



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS ORIGEM ANIMAL



Anexo V – Versão 3.0

MANUAL ORIENTATIVO DE ROTULAGEM

2019



APRESENTAÇÃO

Este manual tem a finalidade de auxiliar os profissionais na elaboração e avaliação dos processos de rotulagem, tanto para os croquis de rótulos como para os memoriais descritivos de rotulagem, de Produtos de Origem Animal (POA).

Ao longo do Manual serão apresentadas instruções básicas para uso no preenchimento do Check List (ANEXO IV).

Existe um grande número de normas que regulamentam a produção e rotulagem de POA, por isso criou-se uma tabela relacionando toda legislação vigente conhecida (ANEXO III). Esta tabela possui uma listagem das normas gerais e normas específicas para cada categoria de produto, entretanto, a consulta à tabela de legislações não exime a obrigatoriedade de pesquisa das legislações relacionadas publicadas no Diário Oficial da União e das Unidades Federativas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS RÓTULOS

Rótulo ou rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels (que não pode ser apagado), conforme legislação específica.

As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não poderá ser de tamanho inferior a 1mm.

Quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL**.

Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do Serviço de Inspeção Oficial.

Os rótulos e carimbos do Serviço de Inspeção Oficial devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR

Os rótulos de POA deverão constar as informações do estabelecimento produtor de acordo com as disposições legais da IN 22/2005 - MAPA, do RIISPOA/SC (Decreto Lei 3748/1993 ou legislação que venha a substituir) e demais dispositivos legais que regulamentam as informações dos rótulos.

A. Razão Social ou nome, completos: informar a razão social. Permite-se o uso do nome em substituição à Razão Social nos estabelecimentos enquadrados pelo Decreto Estadual nº 3.100, de 20 de Julho de 1998, que regulamenta a Lei Estadual nº 10.610 de 1997, (produtores artesanais);

B. Endereço completo (IN 22/2005 – MAPA): informar o número e o nome da rua, bairro, cidade, CEP , conforme indicados nos comprovantes de residência (conta de luz/água)

C. Classificação do estabelecimento: no rótulo deverá ser informada a classificação oficial do estabelecimento, conforme definição do órgão fiscalizador que registrou o estabelecimento e de acordo com a nomenclatura descrita no RIISPOA/SC ;

D. Carimbo Oficial do Serviço de Inspeção: o rótulo deve possuir o carimbo do serviço de inspeção oficial que registrou o estabelecimento conforme regras de layout do carimbo definidas por este. Detalhes sobre o carimbo podem ser encontradas no item 7 deste manual.

E. CNPJ ou CPF: informar o CNPJ no rótulo. Permite-se aos produtores enquadrados no Decreto Estadual nº 3.100/1998 o uso do CPF em substituição ao CNPJ;

F. Informações do Importador: é obrigatório informar o nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado (IN 22/2005 – MAPA);

G. Marca comercial do Produto: É obrigatório o uso da marca comercial do produto, conforme determinado pelo RIISPOA/SC.

O uso de marca de terceiros requer autorização, através de documento registrado e autenticado em cartório, sendo de responsabilidade das empresas o tempo de vigência do contrato para utilização dos rótulos;

H. Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”: indicar no rótulo conforme determina o RIISPOA/SC;

I. Estabelecimento de Origem:

Quando ocorre apenas o fracionamento do produto de origem animal, o rótulo deve identificar a origem deste produto por meio de informações claras ao consumidor, onde somente a indicação do número ou código de registro no órgão fiscalização pode não ser informação clara.

Em produtos elaborados no estabelecimento, a origem é o próprio estabelecimento fabricante.

No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

J. Telefone para contato ou SAC (Dec. 6523/08) e e-mail de contato: não são obrigatórios, porém, o estabelecimento poderá informar estes no rótulo. Todavia, a implantação do SAC deverá obedecer aos dispositivos do Decreto Federal 6523 de 31 de julho de 2008, onde há determinação sobre a gratuidade e período de atendimento, entre outras disposições;

K. Número da Inscrição Estadual (IE): Recomenda-se informar a IE no rótulo. As pessoas físicas ou jurídicas para a comprovação de operações relativas à circulação de mercadorias ou prestações de serviços de transporte interestadual e intermunicipal ou de comunicação ou que estiverem legalmente obrigadas ao recolhimento do imposto (<http://www.sef.sc.gov.br/>).

2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO

O nome de venda dos produtos deverá ser apresentado de maneira adequada, respeitando a IN 22 do MAPA (2005), o RIISPOA/SC, a Resolução nº 1/2003 - MAPA e os demais dispositivos que regulamentam a nomenclatura de POA.

A. Denominação Oficial do Produto: deve ser informado nos rótulos o nome completo e verdadeiro do produto, conforme definido em legislação.

O nome dos produtos cárneos não formulados e ovos possuem padrão determinado pela Resolução 01/2003 – MAPA.

Já os POA formulados possuem suas denominações padronizadas de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs) ou pelo RIIPOA/SC. O ANEXO 2 (tabela de legislação) relaciona alguns dos RTIQs de produtos de origem animal.

No caso de produtos sem RTIQ ou sem nomenclatura oficial estabelecida pela Resolução 1/2003 - MAPA, o nome deverá ser proposto pelo requerente. A análise e possível aprovação destes produtos acontece na instância central do SIE/SC. O responsável pela análise do processo poderá solicitar adequação do nome, considerando registros anteriores e produtos similares.

Alguns produtos estão com sua denominação e formulação em processo de padronização no Estado de Santa Catarina, onde a Secretaria da Agricultura, em parceria com a Cidasc, estabelece por meio de Portaria as Normas Internas Regulamentadoras (NIR).

B. Uso do nome regional é permitido, após o nome verdadeiro: poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, acompanhando a denominação oficial. A denominação regional não poderá encontrar-se em caracteres superiores a dois terços da denominação oficial de venda do produto.

Nos cortes cárneos ou miúdos a denominação regional deve seguir o disposto na Resolução 1/2003 - MAPA, Ex: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso – Lagarto (tatu).

C. Forma de apresentação do produto na embalagem: Para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal, poderão constar palavras ou frases adicionais, as quais devem estar junto ou próximas da denominação (nome) do produto de origem animal. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação (fatiado, ralado, bifés, iscas, cubos, ...), condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido (resfriado, congelado, defumado, ...).

Para cortes cárneos é necessário atender ao disposto na Resolução 1/2003 – MAPA (Exemplos: iscas, cubos tiras, bifés, fatiado, manta, etc).

D. Localização da Denominação Oficial: O nome do POA deve ser indicado no painel principal do rótulo. Painel principal: é a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

E. Nome em destaque, igual a maior fonte do rótulo: a denominação oficial do POA deverá ser indicada em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor. Esta instrução normativa define o que é destaque: “aquilo que ressalta uma advertência, frase ou texto”. Quando feito por escrito, deverá manter fonte igual ao texto informativo de maior letra excluindo a marca, de forma clara e legível”. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial.

A proporção entre o tamanho da letra do nome e da marca, sendo sugerido que o tamanho das letras do nome não sejam de tamanho inferior a 1/3 de qualquer inscrição da marca, configurando desta forma o destaque em sua escrita.

Na denominação do alimento deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo (IN 22/2005 - MAPA-). Exemplo: Salame Tipo Italiano.

Esta expressão deve ser utilizada ainda conforme determinações contidas nos RTIQs e RIISPOA/SC.

F. Uso de quadrículos para marcação do produto: quando tratar-se de produto alimentício para uso industrial é permitido o uso de quadrículas de marcação para indicar a denominação oficial do produto. Contudo, demais informações presentes no rótulo, como tabela nutricional, ingredientes, e outros, devem estar presentes no rótulo e serem condizentes com o produto marcado. Este tipo de marcação poderá ser utilizada na embalagem primária e na embalagem secundária.

3. LISTA DE INGREDIENTES

A declaração dos ingredientes deverá obedecer às disposições da RDC nº 259 de 2002 da ANVISA, da Instrução Normativa Nº 22 de 2005 do MAPA e outros dispositivos legais que regulamentam o uso e a forma de apresentação dos ingredientes de uso para POA. 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.

A. Somente Ingredientes permitidos para o produto: o uso dos ingredientes deve estar previsto pelo RIISPOA, pelos RTIQs, IN 51/2006 – MAPA, pelas NIRs e demais legislações pertinentes, com exceção para os produtos de ingrediente único, os produtos deverão constar no rótulo uma lista dos ingredientes precedida da expressão “ingr.” ou “Ingredientes”.

Conferir se há compatibilidade com a composição do produto informada no Memorial Descritivo de Fabricação e Rotulagem.

B. Apresentar os ingredientes em ordem decrescente de proporção: Todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção.

C. Declarar a água como ingrediente, quando utilizá-la na formulação: A água deve 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.

Em produto cárneo temperado que utilizar condimentos em solução, o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição deverão estar declarados no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda.

D. Declarar e identificar os aditivos, listados depois dos demais ingredientes: Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes, em ordem decrescente.

E. Informar função tecnológica principal, nome e número de INS dos aditivos: deve constar a função tecnológica principal ou fundamental, e nome completo do aditivo, sendo opcional indicar seu número no INS (Sistema Internacional de Numeração).

F. Declarar o uso de corante Tartrazina: As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso (RDC 340/2002 - ANVISA).

4. CONTEÚDO

É competência do INMETRO normatizar e fiscalizar as informações do rótulo sobre o conteúdo e suas formas de apresentação. Os produtos de origem animal expostos à venda deverão possuir rótulos adequadas a essas normativas, independente do disposto em outros regulamentos.

A. Indicação do conteúdo no painel principal (fácil visualização): A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve constar na rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal, e deve ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa, de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada. No caso de embalagem transparente, a indicação quantitativa deve ser de cor contrastante com a do produto conforme a Portaria 157/2002 – INMETRO.

B. Tamanho dos caracteres de acordo com volume ou área do rótulo: de acordo com a Portaria 157/2002 - INMETRO, para produtos pré-medidos, o tamanho dos caracteres deve ser proporcional ao volume do produto ou da área da vista principal, conforme Tabela 1 e Tabela 2.

Tabela 1 – Altura dos algarismos em relação ao conteúdo líquido

Conteúdo líquido em gramas ou mililitros	Altura mínima dos algarismos em milímetros (mm)
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

Tabela 2 – Altura dos algarismos em relação à área de vista principal

Área da vista principal (cm²)	Altura mínima dos algarismos (mm)
Menor que 40	2
Maior ou igual a 40 e menor que 170	3
Maior ou igual a 170 e menor que 650	4,5
Maior ou igual a 650 e menor que 260	6
Maior ou igual a 2600	10

C. Uso das expressões “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO LÍQUIDO”, etc.: No caso de utiliza-se indicações precedentes à indicação quantitativa, pode-se usar algumas das seguintes expressões ou palavras:

- c.1. para produtos comercializados em unidades legais de massa – “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso Líq.”;
- c.2. para produtos comercializados em unidades legais de volume – “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “Volume Líquido”;
- c.3. para produtos comercializados em número ou unidades – “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “Contém”;
- c.4. para produtos comercializados em unidades legais de comprimento – “COMPRIMENTO” ou “Comprimento” e/ou “LARGURA” ou “Largura”.

Os produtos pré-medidos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples, deverão indicar, impressas na vista principal da embalagem, as indicações quantitativas referentes ao conteúdo (Qn) e o conteúdo drenado precedidos das expressões: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO”, em caracteres iguais em dimensão e destaque.

D. Uso da expressão “deve ser pesado em presença do consumidor” para queijos e carnes:

Os queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão, obrigatoriamente, trazer nos rótulos ou revestimentos a indicação “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”, de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão “PESO DA EMBALAGEM”, conforme disposto na Portaria 25/1986 – INMETRO.

Produtos cárneos sujeitos a perda de peso por desidratação, desde que comercializados exclusivamente em envoltórios primários e identificados por “cintas, anéis e etiquetas”, deverão ser pesados na presença do consumidor, conforme Portaria 19/1997 – INMETRO.

E. Uso da expressão “venda por peso”: Os produtos cárneos (embutidos ou não, frescos, salgados, curados e crus ou cozidos), pré-acondicionadas, devem trazer indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor final. Os produtos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter seu peso líquido indicado mediante a utilização de etiqueta adesiva no ponto de venda ao consumidor final, em acordo com a Portaria 19/1997 - INMETRO.

O uso da expressão “venda por peso” não é obrigatório e não serve para substituir a expressão “deve ser pesado em presença do consumidor”. O uso desta expressão é recomendada

para produtos cárneos que terão o peso líquido mediante etiqueta no ponto de venda. Neste caso, para fins de aprovação do rótulo a expressão “venda por peso” deverá estar acompanhada pelo peso da embalagem.

F. Peso da embalagem: esta exigência é dispensada para produtos pré-medidos. Desta forma, o peso do produto deve considerar o peso da embalagem primária no momento do embalamento, assim, por exemplo, 500 g de queijo embalado em sacos plásticos de 20g, deve pesar no total 520g.

“Os produtos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter seu peso líquido indicado mediante a utilização de etiqueta adesiva no ponto de venda ao consumidor final, informando o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização” (Portaria 19/1997 - INMETRO).

“Excetua-se, das exigências citadas do parágrafo anterior os produtos comercializados a granel, pesados sem qualquer embalagem, em quantidade determinada pelo consumidor final. Os produtos sujeitos a perda de peso por desidratação, desde que comercializados exclusivamente em envoltórios primários e identificados por “cintas, anéis e etiquetas”, deverão ser pesados na presença do consumidor” (Portaria 19/1997 - INMETRO).

Serão considerados como parte integrante do produto cárneo embutido, para fins de determinação da quantidade líquida, as tripas naturais ou artificiais, a cera que o envolver ou qualquer outro tipo de envoltório inerente ao processo ou tecnologia de sua elaboração (Portaria 19/1997 - INMETRO).

“Tolera-se para efeito da indicação do peso da embalagem, um erro máximo de um grama (1g) para mais, quando esse peso não ultrapassar o valor de dez gramas (10g). Acima de dez gramas (10g), o erro máximo tolerado é de dez por cento (10%) para mais, do peso da embalagem. O peso da embalagem deve ser indicado através de número inteiro do grama, permitindo-se, para esse fim, que o seu valor seja arredondado, sempre que necessário (Portaria 25/1986 - INMETRO).

G. Carne moída para varejo, conteúdo máximo 1kg: conforme determina a IN 83/2003 - MAPA, a carne moída destinada ao varejo deverá ser embalada em pacote com peso máximo de 1 (um) quilograma.

Em função do destino do produto (uso hospitalar, escolas, cozinhas industriais, instituições, etc.) poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg, devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros, não sendo permitida a sua venda no varejo, e neste caso os dizeres “PROIBIDO O FRACIONAMENTO” e “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO” deverão constar na rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor.

H. Conteúdo padronizado: pescados, leite líquido e manteigas: conforme Portaria Nº 153/2008 - INMETRO encontra-se determinada a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados de acordo com a Tabela 3.

Tabela 3 – Produtos com conteúdo padronizado

PRODUTO	CONTEÚDOS LÍQUIDOS PADRONIZADOS	CONTEÚDOS LIVRES
Filé de pescado congelado	500g – 800g – 900g - 1kg	Abaixo de 500g e acima de 1 kg
Leite líquido de origem animal, excetuando os saborizados	250ml – 500ml – 750ml - 1L	Abaixo de 250ml e acima de 1L
Manteigas e margarinas	100g - 200g – 250g – 500g - 1kg	Abaixo de 100g e acima de 1 kg

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

A. Informar as temperaturas máxima e mínima de conservação: Nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do produto de origem animal (IN 22/2005 - MAPA).

Nos rótulos de produtos congelados, que não possuem restrição quanto à temperatura mínima de conservação, convencionou-se o emprego da expressão “ou mais frio” após a indicação da temperatura máxima de conservação, ex: “mantenha congelado a -12°C ou mais frio”;

B. Temperatura de conservação de acordo com o tipo de produto: A definição da faixa de temperatura para conservação de cada produto, informada no rótulo, deverá obedecer aos

parâmetros legais dos regulamentos técnicos (RTIQ). A temperatura adequada deve preservar as características tecnológicas, sem que haja prejuízo à inocuidade do produto. Segue como exemplo a Tabela 4, com as indicações de temperaturas para conservação de alguns produtos.

Tabela 4 – Temperatura de conservação

Produto	Temperatura de conservação	
	Resfriadas	Congeladas
Bovino e bubalinos	0° C a 7°C	-12°C ou mais frio
Ovinos e caprinos	0° C a 7°C	-12°C ou mais frio
Suíños	0° C a 7°C	-12°C ou mais frio
Aves	0° C a 4°C	-12°C ou mais frio
Carne moída	0° C a 4°C	-18°C ou mais frio
Pescados	0 °C (próx. Ponto fusão gelo)	-18°C ou mais frio
Ovos	Inferior a 7° C	-18°C ou mais frio
Leite	7 °C	-

Obs.: o pescado fresco sem ter sofrido qualquer processo anterior de conservação deve ser mantido em gelo na proporção de 30% do peso da mercadoria.

C. Tabela de conservação doméstica para congelados (temperatura x validade): de acordo com a IN 22/2005 - MAPA, para os produtos de origem animal congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura. Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões: "validade a -18°C (freezer): ..."; "validade a - 4°C (congelador): ..."; ou "validade a 4°C (refrigerador): ...".

D. Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem: Deverá ser informado no rótulo o prazo de validade e a temperatura de conservação (máxima e mínima) depois que a embalagem for aberta.

Segundo a RDC 259/2002 - ANVISA, deverão ser informadas as temperaturas mínima e máxima de conservação, o mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

E. Modo de Preparo: quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto. Por exemplo, descongelar em temperatura de 5 °C e consumir dentro de 3 dias.

6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE

A. Formato da apresentação dos caracteres: Constará dia, mês e ano (d/m/a), podendo-se utilizar somente mês e ano para produtos que tenham duração mínima superior a três meses. Neste caso de produtos com validade acima de três meses poderá ser informado apenas o ano, utilizando a expressão fim de “a” (ano de referência), quando o vencimento for em dezembro.

B. Data de fabricação: A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos. Considera-se "data de fabricação" dos queijos "frescos", "fundidos" e "requeijões" o dia de sua elaboração; para "queijos maturados", o dia do término da maturação (RIISPOA/SC).

Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

Nos casos de que trata o parágrafo anterior, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

C. Prazo de validade: O prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões: a)"consumir antes de..."; b)"válido até..."; c)"validade..."; d)"val:..."; e)"vence...";

f)"vencimento..."; g)"vto:..."; h)"venc:...."; ou i)"consumir preferencialmente antes de...". A expressão deverá estar acompanhada do prazo de validade (RDC 259/2002 – ANVISA);

D. Lote: O lote, de acordo com a RDC nº 259/2002 - ANVISA, 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. O lote é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios. Para indicação do lote, pode ser utilizado: a) um código chave precedido da letra "L"; ou b) a data de fabricação, embalagem ou de 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).

O estabelecimento deve garantir a rastreabilidade, através de um sistema de controle dos lotes;

7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO

O RIISPOA/SC dentre outras determinações, dispõe que o carimbo da Inspeção Estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Estadual, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados obedecerão às especificações baixadas pelo Serviço Oficial. Em hipótese alguma será permitido o uso do carimbo do SIE em produtos não registrados.

A. Uso do carimbo do SIE conforme modelo padrão: O carimbo do SIE deve ser apresentado conforme modelo 3 do Manual de Carimbos do Serviço de Inspeção Estadual (Anexo IX).

a) DIMENSÕES:

a.1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

a.2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

a.3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

a.4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

Para produtos onde não houver padronização de peso, fazendo-se necessário o uso de dois diferentes tamanhos de carimbo, utilizar a dimensão do carimbo de maior frequência.

b) FORMA: circular;

c) DIZERES: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO” colocada horizontalmente e “SANTA CATARINA”, que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais “S.I.E.”, acompanhando a curva inferior; e

d) USO: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;



MODELO SEM ESCALA

Figura 1 – Exemplo da imagem do carimbo do SIE.

B. Expressão de registro e número de registro do rótulo: Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro, seguida do número respectivo.

A expressão de registro deve apresentar o número de registro do SIE seguido do número sequencial do produto. O número é sempre precedido da expressão de “RÓTULO REGISTRADO NA SAR/CIDASC/DEINP - SC SOB N° __-__”.

C. Logotipo do SISBI:

Os estabelecimentos aderidos ao SISBI deverão apresentar, além do carimbo do SIE (Anexo IX), o Logotipo do SISBI, atendendo aos critérios definidos pela IN 2/2009 – MAPA e pelo Ofício

Circular 01/2011 – DIPOA/SDA. Em anexo a este POP encontra-se o Manual de Identidade Visual da Marca SISBI (Anexo X). Salienta-se que o logotipo do SISBI não substitui o carimbo do SIE, apenas complementa o rótulo.



Figura 2 – Modelo de Logotipo do SISBI (IN 2 de 2009 – MAPA).

D. Selo ARTE

A IN 28, de 23/07/2019, define, conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE (Anexo XI), disponibilizado no endereço eletrônico www.agricultura.gov.br, o modelo de logotipo a ser utilizado na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados como artesanais nas Secretarias de Agricultura e Pecuária dos Estados e do Distrito Federal.



Figura 3 – Modelo de Logotipo do selo ARTE.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

O Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, aprovado pela RDC N° 360/2003 - ANVISA não se aplica para carnes *in natura*, refrigeradas ou congeladas. Sendo assim, é facultada ao estabelecimento a decisão de apresentar as informações nutricionais nos rótulos de carne *in natura*, contudo, se for optado por apresentar, as informações deverão ser expressas de acordo com normatização legal.

A. Valor energético e os nutrientes obrigatórios, todos declarados: A RDC 360/2003 - ANVISA torna obrigatória a declaração do Valor Energético em quilocalorias(kcal) e quilojoules (kJ) e dos seguintes nutrientes: Proteínas, Carboidratos, Gorduras e Fibra Alimentar em gramas(g); e Sódio em miligramas(mg).

B. Uso da tabela nutricional simplificada: Alternativamente, pode ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))” que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional conforme Figura 4.

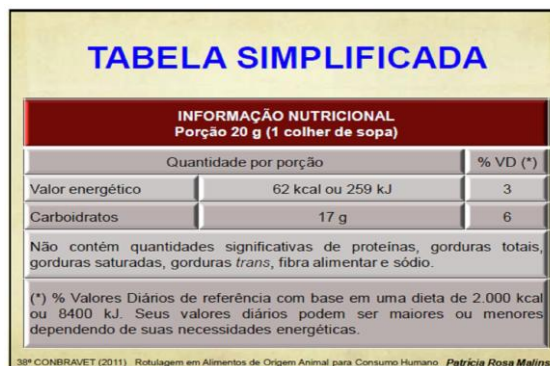


TABELA SIMPLIFICADA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção 20 g (1 colher de sopa)

Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético 62 kcal ou 259 kJ	3
Carboidratos 17 g	6

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans*, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

38ª CONBRAVET (2011) - Rotulagem em Alimentos de Origem Animal para Consumo Humano. Patrícia Rosa Malinski

Figura 4 – Exemplo de tabela nutricional simplificada.

C. Cifras e unidades de medida em conformidade coma a RDC 360: Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. Os nutrientes serão declarados de acordo com o estabelecido na tabela 5 e as cifras deverão ser expressas nas unidades indicadas na tabela 6 (unidades de medida).

Tabela 5 - Forma de declaração dos valores na tabela nutricional (número de cifras)

Valores maiores ou igual a 100:	Serão declarados em números inteiros com três cifras
Valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10:	Serão declarados em números inteiros com duas cifras
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1:	Serão declarados com uma cifra decimal
Valores menores que 1:	Para vitaminas e minerais - declarar com duas cifras decimais Demais nutrientes - declarar com uma cifra decimal.

Tabela 5 – Valores diários de referência de nutrientes (vdr) de declaração obrigatória

Valor energético	2000 kcal - 8400kJ
Carboidratos	300 gramas
Proteínas	75 gramas
Gorduras totais	55 gramas
Gorduras saturadas	22 gramas
Fibra alimentar	25 gramas
Sódio	2400igramas

D. Valores declarados de acordo com o produto: Valor energético e valores dos nutrientes condizentes com o produto em questão, respeitando o percentual de variação permitido pela RDC 360.

De acordo com a RDC 360/2003, será admitida uma tolerância de + 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. Para os produtos que contenham micronutrientes em quantidade superior a tolerância estabelecida a empresa responsável deve manter a disposição os estudos que justifiquem tal variação.

A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a Tabela 7.

Tabela 6 – Valores máximos por porção para declaração de quantidade não significativa

Valor energético / nutrientes	Quantidades não significativas por porção (expressa em g ou ml)	
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	Menor que 17 kJ
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g	
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras totais (*)	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,2 g	
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,2 g	
Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5 g	
Sódio	Menor ou igual a 5 mg	

(*) Será declarado como “zero”, “0” ou “não contém” quando a quantidade de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans atendam a condição de quantidades não significativas e nenhum outro tipo de gordura seja declarado com quantidades superiores a zero.

A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) estabelece valores da composição dos alimentos através de um plano de amostragem. Esta tabela possui referência de nutrientes a valor energético para uma grande quantidade de POA, conforme o exemplo na Figura 5.

Tabela 1. Composição de alimentos por 100 gramas de parte comestível: Centesimal, minerais, vitaminas e colesterol.

Número do Alimento	Descrição do Alimento	Umidade (%)	Energia		Proteína (g)	Lípidios (g)	Colesterol (mg)	Carbo- idrato (g)	Fibra Dietética (g)	Cinzas (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)
			(kcal)	(kJ)								
244	Merluza, filé, assada	71	122	510	27	1	91	0	0,0	1,2	36	20
245	Merluza, filé, crua	82	89	373	17	2	57	0	0,0	1,1	20	27
246	Pescada, branca, crua	80	111	464	16	5	51	0	0,0	0,9	16	19
247	Pescada, branca, frita	57	223	933	27	12	165	0	0,0	3,2	378	30
248	Pescada, filé, crua	80	107	449	17	4	65	0	0,0	0,9	14	23
249	Pescada, filé, frita	67	154	645	29	4	81	0	0,0	1,7	10	21
250	Pescadinha, crua	81	87	364	18	1	84	0	0,0	2,0	332	34
251	Pintado, assado	57	192	801	36	4	126	0	0,0	2,0	114	42
252	Pintado, cru	80	91	381	19	1	50	0	0,0	1,1	12	24
253	Pintado, grelhado	65	152	634	31	2	99	0	0,0	1,6	69	27
254	Porquinho, cru	79	93	389	20	1	49	0	0,0	1,3	26	24
255	Sardinha, assada	60	164	688	32	3	109	0	0,0	4,4	438	51
256	Sardinha, conserva em óleo	55	285	1192	16	24	*	0	0,0	2,9	550	35
257	Sardinha, frita	48	257	1075	33	13	103	0	0,0	4,3	482	39
258	Sardinha, inteira, crua	77	114	477	21	3	61	0	0,0	1,6	167	29
259	Tucunaré, filé, congelado, cru	80	88	366	18	1		0	0,0	1,0	19	26
Carnes e Derivados												
260	Carne, bovina, acém, moída, cozida	62	212	888	27	11	103	0	0,0	0,8	4	17
261	Carne, bovina, acém, moída, crua	73	137	571	19	6	58	0	0,0	0,9	3	14
262	Carne, bovina, acém, sem gordura, cozida	60	215	898	27	11	107	0	0,0	0,8	7	14
263	Carne, bovina, acém, sem gordura, crua	72	144	603	21	6	53	0	0,0	1,0	5	13
264	Carne, bovina, almôndegas, frita	48	272	1137	18	16	36	14	3,6	3,7	27	48
265	Carne, bovina, bucho, cozida	74	133	557	22	5	245	0	0,0	0,3	13	7
266	Carne, bovina, bucho, crua	75	137	574	21	6	145	0	0,0	0,4	9	6
267	Carne, bovina, capa de contra-filé, com gordura, crua	65	217	908	19	15	63	0	0,0	0,9	6	17
268	Carne, bovina, capa de contra-filé, com gordura, grelhada	48	313	1309	31	20	120	0	0,0	1,1	7	18
269	Carne, bovina, capa de contra-filé, sem gordura, crua	73	132	551	22	4	58	0	0,0	1,0	6	20

Figura 5 – Exemplo de tabela de composição centesimal de alimentos (fonte: TACO).

E. Tabela nutricional conforme modelos da RDC 360 (verticais ou linear): A Tabela para apresentação das informações nutricionais deverá estar de acordo com um dos modelos aprovados pela RDC 360/2003 (vertical ou linear), conforme Figura 6 e Figura 7.

Modelo Vertical A			Modelo Vertical B			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção ___ g (medida caseira)			Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energéticokcal =kJ	% VD (*)	Valor energéticokcal =kJ		Gorduras saturadas g	
Carboidratosg		Carboidratos ...g		Gorduras trans g	** VD não estabelecido
Proteínasg		Proteínas ...g		Fibra alimentar... g	
Gorduras totaisg		Gorduras totais ...g		Sódio mg	
Gorduras saturadasg		* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.			
Gorduras transg	** "VD não estabelecido"	** VD não estabelecido			
Fibra alimentarg		* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.			
Sódiomg		** VD não estabelecido			
* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.			* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.			
** VD não estabelecido			** VD não estabelecido			

Figura 6 – Modelos de Tabela Nutricional vertical.

Modelo Linear

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porçãog; (medida caseira) Valor energéticokcal =kJ (...%VD); Carboidratosg (...%VD); Proteínasg (...%VD); Gorduras totaisg (...%VD); Gorduras saturadasg (...%VD); Gorduras transg(**); Fibra alimentarg (...%VD); Sódiomg (...%VD). "Não contém quantidade significativa de"(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

Figura 7 – Modelo de Tabela Nutricional linear

F. Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC 359: A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente. A RDC 359/2003 - ANVISA aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Este regulamento estabelece parâmetros para as porções e as respectivas medidas caseiras, conforme a Tabela 8.

Tabela 7 – Porções e medidas caseiras dos principais POA (RDC 359)

LEITE E DERIVADOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)		
Produtos	porção (g/ml)	medida caseira

Bebida láctea	200 ml	1 copo
Leites fermentados, Iogurte, todos os tipos	200	1 copo
Leite fluido, todos os tipos	200 ml	1 copo
Queijo ralado	10	1 colher de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse	50	2 colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semi- duros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	30	X colheres/ fatia que correspondam
Leite em pó	quantidade suficiente para preparar 200 ml	X colheres que correspondam
CARNES E OVOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)		
Produtos	porção (g/ml)	medida caseira
Almôndegas a base de carnes	80	X unidades que corresponda
Anchovas em conserva	15	1 colher de sopa
Apresuntado e Corned Beef	30	1 fatia
Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	60	3 colheres de sopa/unidad que corresponda
Charque	30	x frações de prato que correspondam
Hambúrguer a base de carnes	80	X unidades que corresponda
Lingüiça, salsicha, todos os tipos	50	X unidade/fração que corresponda
Preparações de carnes temperadas, defumadas, cozidas ou não	100	X unidades que corresponda
Preparações de carnes com farinhas ou empanadas	130	X unidades que corresponda
Embutidos, fiambre e presunto	40	X unidade/fatia que corresponda
Peito de peru, blanquet	60	X unidade/fatia que corresponda
Patês (presunto, fígado e bacon, etc..)	10	1 colher de chá
ovo	x gramas que corresponda	1 unidade
ÓLEOS, GORDURAS E SEMENTES OLEAGIOSAS (1 porção aproximadamente 100 kcal)		

Produtos	porção (g/ml)	medida caseira
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	10	1 fatia
Banha e gorduras animais	10	1 colher de sopa

G. Informação Nutricional Complementar em acordo com a RDC 54/2012: A Resolução RDC 54/2012 - ANVISA aprova o Regulamento sobre Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais). Informação Nutricional Complementar (INC) é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

Quando INC for baseada em características inerentes ao alimento, deve ser incluído um esclarecimento seguido à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

A identidade do(s) alimento(s) que se compara(m) deve ser definida.

Os alimentos com INC comparativa devem indicar no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso.

A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) deve ser expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada junto à INC, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação;

O uso de termos autorizados é necessário que a INC atenda as condições para cada atributo correspondente (exemplos nas tabelas 9, 10 e 11). Como por exemplo: para uso do termo “*light*” é preciso ser classificado nas condições do atributo reduzido, ou seja, redução de 25%.

Tabela 8 – Exemplo de termos autorizados para as INC relativas ao conteúdo de nutrientes (conteúdo absoluto) – RDC 54

ATRIBUTO	TERMOS AUTORIZADOS
Baixo	Español: Bajo, leve, ligero, pobre, liviano Português: Baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Não Contém	Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin, exento de..., no aporta..., free..., zero... Português: Não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto	Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor...
Conteúdo	Português: Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fonte	Español: Fuente de..., con..., contiene... Português: Fonte de..., com..., contém...
Muito baixo	Español: Muy bajo... Português: Muito baixo...
Sem adição	Español: Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sin ...agregada/o Português: Sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado

Tabela 9 – Termos autorizados para as INC comparativas (conteúdo comparativo) – RDC 54

ATRIBUTO	TERMOS AUTORIZADOS
Reduzido	Español: Reducido en..., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., light... Português: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Español: Aumentado en..., ...más de..., más... Português: Aumentado em..., mais...

Tabela 10 – Exemplo: condições para definir o atributo – RDC 54

VALOR ENERGÉTICO (*)	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Reduzido	Redução mínima de 25% no valor energético; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo "baixo em valor energético".

(*) Para esses atributos podem ser utilizados opcionalmente os termos "calorias", "kilocalorias" ou "kcal" como equivalentes ao termo "valor energético".

H. Alimentos para dietas com restrição (Portaria 29/1998 – ANVISA): Os alimentos para fins especiais deverão atender ao disposto pela Portaria 29/1998 - ANVISA. Alimentos para fins especiais são os alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas, diferenciadas e ou opcionais, atendendo as necessidade de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

Segue, como exemplo, as condições para um alimento ser considerado “*diet*”. A Portaria 29 traz as seguintes definições: “8.1.2. O termo "diet" pode, opcionalmente, ser utilizado para os alimentos classificados no item 2.2.1, e para os alimentos exclusivamente empregados para controle de peso, classificados no item 2.2.2a, e alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares, classificados no item 2.2.2.d”

2.2.1 Alimentos para dietas com restrição de nutrientes

- 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.

2.2.2. Alimentos para ingestão controlada de nutrientes

- a) alimentos para controle de peso
- d) alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares

9. DIZERES E/OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO

Estão incluídas neste item as informações obrigatórias para todos os produtos e as informações ou dizeres obrigatórios específicos para cada tipo de produto, que deverão ser informadas no rótulo, conforme descrição a seguir.

A. “CONTÉM/NÃO CONTÉM GLÚTEN” para qualquer alimento (em destaque): Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten", conforme o caso.

A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003).

B. Instruções de preparo para carnes e miúdos de aves: A RDC 13/2001 - ANVISA estabelece a obrigatoriedade para os produtores de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados de incluir na rotulagem destes produtos as instruções de uso, preparo e conservação de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, como recomendações, que auxiliem o consumidor no controle do risco associado ao consumo de

alimentos nos quais o microrganismo *Salmonella* sp. possa estar presente. No rótulo deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde;

Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

- Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas;
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru;
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente”
-

C. Produto Carne Temperado: quando utilizar condimentos em solução deverá ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda. Ex.: CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO TEMPERADO (ADICIONADO DE 10% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL E TEMPEROS). (IN 17/2018).

A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

D. Carne moída: proibido fracionamento ou proibida venda ao varejo (IN 83): No rótulo de carne moída, em função da proibição do fracionamento e da venda a varejo em embalagens com volume superior a 1kg.

A IN 83/2003 - MAPA exige a inclusão dos seguintes dizeres: a) para embalagens destinadas para venda ao varejo: “PROIBIDO O FRACIONAMENTO” (deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor); e b) para produto com peso acima de 1kg: “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO”.

E. Corantes artificiais: expressão “colorido artificialmente” (Dec. 986/69): Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente" (DECRETO-LEI nº 986 - DE 21 DE OUTUBRO DE 1969).

F. Adição de aromas: em acordo com o Informe Técnico 26/2007 – ANVISA: A RDC 2/2007 – ANVISA aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes.

O Informe Técnico nº 26/2007 - ANVISA padroniza as informações que devem constar no rótulo dos alimentos que contêm aroma em sua formulação para conferir, reforçar ou reconstituir o sabor ou ainda conferir sabor não específico. As informações deverão ser expressas de acordo com esta legislação, conforme o exemplo (Tabela 12).

Tabela 11 – Forma de apresentação da informação de aromas no rótulo.

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
Definir ou conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor ...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural

G. Expressão “contém gordura vegetal”: Quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizes ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão “CONTÉM GORDURA VEGETAL”, conforme determina a IN 22/2005 – MAPA.

H. Leites: avisos importantes: Incluir os Avisos Importantes para leite em acordo com a Lei Federal 11265/2006:

Art. 13. § 1o Os rótulos desses produtos exibirão no painel principal, de forma legível e de fácil visualização, conforme disposto em regulamento, o seguinte destaque:

I - leite desnatado e semidesnatado, com ou sem adição de nutrientes essenciais: AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais; ([Redação dada pela Lei nº 11.474, de 2007](#));

II - leite integral e similares de origem vegetal ou mistos, enriquecidos ou não: AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e deve ser mantido até a criança completar 2 (dois) anos de idade ou mais; ([Redação dada pela Lei nº 11.474, de 2007](#));

III - leite modificado de origem animal ou vegetal: AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais. ([Redação dada pela Lei nº 11.474, de 2007](#))

§ 2o É vedada a indicação, por qualquer meio, de leites condensados e aromatizados para a alimentação de lactentes e de crianças de primeira infância.

I. Informações obrigatórias para bebidas lácteas: (IN 16/2005 - MAPA):

BEBIDA LÁCTEA DE COR BRANCA: Deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1(um) milímetro, de forma ostensiva em caixa alta e em negrito a expressão: “CONTÉM ...% DE SORO DE LEITE”. Fazer constar em qualquer parte do rótulo que seja de fácil visualização para o consumidor em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: Para as bebidas lácteas na cor branca: “BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE ou ESTE PRODUTO NÃO É LEITE”;

BEBIDA LÁCTEA COLORIDA: Deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1(um) milímetro, de forma ostensiva em caixa alta e em negrito a expressão: CONTÉM SORO DE LEITE. Fazer constar em qualquer parte do rótulo que seja de fácil visualização para o consumidor em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão:

Para as bebidas lácteas na cor branca: BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE ou ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE.

Nas embalagens de bebida láctea colorida ou branca igual ou inferior a 250g, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM SORO DE LEITE.

J. Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria 354/1997 - MAPA): Em todos os casos quando o Doce de Leite for exclusivo para uso industrial como matéria-prima para elaboração de outros produtos alimentícios e contenham uma concentração de Ácido Sórico e/ou seus sais de Na, K ou Ca maior que 600 mg/kg até 1000 mg/kg (ambos expressos em ácido sórbico), deverá obrigatoriamente indicar no rótulo a expressão "Exclusivo Para Uso Industrial";

K. Instruções de preparo (instrução para descongelamento): De acordo com a IN 22/2005 - MAPA, quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, contemplando as instruções de descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.

L. Informações obrigatórias para rótulos de ovos: para rotulagem de ovos a RDC 35/2009 - ANVISA, em seu artigo 5º, institui que na rotulagem dos ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as expressões abaixo:

I - O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;

II - Manter os ovos preferencialmente refrigerados.

Parágrafo único. As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm.

M. Presunto semi-cozido: informação sobre forma de consumo: conforme determina a IN 20/2000 - MAPA o produto presunto “semi-cozido”, deverá constar em seu rótulo informações sobre a forma de consumo.

N. Mel: Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

O rótulo de mel para uso industrial, não deve conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal e deve conter a expressão "Proibida a venda fracionada".

O. Produtos não destinados à alimentação humana: devem conter, além do carimbo do Serviço de Inspeção Oficial, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS

A. Representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente: utilizem vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes (IN 22/2005 – MAPA).

B. Induz ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.; proibidas quaisquer representações ou expressões que “possam 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 produto de origem animal” (IN 22/2005 – MAPA).

C. Atribuição de efeito não comprovado: proibidas quaisquer representações ou expressões que “atribuam efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas” (IN 22/2005 – MAPA).

D. Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto: proibidas quaisquer representações ou expressões que “destaquem a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos. Ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante” (IN 22/2005 – MAPA).

E. Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais: proibidas quaisquer representações ou expressões que “ressaltem 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 produto de origem animal ou quando consumidos sob forma farmacêutica. Indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas. Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa” (IN 22/2005 – MAPA).

F. Alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais: é proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à bandeira nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc. da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Estadual, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente (Decreto Lei 3748/93 – Santa Catarina).

G. Uso de imagens: expressão “imagem ilustrativa” (quando aplicável): O Código de Defesa do Consumidor em seu artigo 37 proíbe toda publicidade enganosa ou abusiva. “É enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre produtos e serviços” (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990).

Sempre que o rótulo possuir imagens, deverá possuir a expressão “IMAGEM ILUSTRATIVA” ou “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA”.

As imagens não podem afrontar nenhum dos itens anteriores e qualquer outra legislação vigente.

H. Leites e similares: No caso de rótulos de leite, deverá obedecer à Lei Federal 11265/2006 - Art. 13. É vedado, nas embalagens ou rótulos de leites fluidos, leites em pó, leites modificados e similares de origem vegetal:

I – utilizar fotos, desenhos ou outras representações gráficas que não sejam aquelas necessárias para ilustrar métodos de preparação ou uso do produto, exceto o uso de marca

ou logomarca desde que essa não utilize imagem de lactente, criança pequena ou outras figuras humanizadas ou induzam ao uso do produto para essas faixas etárias;

II – utilizar denominações ou frases com o intuito de sugerir forte semelhança do produto com o leite materno, conforme disposto em regulamento;

III – utilizar frases ou expressões que induzam dúvida quanto à capacidade das mães de amamentarem seus filhos;

IV – utilizar expressões ou denominações que identifiquem o produto como mais adequado à alimentação infantil, conforme disposto em regulamento;

V – utilizar informações que possam induzir o uso dos produtos em virtude de falso conceito de vantagem ou segurança;

VI – promover os produtos da empresa fabricante ou de outros estabelecimentos que se destinem a lactentes.

Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA

A. Ortografia revisada e na língua oficial do país: É fundamental realizar revisão detalhada dos rótulos com o objetivo de evitar erros ortográficos que possam prejudicar a gramática e, conseqüentemente a interpretação das informações. Conforme disposto no RIISPOA/SC os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

B. Unidades de medidas oficiais (SI): O INMETRO considera que, as unidades de medida legais no País são aquelas do Sistema Internacional de Unidades - SI, adotado pela Conferência Geral de Pesos e Medidas, cuja adesão pelo Brasil foi formalizada através do Decreto Legislativo n.º 57, de 27 de junho de 1953. As principais unidades de medida utilizadas na elaboração de rótulos estão descritas na Tabela 13.

Tabela 12 – Símbolos utilizados para representar as unidades de medida (Sistema Internacional de Unidades).

UNIDADE DE MEDIDA	SÍMBOLO
Quilogramas	kg
Grama	g
Miligrama	mg
Litro	L
Mililitro	mL
Quilocalorias	kcal
Caloria	cal
Quilojoules	kJ
Joule	J
Grau Celsius	°C

C. Tamanho da letra igual ou maior que 1mm: segundo a RDC 259/2002 - ANVISA deve constar no painel principal, a denominação de venda do alimento, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1mm.

12. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

As informações das embalagens secundárias devem permitir fácil identificação do produto, forma de conservação, dentre outras informações que obrigatórias para o rótulo. Deverá permitir fácil identificação do estabelecimento fabricante, distribuidor (quando for o caso), assim como as características do produto transportado. As informações mínimas estão listadas a seguir: identificação do estabelecimento produtor, nomenclatura oficial do produto, conteúdo e peso da embalagem, temperatura conservação do produto (máxima e mínima), data de fabricação, prazo de validade e lote, expressão de registro, expressão “Indústria Brasileira”, carimbo do SIE conforme Anexo IX, logotipo do SISBI (quando aplicável), logotipo do selo ARTE (quando aplicável) ortografia correta, unidades de medida oficiais e tamanho da letra.

Os tópicos listados acima deverão estar de acordo com as disposições descritas anteriormente para os rótulos.