

A IMPORTÂNCIA DA EMBALAGEM E DA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

Após seu produto estar finalizado, é necessário que ele mantenha suas características sensoriais (como aroma, sabor e textura) e que esteja protegido de contaminantes externos (como microrganismos, insetos, poeira, entre outros) até chegar ao consumidor/cliente. Para a maioria dos produtos, são as embalagens que vão garantir essa segurança para que sua durabilidade seja a maior possível, a chamada “vida de prateleira”.

Todas essas propriedades têm como objetivo a segurança dos alimentos para o consumidor. Por esse motivo, a escolha do material da embalagem deve ser apropriada para cada tipo de alimento. O primeiro fator a se considerar é que a embalagem não pode conter substâncias tóxicas que possam contaminar o alimento.

Todas as regras que determinam como as embalagens de alimentos devem ser fabricadas, utiliza-



das e descartadas são estipuladas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), órgão que determina a legislação a respeito da conservação de alimentos.

Além disso, outros fatores devem ser considerados, como resistência da embalagem, temperatura de conservação, quantidade de alimento a ser embalado, forma de acondicionamento, durabilidade, entre outras. Pensar nas embalagens como um item que gera benefícios nos custos finais é algo cada vez mais requisitado e valorizado no mercado. Então, de preferência, procure por empresas que desenvolvam embalagens sob medida.

Qual é a relação da embalagem com a rotulagem?

Toda! É sobre a embalagem que as informações do rótulo são inseridas!

A rotulagem dos alimentos é o meio de comunicação entre o fabricante e o consumidor e vai muito além de representar beleza na embalagem ou agregar fama a determinada marca.

É a identidade do produto!

Estamos na era da informação, e uma comunicação clara com o consumidor é fundamental para que ele passe a confiar na empresa, de modo que essa confiança não seja perdida.

Lembre-se de que a rotulagem bem-feita garante o direito de escolha do consumidor. Portanto, não basta que o produto seja de boa qualidade.



Além dessas informações, o rótulo também deve conter informações sobre a tabela nutricional, a presença ou ausência de glúten e a presença de lactose e de alimentos que podem causar alergias.

Da mesma forma como a legislação exige a relação daquilo que deve estar presente no rótulo, são listados também itens que não devem ser adicionados. Portanto, devem ser eliminados dos rótulos, entre outras informações:

Vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou 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 alimento; e

Analogamente, palavra que atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.

Sendo assim, alguns cuidados são:

Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

Ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

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;

Indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; e

Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.



**Dica
importante**

Nem só de informações obrigatórias é feito um rótulo! Considerando que é por meio dele que ocorre a comunicação com o consumidor, é muito importante que constem dados de contato como telefone, e-mail e redes sociais, caso existam. Assim, o consumidor terá um canal aberto para tirar suas dúvidas, enviar sugestões e até reclamações. Ouvir a opinião do consumidor é parte importante para se obter sucesso.

A seguir é listada a legislação vigente referente às questões de embalagem:

Presidência da República:

- ▶ Lei nº 4.502, de 30 de novembro de 1964 - Dispõe sobre o Imposto de Consumo e reorganiza a Diretoria de Rendas Internas. – Obrigatoriedade da expressão “Indústria Brasileira”.
- ▶ Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 - Institui normas básicas sobre alimentos.
- ▶ Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988 - Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho e dá outras providências.
- ▶ Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Dispõe sobre a proteção ao consumidor e dá outras providências.

- ▶ Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 - Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersectorial de Bebidas e dá outras providências.
- ▶ Decreto nº 2.018, de 1º de outubro de 1996 – Dispões sobre a expressão “Evite o consumo excessivo de álcool” para bebidas alcoólicas com teor alcoólico superior a treze graus Gay Lussac.
- ▶ Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003 - Regulamenta a Lei nº 8.078/1990 quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (OGM), sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.
- ▶ Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 - Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- ▶ Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 - Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.
- ▶ Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005 - Regulamenta os incisos II, IV e V do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelece normas de segurança e mecanismos de fiscalização de atividades que envolvam organismos geneticamente modificados (OGM) e seus derivados...
- ▶ Decreto nº 5.591, de 22 de novembro de 2005 - Regulamenta dispositivos da Lei nº 11.105/2005, que regulamenta os incisos II, IV e V do § 1º do art. 225 da Constituição, e dá outras providências.

- ▶ Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 - Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências.
- ▶ Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 – Dispõe sobre os itens obrigatórios nos rótulos de bebidas em geral (art. 10 e Art. 11).
- ▶ Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 - Dispõe sobre os itens obrigatórios nos rótulos de vinhos e derivados da uva e do vinho (art. 15 e Art. 16).
- ▶ Decreto nº 8.592, de 16 de dezembro de 2015 - Dispõe sobre o uso da expressão “baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares” (art. 14-A, parágrafo único).
- ▶ Lei nº 13.305, de 04 de julho de 2016 - Acrescenta o art. 19-A ao Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que “institui normas básicas sobre alimentos”, para dispor sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose.
- ▶ Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 - Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.
- ▶ Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 - Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Superior Tribunal Federal (STF):

- ▶ Decisão do STF, de 05 de maio de 2016 - Proferida pelo Ministro Edson Fachin sobre a Reclamação nº 14.873/DF impetrada pela Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação contra acórdão prolatado pelo juízo da 5ª Turma do TRF-1 sobre organismos geneticamente modificados (OGM).

Ministério da Saúde (MS) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA):

- ▶ Biblioteca de Alimentos: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA):

- ▶ IN nº 55, de 18 de outubro de 2002 - Dispõe sobre o regulamento técnico para fixação de critérios para indicação da denominação do produto na rotulagem de bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagres (denominação no painel principal e altura mínima de letras da denominação).
- ▶ IN nº 22, de 22 de novembro de 2005 - Aprova o regulamento técnico de rotulagem de produto de origem animal embalado.

- ▶ IN nº 2, de 12 de fevereiro de 2009 - Define o modelo do logotipo a ser inserido na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção que aderirem ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, na forma dos Anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X e XI dessa Instrução Normativa.
- ▶ IN nº 19, de 28 de maio de 2009 - Aprova os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica e aprova os formulários oficiais.
- ▶ IN nº 18, de 20 de junho de 2014 - Institui o selo do Sistema Brasileiro de Conformidade Orgânica.
- ▶ IN nº 17, de 23 de junho de 2015 - Dispõe sobre declarações de informações no rótulo de vinho (art. 29 a 31).
- ▶ Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 - Com alterações, aprova o RIISPOA, revogando o Decreto nº 30.691/1952.
- ▶ IN nº 29, de 23 de abril de 2020 - Estabelece os requisitos para o livre comércio de produtos de origem animal, inspecionados por consórcio público de municípios.
- ▶ IN nº 67, de 14 de dezembro de 2020 - Altera e retifica o anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005.

LEGISLAÇÃO SOBRE RÓTULOS E EMBALAGENS

Produtos de origem vegetal. Vinhos e bebidas.

Padrões oficiais. Rotulagem:

- ▶ <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/rotulos-e-embalagens>
- ▶ <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas>
- ▶ <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/bebidas>

LEGISLAÇÃO - Registro/rotulagem de produtos de origem animal:

- ▶ <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/registro-de-produtos-rotulagem>

Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de produtos de origem animal:

- ▶ <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1>

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO):

- ▶ Portaria nº 25, de 02 de fevereiro de 1986 - Dispõe sobre a obrigatoriedade da expressão “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” no rótulo de queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada.
- ▶ Resolução CONMETRO nº 12, de 12 de outubro de 1988 - Dispõe sobre unidades de medida.
- ▶ Portaria nº 85, de 20 de abril 1989 - Fixa a grandeza a ser utilizada na indicação quantitativa dos produtos dotados de propriedades nutricionais, destinados à alimentação infantil (as sopas, os cremes, os purês, os doces e os mingaus elaborados com frutas, carnes, cereais, vegetais e elementos coadjuvantes) que se apresentam sob a forma pastosa a 20°C.
- ▶ Portaria nº 91, de 20 de abril de 1989 - Fixa a grandeza a ser utilizada na indicação quantitativa constante nas embalagens dos produtos mel, xarope de glicose, coberturas, polpas e produtos de frutas.
- ▶ Portaria nº 19, de 07 de março 1997 – Aplica-se à carne e a produtos cárneos não previamente medidos.
- ▶ Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002 - Aprova o regulamento técnico metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.
- ▶ Portaria nº 153, de 19 de maio de 2008 - Determina a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados de acordo com o anexo da presente Portaria.

- ▶ Portaria nº 258, de 24 de julho de 2008 - Permite a comercialização dos produtos manteiga, margarina, gorduras alimentícias e cremes vegetais em agrupamento de 4 (quatro) unidades de 100 g cada, com a expressão “Contém 4 unidades de 100 g cada”, em caracteres alfanuméricos de acordo com a legislação metrológica vigente.
- ▶ Portaria nº 69, de 15 de fevereiro de 2016 - Suspende, por 36 (trinta e seis) meses, a contar da data da publicação da presente Portaria, a padronização do conteúdo líquido do produto pré-medido filé de pescado congelado constante do Anexo da Portaria Inmetro nº 153, de 19 de maio de 2008.
- ▶ Portaria nº 103, de 12 de março de 2019 - Suspende, por 36 (trinta e seis) meses, a contar da data da publicação da presente Portaria, a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos filé de pescado congelado, lavandina sólida, sabão de lavar em barra e dentífricos constantes do Anexo da Portaria Inmetro nº 153, de 19 de maio de 2008.
- ▶ Portaria nº 284, de 10 de junho de 2019 - Aprova o regulamento técnico metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo nominal para os pescados congelados pré-medidos ou pré-embalados com conteúdo nominal desigual.
- ▶ Portaria nº 485, de 25 de novembro de 2019 - Dispõe sobre a proposta de texto do Regulamento Técnico MERCOSUL sobre a “Metodologia para efetuar o controle metrológico em pescados, moluscos e crustáceos glaciados para efeitos de determinar o conteúdo efetivo.

Ministério de Minas e Energia (MME):

- ▶ Portaria nº 470, de 24 de novembro de 1999 - Define que o rótulo a ser utilizado no envasamento de água mineral e potável de mesa deverá ser aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), a requerimento do interessado, após a publicação, no Diário Oficial da União, da respectiva Portaria de concessão de lavra.

Ministério da Justiça (MJ):

- ▶ Portaria nº 81, de 23 de janeiro de 2002 - Estabelece regra para a informação aos consumidores sobre mudança de quantidade de produto comercializado na embalagem.
- ▶ Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003 - Regulamenta o emprego do símbolo transgênico.

Presidência da República, Casa Civil, MJ, MS, MAPA:

- ▶ IN Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004 - Dispõe sobre o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (OGM).

ABNT:

- ▶ ABNT NBR 16389:2015, de 27 de agosto de 2015 - Dispõe sobre avicultura: produção, abate, processamento e identificação do frango caipira, colonial ou capoeira.
- ▶ ABNT NBR 16437:2016, de 12 de dezembro de 2016 - Dispõe sobre avicultura: produção, classificação e identificação do ovo caipira, colonial ou capoeira.

Obs. 1: Esses links da ABNT direcionam para a página onde a norma pode ser comprada. Não existe link oficial para consulta gratuita.

Obs. 2: Além dessas, muitos estados e municípios possuem legislações próprias sobre rotulagem que, em alguns casos, chegam a divergir da legislação federal. Então, é importante que o interessado questione o órgão responsável sobre elas.