças químicas ou fisiológicas características.
Nutriente essencial	É toda substância normalmente consumida para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e que não é sintetizada em quantidade suficiente pelo organismo.
Painel principal	É a parte do rótulo onde se apresentam, de forma mais relevante, a denominação de venda e a marca ou desenhos informativos, caso existam.
País de origem	É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde sofreu o último processo de transformação, mudando sua natureza.
Proteínas	Corresponde ao conteúdo de nitrogênio total, determinado segundo o método de Kjeldahl multiplicado pelo fator correspondente, segundo o tipo de alimento.
Rótulo	É toda inscrição, legenda, imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.
Rotulagem nutricional	É toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Compreende dois componentes: a) a declaração de nutrientes e b) a informação nutricional complementar.
Tipo	É o termo indicativo da forma de apresentação do alimento, em função de suas características peculiares.

TABELA 1

CLASSE DE INGREDIENTES	NOME GENÉRICO
Óleos refinados, exceto o azeite de oliva	<p>“Óleo de ...”</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualificar de “vegetal” ou “animal”, de acordo com o caso; - indicação da origem específica vegetal ou animal; - a qualificação hidrogenado ou parcialmente hidrogenado, de acordo com o caso, deve acompanhar a denominação de óleo cuja origem vegetal ou origem específica vegetal ou animal, venha indicada.
Gorduras refinadas, exceto a manteiga.	<p>“Gorduras” juntamente com o termo “vegetal” ou “animal”, de acordo com o caso.</p>
Amidos e amidos modificados por via enzimática ou física.	“Amido”
Amidos modificados quimicamente	“Amido modificado”
Todas as espécies de pescado, quando o pescado constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que, no rótulo e na apresentação, não se faça referência a uma determinada espécie de pescado.	“Pescado”
Todos os tipos de carnes de aves, quando constituam um ingrediente de outro alimento e sempre que, no rótulo e na apresentação, não se faça referência a nenhum tipo de específico de carne de aves.	“Carne de ave”
Todos os tipos de queijo, quando o queijo ou uma mistura de queijos constitua um ingrediente de outro ou sempre que, no rótulo e na apresentação, não se faça referência a um tipo específico de queijo.	“Queijo”
Todas as espécies e extratos de espécies isoladas ou misturadas no alimento.	“Espécie”, “espécies” ou “mistura de espécies”, ou “especiarias”, de acordo com o caso.
Todas as ervas aromáticas ou parte de ervas aromáticas isoladas ou misturadas no alimento.	“Ervas aromáticas” ou “misturas de ervas aromáticas”, de acordo com o caso.
Todos os tipos de preparos de goma utilizados na fabricação da goma base para goma de mascar.	“Goma base”
Todos os tipos de sacarose.	“Açúcar”
Dextrose anidra ou dextrose monohidratada.	“Dextrose” ou “Glicose”
Todos os tipos de caseinatos.	“Caseinato”
Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada	“Manteiga de cacau”
Todas as frutas confeitadas, sem exceder 30% do peso do alimento	“Frutas confeitadas”

TABELA 2

INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA (IDR) ^{1,2}

NUTRIENTE	UNIDADE	IDR
Proteína	g	50
Vitamina A ³	µg RE	800
Vitamina D	µg	5
Vitamina C	mg	60
Vitamina E	mg	10
Tiamina	mg	1,4
Riboflavina	mg	1,6
Niacina	mg	18
Vitamina B6	mg	2
Ácido Fólico	µg	200
Vitamina B12	µg	1
Biotina	mg	0,15
Ácido Pantotênico	mg	6
Cálcio	mg	800
Ferro	mg	14
Magnésio	mg	300
Zinco	mg	15
Iodo	µg	150

- 1) Codex Alimentarius, FAO/OMS, Alinorm 93/22 Apêndice II e Diretiva 90/496 da CEE
- 2) Esta tabela poderá ser complementada de acordo com as recomendações do National Research Council, 10th Edition, 1989
- 3) 0,3 µg RE = 1,8 µg de beta-caroteno

TABELA 3
CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES
E/OU VALOR ENERGÉTICO

COMPONENTE	ATRIBUTO	LIMITES NO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO
Valor energético	Baixo	- máximo de 20 kcal / 100 ml (líquido) ou - máximo de 40 kcal / 100 g (sólidos, pastosos ou líquidos de base láctea)
	Reduzido	- redução mínima de 25% do VET e - diferença maior do que o máximo permitido para o atributo <u>Baixo</u>
	Não contém	- máximo de 4 kcal / 100 g ou 100 ml
Açúcares	Baixo	- máximo de 5 g / 100 g ou 100 ml e - mesmas condições exigidas para os atributos <u>Reduzido</u> ou <u>Baixo</u> Valor Energético ou frase do tipo: "Este não é um alimento de valor energético reduzido".
	Reduzido	- redução mínima de 25% de açúcares e - diferença maior que o máximo permitido para o atributo <u>Baixo</u> e - mesmas condições exigidas para os atributos <u>Reduzido</u> ou <u>Baixo</u> Valor Energético ou frase do tipo: "Este não é um alimento de valor energético reduzido", quando a redução de mais de 25% implicar em aumento ou manutenção do VET
	Não Contém	- máximo de 0,5g / 100g ou 100ml e - mesmas condições exigidas para os atributos <u>Reduzido</u> ou <u>Baixo</u> Valor Energético ou frase do tipo: "Este não é um alimento de valor energético reduzido".
	Sem adição	- açúcares não foram adicionados durante a produção ou embalagem do produto e não contém ingredientes nos quais tenham sido adicionados açúcares e - mesmas condições exigidas para os atributos <u>Reduzido</u> ou <u>Baixo</u> Valor Energético ou frase do tipo: "Este não é um alimento de valor energético reduzido"
Gorduras Totais	Baixo	- máximo de 3g / 100 g (sólidos) ou de 1,5 g / 100 ml (líquidos)
	Reduzido	- redução mínima de 25% de gorduras e - diferença maior que o máximo permitido para o atributo <u>Baixo</u>
	Não contém	- máximo de 0,5 g / 100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos)
Gorduras Saturadas(*)	Baixo	- máximo de 1,5g / 100 g (sólidos) ou 0,75g / 100 ml (líquidos) e - a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET
	Reduzido	- redução mínima de 25% de gorduras e - diferença maior que o máximo permitido para o atributo <u>Baixo</u> e - a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET
	Não contém	- máximo de 0,1 g / 100g (sólidos) ou 100 ml (líquidos)

(*) Para as informações nutricionais complementares relativas à gordura saturada e colesterol, os ácidos graxos trans devem ser computados no cálculo de gorduras saturadas (quando aplicável).

IDR – Ingestão Diária Recomendada VET – Valor Energético Total

TABELA 3
CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES
E/OU VALOR ENERGÉTICO (cont.)

COMPONENTE	ATRIBUTO	LIMITES NO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO
Colesterol (*)	Baixo	- máximo de 20 mg / 100 g (sólidos) ou 10 mg / 100 ml (líquidos) e - máximo de 1,5 g / 100g ou 0,75 g / 100 ml de gorduras saturadas e - a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET
	Reduzido	- redução mínima de 25% de colesterol e - diferença maior que o máximo permitido para o atributo <u>Baixo</u> e - máximo de 1,5 g / 100g ou 0,75 g / 100 ml de gorduras saturadas e - a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET
	Não contém	- máximo de 5 mg / 100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos) e - máximo de 1,5 g / 100g ou 0,75 g / 100 ml de gorduras saturadas e - a energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do VET
Sódio	Baixo	- máximo de 120 mg / 100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos)
	Muito baixo	- máximo de 40 / 100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos)
	Reduzido	- redução mínima de 25% em sódio e - diferença maior que o máximo permitido para o atributo <u>Baixo</u>
	Não contém	- máximo de 5 mg / 100 g (sólidos) ou 100 ml (líquidos)
Proteínas	Fonte	- mínimo de 10% da IDR de referência/100g (sólidos) ou 5% / 100 ml (líquidos)
	Alto teor	- mínimo de 20% da IDR de referência/100g (sólidos) ou 10% /100 ml(líquidos)
	Aumentado	- aumento mínimo de 25% do teor de proteínas e - diferença maior que o mínimo permitido para o atributo <u>Fonte</u>
Fibras Alimentares	Fonte	- mínimo de 3 g / 100 g (sólidos) ou 1,5 g / 100 ml (líquidos)
	Alto teor	- mínimo de 6 g /100 g (sólidos) ou 3 g /100 g (líquidos)
	Aumentado	- aumento mínimo de 25% do teor de fibras alimentares e - diferença maior que o mínimo permitido para o atributo <u>Fonte</u>
Vitaminas	Fonte	- mínimo de 15% da IDR de referência/100g(sólidos) ou 7,5%/100 ml (líquidos)
	Alto Teor	- mínimo de 30% da IDR de referência/100g(sólidos) ou 15%/100ml (líquidos)
	Aumentado	- aumento mínimo de 25% do teor de vitaminas e - diferença maior que o mínimo permitido para o atributo <u>Fonte</u>
Minerais	Fonte	- mínimo de 15% da IDR de referência/100g (sólidos) ou 7,5%/100 ml(líquidos)
	Alto Teor	- mínimo de 30% da IDR de referência/100g(sólidos) ou 15%/100ml (líquidos)

(*) Para as informações nutricionais complementares relativas à gordura saturada e colesterol, os ácidos graxos trans devem ser computados no cálculo de gorduras saturadas (quando aplicável).

IDR – Ingestão Diária Recomendada VET – Valor Energético Total

Apoio:

ETIQUETA ADESIVA TEM NOME
MACK COLOR[®]
(11) 6941-4499
www.mackcolor.com.br

TARFC
GRÁFICA, EDITORA E FOTOLITO LTDA.
(11) 6193 - 6508



**GOVERNO
FEDERAL**

Embrapa

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba
23020-470 Rio de Janeiro, RJ
Telefone: (21) 410 7400 Fax: (21) 4101090 e 4101433
e-mail: ctaa@ctaa.embrapa.br