



GESTÃO INTEGRADA DA QUALIDADE
NA CADEIA DE ALIMENTOS

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.
GABINETE DO MINISTRO**

Portaria nº 371, de 04 de setembro de 1997.

D.O.U. 08/09/1997

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952, e

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, nº 36/93, que aprovou o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados;

Considerando a necessidade de padronizar os métodos de rotulação e acondicionamento dos produtos de origem animal, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos embalados;

Art. 2º O Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria do Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação.

Nº 172 SEGUNDA-FEIRA, 8 DE SET. DE 1997 SEÇÃO I.

REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

1-ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplicará à rotulagem de todo alimento que seja comercializado nos Estados Parte do Mercosul, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, pronto para ser oferecido aos consumidores.

2-DEFINIÇÕES

Para os efeitos desta norma, entende-se por:

2.1 Rótulo: É toda inscrição, legenda, imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

2.2 Embalagem: É o recipiente, o pacote ou o envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

2.2.1 Embalagem primária ou envoltório primário: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.2.2 Embalagem secundária ou pacote: É a embalagem destinada a conter a(s) embalagens(s) primária(s).

2.2.3 Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

2.3 Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor

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

2.5 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.

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

2.7 Aditivo Alimentício: É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto poderá direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

2.8 Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

2.9 Denominação de venda do alimento: É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

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

2.11 Lote: É o conjunto de artigos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.12 País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde sofreu o último processo substancial de transformação.

2.13 Pannel principal: É a parte do rótulo onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e a marca ou desenhos informativos, caso existam.

3-PRINCÍPIOS GERAIS

3.1 Os alimentos embalados não deverão ser descritos ou apresentar rótulo que:

- a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;
- b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
- c) destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza;
- d) ressalte, em certos tipos de alimentos elaborados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;
- e) realce qualidades que possam induzir a engano com relação a propriedades terapêuticas, verdadeiras ou supostas, que alguns ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento, e quando consumidos em formas farmacêuticas;
- f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;
- g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para evitar doenças e como ação curativa.

3.2 As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidos como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não poderão ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possa 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 as dos que são típicos de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deverá 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 (por exemplo: torrão tipo alicante, vinho tipo xerez).

3.4 A rotulagem dos alimentos elaborados nos países do MERCOSUL será feita exclusivamente nos estabelecimentos que os processam, habilitados pela autoridade componente do Estado Parte de procedência para produção ou fracionamento.

4-IDIOMA

4.1A informação obrigatória deverá estar escrita no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), com caracteres de tamanho adequado, com realce e visibilidade, sem prejudicar a existência de textos em outros idiomas.

4.2 Quando a rotulagem for em mais de um idioma, nenhuma informação obrigatória de significado equivalente poderá figurar em caracteres de tamanho, realce ou visibilidade diferentes.

5-INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Caso a presente norma ou uma norma específica não especifique algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deverá apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- Denominação de venda do alimento.
- Lista de ingredientes.
- Conteúdo líquido.

- Identificação da origem.
- Identificação do lote.
- Data de validade.
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando apropriado.

6-APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

6.1.Denominação de venda do alimento:

A denominação ou a denominação e a marca do alimento deverá (ão) figurar conforme especificado abaixo:

- a) quando o MERCOSUL houver estabelecido uma ou várias denominações, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;
- b) poderá ser empregada uma denominação adequada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas em a);
- c) poderão constar palavras ou frases adicionais, 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.

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 Com exceção de alimentos com um único ingrediente (por exemplo: açúcar, farinha, erva mate, vinho, etc.) deverá constar no rótulo uma lista de ingredientes.

6.2.2 A lista de ingredientes deverá figurar precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o abaixo especificado:

- a) todos ingredientes deverão constar em ordem decrescente de peso inicial (expresso em m/m);
- b) quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em regulamento de um Estado Parte, poderá 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 (em m/m);
- c) quando um ingrediente composto tenha recebido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou do MERCOSUL, e represente menos de 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;
- d) a água deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de ingredientes como salmoura, xaropes, molhos, caldos ou outros similares, e estes ingredientes compostos sejam declarados como tais na lista de ingredientes, não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;
- e) quando se trata de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que tem de ser reconstituídos com água para seu consumo, os ingredientes poderão ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído. Nestes casos , deverá ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo";

f) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que nenhuma predomine (em peso) de maneira significativa, estas poderão ser enumeradas segundo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes vier acompanhada da expressão: "em proporção variável".

6.3. Conteúdo Líquido

6.3.1 Na rotulagem deverá constar a quantidade nominal (conteúdo líquido), em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir:

a) Os produtos alimentícios que se apresentam na forma sólida ou granulada devem ser comercializados em unidades de massa.

b) Os produtos alimentícios que se apresentem na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume.

c) os produtos alimentícios que se apresentem na forma semi-sólida ou semi-líquida poderão ser comercializados em unidades de massa ou volume conforme as resoluções específicas do Grupo Mercado Comum.

d) Os produtos alimentícios que se apresentarem acondicionados em forma de aerossol, devem ser comercializados em unidades de massa e de volume.

e) Os produtos alimentícios que, devido suas características principais são comercializados em quantidade de unidades, devem ter a indicação quantitativa referente ao número de unidades que a embalagem contém.

6.3.2 As unidades legais de quantidade nominal devem ser escritas por extenso ou representadas com símbolos de uso obrigatório, precedidos das expressões:

a) para massa: "Conteúdo Líquido", "Cont. Líquido", "Peso Líquido"

b) para volume: "Conteúdo Líquido", "Cont. Líquido", "Volume Líquido"

c) para número de unidades: "Quantidade de unidades", "Contém".

6.3.3. Quando o alimento se apresenta em duas fases (uma sólida e uma líquida) separáveis por filtração simples, além do peso líquido deverá ser indicado o peso escorrido ou drenado, expresso como tal. Para efeito desta exigência, se entende por fase líquida: água, soluções de açúcar ou de sal, suco de frutas e hortaliças, vinagre, óleos. O tamanho, destaque e visibilidade com que se expressa o peso líquido não deverão ser diferentes dos utilizados para o peso escorrido ou drenado.

6.3.4. Não será obrigatória a declaração do conteúdo líquido para os alimentos pesados à vista do consumidor; neste caso, o rótulo deverá ter uma legenda que indique:

"Venda por peso" (ou "Deve ser pesado à vista do consumidor")

6.3.5. Quando a embalagem contiver dois ou mais produtos do mesmo tipo embalados, com igual conteúdo individual, o conteúdo líquido será indicado em função do número de unidades e do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

6.4. Identificação da Origem

6.4.1 Deverá ser indicado o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador, conforme o caso, assim como o país de origem e a cidade, identificando-se a razão social e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente.

6.4.2 Para identificar a origem deverá ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em....", "produto.....", "indústria.....".

6.5. Identificação do Lote

6.5.1. Todo rótulo deverá 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.

6.5.2. A indicação a que se refere o parágrafo 6.5.1. deverá figurar de forma facilmente visível, legível e indelével.

6.5.3. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

6.5.4. Para a indicação do lote, poderá ser utilizado:

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

b)a data de fabricação, embalagem ou de validade mínima, sempre que seja(m) indicado(s) claramente pelo menos o dia e o mês, nesta ordem.

6.6. Data de Validade Mínima

6.6.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um regulamento técnico específico do MERCOSUL, vigorará a seguinte indicação da validade:

a)deverá ser declarada a data de validade mínima

b)esta constará de pelo menos:

-dia e mês, para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses;

-mês e ano para produtos que tenham duração mínima superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano com a expressão "fim do ano".

c)a validade deverá ser declarada através de uma das seguintes expressões:

- "consumir antes de....."

- "válido até....."

- "validade...."

- "vence (em)....."

- "vencimento....."

- "venc."

- "consumir preferencialmente antes de..."

d)As expressões mencionadas no item c) deverão ser acompanhadas de:

- a própria data, ou indicação clara do local onde consta a data;

- indicação através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês, ou do mês e do ano conforme os critérios especificados em 6.6 (b);

e) O dia, o mês e o ano deverão ser expressos em algarismos, não codificados, com a ressalva de que o mês poderá 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 através das três primeiras letras do mesmo;

f) Apesar do disposto no item 6.6.1. a), não será exigida a indicação da data de validade mínima 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 pastelaria que, pela natureza de seu conteúdo, sejam em geral consumidos dentro das 24 horas seguintes à sua fabricação;
- vinagre;
- açúcar sólido;
- balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares, preparados à base de açúcares coloridos e/ou aromatizados;
- goma de mascar;
- sal grau alimentício;
- alimentos que tenham sido isentos por regulamentos técnicos específicos do MERCOSUL.

6.6.2. - Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação deverá ser incluída uma legenda em caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo se aplica a alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens e, em particular, para os alimentos congelados, cuja data de validade mínima varia conforme a temperatura de conservação. Neste casos, poderá ser indicada a data de validade mínima para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, devendo indicar-se neste caso, o dia, o mês e o ano da fabricação.

Para declarar a validade mínima, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a - 18° C (freezer):...."

"validade a - 4° C (congelador):.."

"validade a 4° C (refrigerador):.."

6.7. Preparo e Instruções sobre o Produto

6.7.1. Quando pertinente, o rótulo deverá conter as instruções necessárias 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.

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

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 a informações enganosas, estabelecidos na seção 3 - Princípios Gerais

7.2. Designação de Qualidade

7.2.1. Somente se poderá empregar designações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, através de uma norma específica.

7.2.2. Essas designações deverão ser facilmente compreensíveis e não deverão de forma alguma ser equívocas ou enganosas, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identificam a qualidade do alimento.

7.3 Informação Nutricional

Poderá ser dada informação nutricional sempre que não entre em contradição com o disposto na seção 3 - Princípios Gerais, nem com as disposições particulares constantes da matéria.

8 - APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

8.1 No painel principal das embalagens ou do rótulo deverão estar dispostos a denominação ou a denominação e a marca do alimento, nome do país de origem, sua qualidade, pureza ou mistura, quantidade nominal de forma clara em conjunto com desenho se existir, e cor contrastante que assegure sua perfeita visibilidade.

8.2 A quantidade nominal do produto deverá respeitar as proporções entre a altura das letras e dos números e a área do painel principal de acordo com a Tabela I.

TABELA I

Superfície do painel principal em cm ²	Altura mínima dos números em mm
Maior que 10 e menor que 40	2.0
Entre 40 e 170	3.0
Entre 170 e 650	4.5
Entre 650 e 2.600	6.0
Maior que 2.600	10.0

8.3. Quando uma embalagem secundária estiver constituída por duas (2) ou mais unidades individuais, que não estejam destinadas a ser vendidas separadamente, os valores da Tabela I serão aplicados à embalagem secundária.

8.4. Quando uma embalagem secundária estiver constituída por duas (2) ou mais unidades individuais, que possam ser vendidas separadamente, os valores da Tabela I serão aplicados a ambas as embalagens.

8.5. Os símbolos ou denominações metrológicas das unidades de medidas (SI) deverão figurar com uma relação mínima de dois terços da altura do número.

8.6. O tamanho de letra e número para o resto dos itens da rotulagem obrigatória não poderá ser inferior a 1 mm.

9 - EXCEÇÕES À NORMA

9.1. A presente norma não se aplicará em sua totalidade para os casos particulares de alimentos modificados, enriquecidos, dietéticos, para regimes especiais ou de uso medicinal, os quais deverão ser rotulados de acordo com disposições especiais.

9.2. A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, as unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm², poderão ficar isentas dos requisitos estabelecidos na seção 6, exceto do que deve constar como mínimo quanto à denominação e marca do produto.

9.3 Em todos os casos estabelecidos em 9.2., a embalagem que contiver as unidades pequenas deverá apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.

10 - PRAZOS

O presente Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados entrará em vigor a partir de 31 de Dezembro de 1994.

Quanto à inclusão do número do lote na rotulagem obrigatória, sua vigência será a partir de 31 de Dezembro de 1995.

OBSERVAÇÕES

1) No item 6.2 não foi previsto um dispositivo constante na Res. CTA 12/78 que é a declaração genérica dos ingredientes: gorduras animais, óleos animais; gorduras vegetais, óleos vegetais; condimentos, especiarias.

2) No item 6.6.1 - f (7º subitem) foi feita uma tradução livre do texto original espanhol: "productos de confiteria consistentes em azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas".

RAR/ars

TEC46 - PROJ-TEC.DOC