

Proposta de consulta pública para revisão da regulamentação da rotulagem geral de alimentos

Este documento apresenta a proposta de consulta pública elaborada pela GGALI para revisão da regulamentação da rotulagem geral de alimentos, com o objetivo de fomentar a participação dos agentes interessados no [diálogo setorial virtual](#), que será realizado em 4 de setembro de 2025.

A proposta normativa foi elaborada com base no [Projeto de Resolução](#) submetido aos Coordenadores Nacionais do Subgrupo de Trabalho nº 3 (CN/SGT nº 3) do Mercosul, durante a XCCII Reunião Ordinária do SGT nº 3, realizada entre os dias 9 a 13 de junho de 2025, em Buenos Aires.

A versão em português do Projeto de Resolução constou como Anexo III-b da Ata nº 02/25 da Comissão de Alimentos, que deverá ser aprovado pelos CN para consulta interna nos Estados-Partes na XCCIII Reunião Ordinária do SGT nº 3, que ocorrerá entre 27 e 29 de agosto de 2025, em formato virtual, sob a presidência pro tempore do Brasil.

Considerando que a RDC nº 727/2022 consolida tanto requisitos de rotulagem harmonizados quanto não harmonizados no Mercosul, os dispositivos submetidos à consulta pública quanto à alteração de mérito restringem-se àqueles abrangidos pelo Projeto de Resolução Mercosul, em conformidade com as condições processuais aprovadas pela Diretoria Colegiada, por meio do [Termo de Abertura de Processo nº 39, de 4 de julho de 2025](#).

Ainda assim, em razão da necessidade de manter um marco normativo nacional consolidado, a proposta apresentada traz uma revisão completa da RDC nº 727/2022. As alterações referentes a dispositivos não harmonizados no Mercosul limitam-se a ajustes de técnica legislativa, como renumeração de dispositivos e atualização de referências normativas e anexos. Tais dispositivos estão destacados em amarelo na proposta, para facilitar sua identificação.

Em observância aos requisitos de elaboração de atos normativos previstos na [Lei Complementar nº 95, de 26 de fevereiro de 1998](#), e no [Decreto nº 12.002, de 22 de abril de 2024](#), a técnica legislativa do Projeto de Resolução foi adaptada, preservando-se o mérito. Para auxiliar os interessados na compreensão das alterações propostas, a GGALI elaborou também uma planilha comentada da proposta de consulta pública.

PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA

Processo nº: 25351.296188/2011-21

Assunto: Proposta de revisão da regulamentação sobre rotulagem geral de alimentos embalados.

Agenda Regulatória 2024-2025: Tema 3.24 - Revisão da regulamentação sobre rotulagem geral de alimentos embalados.

Área responsável: Gerência-Geral de Alimentos – GGALI

Diretor Relator: Daniel Meirelles Fernandes Pereira

MINUTA DE CONSULTA PÚBLICA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA ANVISA Nº [Nº], DE [DIA] DE [MÊS POR EXTENSO] DE [ANO]

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, VI, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Resolução, conforme deliberado em reunião realizada em ... de ... de 20.., e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Parágrafo único. Esta Resolução incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL nº XX, de XX de XXXXX de 202X (P. RES. XX/2025).

Art. 2º Esta Resolução se aplica a todos os alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica:

- I - aos alimentos embalados preparados nos serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;
- II - aos alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e
- III - a questões relacionadas a indicações geográficas, nos termos da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.

Art. 3º Para fins desta Resolução, aplicam-se as seguintes definições:

- I - aditivo alimentar: qualquer substância que não é consumida isoladamente como alimento, com ou sem valor nutricional, cuja adição ao alimento é realizada de forma

intencional com finalidade tecnológica, para modificar ou manter características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais durante a fabricação, processamento, preparo, tratamento, envase, embalagem, transporte ou armazenamento, resultando ou sendo esperado que resulte, direta ou indiretamente, por si só ou por seus subprodutos, em um componente do alimento ou de outra forma afetando suas características, não incluindo substâncias incorporadas aos alimentos com o objetivo de manter ou melhorar suas qualidades nutricionais;

II - alérgeno alimentar: qualquer proteína, incluindo proteínas modificadas e frações proteicas, derivada dos principais alimentos que causam alergias alimentares;

III - alergias alimentares: reações adversas reprodutíveis mediadas por mecanismos imunológicos específicos que ocorrem em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento;

IV - alimento: qualquer substância que se ingere no estado natural, semiprocessado ou processado, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas, gomas de mascar e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos;

V - alimento embalado: todo alimento que está contido em uma embalagem, pronto para ser oferecido ao consumidor;

VI - coadjuvante de tecnologia: qualquer substância ou matéria que não é consumida como ingrediente por si só, excluindo equipamentos ou utensílios, e que seja utilizada intencionalmente na preparação de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para atingir uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração, que pode resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final, sem apresentar qualquer efeito tecnológico no produto final nem risco à saúde.

VII - consumidor: pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos;

VIII - contaminação cruzada: presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental;

IX - denominação de venda ou designação de venda: nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento;

X - embalagem: recipiente, pacote ou envase destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e o manuseio dos alimentos;

XI - entreposto de ovos: estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

XII - fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido e embalado para distribuição, comercialização e entrega ao consumidor;

XIII - ingrediente: qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, utilizada na fabricação ou preparo de alimentos, que esteja presente no produto final em sua forma original ou modificada;

XIV - ingrediente composto: ingrediente constituído por dois ou mais ingredientes;

XV - legibilidade: aspecto físico do texto, palavras e números que torna possível sua leitura de forma clara e precisa e que garante a visibilidade da informação;

XVI - lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XVII - ovo: ovo em casca produzido por aves domésticas de qualquer espécie, destinado ao consumo humano;

XVIII - painel principal: superfície da embalagem mais visível ao consumidor nas condições habituais de exposição, que permita a identificação imediata da identidade e natureza do produto e onde se encontra, em sua forma mais relevante, a marca, representação gráfica do produto ou logotipo, caso exista;

XIX - país de origem: aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação;

XX - prazo de validade: data até a qual um produto, mantido nas condições de conservação indicadas pelo fabricante, conserva as suas propriedades de inocuidade e qualidade;

XXI - Programa de Controle de Alergênicos: programa para a identificação e o controle dos principais alimentos que causam alergias alimentares e para a prevenção da contaminação cruzada com alérgenos alimentares em qualquer estágio do seu processo de fabricação, desde a produção primária até a embalagem e comércio;

XXII - rotulagem: qualquer matéria escrita, impressa ou gráfica presente no rótulo ou que acompanhe o alimento;

XXIII - rótulo: etiqueta, marca ou outro material gráfico que se encontre escrito, impresso, estampado, gravado, gravado em relevo, litografado ou anexado à embalagem do alimento;

XXIV - serviços de alimentação: estabelecimento que produz e oferta preparações culinárias prontas para o consumo; e

XXV - superfície visível para rotulagem: área da embalagem disponível para a rotulagem definida a partir das especificidades da embalagem, excluindo as partes deformadas ou de difícil visualização.

CAPÍTULO II

PRINCÍPIOS GERAIS PARA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Art. 4º As informações transmitidas na rotulagem dos alimentos devem ser verdadeiras, claras, legíveis e indelévels.

Art. 5º A rotulagem dos alimentos não pode:

I - utilizar vocábulos, palavras, expressões, marcas, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação seja falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira finalidade de uso, natureza, composição, origem, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

II - atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstrados;

III - destacar a presença ou a ausência de componentes ou características que sejam intrínsecos a alimentos de igual natureza que sejam fabricados com tecnologia similar, exceto nos casos previstos em normas específicas;

IV - destacar a presença ou ausência de componentes ou características resultantes da adição de ingredientes, ou através destes, em alimentos que sejam fabricados com tecnologia similar, exceto nos casos previstos em normas específicas;

V - veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas;

VI - ressaltar em alimentos processados a ausência de ingredientes não permitidos em alimentos do mesmo tipo, exceto nos casos previstos em normas específicas;

VII - destacar a ausência de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia permitidos em alimentos do mesmo tipo, exceto nos casos previstos em normas específicas;

VIII - ressaltar 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 encontradas no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

IX - indicar que o alimento, seus componentes ou ingredientes possuem ação preventiva ou curativa de doenças, propriedades medicinais ou terapêuticas;

X - afirmar, sugerir ou implicar que existe relação entre o consumo do alimento ou de seus componentes com enfermidades ou condições relacionadas à saúde, exceto nos casos previstos em normas específicas;

XI - afirmar, sugerir ou implicar que o alimento ou seus componentes possuem efeitos metabólicos ou fisiológicos no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano, exceto nos casos previstos em normas específicas;

XII - afirmar ou sugerir, por razões vinculadas à saúde, que o alimento é recomendado, aprovado ou endossado por profissionais de saúde, associações de profissionais de saúde ou outras organizações da sociedade civil, exceto nos casos previstos em normas específicas; e

XIII - fazer referências a locais geográficos diferentes da sua origem quando possam induzir o consumidor a equívoco ou engano.

Art. 6º A rotulagem dos alimentos deve ser efetuada exclusivamente em estabelecimentos processadores autorizados pela autoridade competente do país de origem para a elaboração ou fracionamento.

CAPÍTULO III

INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Seção I

Requisitos gerais

Art. 7º Salvo disposição em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve:

I - ser redigida em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas; e

II - apresentar a declaração das seguintes informações:

a) denominação de venda;

b) lista de ingredientes;

c) advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;

d) advertência sobre lactose;

e) nova fórmula, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, ou outra que lhe vier a substituir;

f) advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;

g) rotulagem nutricional;

h) conteúdo líquido;

i) país de origem;

j) identificação do responsável pelo produto;

k) identificação do lote;

l) prazo de validade;

m) instruções de conservação;

n) instruções de preparação e uso, quando aplicável;

o) a expressão "USO INDUSTRIAL EXCLUSIVO" ou outra expressão equivalente, no caso de alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial.

p) outras informações exigidas por normas específicas.

§1º A declaração de que trata a alínea "b" do inciso II do *caput* desse artigo não é obrigatória para os alimentos com um único ingrediente.

§2º No caso de alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial, as declarações de que tratam as alíneas "b", "c", "d", "g" e "n" do inciso II do *caput* desse artigo podem ser transmitidas alternativamente na documentação que acompanha o produto ou por outros meios acordados entre as partes, desde que sejam rastreáveis ao produto.

§3º No caso de alimentos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação, as declarações de que tratam as alíneas "c" e "d" do inciso II do *caput* desse artigo podem ser transmitidas alternativamente na documentação que acompanha o produto ou por outros meios acordados entre as partes, desde que sejam rastreáveis ao produto.

§4º A declaração de que trata a alínea "d" do inciso II do *caput* desse artigo não se aplica aos alimentos para dietas com restrição de lactose.

§5º A declaração de que trata a alínea "e" do inciso II do *caput* desse artigo não se aplica aos alimentos destinados exclusivamente para fins industriais ou para serviços de alimentação.

§6º A declaração de que trata a alínea "l" do inciso II do *caput* desse artigo não é obrigatória para os seguintes produtos:

I - frutas e hortaliças frescas, incluindo os tubérculos que não tenham sido descascados, cortados ou tratados de outra forma análoga;

II - produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza do seu conteúdo, sejam geralmente consumidos nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à sua fabricação; e

III - açúcar sólido.

Seção II **Denominação de venda**

Art. 8º A declaração da denominação de venda deve observar, pelo menos, uma das denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento.

§1º Quando as denominações de venda não estiverem estabelecidas nas normas de que trata o *caput* desse artigo, deve ser utilizado um nome comum, usual ou consagrado pelo uso corrente.

§2º Na sua ausência da denominação de que trata o §1º do *caput* desse artigo, deve ser utilizada uma descrição adequada e específica que indique a verdadeira natureza do alimento.

§3º Sempre que necessário, devem ser declaradas palavras ou frases adicionais, junto ou próximas da denominação de venda, indicando a condição física, a forma de apresentação e o tipo de tratamento aplicado ao alimento, conforme o caso, para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano.

§4º A denominação de venda pode ser acompanhada de nome fantasia, marca comercial ou marca registrada, desde que não esteja em contradição com os requisitos desta Resolução.

Seção III

Lista de ingredientes

Art. 9º A declaração da lista de ingredientes deve ser precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", seguida da relação de todos os ingredientes utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção, considerando o peso inicial (m/m) dos ingredientes no momento da fabricação do alimento.

§1º Os ingredientes devem ser declarados na lista de ingredientes utilizando sua denominação de venda, de acordo com o disposto no art. 8º desta Resolução.

§2º A água adicionada deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando:

I - for utilizada no processo de fabricação para reconstituir um ingrediente concentrado ou desidratado, desde que a denominação deste ingrediente seja seguida da palavra "reconstituído";

II - evaporar durante a fabricação dos alimentos; ou

III - for utilizada para a padronização de bebidas alcoólicas.

§3º Os ingredientes voláteis que evaporem durante a fabricação do alimento não necessitam ser declarados na lista de ingredientes.

§4º No caso de alimentos constituídos por uma mistura de frutas, hortaliças, especiarias ou ervas culinárias em que nenhuma predomine em peso significativamente, esses ingredientes podem ser enumerados seguindo uma ordem diferente, desde que a lista desses ingredientes seja acompanhada da expressão "em proporção variável".

Art. 10. Os ingredientes compostos podem ser declarados como tais, desde que:

I - seja utilizada sua denominação de venda, de acordo com o art. 8º dessa Resolução; e

II - sejam seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção, considerando o peso inicial (m/m) dos ingredientes no momento da fabricação do alimento.

Parágrafo único. Os ingredientes compostos com denominação estabelecida em norma específica e que estejam presentes em quantidade menor que 5% na composição do alimento não necessitam ter seus ingredientes declarados, com exceção daqueles ingredientes que:

I - sejam classificados como aditivos alimentares e desempenhem função tecnológica no produto acabado; ou

II - contenham alérgenos ou outras substâncias que possam produzir reações adversas em pessoas suscetíveis.

Ar. 11. Os ingredientes podem ser declarados na lista de ingredientes por meio dos nomes genéricos estabelecidos no Anexo I desta Resolução, desde que correspondam à respectiva classe de ingredientes, exceto quando:

I - a rotulagem ou apresentação do alimento contiver referência a um ingrediente específico, sob a forma de texto, imagem ou ilustração, como parte de uma declaração obrigatória ou facultativa; e

II - contenham alérgenos ou outras substâncias que possam produzir reações adversas em pessoas suscetíveis.

Art. 12. Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes, indicando o nome completo de sua função tecnológica, seguido do nome completo do aditivo alimentar, conforme estabelecido na Instrução Normativa - IN nº 211 de 1º de março de 2023, ou outra que vier a lhe substituir.

§1º O número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS) pode ser declarado em complementação às informações exigidas no *caput* desse artigo.

§2º Quando o aditivo alimentar exercer mais de uma função tecnológica no alimento, deve ser declarada a função principal exercida no alimento.

§3º No caso de aditivos alimentares com a mesma função tecnológica, a declaração de que trata o *caput* desse artigo pode ser agrupada por função, desde que:

I - seja observada a ordem de proporção de peso (m/m) da soma de todos os aditivos alimentares que exerçam a mesma função no momento da fabricação do produto; e

II - os nomes dos aditivos sejam declarados entre parênteses, imediatamente depois da função tecnológica, em ordem decrescente de peso (m/m) no momento da fabricação do produto.

§4º No caso de aditivos alimentares aromatizantes, a declaração deve ser realizada por meio da função tecnológica aromatizante ou aroma, podendo ser acrescida das classificações, “natural”, “idêntico ao natural”, “artificial” ou por uma combinação destas expressões, conforme classificação estabelecida na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 725, de 1º de julho de 2022, ou outra que lhe vier a substituir.

Art. 13. No caso de aditivos alimentares presentes no alimento em função do princípio da transferência de que trata o art. 10 da Resolução RDC nº 778, de 1 de março de 2023, ou outra que lhe vier a substituir, sua declaração na lista de ingredientes é obrigatória quando:

I - estejam presentes em quantidade suficiente para desempenhar uma função tecnológica no produto terminado; ou

II - contenham alérgenos ou outras substâncias que possam produzir reações adversas em pessoas suscetíveis.

Art. 14. Os coadjuvantes de tecnologia estão isentos de serem declarados na lista de ingredientes, exceto quando contenham alérgenos ou outras substâncias que possam produzir reações adversas em pessoas suscetíveis.

Seção IV

Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares

Art. 15. Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, listados no Anexo II desta Resolução, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso:

I - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)";

II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou

III - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS".

Parágrafo único. No caso dos crustáceos, a declaração das advertências de que trata o *caput* desse artigo deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma, conforme o caso:

I - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)";

II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; ou

III - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)".

Art. 16. Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo II desta Resolução, deve ser declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)".

§1º A utilização da declaração estabelecida no *caput* desse artigo deve ser baseada em um Programa de Controle de Alergênicos.

§2º No caso dos crustáceos, a declaração da advertência que trata o *caput* desse artigo deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma: "ALÉRGICOS: PODE CONTER CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)".

Art. 17. As advertências de que tratam os arts. 15 e 16 desta Resolução devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração:

I - caixa alta;

II - negrito;

III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e

IV - altura mínima de 2 (dois) mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

§ 1º As declarações a que se refere o *caput* desse artigo não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

§ 2º No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 (cem) cm², a altura mínima dos caracteres é de 1 (um) mm.

§ 3º Quando mais de uma das advertências de que trata o *caput* desse artigo for aplicável ao alimento, as informações devem ser agrupadas em uma única frase, iniciada pela expressão "ALÉRGICOS:" seguida das respectivas indicações de conteúdo.

Art. 18. Alterações na lista dos principais alimentos que causam alergias alimentares definida no Anexo II desta Resolução devem ser solicitadas mediante petição específica, de acordo com os procedimentos estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 868, de 16 de maio de 2024, ou outra que lhe vier a substituir.

Parágrafo único. As alterações de que trata o *caput* desse artigo incluem os pedidos para exclusão da declaração das advertências de que tratam os arts. 15 e 16 desta Resolução para os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo II desta Resolução.

Seção V

Advertência sobre lactose

Art. 19. Os alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda devem conter a advertência "CONTÉM LACTOSE".

§1º No caso das fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, a declaração da advertência de que trata o *caput* desse artigo é obrigatória quando a quantidade de lactose for maior do que 10 (dez) miligramas por 100 (cem) quilocalorias, considerando o produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante.

§2º No caso das fórmulas para nutrição enteral, a declaração da advertência de que trata o *caput* desse artigo é obrigatória quando a quantidade de lactose for maior ou igual a 25 (vinte e cinco) miligramas por 100 (cem) quilocalorias, considerando o produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante.

Art. 20. A advertência de que trata o art. 19 desta Resolução deve estar localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos:

I - caixa alta;

II - negrito;

III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e

IV - altura mínima de 2 (dois) mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

§ 1º As declarações a que se refere o *caput* desse artigo não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

§ 2º No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 (cem) cm², a altura mínima dos caracteres é de 1 (um) mm.

Seção VI

Nova fórmula

Art. 21. Os alimentos que sofrerem alterações na sua composição devem conter uma das seguintes declarações:

I - "NOVA FÓRMULA";

II - "NOVA COMPOSIÇÃO"; ou

III - "NOVA RECEITA".

Parágrafo único. Não são permitidas variações textuais das declarações exigidas pelo *caput* desse artigo.

Art. 22. As alterações de composição tratadas no art. 21 desta Resolução contemplam aquelas que resultem na modificação de, pelo menos, um dos seguintes dizeres de rotulagem:

I - lista de ingredientes, incluindo a adição ou exclusão de ingredientes, a alteração na ordem de declaração dos ingredientes e a alteração da quantidade declarada de ingredientes, conforme Seção III do Capítulo III desta Resolução;

II - tabela nutricional, incluindo a adição ou exclusão de nutrientes da tabela e a alteração dos valores nutricionais declarados, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, ou outras que lhes vierem a substituir;

III - advertência sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, conforme Seção IV do Capítulo III desta Resolução.

IV - presença de lactose, conforme Seção V do Capítulo III desta Resolução; e

V - presença ou ausência de glúten, conforme Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, ou outra que lhe vier a substituir.

Art. 23. A declaração de que trata o art. 21 desta Resolução deve ser informada por um período mínimo de 90 (noventa) dias nos rótulos dos produtos, contados a partir da data de implementação da alteração de composição.

Parágrafo único. Decorrido o prazo estabelecido no *caput* desse artigo, a mensagem pode ser retirada da rotulagem ou da etiqueta de nacionalização do produto sem a necessidade de gerar peticionamento para atualização do processo de regularização.

Art. 24. A declaração de que trata o art. 21 desta Resolução deve estar disposta no painel principal com caracteres legíveis e que atendam aos seguintes requisitos de declaração:

I - caixa alta;

II - negrito;

III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e

IV - altura mínima de 2 (dois) mm.

§1º A informação exigida pelo *caput* desse artigo não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

§2º No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 (cem) cm², a altura mínima dos caracteres é de 1 (um) mm.

Art. 25. Informações detalhadas sobre as diferenças existentes na composição do alimento em relação à sua versão anterior devem ser disponibilizadas via Serviços de Atendimento do Consumidor (SAC), código QR ou por outros meios e tecnologias.

Seção VII

Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares

Art. 26. Os alimentos adicionados de aditivos alimentares edulcorantes que sejam poliois devem conter a advertência "Este produto pode ter efeito laxativo", em negrito, quando a previsão razoável de consumo diário for superior a 20 (vinte) gramas de manitol, 50 (cinquenta) gramas de sorbitol ou 90 (noventa) gramas de outros poliois que possam ter efeito laxativo.

Art. 27. Os alimentos adicionados do aditivo alimentar edulcorante aspartame devem conter a advertência "Contém fenilalanina", em negrito.

Seção VIII

Rotulagem nutricional

Art. 28. A declaração da rotulagem nutricional deve atender aos requisitos das seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir:

- I - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020; e
- II - Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020.

Seção IX

Conteúdo líquido

Art. 29. A declaração do conteúdo líquido deve seguir o disposto na Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021, ou outra que lhe vier a substituir.

Seção X

Declaração do país de origem

Art. 30. A declaração do país de origem deve ser precedida de uma das seguintes expressões:

- I - "Fabricado";
- II - "Produto";
- III - "Indústria";
- IV - "Elaborado";
- V - "Produzido"; ou
- VI - "Origem".

Parágrafo único. No caso de produtos fracionados em um país distinto ao de sua origem, sem sofrer um processo de transformação substancial, deve constar no rótulo a declaração:

- I - do país de origem, conforme o *caput* desse artigo; e
- II - do país de fracionamento, precedido de uma das seguintes expressões:
 - a) "Fracionado"; ou
 - b) "Envasado".

Seção XI

Identificação do responsável pelo produto

Art. 31. A declaração do responsável pelo produto deve conter, pelo menos, as seguintes informações do fabricante, fracionador ou titular do produto:

I - a razão social;

II - endereço completo; e

III - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

Parágrafo único. A declaração de que trata o *caput* desse artigo deve ser precedida de uma das seguintes expressões, conforme o caso:

I - "Fabricante:";

II - "Fabricado por:";

III - "Elaborador:";

IV - "Elaborado por:";

V - "Fracionador:";

VI - "Fracionado por:";

VII - "Envasador:";

VIII - "Envasado por:";

IX - "Embalado por:";

X - "Titular do produto:"; ou

XI - "Proprietário do produto:"

Art. 32. No caso de alimentos importados, sem prejuízo do disposto no art. 31 desta Resolução, devem ser declaradas as seguintes informações do importador:

I - a razão social;

II - endereço completo; e

III - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

Seção XII **Identificação do lote**

Art. 33. A declaração do lote deve ser realizada:

I - por um código precedido da letra "L" ou da palavra "Lote"; ou

II - pela data de fabricação, embalagem ou o prazo de validade, desde que seja:

a) indicado, pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano, nessa ordem, de acordo com o disposto no art. 34 desta Resolução; e

b) expresso da seguinte forma, conforme o caso:

1. "Lote/"ou "L/", seguido de uma das expressões autorizadas para a declaração do prazo de validade definidas no art. 34, *caput*, § 1º, inciso IV, desta Resolução;

2. "Lote/Data de fabricação" ou "L/Data de fabricação"; ou

3. "Lote/Data de embalagem" ou "L/Data de embalagem".

§1º O lote será determinado pelo fabricante ou fracionador do alimento, conforme seus critérios.

§2º Caso o lote seja declarado por meio de um código, este deve estar à disposição da autoridade competente.

§3º Para produtos importados, o lote deve constar, adicionalmente, na documentação que acompanha o produto.

Seção XIII **Prazo de validade**

Art. 34. A declaração do prazo de validade deve conter, pelo menos:

I - o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses; ou

II - o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.

§1º A declaração de que trata o *caput* desse artigo deve:

I - ser realizada de forma numérica, não codificada, podendo o ano ser declarado com dois ou quatro dígitos e o mês ser abreviado por meio das suas três primeiras letras;

II - corresponder ao último dia do mês indicado, quando o prazo de validade for declarado conforme o inciso II do *caput* desse artigo;

III - ser acompanhada pela expressão "fim de...", seguida do ano, quando o prazo de validade vencer em dezembro e for declarado conforme o inciso II do *caput* desse artigo;

IV - ser precedida por uma das seguintes expressões:

a) "consumir antes de...";

b) "válido até...";

c) "validade...";

d) "val:...";

e) "vence...";

f) "vencimento...";

g) "vto:..."; ou

h) "venc:....".

§2º As expressões de que trata o inciso IV do § 1º do *caput* desse artigo podem ser seguidas da indicação clara e precisa do local onde está declarado o prazo de validade.

Seção XIV

Instruções de conservação, preparo e uso

Art. 35. No caso de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, as instruções de conservação devem indicar as condições necessárias para manter suas características.

§1º Para os alimentos que necessitem de conservação a uma determinada temperatura, deve ser indicada a temperatura máxima ou mínima, conforme o caso.

§2º Para os alimentos que possam ter sua inocuidade comprometida depois de aberta a embalagem, devem ser indicados:

I - as condições em que o alimento deve ser armazenado após a abertura da embalagem; e

II - o tempo máximo de consumo estimado nessas condições.

§3º Para os alimentos contendo instruções de conservação em domicílio, em temperaturas diferentes daquela relativa à declaração do prazo de validade, devem ser indicados:

I - as demais formas de conservação, indicando claramente que se trata de informações para manuseio em domicílio;

II - o prazo de validade para cada temperatura indicada; e

III - a referência de que o prazo de validade indicado no inciso II do § 3º do *caput* desse artigo deve ser considerado a partir da mudança de temperatura.

§4º Para alimentos congelados deve ser indicada a recomendação de não recongelar após o descongelamento.

Art. 36. A declaração das instruções sobre o preparo e uso do alimento é obrigatória quando necessária para garantir o uso correto e seguro do produto.

Parágrafo único. A declaração de que trata o *caput* desse artigo deve conter instruções claras e precisas sobre o seu modo de preparo e uso, incluindo a reconstituição, o descongelamento, a cocção ou qualquer outro tratamento a ser realizado pelo consumidor.

Art. 37. As carnes suínas cruas, incluindo miúdos, toucinho, pele, embutidos, carne moída e produtos cárneos moldados, e as carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos à base de carne moída ou picada de aves, devem conter as instruções de conservação e de preparo e uso previstas no Anexo III desta Resolução.

§1º Os produtos de que trata o *caput* desse artigo incluem aqueles temperados, maturados, refrigerados, congelados ou embalados a vácuo.

§2º A declaração de que trata o *caput* desse artigo não se aplica aos alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial.

§3º No caso dos alimentos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação, as instruções de que trata o *caput* desse artigo podem ser fornecidas alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes.

Art. 38. Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso:

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

II - "Manter os ovos preferencialmente refrigerados".

§1º As declarações de que trata o *caput* desse artigo se aplicam aos entrepostos que embalam ovos destinados ao consumo humano.

§2º As declarações de que trata o *caput* desse artigo podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.

Seção XV

Localização e legibilidade das informações obrigatórias

Art. 39. A localização das informações obrigatórias deve facilitar sua visualização e leitura pelo consumidor.

§1º As informações obrigatórias não podem ser declaradas:

I - em áreas cobertas;

II - em locais deformados, como áreas de selagem e de torção; e

III - em locais de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.

§2º As informações obrigatórias devem ser declaradas na embalagem visível para o consumidor, na condição habitual de exposição para venda.

Art. 40. O contraste visual das informações obrigatórias em relação ao fundo do rótulo e das demais informações declaradas deve facilitar a sua visualização e leitura pelo consumidor.

§1º As informações obrigatórias e o fundo do rótulo devem ter cores contrastantes.

§2º As informações obrigatórias devem ser declaradas em fundo com cor uniforme, sem imagens ou texturas impressas que dificultem sua leitura.

Art. 41. Na declaração das informações obrigatórias deve ser mantida uma distância mínima entre caracteres, linhas e símbolos de separação de forma a impedir que os caracteres toquem as linhas ou símbolos de separação, caso existam.

Art. 42. A qualidade da impressão do rótulo deve assegurar a nitidez das informações obrigatórias, não podendo apresentar informações borradas ou desfocadas.

Art. 43. A declaração das informações obrigatórias deve ser apresentadas exclusivamente com as seguintes fontes tipográficas, salvo disposição em contrário:

I - Arial Regular;

II - Helvetica Regular;

III - Arial Narrow;

IV - Helvetica Condensed; ou

V - outras fontes tipográficas sem serifa (*sans-serif*), desde que atendam os seguintes critérios:

a) possuam equivalência tipográfica com proporção, altura do “x” (minúscula) e espessura similares às fontes tipográficas listadas nos incisos I a IV do *caput* desse artigo; e

b) sejam apresentadas em sua forma original, sem:

1. adornos, contornos, sombras, sobreposições ou efeitos de transparência;

2. distorções da proporção original, como alargamento ou compressão horizontal ou vertical; ou

3. modificações no espaçamento padrão (*tracking* ou *Kerning*).

Art. 44. O tamanho das fontes tipográficas utilizadas para a declaração das informações obrigatórias não pode ser inferior a 6 pontos, salvo disposição em contrário.

Art. 45. A denominação de venda deve ser declarada:

I - no painel principal da embalagem;

II - com uma única fonte tipográfica, do mesmo estilo e tamanho e com o mesmo realce e visibilidade; e

III - com fonte tipográfica que atenda o tamanho mínimo estabelecido no Anexo IV desta Resolução.

Art. 46. A lista de ingredientes deve ser declarada:

I - com caracteres de cor 100% preta em fundo branco;

II - exclusivamente com uma das seguintes fontes tipográficas:

a) Arial Regular;

b) Helvetica Regular;

c) Arial Narrow; ou

d) Helvetica Condensed.

III - com borda de proteção, linhas e símbolos de separação e margens internas, conforme com os modelos estabelecidos no Anexo V desta Resolução; e

IV - seguindo as especificações estabelecidas no Anexo VI desta Resolução.

Parágrafo único. O tamanho da fonte tipográfica para a declaração da lista de ingredientes constante do Anexo VI desta Resolução pode ser aumentado, desde que

todos os elementos sejam aumentados proporcionalmente, de maneira a manter as características visuais dos modelos e a sua adequada legibilidade.

Art. 47. O prazo de validade deve ser declarado no mesmo painel e próximo das condições de conservação, sem prejuízo do disposto no art. 34, *caput*, § 2º, desta Resolução.

Art. 48. Conforme a tecnologia utilizada, poderão ser utilizadas fontes tipográficas e tamanhos diferentes dos definidos nos arts. 43 e 44 desta Resolução para a declaração da data de validade e do lote, desde que seja mantida sua adequada visualização e legibilidade.

Seção XV

Casos particulares para declaração das informações obrigatórias

Art. 49. Caso o produto apresente superfície visível para rotulagem igual ou inferior a 15 cm² e não haja espaço suficiente para declarar as informações obrigatórias exigidas no art. 7º desta Resolução, devem ser declaradas as seguintes informações:

I - denominação de venda;

II - lista de ingredientes;

III - conteúdo líquido;

IV - país de origem;

V - razão social e CNPJ do fabricante ou importador;

VI - lote;

VII - prazo de validade; e

VIII - condições de conservação, quando for requerida uma temperatura diferente da temperatura ambiente para o seu armazenamento, conforme estabelecido no art. 35, *caput*, § 1º, desta Resolução.

§1º As declarações de que tratam os incisos II e V do *caput* desse artigo poderão ser declaradas em superfícies cobertas da embalagem, desde que essas informações sejam acessíveis ao consumidor.

§2º Quando os produtos de que trata o *caput* desse artigo estiverem contidos em outra embalagem oferecida ao consumidor, esta deve apresentar a totalidade das informações obrigatórias exigidas no art. 7º desta Resolução.

§3º Quando os produtos de que trata o *caput* desse artigo não estiverem contidos em outra embalagem, as informações obrigatórias exigidas no art. 7º desta Resolução devem ser fornecidas por outros meios.

Art. 50. No caso de embalagens que contenham unidades embaladas que possam ser oferecidas individualmente ao consumidor, cada uma das unidades deve apresentar a declaração das informações obrigatórias.

Parágrafo único. Quando for possível a leitura das informações obrigatórias declaradas nas unidades, sem necessidade de abertura da embalagem exterior, não será necessário declarar as informações de que trata o *caput* na embalagem que as contém.

Art. 51. Poderão ser colocadas etiquetas complementares para adequação da rotulagem desde que estas etiquetas cumpram com os requisitos desta Resolução e de outras normas específicas aplicáveis ao produto.

§1º As etiquetas de que trata o *caput* desse artigo devem:

I - ser colocadas antes da comercialização;

II - ser afixadas de forma que não se desprendam da embalagem do produto;

III - manter a qualidade da impressão nas condições habituais de comercialização e uso do alimento;

IV - ter tamanho proporcional à superfície visível para a rotulagem que:

a) garanta a legibilidade adequada das informações obrigatórias;

b) não prejudique a visibilidade e a legibilidade de outras Informações obrigatórias, incluindo aquelas necessárias à rastreabilidade do produto.

§2º No caso de alimentos importados, as etiquetas complementares de que trata o *caput* desse artigo poderão:

I - ser colocadas tanto na origem como no destino; e

II - apresentar as informações obrigatórias de forma agrupada em uma única etiqueta, desde que claramente organizada e posicionada de maneira que permita sua fácil identificação, leitura e compreensão por parte do consumidor.

§3º O disposto no inciso II do §2º do *caput* desse artigo não se aplica à rotulagem nutricional frontal.

CAPÍTULO IV

INFORMAÇÕES FACULTATIVAS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Art. 52. A rotulagem dos alimentos embalados pode apresentar qualquer informação ou representação gráfica, desde que não esteja em contradição com o disposto nesta Resolução.

Art. 53. As denominações de qualidade somente podem ser declaradas, quando:

I - tenham sido estabelecidas especificações sobre o atributo de qualidade correspondente em norma específica; e

II - forem facilmente compreensíveis e não induzirem o consumidor ao engano, observando a totalidade dos parâmetros que identificam a qualidade do alimento.

Art. 54. Declarações de advertências sobre alimentos que causam alergias alimentares não previstos no Anexo II desta Resolução podem ser realizadas, desde que sejam atendidos os requisitos estabelecidos na Seção IV do Capítulo III desta Resolução.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 55. A documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos nesta Resolução deve ser disponibilizada à autoridade sanitária, quando requerida.

Art. 56. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 57. Revoga-se a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.

Art. 58. Esta Resolução entra em vigor

DIRETOR-PRESIDENTE

ANEXO I

LISTA DE NOMES GENÉRICOS DE CLASSE DE INGREDIENTES AUTORIZADOS PARA USO NA DECLARAÇÃO DA LISTA DE INGREDIENTES

Classes de ingredientes	Nomes genéricos
Óleos refinados, exceto azeite	Óleo seguido do termo "vegetal" ou "animal", conforme o caso, e da qualificação "totalmente hidrogenado" ou "interesterificado", conforme o caso.
Gorduras refinadas	"Gordura" seguido do termo "vegetal" ou "animal", conforme o caso, e a qualificação "totalmente hidrogenado" ou "interesterificado", conforme o caso.
Amidos naturais e amidos modificados por ação física ou enzimática	"Amido"
Amidos modificados quimicamente	"Amido modificado"
Féculas naturais e féculas modificadas por processo físico ou enzimático	"Fécula"
Féculas quimicamente modificadas.	"Fécula modificada"
Todas as espécies de peixes, quando o peixe constitua um ingrediente de outro alimento	"Peixe"
Todos os tipos de carne de aves de curral, quando a carne constitui um ingrediente de outro alimento, exceto a carne de ave separada mecanicamente ou a carne de ave de recuperada mecanicamente	"Carne de ave"
Todos os tipos de queijo, desde que o queijo ou a mistura de queijos constitua um ingrediente de outro alimento	"Queijo"

Todas as especiarias que não excedam a 2% do peso do alimento, sozinhas ou misturadas	"Especiarias" ou "Mistura de especiarias"
Todas as ervas aromáticas ou culinárias ou partes de ervas aromáticas ou culinárias que não excedam a 2% do peso do alimento, sozinhas ou misturadas	"Ervas aromáticas" ou "Ervas culinárias", "Mistura de ervas aromáticas" ou "Mistura de ervas culinárias"
Todos os tipos de preparações de goma utilizadas na fabricação de goma base para goma de mascar	"Goma base"
Todos os tipos de sacarose	"Açúcar"
Dextrose anidra e dextrose monohidratada	"Dextrose" ou "glicose"
Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada	"Manteiga de cacau"
Toda as frutas cristalizadas, sem exceder a 10% do peso do alimento	"Frutas cristalizadas"
Todas as proteínas do leite (caseínas, caseinatos, proteína do leite e proteína do soro de leite) e suas misturas	"Proteínas do leite"
Xarope de glicose e xarope de glicose desidratado	"Xarope de glicose"

ANEXO II

LISTA DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).
9. Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).
10. Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).
12. Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).
13. Nozes (<i>Juglans</i> spp.).
14. Pecãs (<i>Carya</i> spp.).
15. Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.).
16. Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).
17. Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).

18. Látex natural.

ANEXO III

INSTRUÇÕES DE PREPARO, USO E CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS DE CARNE CRUA SUÍNA E DE AVES

Condições de conservação	Dizeres obrigatórios de instrução de preparo, uso e conservação	Requisitos adicionais
<p>Produtos refrigerados</p>	<p>Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenha refrigerado até o momento do preparo. • Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. • Não lave o produto cru antes do manuseio. • 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. 	<p>O texto “Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:” deve ser impresso em negrito.</p> <p>As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.</p>
<p>Produtos congelados</p>	<p>Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. • Mantenha o produto cru separado dos outros 	<p>O texto “Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:” deve ser impresso em negrito.</p> <p>Caso não seja recomendado descongelar o produto em micro-ondas, a informação “Mantenha congelado.</p>

	<p>alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Não lave o produto cru antes do manuseio.• 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.	<p>Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas” deverá ser substituída por “Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador.”</p> <p>Caso não seja recomendado descongelar o produto previamente ao preparo, a informação “Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas” deverá ser substituída por “Não descongele. Cozinhe a partir de congelado”.</p> <p>As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.</p>
--	--	--

ANEXO IV
TAMANHO MÍNIMO DA FONTE TIPOGRÁFICA DA DENOMINAÇÃO DE VENDA EM RELAÇÃO À ÁREA DE SUPERFÍCIE VISÍVEL DO PAINEL PRINCIPAL

Área de superfície visível do painel principal (cm²)	Tamanho mínimo da fonte tipográfica (pontos)
Até 40	6
de 40 a 170	8
de 170 a 650	18
de 650 a 2600	24
acima de 2600	50

ANEXO V
MODELOS DE DECLARAÇÃO DA LISTA DE INGREDIENTES

Modelo A

INGREDIENTES

Aa • bb • cc • dd dd • ee (ff ff • gg gg) • hh • ii ii
(jj • kk kk • ll • mm).

Modelo B

INGREDIENTES: Aa • bb • cc • dd dd • ee (ff ff
• gg gg) • hh • ii ii (jj • kk kk • ll • mm).

Modelo C

INGR.: Aa • bb • cc • dd dd • ee (ff ff • gg gg) •
hh • ii ii (jj • kk kk • ll • mm).

Modelo D

INGREDIENTES

Aa, bb, cc, dd dd, ee (ff ff, gg gg), hh, ii ii (jj, kk kk, ll, mm).

Modelo E

INGREDIENTES: Aa, bb, cc, dd dd, ee (ff ff, gg gg), hh, ii ii (jj, kk kk, ll, mm).

Modelo F

INGR.: Aa, bb, cc, dd dd, ee (ff ff, gg gg), hh, ii ii (jj, kk kk, ll, mm).

ANEXO VI
ESPECIFICAÇÕES DE FORMATAÇÃO DA LISTA DE INGREDIENTES

Elementos de formatação	Requisitos de formatação	
	Modelo A e D	Modelos B, C, E e F
Tipografia do título	Fonte de 8 pontos.	Fonte de 6 pontos; e Sublinhando.
“INGREDIENTES” o “INGR.”	Negrito (<i>bold</i>); Maiúscula; Alinhamento horizontal: a esquerda; e Alinhamento vertical: centralizado.	
Tipografia dos nomes dos ingredientes	Fonte de 6 pontos; Combinação de maiúsculas e minúsculas; Alinhamento horizontal: a esquerda; e Alinhamento vertical: centralizado.	
Símbolo de separação dos nomes dos ingredientes	Vírgula; ou Círculo preto (<i>Black Circle</i>); Fonte: Texto normal; Subconjunto: Formas geométricas.	