

PROPOSTA DE REVISÃO DA RESOLUÇÃO GMC Nº 26/03
REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA RÓTULAGEM DE ALIMENTOS
EMBALADOS

Legenda:

Preto: texto mantido

Azul: correções/melhoria da redação da versão em português

Vermelho: inclusões e alterações

Sombreado em celeste: acuerdos

Análisis interno []

Verde: Comentarios e inclusiones de la XLII reunion

1. ~~ÂMBITO DE APLICAÇÃO~~ ALCANCE

O presente Regulamento Técnico se **aplica** (aplicará) à rotulagem de todo alimento comercializado **no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extra-zona**, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

[Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplicará de maneira complementar ao disposto no presente Regulamento Técnico MERCOSUL.] **Analizar con El punto 5.1**

Posição brasileira: O texto conflita com o disposto no item 5.1, que faz referência a disposições contrárias a este regulamento: “Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:”.

Brasil esta evaluando la exclusion de la matéria prima para fines industriales y presentara su posicion em la próxima reunion.

2. DEFINIÇÕES

Observação: As definições foram colocadas em ordem alfabética.

[Para fins deste RTM considera-se] **Analizar pertinência o no**

~~2.7.~~ **2.1. 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, **[produção](ver com GMC 31/92)**, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto ~~implicará~~ **implica** direta ou indiretamente com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam

incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

Mantener redaccion em español

Referências:

- Codex Stan 1-1985, item 2.
- Mercosul. Resolução GMC Nº 31/1992, art. 1º.

~~2.8.~~ **2.2. Alimento:** É toda substância **[ou mistura de substâncias]** que se ingere no estado natural, ~~semi-elaborada~~ **semiprocessada** ou elaborada **processada**, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas, **gomas de mascar** e qualquer outra substância utilizada em ~~sua elaboração~~ **seu processamento**, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e **os** [substâncias utilizadas unicamente como] medicamentos.

Mantener redaccion em español

2.3. Alimento embalado: É **aquele** ~~tudo o alimento que está~~ contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

Mantener redaccion em español

2.4. Coadjuvante de tecnologia de fabricação: É toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se a presença de traços da substância ou seus derivados no produto final.

COADYUVANTE DE TECNOLOGIA Es toda sustancia, excluyendo losequipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado, pudiendo admitirse la presencia de trazas de la sustancias, o sus derivados, en el producto final.

~~2.4.~~ **2.5. Consumidor:** É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

~~2.9.~~ **2.6. Denominação de venda (designação ou nome) do alimento:** É termino específica e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. [Será fixado no Regulamento Técnico MERCOSUL que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto]. *Ver punto 6.2*

Sera analizada la definicion de los puntos 2.7,2.7.1,2.7.2 y 2.7.3 - Reunion XLII

~~[2.2.~~ **2.7. Embalagem:** É o recipiente, o pacote ou a embalagem **o invólucro onde o alimento está contido**, ~~destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos~~ **destinado a proteger e conservar o alimento, bem como a facilitar o seu transporte e manuseio.]**

Ref:3/92

[Envase: es el articulo que esta en contacto directo com alimentos destinados a contenerlos desde su fabricacion hasta su entrega al consumidor con la finalidad de protegerlos de agentes externos de alteracion y de contaminacion, asi como de adulteracion.]

2.2.4. **2.7.1. Embalagem primária ou envoltório primário:** É **aquela** a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.2.2. **2.7.2. Embalagem secundária ou pacote:** É a embalagem **aquela** destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

2.2.3. **2.7.3. Embalagem terciária ou embalagem:** É a embalagem **aquela** destinada a conter ~~uma ou várias~~ **a(s)** embalagem(ns) secundária(s).

[2.8. Fabricação ou produção ou industrialização: São todas as operações que se fizerem necessárias à obtenção de um alimento.] Sera analisada la definicion

Referência:

- Brasil. Decreto 3961/2001, inciso XIX do art. 3º.

[2.9. Fabricante: É a empresa ou a entidade privada ou estatal envolvida na fabricação de um alimento (fabricante, produtor, fracionador e envasilhador).] Sera analisada la definicion

Referência:

- Brasil. Lei 11265/2006, inciso XVII do art. 3º.

2.10. Fracionamento (ou envasilhamento) de alimento: É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

2.5. 2.11. Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou **no** preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.12. Ingrediente composto: É o ingrediente alimentar produzido (obtido) a partir de dois ou mais ingredientes. En español se incluye la palabra (obtenido)

2.11. 2.13. Lote: É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante, ~~ou~~ fracionador (**ou envasilhador**) em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.6. 2.14. Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.13. 2.15. Painel principal ou (vista principal): ~~É a parte da rotulagem mais facilmente visível ao consumidor em condições habituais de exposição à venda onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.~~

Cara principal: área visble en condiciones usuales de exposición donde estan escritas en su forma más relevante la denominación de venta, la marca (o nombre de fantasia), y/o El logo y/o El dibujo alegórico si lo hubiere.

Brasil esta evaluando la pertinencia de la inclusion de la definicion para panel frontal y presentara posicion en la próxima reunion.

2.12. **2.16. País de origem:** É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado (processado) em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação **que modificou sua natureza.**]

Paraguay elaborara una propuesta de redaccion a fin de complementar la definicion

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.5.2. (modificou sua natureza)

2.17. Prazo de validade: **[É a data até a qual um produto conserva suas propriedades e características, mantendo-se seguro para o consumo, nas condições de conservação indicadas pelo fabricante.]**

Se acuerda la inclusion de esta definicion de Plazo de validez, no obstante Argentina elaborara una propuesta de redaccion a fin de complementar la definicion

Referências:

- União Europeia. Diretiva 2000/13/EC, item 1 do art 9º.
- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, item 2.11.

2.4. **2.18. Rotulagem:** É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 2. (coerente com definição do Codex)

3. PRINCÍPIOS GERAIS

Sugerencias de redaccion:

-[La informacion contenida en los rotulos deberá estar impresa con letra legible e indeleble sin enmiendas ni leyendas superpuestas].

-[La informacion contenida en el rotulo debe estar impresa con letras de tamaño y realce que garanticen la visibilidad y la legibilidad de la informacion, en color contrastante con el fondo del rotulo e indeleble, sin enmiendas ni leyendas superpuestas.]

3.4. A rotulagem dos alimentos será **(deve ser)** feita exclusivamente nos estabelecimentos ~~processadores~~ habilitados pela autoridade competente do país de origem para elaboração **fabricação, fracionamento ou (envasilhamento).**

3.4.1. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do Estado Parte de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo **todas as informações**

obrigatórias no idioma correspondente com caracteres de tamanho e realce **que garantam a visibilidade e a legibilidade da informação**. Esta etiqueta poderá **pode** ser colocada tanto na origem como no destino. [No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.] **Brasil analisara internamente**

3.1. Os alimentos embalados não ~~deverão~~ **devem** ser descritos ou apresentar ~~rótulo~~ **rotulagem** que:

- a) **utilize vocábulos palavras, expressões,[marcas],** sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, **[com legibilidade comprometida]** ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira **finalidade de uso**, natureza, composição, **origem**, procedência, tipo, qualidade, **segurança**, quantidade, validade, **modo de fabricação**, rendimento ou forma de uso do alimento;

Ver ponto 7.2

Referências:

- União Europeia. Diretiva 2000/13/CE, item 1(a-i) do art. 2º. (origem; modo de fabricação ou de obtenção)
- Canadá. Food and Drugs Act, Chapter F-27, item 5(1). (segurança)
- Canadá. Consumer Packaging and Labelling Act, Chapter C-38, item 7(2-c) (origem; modo de fabricação ou de obtenção).

[b) afirme, sugira ou implique que o produto contém qualquer ingrediente que não faz parte de sua composição, ou que não contém qualquer ingrediente que de fato possua;]

Analisar com declaracion cuantitativa de ingredientes

Referência:

- Canadá. Consumer Packaging and Labelling Act, Chapter C-38, item 7(2-b).

[c) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstrados;

[d) destaque (ressalte**) a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos;**

[e) ressalte, em alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes ou ausência de aqueles de uso no permitido como ingredientes, em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;]

[f) ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica; **excepto em los casos previstos em Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos]**

[g) indique que o alimento, **seus ingredientes ou componentes possui **possuem** propriedades medicinais ou terapêuticas (**prevenção, tratamento e cura de doenças**) ou **ação estimulante**. ; **excepto em los casos previstos em Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos]****

Referência:

- União Europeia. Diretiva 2000/13/CE, item 1(b) do art. 2º. (prevenção, tratamento e cura)

~~[g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.].~~

Observação: “prevenir doenças ou com ação curativa” já estava previsto na alínea “g”; ação “estimulante” foi incluída na alínea “g”.

Brasil presentara en la próxima reunion propuesta de redaccion de los 3.2, 3.3 y 3.3.1

3.2. As denominações **indicações** geográficas de um país, de uma região, **de uma cidade** ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não ~~poderão~~ **podem** ser usadas na rotulagem ~~ou na~~ propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

3.3. Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento ~~deverá~~ **deve** figurar **constar** a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce, e visibilidade e **legibilidade** que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

3.3.1. Não ~~se poderá utilizar~~ **pode ser utilizada** a expressão “tipo” para denominar vinhos e **outras** bebidas alcoólicas com estas características.

Observação 1:

O item 3.3.1 foi numerado para melhor organização do texto.

Referência:

- P.Res nº 04/10 (“... de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação”).

Observação: o item 3.4 foi subdividido em dois itens para maior clareza ao texto.

4. IDIOMA

A informação obrigatória ~~deverá~~ **(deve)** estar escrita no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), ~~com caracteres de tamanho, realce e~~ **que garantam a visibilidade e a legibilidade da informação**, ~~sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.~~

Referência:

- P.Res nº 04/10 (“... de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação”).

5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

5.1. Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- Denominação de venda, **designação ou nome** do alimento;
- Lista de ingredientes;
- ~~Conteúdos líquidos;~~ **Indicação quantitativa do conteúdo líquido;**
- Identificação da origem;
- ~~Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;~~
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções sobre **conservação e, quando necessário, o modo de** preparo e uso do produto, ~~quando necessário;~~
- **Rotulagem nutricional;**
- **Denominações de qualidade e expressões superlativas, quando regulamentadas;**
- **Declaração da graduação alcoólica e da acidez acética, quando aplicável.**
- **Declaração quantitativa de ingredientes (DQI), quando aplicável;**

6. APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

6.1. Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a apresentação das informações obrigatórias na rotulagem de alimentos deve atender ao estabelecido neste item.

6.2. Denominação de venda, designação ou nome do alimento:

A denominação **de venda, designação ou nome** ~~ou a denominação e a marca~~ do alimento ~~deverá(ão)~~ **deve** estar de acordo com os seguintes requisitos:

a) **6.2.1.** ~~Quando em um Regulamento Técnico MERCOSUL for estabelecido~~ **estabelecer** uma ou mais denominações **de venda** para um alimento, ~~deverá~~ **deve** ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

6.2.2. Quando não existir uma denominação de venda, conforme previsto no item anterior, **deve ser utilizado um nome comum ou consagrado que não induza a erro ou engano, permitindo ao consumidor conhecer a verdadeira natureza do alimento;**

Referências:

- Codex Stan 1-1985, item 4.1.1.3.
- União Europeia. Diretiva 2000/13/CE, item 1(a) do artigo 5º.
- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, item 2.5.

b) **6.2.3.** ~~poderá~~ **Pode** ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações **de venda** indicadas no item ~~a anterior~~ **e desde que atenda aos requisitos estabelecidos no item 3 - Princípios Gerais.**

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.1.1.4.

c) **6.2.4.** ~~poderão~~ **Podem** constar palavras ou frases adicionais **junto ou próximas da denominação do alimento** necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a

erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento ~~as quais deverão estar junto ou próximas da denominação do alimento; Por exemplo: (tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido,~~ **entre outros**).

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.1.2.

6.2. 6.3. Lista de ingredientes

6.2.1. **6.3.1.** Com exceção de alimentos ~~em~~ **constituídos por** um único ingrediente (~~por exemplo: açúcar, farinha, erva-mate, vinho etc~~), ~~deverá~~ **deve** constar no rótulo uma lista de ingredientes.

6.2.2. **6.3.2.** A lista de ingredientes ~~deverá~~ **deve** constar no rótulo precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:”, de acordo com o especificado abaixo:

a) **6.3.2.1.** ~~†~~ Todos os ingredientes ~~deverão constar~~ **devem ser declarados** em ordem decrescente ~~da respectiva proporção~~ **de peso ou volume no momento da fabricação do alimento**;

Referências:

- Codex Stan 1-1985, item 4.2.1.2. (ordem de peso decrescente de peso inicial (m/m) no momento da fabricação)
- União Europeia. Diretiva 2000/13/CE, item 5 do art. 6º. (ordem de peso decrescente no momento da fabricação)
- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, item 2.8.

b) **6.3.2.2.** ~~quando um~~ **O** ingrediente **composto** ~~for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento de um Estado Parte, poderá~~ **pode** ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção **de peso ou volume no momento da fabricação do produto**;

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.2.1.3.

c) **6.3.2.3.** ~~q~~ Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome ~~em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou de~~ **num RT MERCOSUL específico**, e represente menos ~~que 25%~~ **de 5%** do alimento, não será ~~é~~ necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.2.1.3.

Observação:

Em relação à última frase “... com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado”, considerando que o CCFA está discutindo o

princípio de *carry over* para aditivos num eWG, devemos aguardar o resultado da próxima reunião deste Comitê.

~~d) a água deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes. Não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação.~~

6.3.2.4. A água e outros componentes voláteis adicionados que se evaporem totalmente durante a fabricação não podem ser declarados na lista de ingredientes.

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.2.1.5.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.4, item 3(b-c). (quando a água constitui menos de 5% do alimento final)

Justificativa: Os ingredientes compostos, como salmouras, xaropes, caldas, molhos ou similares já estão previstos no item 6.3.2.2 e, portanto, sugerimos excluir a primeira parte do texto.

~~e) 6.3.2.5. e~~ Quando se tratar de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, através da adição de água, os ingredientes ~~poderão~~ **podem** ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído. Nestes casos, ~~deverá~~ **deve** ser incluída a seguinte expressão: “Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo:”.

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.2.1.6.

~~f) 6.3.2.6. e~~ No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias, ~~ou de plantas~~ **ervas** aromáticas, **de temperos ou de condimentos** em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas ~~poderão~~ **podem** ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: “em proporção variável”.

6.3.2.7. Quando a composição de um alimento variar devido à substituição de um ingrediente que desempenha uma função semelhante no produto e este estiver previsto em Regulamento Técnico específico, quando houver, a lista de ingredientes deve conter ambos. Esta disposição se aplica somente se o ingrediente substituto não alterar a proporção do ingrediente original nem a composição nutricional do produto. Este item não se aplica aos aditivos alimentares.

Referência:

- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.4, item 7.

~~6.2.3.~~ **6.3.3. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes**

6.3.3.1. Os aditivos alimentares ~~deverão~~ **devem** ser declarados fazendo parte da **na** lista de ingredientes, **imediatamente após os demais ingredientes**. ~~Constará~~ **Deve constar** desta declaração:

a) a função principal ou fundamental do aditivo no alimento;

- b) ~~seu nome completo/~~ **um dos nomes específicos; e**
e) **opcionalmente também pode ser declarado** ~~ou~~ seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ~~ou ambos.~~

6.3.3.2. Os alimentos contidos em embalagens menores do que 100cm² podem declarar na lista de ingredientes o INS em substituição ao nome específico do aditivo. Este requisito não se aplica aos aditivos que podem causar hipersensibilidade ou intolerância previstos no item 6.3.5.

6.3.3.3. Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, ~~poderá~~ **deve** ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

~~Os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.~~

Observação: Colocado no item 6.3.3.1.

6.3.3.4. Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, optativamente, sua classificação, conforme estabelecido em Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Aromas/Aromatizantes.

~~Alguns alimentos devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.~~

Justificativa: Situação prevista no item 6.3.3.1.a.

6.3.4. Os coadjuvantes de tecnologia não podem constar na lista de ingredientes.

Referências:

- Codex Stan 1-1985, item 4.2.4.2.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.4, item 3(d).
- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, item 2.8.3.

6.3.5. Os alimentos e ingredientes listados abaixo podem causar reações de hipersensibilidade ou intolerância e devem ser declarados na lista de ingrediente dos alimentos, independentemente da quantidade presente no produto. Neste caso, não se aplicam as regras estabelecidas nos itens 6.3.2.3:

- Cereais que contêm glúten e derivados;
- Crustáceos e seus produtos;
- Ovos e seus produtos;
- Pescados e produtos da pesca;
- Amendoim e seus produtos;
- Soja e seus produtos;
- Leite e produtos lácteos (incluindo a lactose);
- Nozes e castanhas de árvores e seus produtos (amêndoa, castanha do Brasil, pistache, avelã, pecan, noz, macadâmia, entre outras);
- Sulfitos (dióxido de enxofre e seus sais) em concentração igual ou superior a 0,001 g/100g ou g/100mL (expresso em SO₂);
- Corantes amarelo crepúsculo, amarelo de quinoleína, carmim, vermelho allura, tartrazina e ponceau 4R.

6.3.5.1. Essa lista pode ser atualizada com base em parecer de comitês de especialistas da FAO/OMS ou em estudos científicos.

Referências:

- Codex Stan 1-1985, item 4.2.1.4.
- União Europeia. Diretiva 2003/89/CE, anexo III-A.
- União Europeia. Regulation (EC) n. 1333/2008, art. 24.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.3, tabela do item 4.
- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, item 2.8.2.
- Estados Unidos. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, Title II), Sec. 203.

6.3.5.2. A declaração do ingrediente estabelecida no item 6.3.5 deve ser seguida do nome do alimento fonte do alérgeno entre parênteses, caso esta informação não faça parte da denominação do ingrediente. Exemplo: “caseína (do leite), lactose (do leite), lecitina (de soja), albumina (do ovo), farinha de trigo e camarão.”

Referência:

- Estados Unidos. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, Title II), Sec. 203.

6.3.5.2.1. A declaração deve constar em negrito e em cor contrastante ao fundo do rótulo de forma que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

6.3.5.3. Os alimentos constituídos de um único ingrediente estão isentos das declarações exigidas no item 6.3.5 e seus subitens, desde que os ingredientes que possam causar hipersensibilidade ou intolerância constem na denominação de venda do produto.

Referência:

- Estados Unidos. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, Title II), Sec. 203.

6.3.5.4. Quando um ingrediente previsto no item 6.3.5 não fizer parte da composição do alimento, mas existir a possibilidade de contaminação incidental durante o processo de fabricação, deve constar no rótulo a expressão “Pode conter traços de ... (nome do ingrediente que pode causar hipersensibilidade seguido do nome do alimento fonte do alérgeno entre parênteses, caso esta informação não faça parte da denominação do ingrediente)”.

6.3.5.4.1. Esta expressão deve ser apresentada em negrito e cor contrastante ao fundo do rótulo, de forma que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

6.3. 6.4. Conteúdos Líquidos Indicação quantitativa do conteúdo líquido

Deve Atender ao estabelecido nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL correspondentes **específicos**.

~~6.4.~~ 6.5. Identificação da origem

~~6.4.1.~~ 6.5.1. Devem ser indicados **constar no rótulo pelo menos os seguintes dados do último fabricante do alimento:**

- o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- endereço completo;
- país origem e município;
- número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente, **quando existente**;
- código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente, **quando existente**.

6.5.2. No caso de alimentos importados, além dos requisitos exigidos no item 6.5.1, deve ser informado o nome (razão social) e endereço completo do importador.

Observação: Constava no item 5.

6.4.2. 6.5.3. Para identificar a **o país de** origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões: “fabricado em...”, “produto ...” ou “indústria ...”.

Referências:

- União Europeia. Diretiva 2003/13/CE, item 1.7 do art. 3º. (o nome ou a firma e endereço do fabricante ou do acondicionador ou do distribuidor)
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.2, item 3. (fornecedor inclui embalador, fabricante, distribuidor ou importador do alimento)
- Estados Unidos. Code of Federal Regulations, Title 21: Food and Drugs. Part 101, §101.5, item a. (fabricante, embalador e distribuidor)

6.5 6.6. Identificação do lote

6.5.1. 6.6.1. Todo rótulo ~~deverá~~ **deve** ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével.

6.5.2. 6.6.2. O lote será **deve ser** determinado em cada caso pelo fabricante, ~~produtor, ou fracionador~~ do alimento, segundo seus critérios.

6.5.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

~~a) um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os Estados Partes; ou~~

~~b) A data de fabricação, embalagem, ou prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item 6.6.1.b.~~

Observação: Esses itens foram redigidos conforme apresentado abaixo.

6.6.3. Para indicação do lote, **deve** ser utilizado um código chave precedido da letra “L” **ou da palavra “Lote”**.

6.6.3.1. O código chave pode ser informado por meio da data de fabricação **ou produção**, embalagem, **envase** ou prazo de validade sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item **6.7.2**.

6.6.3.1.1. Quando o lote corresponder ao prazo de validade, estes podem declarados da seguinte forma: lote/validade ou validade/lote.

6.6.4. Esse código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial **do produto** quando ocorrer o intercâmbio entre os Estados Partes.

6.6- 6.7. Prazo de Validade

6.7.1. Os estudos de estabilidade específicos para determinação do prazo de validade do produto são de responsabilidade da empresa fabricante.

~~6.6.1. 6.7.2. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico MERCOSUL específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade~~ **O prazo de validade deve ser declarado no rótulo de forma visível, legível e indelével, constando pelo menos:**

~~a) deve ser declarado o “prazo de validade”;~~

~~b) o prazo de validade deve constar, pelo menos:~~

a) o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior inferior ou igual a três meses;

b) o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão “fim de (ano)”.

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.7.1(ii).

~~e) 6.7.3. O prazo de validade deverá~~ **deve** ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

- “consumir antes de...”
- “válido até...”
- “validade...”
- “val:...”
- “vence...”
- “vencimento...”
- ~~“vto:...”~~
- “venc:...”
- ~~“consumir preferencialmente antes de...”~~

Justificativa:

O Brasil sugere a exclusão da abreviatura “Vto” para expresar prazo de validade, pois não é uma informação clara. A expressão “Consumir preferencialmente antes de...” (data de duração mínima) de acordo com o item 2 do Codex STAN 1-1985 é a data limite para comercialização, mas depois da mesma o produto pode estar em condições satisfatórias de consumo. Entendemos, portanto, que pode ser confusa para o consumidor.

~~d) 6.7.4. As expressões estabelecidas no item “e” 6.7.3 deverão~~ **devem** ser acompanhadas de:

- o prazo de validade; ou

- uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade. ~~ou~~
- ~~— uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 6.6.1 (b).~~

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.7.1(iv).

~~Toda informação deve ser clara e precisa;~~

e) **6.7.5.** ~~o dia, o mês e o ano~~ **O dia e o mês ou o mês e o ano, conforme o caso,** deverão **devem** ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês ~~poderá~~ **pode** ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras ~~do mesmo.~~

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 4.7.1(v).

f) ~~Apesar do disposto no item 6.6.1 (a), não é exigida a indicação do prazo de validade para:~~

- ~~– frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga;~~
- ~~– vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas;~~
- ~~– bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool;~~
- ~~– produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes a sua fabricação;~~
- ~~– vinagre;~~
- ~~– açúcar sólido;~~
- ~~– produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares;~~
- ~~– goma de mascar;~~
- ~~– sal de qualidade alimentar (não se aplica para sal enriquecido);~~
- ~~– alimentos isentos por Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.~~

Justificativa:

O Brasil propõe a exclusão do item, pois entende que todos os alimentos pré-embalados devem apresentar prazo de validade, considerando que esta é uma informação importante para orientar a compra e o consumo dos alimentos. Em relação às bebidas alcoólicas, propomos a inclusão do item abaixo.

6.7.6. No caso de bebidas alcoólicas com graduação alcoólica igual ou superior a 10% (v/v) e, também, no caso de vinhos, é permitido o uso da expressão “validade indeterminada” ou “prazo de validade: indeterminado”.

~~6.6.2.~~ **6.7.7.** Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, ~~deverá~~ **deve** ser incluída uma ~~legenda~~ **informação** com caracteres ~~bem~~ legíveis, indicando ~~as precauções~~ **os cuidados** necessários para manter ~~suas~~ **as** características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, ~~produtor, ou~~ ~~fracionador~~ garante sua durabilidade o **prazo de validade** nessas condições. ~~O mesmo~~

~~dispositivo será aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.~~

6.7.7.1. Este requisito também se aplica aos alimentos que podem sofrer alterações depois de abertas as embalagens.

6.7.7.2. ~~Em particular, Para os alimentos colocados à venda congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, esta característica~~ deverá ser indicada ~~esta característica~~. Nestes casos, ~~poderá~~ **pode** ser indicado o prazo de validade para cada temperatura **de conservação doméstica**, ~~em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano da fabricação.~~ Para declarar o prazo de validade, ~~poderão~~ **podem** ser utilizadas as seguintes expressões:

“validade a -18°C (freezer): ...”

“validade a - 4°C (congelador): ...”

“validade a 4°C (refrigerador): ...”

6.7. 6.8. Prepare e Instruções sobre conservação, modo de preparo e uso do produto

~~6.7.1. 6.8.1. Quando necessário, e~~ O rótulo ~~deverá~~ **deve** conter as instruções sobre **a conservação e, quando necessário**, o modo **de preparo e o uso** apropriado ~~de uso~~, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor ~~para o uso correto do produto.~~

~~6.7.2. 6.8.2.~~ Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.

Referências:

- União Europeia. Diretiva 2000/13/CE, item 1 do art. 11.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.6, item 2(1).

6.9. Rotulagem Nutricional

Deve atender ao estabelecido nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

Referências:

- Resoluções GMC N° 44/2003 e 46/2003.

6.10. Denominações de qualidade e expressões superlativas

~~Podem~~ **Devem** ser utilizadas denominações de qualidade e expressões superlativas **somente** quando **as especificações** tenham sido estabelecidas ~~as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico.~~

6.11. Declaração da graduação alcoólica e acidez acética

6.11.1. No caso de bebidas alcoólicas, deve ser declarada a graduação alcoólica.

6.10.2. No caso de vinagre ou fermentado acético, deve ser declarada a acidez acética.

6.11. Declaração quantitativa de ingredientes (DQI)

6.11.1. Quando a presença de um ingrediente for destacada no rótulo por meio de palavras, imagens ou gráficos deve ser declarado o percentual correspondente em peso ou volume, conforme o caso, desse ingrediente no momento da fabricação do alimento.

6.11.2. Quando o ingrediente de destaque for um ingrediente composto, o percentual referido no item 6.11.1 deve ser aquele do ingrediente composto como um todo.

6.11.3. Quando o destaque for para um ingrediente (exemplos: laranja, cacau, leite), que esteja presente no produto em uma forma processada (exemplos: suco concentrado ou polpa de fruta, manteiga/massa de cacau, leite em pó), o percentual referido no item 6.11.1 é aquele corresponde à forma processada.

6.11.4. A referência na designação do alimento a um determinado ingrediente não implica na exigência de DQI, desde que esse não seja destacado por meio de palavras, imagens ou gráficos.

6.11.5. A informação exigida no item 6.11.1 deve ser declarada:

- a) próximo às palavras, imagens ou gráficos que destacam o ingrediente; ou**
- b) ao lado da denominação de venda do alimento; ou**
- c) após o ingrediente declarado na lista de ingredientes (como percentagem mínima quando o destaque é sobre a presença do ingrediente; e como percentagem máxima quando o destaque é sobre o baixo nível do ingrediente no produto).**

6.11.6. Esses requisitos não são exigidos quando o ingrediente (especiarias, ervas aromáticas, temperos ou condimentos) é utilizado em pequenas quantidades com a finalidade de aromatizante.

6. 11.7. Esses requisitos não são exigidos quando o alimento é constituído de um único ingrediente.

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 5.1.

7. ROTULAGEM FACULTATIVA

~~7.1. Na rotulagem poderá constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios da presente norma, incluídos os referentes à declaração de propriedades e às informações enganosas, estabelecidos no item 3 - Princípios Gerais.~~

7.2. Denominação de Qualidade

~~7.2.1. Somente poderão ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico.~~

~~7.2.2. Essas denominações deverão ser facilmente compreensíveis e não deverão de forma alguma levar o consumidor a equívocos ou enganos, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identificam a qualidade do alimento.~~

7.3. Informação Nutricional

~~Poderá ser utilizada a informação nutricional sempre que não entre em contradição com o disposto no item 3 - Princípios Gerais.~~

8 7. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA NO RÓTULO

~~8. 7.1. Deverá **Deve** constar no painel principal a denominação de venda do alimento, sua e de qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal de, o conteúdo líquido do produto, a graduação alcoólica, no caso de bebidas alcoólicas, e a acidez acética, no caso de vinagre ou fermentado acético. — em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.~~

7.2. A denominação de venda do alimento deve constar em caracteres destacados, uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de dizeres ou imagens. O tamanho da letra utilizada deve ser no mínimo de 1/3 em relação à maior inscrição presente no painel principal.

~~8.2. 7.3. O tamanho das letras e números das informações rotulagem obrigatórias, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não será **deve ser** inferior a 1mm, baseada na letra “o” em caixa baixa.~~

Observação:

O Brasil está discutindo uma proposta para o tamanho da letra e apresentará posição na reunião.

Referência:

- Canadá. Canadian Food Inspection Agency: Guide to Food Labelling and Advertising. Chapter 2: Basic Labelling Requirements, item 2.2. (baseada na letra “o” em caixa baixa)

7. 8. ROTULAGEM FACULTATIVA

~~7. 8.1. Na rotulagem poderá **pode** constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios da presente norma, incluídos os referentes à declaração de propriedades e às informações enganosas, estabelecidos no item 3 - Princípios Gerais.~~

Referência:

- Codex Stan 1-1985, item 7.1.

9. CASOS PARTICULARES

~~9.1. A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas,~~ As unidades **embalagens** pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm², ~~poderão ficar~~ **estão** isentas dos requisitos estabelecidos no item 5 (Informação Obrigatória), com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda, **denominação de qualidade e expressão superlativa, quando regulamentadas, nome do fabricante, lote, prazo de validade** e marca do produto.

~~9.2. Nos casos estabelecidos no item 9.1, a embalagem que contiver as unidades pequenas deverá apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.~~

9.2. Quando as embalagens pequenas estiverem contidas em uma embalagem secundária, esta deve apresentar a totalidade da informação obrigatória.

Referências:

- Codex Stan 1-1985, item 6.
- Austrália e Nova Zelândia. Food Standards Code: Standard 1.2.4, item 2(c). (alimentos em pequenas embalagens são isentos de lista de ingredientes)

REFERÊNCIAS:

CANADÁ. Food and Drugs Act. Chapter F-27.

CANADÁ. Consumer Packaging and Labelling Act. Chapter C-38.

CANADÁ. Consumer Packaging and Labelling Regulations. C.R.C., c. 417.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY. Guide to Food Labelling and Advertising, 2003.

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/GL 1-1979: General Guidelines on Claims.

CODEX ALIMENTARIUS. Codex Stan 1-1985: General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Code of Federal Regulations. Title 21: Food and Drugs. Part 101: Food Labeling.

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Fair Packaging and Labeling Act of 1966. Title 15: Commerce and Trade. Chapter 39: Fair Packaging and Labeling Program.

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, Title II).

FOOD STANDARDS AUSTRALIA NEW ZEALAND. Australia New Zealand Food Standards Code. Part 1.2: Labelling and other Information Requirements.

MERCOSUL. MERCOSUL/GMC/RES. Nº 31/92. Definições de Ingrediente, Aditivo Alimentar, Coadjuvante de Elaboração, Contaminante.

MERCOSUL. MERCOSUL/GMC/RES. Nº 6/94. Declaração de Ingredientes na Rotulagem de Alimentos Embalados.

MERCOSUL. MERCOSUL/GMC/RES. Nº 38/98. Âmbito de Aplicação dos Regulamentos Técnicos Mercosul.

MERCOSUL. MERCOSUL/GMC/RES. Nº 22/02. Regulamento Técnico Mercosul para Expressar a Indicação Quantitativa do Conteúdo Líquido dos Produtos Pré-Medidos.

MERCOSUL. MERCOSUL/GMC/RES. Nº 26/03. Regulamento Técnico Mercosul para Rotulagem de Alimentos Embalados.

MERCOSUL. MERCOSUL/GMC/RES. Nº 44/03. Regulamento Técnico Mercosul para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

MERCOSUL. MERCOSUL/GMC/RES. Nº 46/03. Regulamento Técnico Mercosul sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

UNIÃO EUROPEIA. Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs

UNIÃO EUROPEIA. Commission Directive 2002/67/EC of 18 July 2002 on the labeling of foodstuffs containing quinine, and of foodstuffs containing caffeine.

UNIÃO EUROPEIA. Directive 2003/89/EC of the European Parliament and of the Council of 10 November 2003 amending Directive 2000/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs.

UNIÃO EUROPEIA. Commission Directive 2006/142/EC of 22 December 2006 amending Annex IIIa of Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council listing the ingredients which must under all circumstances appear on the labelling of foodstuffs.

UNIÃO EUROPEIA. Regulation (EC) Nº 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives.