

ASPECTOS GERAIS DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS



Pamela Rossi

- Sócia Consultora da *Alimentar Consultoria* (desde 2009)
- Membro da Comissão Técnica de Alimentos - CRQ
- Mestre em Tecnologia de Alimentos – UNICAMP
- Cientista de Alimentos – Esalq, USP

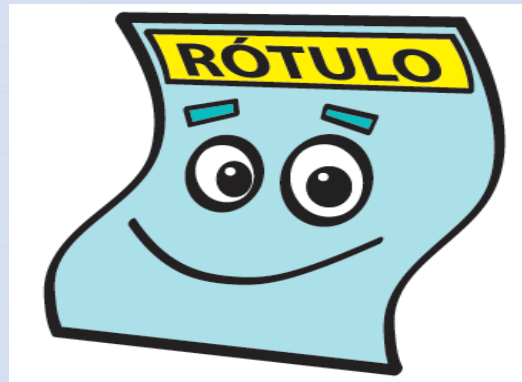


DEFINIÇÃO

Rótulo: toda inscrição que estiver apresentada na embalagem de um alimento, seja ela legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica, que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002)

DEFINIÇÃO

Rótulo = comunicação entre o produtor e o consumidor



- Para o produtor: estratégia de marketing
- Para o consumidor: fonte de informação

REGULAMENTAÇÃO

BRASIL

ANVISA

MAPA

INMETRO

PAÍS DE DESTINO



LEGISLAÇÃO PRINCIPAL

Regulamentada pela ANVISA

Decreto Lei nº986 / 1969 - INSTITUI NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS

RDC nº 259 / 2002 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

RDC nº360 / 2003 - REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

RDC nº359 / 2003 - REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

RDC nº54 / 2012 - DISPOEM SOBRE REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR



LEGISLAÇÃO PRINCIPAL

RDC nº26 / 2015 - ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES

Lei nº13.305 / 2016 - ACRESCENTA ARTIGO 19A AO DECRETO-LEI Nº986/1969 PARA DISPOR SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS QUE CONTENHAM LACTOSE

Regulamentada pelo INMETRO

Portaria INMETRO nº157 / 2002 - REGULAMENTO TÉCNICO METROLÓGICO PARA EXPRESSÃO DE CONTEÚDO LÍQUIDO



INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

- Denominação de venda
- Marca
- Lista de Ingredientes
- CONTÉM GLÚTEN ou NÃO CONTÉM GLÚTEN
- Alerta para Alérgicos
- Origem
- Validade
- Conteúdo líquido
- Lote
- Informação Nutricional
- Nº de registro no MAPA
- Nº de registro do MS
- Instruções sobre o prepare (quando aplicável)



PROIBIDO

- Conter informações que induza ao erro. Ex. consumo de um chocolate comparado ao consumo de um copo de leite.
- Demonstrar propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas. Ex. reduz o risco de doença cardíaca.
- Destacar a presença ou ausência de componentes que sejam próprios do alimento. Ex. óleo de soja sem colesterol



DIFICULDADES

Para o produtor

- Elevada quantidade de informação obrigatória;
- Mudança constante das regras;
- Necessidade de conhecimento técnico.

Para o consumidor

- Maior conhecimento sobre os alimentos;
- Maior segurança alimentar;
- Maior poder de decisão na compra.

OBRIGADA!

Contatos:

Pamela Rossi

pamela@alimentarconsultoria.com.br

www.alimentarconsultoria.com.br

Siga-nos:

