



WORKSHOP: REGISTRO DE PRODUTOS LÁCTEOS A EXPORTAR AO BRASIL

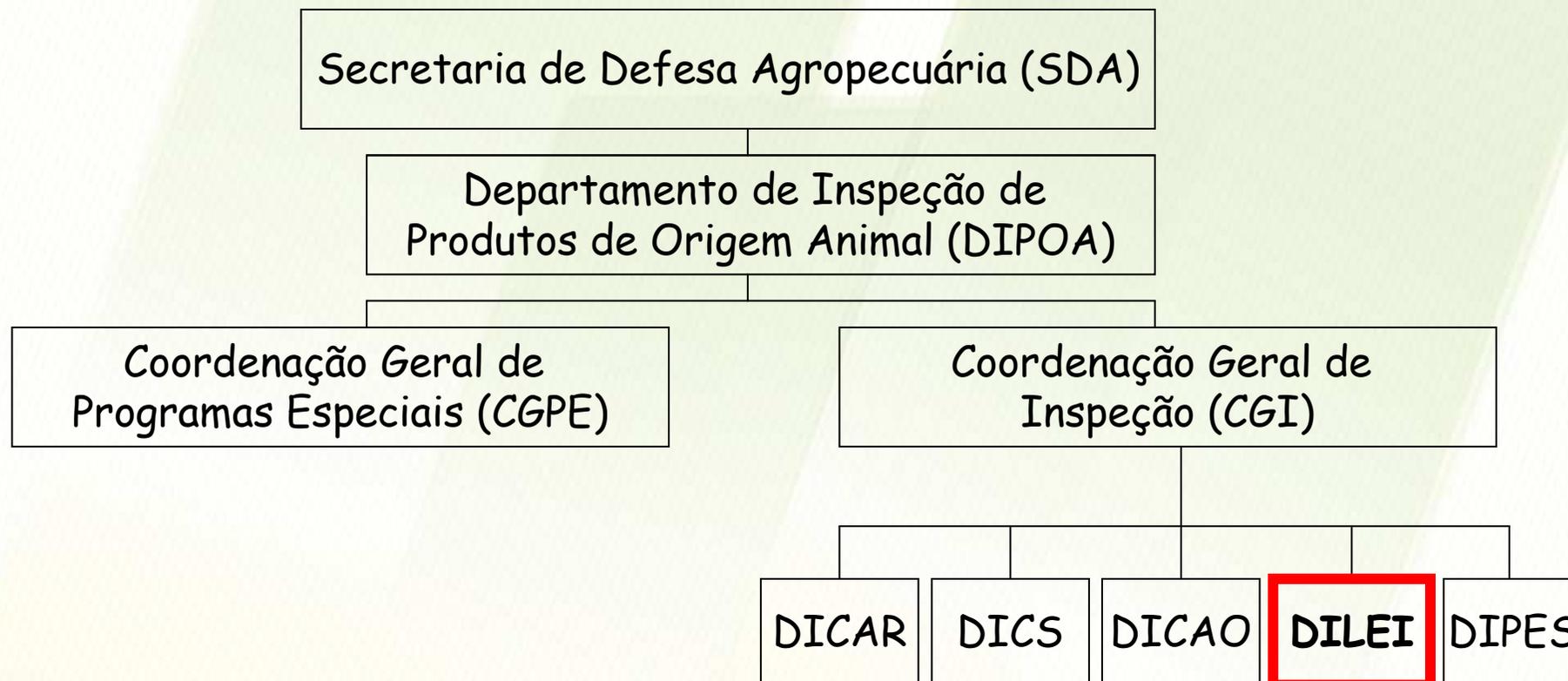
Paris, novembro de 2014

Cláudia Azevedo Versiani Veloso

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

ORGANOGRAMA DIPOA/SDA



DILEI - Divisão de Inspeção de leite e Derivados

Mel e produtos apícolas

COMO HABILITAR O ESTABELECIMENTO PARA EXPORTAR AO BRASIL

• **Autoridade Sanitária** do país interessado solicita inclusão de estabelecimento na lista de habilitados a exportar para o Brasil

- Habilitação planta a planta
- Habilitação de sistema

PROCEDIMENTO BRASILEIRO PARA HABILITAÇÃO

Habilitação Planta a Planta:

- Instalações físicas
- Equipamentos
- Condições operacionais
- Controles laboratoriais (matéria-prima e produtos)
- Fluxograma operacional
- Processos tecnológicos
- Sistemas de Qualidade (GMP/ SSOP/HACCP, Normas ISO e outros)

Habilitação de Sistema:

- Busca pela equivalência entre os dois sistemas de inspeção sanitária

LEGISLAÇÃO BRASILEIRA SOBRE REGISTRO DE PRODUTOS LÁCTEOS

- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- Ministério da Justiça
- Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio (Metrologia)

- Legislação disponível em:

www.planalto.gov.br

www.agricultura.gov.br

www.anvisa.gov.br

www.inmetro.gov.br

REGISTRO DE PRODUTO LÁCTEO

Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42/2010



Oficializa novo formulário para registro

Documentação necessária

1. **Formulário** composto de 05 folhas, em 02 vias originais (idioma português ou espanhol)

1.1. 03 folhas devem ser preenchidas pelo interessada

1.2. 01 folha preenchida pela Autoridade Sanitária competente

1.3. 01 folha preenchida pelo DIPOA (parecer)

2. Rotulagem

2.1. Rótulo original do produto + Etiqueta complementar contendo informações obrigatórias em idioma português com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados

2.1.1. Indicar local de inserção da etiqueta

2.1.2. A etiqueta complementar poderá ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

2.2. **Alternativa:** Rótulo Original Bilíngue (Quando a rotulagem for em mais de um idioma, nenhuma informação obrigatória de significação equivalente pode figurar em caracteres de tamanho, realce ou visibilidade diferente), sendo um dos idiomas português

OBS.: Enviar a documentação para o seguinte endereço:

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, 4º andar
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
70043-900 Brasília - Distrito Federal - Brasil
<http://www.agricultura.gov.br>

MODELO DO FORMULÁRIO



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO

1 - IDENTIFICAÇÃO

1.1 - Nº de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor no país de origem:

1.2 - Nome e endereço do órgão central responsável pelo controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor:

1.3 - Número de registro do produto no Ministério da Agricultura do Brasil:/.....(*)

1.4 - Data de entrada no DIPOA:...../...../.....

1.5 - Nome empresarial (denominação) do estabelecimento produtor:

1.6 - Endereço do estabelecimento produtor:

1.2- Usar nº de controle emitido na Circular de Habilitação pela DIPOA

1.3 - Número sequencial, em ordem crescente, 04 dígitos (exemplo: 0001/FR 02-558-002 CE)

1.4 - Data de entrada inserida pelo DIPOA, no momento da recepção do documento

2 - PETIÇÃO

Sr. Diretor do DIPOA,
A firma acima qualificada, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado nesse Departamento o atendimento da solicitação constante do item 3 desta folha.

3 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

3.1 - Solicitação:	
3.1.1. - <input type="checkbox"/> REGISTRO	3.1.2. - <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE COMPOSIÇÃO / PROCESSO FABRICAÇÃO
3.1.3. - <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DO RÓTULO	3.1.4. - <input type="checkbox"/> CANCELAMENTO

3.1.1 - Solicitação para registro de produto

3.1.2 - Aplica-se para os casos de alteração da composição ou do processo de fabricação de um produto já registrado. O número de registro é mantido

3.1.3 - Aplica-se para alteração exclusivamente do croqui. O número de registro é mantido

3.1.4 - Aplica-se para cancelamento de registro

4 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1. - Nome do Produto (Denominação de venda) Original e em português:

4.2 - Marca:

5 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

5.1 - Rótulo:

5.1.1. - IMPRESSO

5.1.3. - GRAVADO EM RELEVO

5.1.5. - LITOGRAFADO

5.1.2. - ETIQUETA

5.1.4. - GRAVADO A QUENTE

5.1.6. - OUTRO ()

5.2 - Embalagem:

5.2.1. - LATA

5.2.2. - PAPEL

5.2.3. - PLÁSTICO

5.2.4. - EMBALAGEM NATURAL

5.2.5. - OUTRO ()

5.1.6 e 5.2.5 - Ao indicar o campo "OUTRO", é necessário informar as características do rótulo e ou da embalagem

6 - QUANTIDADE E FORMA DE IDENTIFICAÇÃO

6.1 - Quantidade de produto acondicionada em unidade de medida:

6.2 - Data de fabricação ou de embalagem e o prazo de validade (local e forma de indicação):

7 - LOCAL E DATA

8 - AUTENTICAÇÃO

Assinatura e carimbo do representante legal do estabelecimento produtor	Assinatura e carimbo do responsável técnico pelo estabelecimento produtor
--	--

(*) Número seqüencial, seguido de barra e do número de registro oficial do estabelecimento junto ao Serviço Veterinário ou Sanitário de Inspeção. O número de registro deve ser indicado no rótulo e no corpo do certificado sanitário internacional dos produtos exportados para o Brasil.

Modelo conforme Ofício Circular DIPOA Nº 42/2010.

6.1 - Indicar a gramatura ou faixa de gramatura (exemplos: 25Kg ou 10Kg a 20kg)

6.2 - Descrever o local do rótulo onde serão informadas as datas e o modo como serão indicadas (ex.: serão impressas na etiqueta em campo próprio no formato: dia/mês/ano)



9 - IDENTIFICAÇÃO

9.1 - Nº de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor:

9.2 - Número de registro do produto no Ministério da Agricultura do Brasil:/.....(*)

10 - COMPOSIÇÃO

10.1 - Ingredientes	KG OU L	PERCENTUAL (%)
<ul style="list-style-type: none">• Citar todos os ingrediente(s)/aditivo(s)/coadjuvante(s) de tecnologia usados, suas quantidades em Kg ou L e respectivos percentuais• Observar proporção de ingredientes estabelecida no RTIQ/ RIISPOA e limites de aditivos, bem como os ingredientes autorizados <p>Exemplo: Doce de leite:</p> <ul style="list-style-type: none">- para cada 100L de leite no máximo 30Kg de sacarose- substituição da sacarose no máximo em 40% por mono e dissacarídeos- amido ou amido modificado: 0,5/100mL de leite- mínimo de 5% e máximo de 30% de outros produtos alimentícios isolados ou misturados <ul style="list-style-type: none">• Todos os ingredientes de origem animal usados devem ser provenientes de estabelecimentos habilitados a exportar para o Brasil <p>OBS.: Os aditivos devem ser citados com nome completo, função principal no produto e INS</p>		
TOTAL		100%

11 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Descrição:

- Descrição do processo de fabricação de maneira ordenada, desde a obtenção ou recepção da matéria prima, processamento e expedição do produto final para o mercado brasileiro (constar a etapa de adição de todos os ingredientes/aditivos e coadjuvantes de tecnologia citados no item 10 -composição; citar os binômios dos tratamentos térmicos aplicados; temperatura de conservação e umidade relativa das câmaras de salga, maturação e estocagem de queijos, bem como o tempo de maturação, quando for o caso; concentração da salmoura, padronização do teor de gordura e outras particularidades da produção)
- Verificar se o processo tecnológico está compatível com a legislação (verificar tratamentos térmicos aplicados, período de maturação, etc.). Descrever o processo de fabricação com todas as etapas tecnológicas pertinentes a obtenção do produto

12 - SISTEMA DE EMBALAGEM

Descrição:

Descrever como será o procedimento de embalagem primária e secundária do produto.

Embalagens secundárias/terciárias (para acondicionamento/transporte do produto): não são registradas, mas devem conter, no mínimo:

- Denominação de venda
- Dados do fabricante (razão social, número de registro do estabelecimento junto ao Órgão Oficial e endereço)
- Carimbo do Serviço Oficial, se for o caso
- Conservação do produto
- Datas de fabricação e de validade

13 - ARMAZENAMENTO

Descrição:

Descrever como e onde o produto é armazenado, especificando a temperatura no caso de produto conservado sob frigorigeração

14 - CONTROLE DE QUALIDADE/CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

Descrição:

Descrever os procedimentos de controle de qualidade utilizados pela indústria durante todas as fases do processo de industrialização {análises realizadas na matéria-prima e produto final, controles realizados para ingredientes e aditivos, frequência de análises, método analítico (referência), padrões adotados, ficha técnica do produto, composição centesimal média, ferramentas de qualidade usadas (GMP, HACCP e outras), outras informações técnicas pertinentes}

15 - TRANSPORTE DO PRODUTO

Descrição:

Descrever todas as fases e procedimentos envolvidos no transporte do produto até o seu destino final

16 - INFORMAÇÕES SOBRE O IMPORTADOR

Indicar o local e forma de aposição dos dados do importador:

Em caso de importador exclusivo no campo 16 pode constar os dados do importador (nome empresarial, CNPJ, endereço, telefone, etc). Tais informações deverão constar no rótulo exposto ao consumidor.

Descrever o local do rótulo onde serão informados esses dados e o modo como essa informação será aposta no rótulo.

Exemplo: Os dados do importador serão inseridos na etiqueta através de carimbo, após menção da expressão "Importado por". Serão informados os seguintes dados do importador (nome empresarial, CNPJ, endereço, telefone, etc.)

17 - DOCUMENTOS ANEXADOS

Relacionar:

Relacionar todos os documentos que foram anexados ao formulário de registro (etiqueta, rótulo original, ficha técnica de produtos, literatura técnico-científica, entre outros)

18 - LOCAL E DATA

Não esquecer de preencher!

19 - AUTENTICAÇÃO

Não esquecer de preencher!

Assinatura e carimbo do representante legal do estabelecimento produtor

Assinatura e carimbo do responsável técnico do estabelecimento produtor



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
DIVISÃO DE CONTROLE DO COMÉRCIO INTERNACIONAL - DCI
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO

FORMULÁRIO DE USO EXCLUSIVO DA AUTORIDADE VETERINÁRIA/SANITÁRIA RESPONSÁVEL PELO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1 - IDENTIFICAÇÃO

1. 1. - Nome empresarial do estabelecimento produtor:

1. 2. - N° de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor:

1.2.1. - Tipo de inspeção exercida no estabelecimento produtor pelo órgão de controle veterinário/sanitário:
Equipe oficial permanente no estabelecimento Supervisão periódica do estabelecimento e frequência (especificar):

1.3 - Número de registro do produto no Ministério da Agricultura do Brasil: /(*)

2 - CERTIFICAÇÃO DA AUTORIDADE VETERINÁRIA/SANITÁRIA

Eu, abaixo assinado, certifico:

1. A empresa aplica adequadamente os métodos de controle de qualidade informados;
2. As instalações, equipamentos e fluxo de produção são adequados e aprovados para a elaboração do produto;
3. A empresa executa o processo de fabricação e atende à composição do produto conforme descrito;
4. O estabelecimento tem habilitação para exportar esse produto para o Brasil.

3. OBSERVAÇÕES

--

4. LOCAL E DATA

--

5. AUTENTICAÇÃO

<p>Nome completo do funcionário do Serviço Veterinário/Sanitário responsável pelo estabelecimento produtor</p>	<p>Assinatura e Carimbo do funcionário do Serviço Veterinário/Sanitário responsável pelo estabelecimento produtor</p>
--	---

CROQUI ANEXADO AO FORMULÁRIO DE REGISTRO

- Na impossibilidade de se anexar o croqui em tamanho original, informar as dimensões reais do rótulo a ser utilizado
- Quando as informações obrigatórias forem indicadas através do uso de etiquetas, é necessário anexar também o croqui do rótulo/embalagem original, indicando o local de aposição da etiqueta
- As informações descritas no croqui devem ser compatíveis com o apresentado no formulário de registro (ingredientes, temperatura de conservação, informação nutricional, etc.)



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO

FORMULÁRIO DE USO EXCLUSIVO DO DIPOA

1 - IDENTIFICAÇÃO

1.1 - Nº de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor:

1.3 - Número de registro do produto no Ministério da Agricultura do Brasil:(*)

1.4 - Data de entrada no DIPOA:.....

1.5 - Nome empresarial (denominação) do estabelecimento produtor:

1.6 - Endereço do estabelecimento produtor:

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

2.1 - Solicitação:

2.1.1. - REGISTRO

2.1.3. - CANCELAMENTO

2.1.2. - ALTERAÇÃO DO PROCESSO FABRICAÇÃO/ COMPOSIÇÃO

2.1.4. - ALTERAÇÃO DO RÓTULO

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. - Nome do Produto (denominação de venda) :

3.2 - Marca:

4 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

5.1 - Rótulo:

5.1.1. - IMPRESSO

5.1.2. - ETIQUETA

5.1.3. - GRAVADO EM RELEVO

5.1.4. - GRAVADO A QUENTE

5.1.5. - LITOGRAFADO

5.1.6. - OUTRO

5.2 - Embalagem

5.2.1. - LATA

5.2.2. - PAPEL

5.2.3. - PLÁSTICO

5.2.4. - EMBALAGEM NATURAL

5.2.5. - OUTRO

5 - QUANTIDADE/ FORMA DE IDENTIFICAÇÃO

5.1 - Quantidade de produto acondicionada em unidade de medida:

6 - ANÁLISE DA PETIÇÃO DE REGISTRO DE RÓTULO

Senhor(a) Chefe, propomos APROVAÇÃO/ APROVAÇÃO COM RESTRIÇÕES*/ REPROVAÇÃO.

Obs. ou restrições*:

* As restrições deverão ser atendidas antes da confecção e uso do rótulo.

7 - LOCAL E DATA DA ANÁLISE DA PETIÇÃO

BRASÍLIA, DF, BRASIL,...../...../.....

8 - AUTENTICAÇÃO

- Aprovado**
 - Aprovado com restrições**
 - Reprovado, conforme o exposto no Campo 6 acima.
- ** Validade de 10 (dez) anos.

BRASÍLIA, DF, BRASIL,...../...../.....

Assinatura e carimbo do FFA Méd. Vet. do DIPOA

Assinatura e carimbo do Chefe da Divisão/CGI/DIPOA

Modelo conforme Ofício Circular N° 42/10 DIPOA

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

CROQUI

DIPOA/SDA/MAPA

REPROVADO
 APROVADO
 APROVADO COM RESTRIÇÃO

Brasília, ____/____/____

Modelo de carimbo a ser apostado no croqui do rótulo analisado no DIPOA

Data, carimbo, assinatura do analista do DIPOA

PARECER DIPOA

- **APROVADO**
- **APROVADO COM RESTRIÇÕES**

O rótulo somente poderá ser utilizado após atendidas todas as observações

Validade do registro: 10 anos, a partir da data de aprovação

ATENÇÃO: A empresa deve estar ciente de que no caso de alteração ou publicação de nova legislação dentro deste período é necessária a atualização dos rótulos já aprovados, gerando nova avaliação pelo DIPOA

- **REPROVADO**

REGISTRO DE PRODUTOS LÁCTEOS

- O registro do produto lácteo é um documento do estabelecimento produtor
- Devolução da documentação de registro e parecer do DIPOA -> Via Embaixada da França

INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO RÓTULO

1. Denominação de venda do produto
2. Lista de ingredientes
3. Conteúdo líquido
4. Identificação de origem (Nome ou razão social e endereço do estabelecimento de origem e do estabelecimento importador/Nome ou razão social e endereço do importador)
5. Conservação do produto antes e após sua abertura
6. Data de fabricação
7. Validade
8. Lote
9. Expressão de registro do produto
10. Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando for o caso
11. Informação Nutricional

12. Outras expressões

Uso de Aromas:

- Natural: **"Contém Aromatizante"**
- Artificial: **"Aromatizado artificialmente"**
- Idêntico ao natural: **"Contém aromatizante sintético idêntico ao natural"**

Uso de corantes artificiais: **"colorido artificialmente"**

- **"NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU "CONTÉM GLÚTEN"** em caixa alta e em negrito (Lei 10.674/2003 e item 2.19 da IN MAPA 22/2005)

Trigo, aveia, cevada, centeio, malte e seus derivados.

- **"Proibida a Venda Fracionada"** – produtos de peso maior ou igual a 5,0Kg (**exceto queijos**)

- **CONTÉM GORDURA VEGETAL** em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito- inserir abaixo do nome do produto

13. Carimbo ou Marca Oficial da Inspeção Sanitária, **se for o caso**

1. DENOMINAÇÃO (NOME) DO PRODUTO

- Caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres
- Tamanho deve ser no mínimo 1/3 da maior da inscrição do rótulo, incluindo a marca comercial
- Quando em um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade for estabelecido **uma ou mais denominações**, deverá ser utilizada pelo menos **uma** dessas denominações
- **Poderão constar palavras ou frases adicionais**, junto ou próximas do nome do produto (Ex.: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido)
- Adicionalmente, poderá ser empregada uma **denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada**

2. LISTA DE INGREDIENTES

- Precedida das expressões: "Ingredientes:" ou "Ingr.:"
- Os ingredientes devem ser declarados em ordem decrescente de proporção
- Aditivos sempre com função e nome e/ou número de INS (exceto aromas, que podem ser declarados somente com a função, conforme RDC ANVISA/MS nº259/2002)
- Aditivos com a mesma função podem ser agrupados (exemplo: estabilizantes citrato de sódio e fosfato de sódio)
- Constar a expressão "colorido artificialmente" (uso de corantes artificiais)
- Declaração de aromas: atender Informe Técnico ANVISA/MS nº 26/2007

INFORME TÉCNICO ANVISA/MS nº 26, de 14 de junho de 2007

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou painel principal	Painel principal
Definir ou conferir sabor	Natural	Sabor...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Sabor ...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial		Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural		Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso deve constar na lista de ingredientes.		

2. LISTA DE INGREDIENTES

- Aditivos devem ser declarados no final da lista de ingredientes
- Declarar amido ou amido modificado, conforme o caso
- Mencionar ingredientes/aditivos dos ingredientes compostos (ex.: preparado de fruta, produtos de origem animal com RTIQ, etc.)
- Deve ser declarado o ingrediente "água" :
 - exceto quando fizer parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes
 - não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação

2. LISTA DE INGREDIENTES

Exemplo

•INGREDIENTES: leite desnatado e/ou leite reconstituído desnatado, açúcar líquido, dextrose monohidratada, fermentos lácteos e aromatizante

•INGR.: leite desnatado e/ou leite reconstituído desnatado, preparado de morango (açúcar líquido invertido, pedaços de morango, água, estabilizante amido modificado, corante natural de carmim de cochonilha, aroma idêntico ao natural de morango, corante artificial bordeaux-s, conservador sorbato de potássio e estabilizante pectina cítrica), açúcar, leite em pó desnatado, amido modificado, estabilizantes gelatina em pó e metilcelulose, aroma idêntico ao natural de morango, corante artificial vermelho ponceau e fermento lácteo

3. CONTEÚDO LÍQUIDO (legislação específica)

Portaria INMETRO nº 157/2002

- Para produtos pré-medidos
- Vista principal da rotulagem: área visível em condições usuais de exposição, onde estão de forma mais relevante a denominação de venda e a marca ou logotipo
- Deve ser de cor contrastante de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação

3. CONTEÚDO LÍQUIDO (legislação específica)

Portaria INMETRO nº 157/2002- Unidade de medida:

Tipo de medida (grandeza)	Quantidade líquida do produto	Unidade de medida (símbolos)
Volume (líquidos)	< 1000 ml	mL ou ml ou cL ou cl ou cm³
	≥ 1000 ml	L
Massa	< 1 g	mg
	entre 1 g e 1000 g	g
	≥ 1000 g	kg

3. CONTEÚDO LÍQUIDO (legislação específica)

Portaria INMETRO nº 157/2002

-Dimensão dos caracteres alfa-numéricos:

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

3. CONTEÚDO LÍQUIDO (legislação específica)

Portaria INMETRO nº 157/2002- **expressões:**

- ✓ Produtos comercializados em unidades de massa: kg e g

PESO LÍQUIDO
CONTEÚDO LÍQUIDO
PESO LÍQ.
Peso Líquido
Peso Líq.
OU NENHUMA EXPRESSÃO (mas apenas a massa. Exemplo: 500 g)

- ✓ Produtos comercializados em unidades de volume: L e ml

CONTEÚDO
Conteúdo
Volume Líquido
OU NENHUMA EXPRESSÃO (mas apenas o volume. Exemplo: 500 mL)

- ✓ Produtos pré-medidos que apresentam duas fases:

PESO LÍQUIDO e PESO DRENADO

3. CONTEÚDO LÍQUIDO (exemplos)

300g

600g

200ml

Conteúdo
1L

PESO LÍQ.
350g

Peso Líquido 150g

Peso Líquido 25 kg

3. CONTEÚDO LÍQUIDO (legislação específica)

Portaria INMETRO nº 157/2002 - expressões:

Os acondicionamentos múltiplos, promocionais ou não, de produtos de natureza diferente, apresentados sob a forma de conjunto, devem trazer a indicação quantitativa dos produtos nelas contidos.

**CONTÉM
CONTEÚDO
CONT.**

3. CONTEÚDO LÍQUIDO

(exemplos de acondicionamento múltiplo)

Contém 2 conjuntos de 88g de sobremesa láctea sabor chocolate e 12g de cereal de arroz com cobertura de chocolate



Denominação de venda: Sobremesa Láctea Cremosa sabor Chocolate com Cereal sabor Chocolate

3. CONTEÚDO LÍQUIDO (legislação específica)

Portaria INMETRO nº 067, de 31/03/1989

Memo nº 07/2009/DILEI/DIPOA, de 26/01/2009

PRODUTO	UNIDADE LEGAL
Leites fermentados, iogurtes, leite gelificado, leite condensado, leite evaporado ou concentrado, creme de leite, doce de leite, sobremesa láctea	massa
Queijos e similares	
Bebida láctea fermentada	
Leites fluidos	volume
Bebida láctea UHT/ pasteurizada	

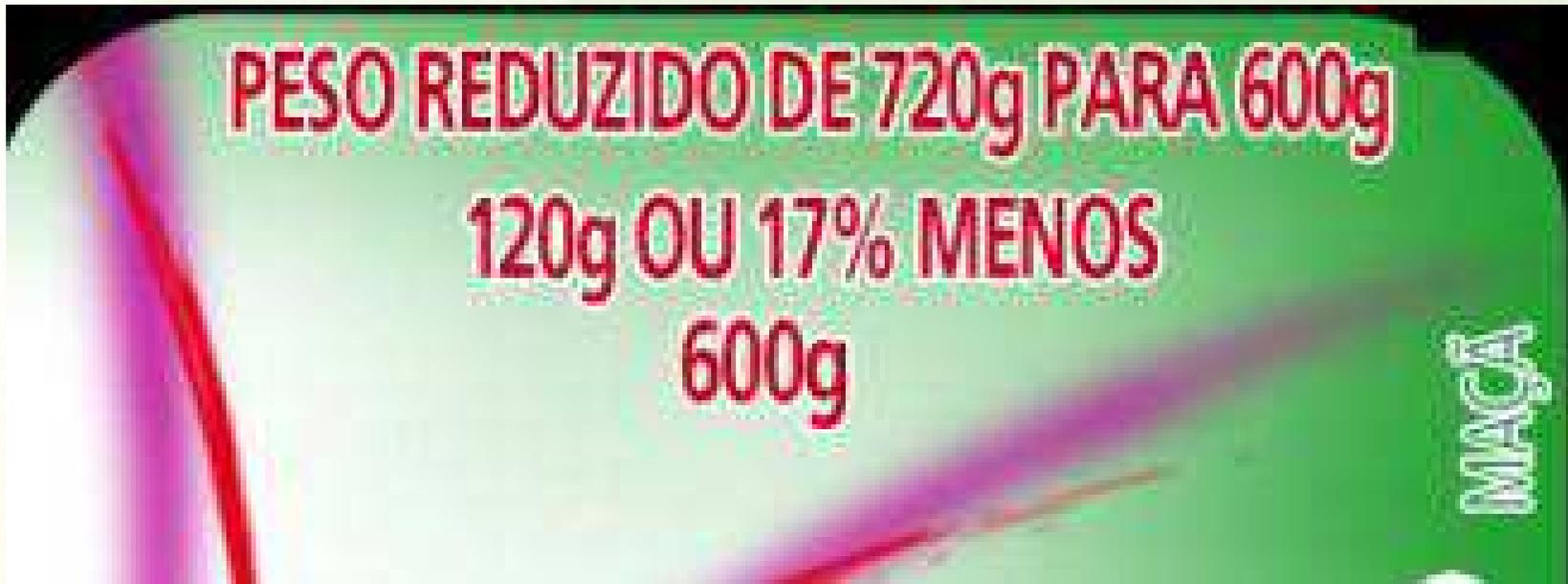
3. CONTEÚDO LÍQUIDO (legislação específica)

- Alteração de conteúdo líquido: mínimo 3 meses.
- **Portaria MJ nº 81, de 23 de janeiro de 2002**
(estabelece regra para a informação aos consumidores sobre mudança de quantidade de produto comercializado na embalagem)

3. CONTEÚDO LÍQUIDO (exemplo de alteração de conteúdo pré-medido)

Quantidade do produto antes da alteração

Quantidade do produto após a alteração



Quantidade diminuída em valor absoluto e em percentual

3. CONTEÚDO LÍQUIDO (legislação específica)

Portaria INMETRO nº 25/1986 - aplica-se para:

Queijos e Requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e ou que possam perder peso de maneira acentuada.

- expressões usadas:

DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR

PESO DA EMBALAGEM _____ g

a indicação da expressão "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" deve ser feita de forma visível e distinta das demais informações, indicando, ainda nas mesmas proporções, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM"

4. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM

- o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca
- endereço completo (Rua, nº, complemento, etc.)
- município e país de origem
- número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente
- ✓ Nome ou razão social e endereço do importador

4. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM

Deve ser utilizada uma das seguintes expressões:

“ Fabricado na França”

“ Produto Francês”

“Indústria Francesa”

5. MODO DE CONSERVAÇÃO

(antes e após abertura do produto)

- observar modo de conservação definido no RTIQ do produto
- para produtos que exigem **condições especiais** para sua conservação.
 - ✓ Temperatura mínima e máxima
 - ✓ Temperatura máxima - conforme RTIQ específico
 - ✓ Validade e instruções para conservação após a abertura da embalagem
 - ✓ Observar recomendações para produtos acondicionados em latas

Exemplo: “Após aberto, retirar da lata e manter sob refrigeração e consumir em até 10 dias”

OBS. “É exigida a manutenção de manteiga de qualquer qualidade sob refrigeração, exceto quando o produto for enlatado, recomendando-se neste caso, o seu depósito em ambiente com temperatura controlada entre 10 e 15° C.”

5. MODO DE CONSERVAÇÃO

(antes e após abertura do produto)

Exemplos:

“mantenha refrigerado até 10°C. Após aberto, conservar em geladeira e consumir em até 10 dias”

“mantenha em local seco e arejado. Após a abertura do produto, consumir no prazo máximo de 30 dias”

“mantenha em temperatura ambiente. Após aberto conservar o produto sob refrigeração entre 1°C e 10°C e consumir em até 48 horas”

“mantenha em local seco e arejado. Consumir imediatamente após aberto”

6. DATA DE FABRICAÇÃO

- É obrigatória a inserção das data de fabricação
- Formato dia/mês/ano



(artigos 796 e 797 do Decreto 30.691 de 29.03.1952 e suas alterações - aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal- RIISPOA)

7. VALIDADE

- Deve ser declarado o prazo de validade do produto
- O prazo de validade deve constar, **pelo menos de:**
 - DIA E MÊS** (produtos com duração não superior a 03 meses)
 - MÊS E ANO** (produtos com duração mínima superior a 03 meses). Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de....." (ano)

7. VALIDADE

o prazo de validade deverá ser declarado por meio de **uma** das seguintes expressões:

- "consumir antes de..."
- "válido até..."
- "validade..."
- "val:..." ;
- "vence..."
- "vencimento..."
- "vto:..." ou
- "venc:...."

As expressões supracitadas **deverão ser acompanhadas do prazo de validade** ou de **uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade** ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano

Toda informação deve ser clara e precisa.

7. VALIDADE

- **Forma de expressão:**
- o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras onde este uso não induza consumidor a erro.
- Neste caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo
exemplos: mês 01 (jan.), 02 (fev.), e assim por diante.

7. VALIDADE

- Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a -18°C (freezer): ..."

"validade a -4°C (congelador): ..."

"validade a 4°C (refrigerador): ..."

8. LOTE

- impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo
- código ou linguagem clara (forma visível, legível e indelével)
- determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do produto

8. LOTE

Expresso por:

- a) um código chave precedido da letra "L" (Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o comércio entre os países) OU
- b) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade,

9. EXPRESSÃO DE REGISTRO DO PRODUTO

Constar:

“ Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0000/____.”

O n° de registro é:

- atribuído pela empresa
- deve ter 04 dígitos, seguido do n° de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor junto ao país de origem

9. EXPRESSÃO DE REGISTRO DO PRODUTO

Nº DE REGISTRO:

- Embalagens diferentes: número sequencial diferente para cada embalagem
- Variação apenas do peso (gramatura): mesmo número sequencial
- Nº de registro cancelado pode ser reutilizado

10. INSTRUÇÕES SOBRE O PREPARO E O USO DO PRODUTO

Quando necessário, o rótulo deve conter o modo apropriado de uso

- reconstituição,
- descongelamento ou
- o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.

Tais **instruções não devem ser ambíguas**, nem dar margem a **falsas interpretações**, garantindo a utilização **correta do produto**

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

- Regulamento Técnico (RT) sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados
- **Âmbito de aplicação:** alimentos produzidos e comercializados, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA:

- Valor energético - quilocalorias (kcal) e quilojoules (kJ)
- Carboidratos (g)
- Proteínas (g)
- Gorduras totais (g)
- Gorduras saturadas (g)
- Gorduras trans (g)
- Fibra alimentar (g)
- Sódio (mg)
- A quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os Regulamentos Técnicos específicos
- A quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes.

DECLARAÇÃO OPTATIVA:

- Vitaminas e minerais (mg ou μg) que constam no Anexo A, presentes em quantidade igual ou maior a 5% IDR por porção indicada no rótulo
- Outros nutrientes

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

- Refere-se ao alimento tal como se oferece ao consumidor

A informação nutricional (IN) deve ser expressa:

- **por porção**, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o RT específico (Resolução RDC ANVISA /MS 359/2003) e
-
- **em percentual de Valor Diário (%VD)**
- **Adicionalmente**, a IN pode ser em 100g ou 100mL

IMPORTANTE

- verificar se os parâmetros declarados na informação nutricional são compatíveis com o estabelecido no RTIQ

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

- **Apresentação da rotulagem nutricional:** a informação nutricional será expressa como "zero", "0" ou "não contém" - quando apresentar quantidades menores ou iguais as estabelecidas como "não significativas":

Valor energético	menor ou igual a 4 kcal	menor que 17 kJ
Carboidratos	menor ou igual a 0,5 g	
Proteínas	menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras totais	menor ou igual a 0,5 g	*
Gorduras saturadas	menor ou igual a 0,2 g	
Gorduras trans	menor ou igual a 0,2 g	
Fibra alimentar	menor ou igual a 0,5 g	
Sódio	menor ou igual a 5 mg	

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

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

Arredondamentos de nutrientes

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

- **Valor energético e %VD:** devem ser declarados em números inteiros

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

• Cálculo do Valor Energético em kcal e kJ (**Fatores de Conversão**)

Carboidratos	4kcal/g	17kJ/g
Proteínas	4Kcal/g	17kJ/g
Gorduras	9Kcal/g	37kJ/g
Álcool (Etanol)	7kcal/g	29kJ/g
Ácidos orgânicos	3kcal/g	13kJ/g
Polióis	2,4kcal/g	10kJ/g
Polidextrose	1kcal/g	4kJ/g

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

Cálculo do %VD, conforme ANEXO A:

VDR (nutrientes): **declaração obrigatória**

IDR (vitaminas e minerais): **declaração facultativa**

Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) de declaração obrigatória

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

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

Optativamente podem ser declarados vitaminas e minerais que constam no Anexo A - sempre e quando estiverem presentes em quantidade maior ou igual a 5% da IDR por porção indicada no rótulo.

Vitamina A	Vitamina B12	Fósforo
Vitamina D	Biotina	Flúor
Vitamina C	Ácido Pantotênico	Cobre
Vitamina E	Cálcio	Selênio
Tiamina	Ferro	Molibdênio
Riboflavina	Magnésio	Cromo
Niacina	Zinco	Manganês
Vitamina B6	Iodo	Colina
Ácido Fólico	Vitamina K	

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

Apresentação da rotulagem nutricional

- Modelos do Anexo B

- Declaração nutricional simplificada

Não contém quantidade significativa de ... (valor energético e ou nome (s) dos nutriente(s)) (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

ANEXO B: **MODELO VERTICAL A**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	kcal = kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	(Não declarar) **
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

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

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

ANEXO B: **MODELO VERTICAL B**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
Porção g ou ml (medida caseira)	Valor energético kcal = kJ		Gorduras saturadas g	
	Carboidratos g		Gorduras trans g	(Não declarar) **
	Proteínas g		Fibra alimentar g	
	Gorduras totais g		Sódio mg	

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

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Resolução RDC ANVISA/MS 360/2003)

ANEXO B: **MODELO LINEAR**

Informação Nutricional: Porção ___ g ou ml; (medida caseira) Valor energético ... kcal = ... kJ (...%VD); Carboidratos ... g (...%VD); Proteínas ...g (...%VD); Gorduras totais ... g (...%VD); Gorduras saturadas... g (%VD); Gorduras trans ... g;Fibra alimentar ... g (%VD); Sódio ... mg (%VD).

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

**** VD não estabelecido para gorduras trans**

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(PORÇÕES: Resolução RDC ANVISA/MS 359/2003)

- Regulamento Técnico de **porções** de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.
- **DEFINIÇÕES:**
 - **Porção:** quantidade média a ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses de idade, em cada ocasião de consumo.
 - **Medida caseira:** utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos.

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(PORÇÕES: Resolução RDC ANVISA/MS 359/2003)

Exemplos de porção

LEITE E DERIVADOS

	Porção (g / ml)	Medida Caseira
Leite fluido	200 ml	1 copo
Leite evaporado	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	x colheres que correspondam
Queijo ralado	10g	1 colher de sopa
Queijo cottage, ricota desnatada, queijo minas, requeijão desnatado e petit suisse	50g	2 colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semiduros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	30g	x colheres / fatia que correspondam
Leite em pó	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	x colheres que correspondam
Manteiga	10g	1 colher de sopa
Creme de leite	15g	1 colher e $\frac{1}{2}$ de sopa
Doce de leite	20g	1 colher de sopa

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(PORÇÕES: Resolução RDC ANVISA/MS 359/2003)

- RDC n° 163/06: complementação RDC n° 360/03 e 359/03
- Embalagens individuais:
 - ✓ Porção: por embalagem
 - ✓ Medida caseira: 1 barra, 1 pote, 1 sachê, 1 pacote, entre outras
- Retifica IDR Ácido fólico - 240 microgramas (que equivalem a 400 microgramas de folato)

12. EXPRESSÕES OBRIGATÓRIAS RÓTULO DE LEITE (Lei nº 11.265/2006 alterada pela Lei nº 11.474/2007)

• Expressões de aviso: painel principal, de forma legível e de fácil visualização

✓ Leite desnatado e semidesnatado:

AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais.

12. EXPRESSÕES OBRIGATÓRIAS RÓTULO DE LEITE (Lei nº 11.265/2006 alterada pela Lei nº 11.474/2007)

✓ Leite integral/Composto Lácteo:

AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e deve ser mantido até a criança completar 2 (dois) anos de idade ou mais.

✓ Leite modificado:

AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais

DESTAQUES da Lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006

- Artigo 13º - É vedado nas embalagens ou rótulos de leites fluidos, leites em pó, leites modificados:
 - ✓ Utilizar denominações ou frases com o intuito de sugerir forte semelhança do produto com o leite materno.
 - ✓ Utilizar frases ou expressões que induzam dúvida quanto à capacidade das mães de amamentarem seus filhos.
 - ✓ Utilizar expressões que indique o produto como mais adequado à alimentação infantil.
 - ✓ Utilizar fotos, desenhos ou outras representações gráficas que não sejam aquelas necessárias para ilustrar métodos de preparação ou uso do produto, exceto marca ou logomarca desde que essa não utilize imagem de lactente, criança pequena, figuras humanizadas ou induzam o consumo por essas faixas etárias.

Lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006

- **Figura humanizada:** fotos, desenhos ou outras representações de animais, personagens infantis e objetos diversos representados em atividades e comportamentos inerentes aos seres humanos



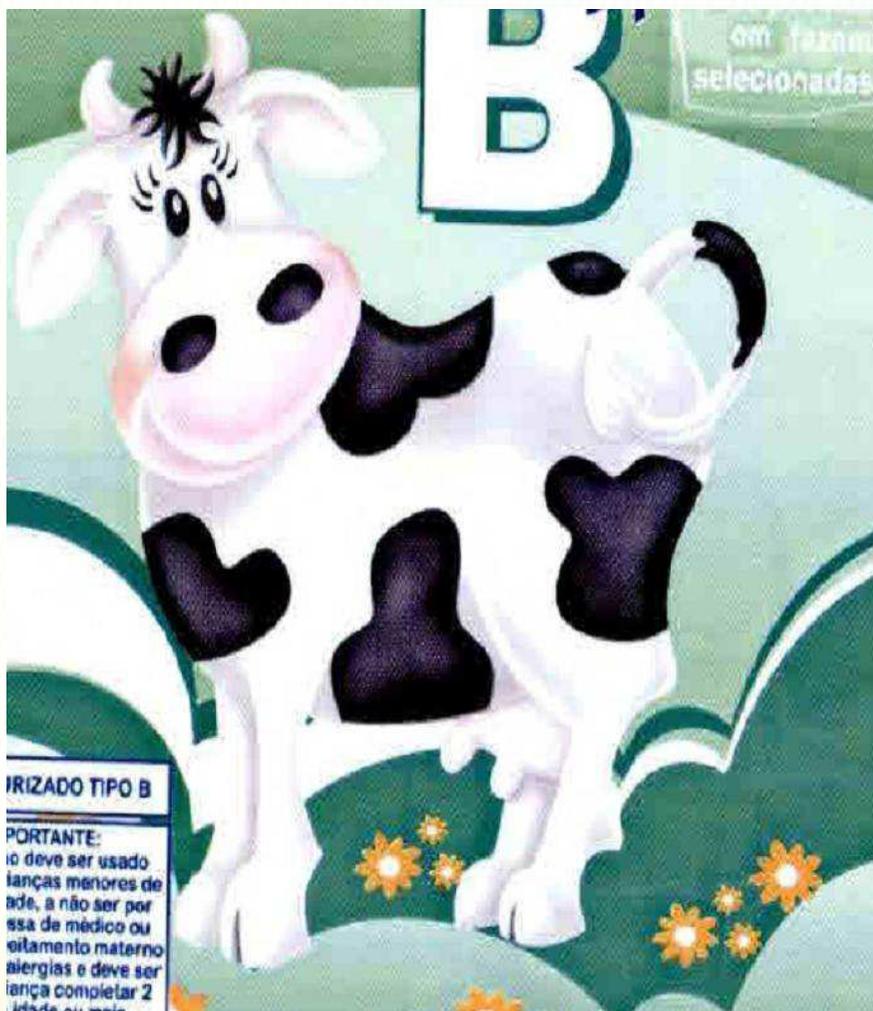
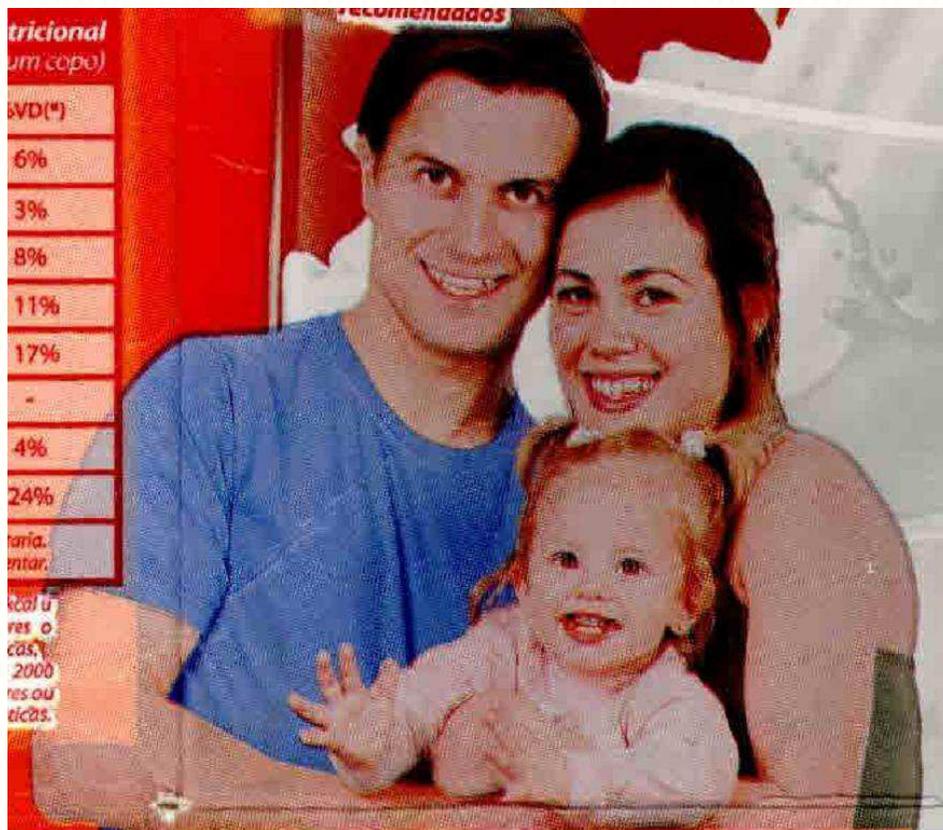


FIGURA HUMANIZADA

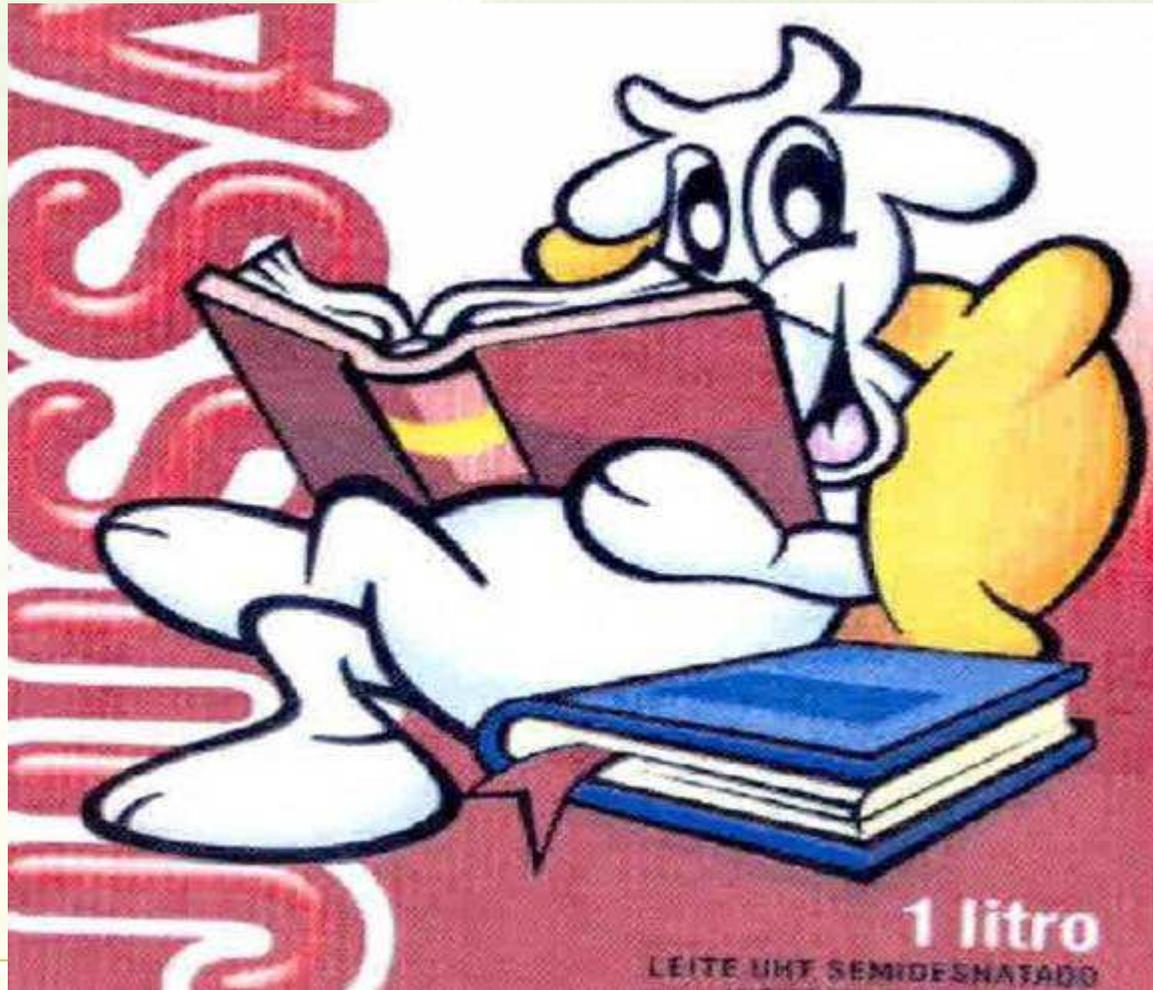
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Imagens de lactentes e crianças de primeira infância



FIGURA HUMANIZADA



13. CARIMBO OU MARCA OFICIAL DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

- Opcional
- Alguns países usam, outros não

PRINCÍPIOS GERAIS

- ✓ Estabelece informação obrigatória a constar nos rótulos;
- ✓ Proíbe:
 - ✓ Inscrições ou representações gráficas que possam tornar as informações falsas, insuficientes, ou que possam induzir o consumidor a equívoco
 - ✓ Atribuir efeitos ou propriedades não existentes ou não demonstráveis
 - ✓ Destacar a presença ou ausência de componentes intrínsecos ou adicionados em produtos com tecnologia de fabricação semelhante
 - ✓ Ressaltar propriedades terapêuticas ou aconselhar o consumo do produto como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

PRINCÍPIOS GERAIS

- ✓ Apresentação e distribuição da informação obrigatória:
 - ✓ Painel principal:
 - ✓ denominação de venda
 - ✓ quantidade nominal

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

PRINCÍPIOS GERAIS

- ✓ Apresentação e distribuição da informação obrigatória:
 - ✓ Painel principal:
 - ✓ denominação de venda
 - ✓ quantidade nominal

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

CASOS PARTICULARES

1. As embalagens pequenas (superfície do painel principal for **inferior a 10 cm²**) estão isentas de mencionar todos os dizeres da Informação Obrigatória

1.1. Devem apresentar no mínimo:

denominação de venda

marca do produto

1.2. A embalagem que contiver as unidades pequenas deverá apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos Geral- Portaria MA 146/96)

CLASSIFICAÇÃO

Gordura nos Sólidos Totais

- **Extra gordo ou duplo creme:** mín. de 60%
- **Gordo:** entre 45,0 e 59,9%
- **Semigordo:** entre 25,0 e 44,9%
- **Magro:** entre 10,0 e 24,9%
- **Desnatado:** menos de 10,0%

Umidade

- **Baixa umidade** (queijos de massa dura): até 35,9%
- **Média umidade** (queijos de massa semidura): entre 36,0 e 45,9%
- **Alta umidade** (queijos de massa branda ou macia): entre 46,0 e 54,9%
- **Muito alta umidade** (queijos de massa branda ou mole): não inferior a 55%

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos Geral- Portaria MA 146/96)

DESIGNAÇÃO (denominação de venda)

- Todos os produtos denominados QUEIJO incluirão o nome da variedade correspondente, sempre que responda às características da variedade de que trata, especificadas em um padrão individual
 - O nome poderá ser acompanhado das denominações estabelecidas na classificação
- **Exemplos:**
Queijo Roquefort

Queijo maturado gordo

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos Geral- Portaria MA 146/96)

COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

• Ingredientes Obrigatórios:

Leite e/ou Leite Reconstituído (integral), semidesnatado, desnatado e/ou soro lácteo

Entende-se por leite o proveniente das espécies bovinas, caprina, ovina ou bubalina. Quando não existe uma referência específica, entende-se como leite da espécie bovina

- **Coagulante apropriado** (de natureza física e/ou química e/ou bacteriana e/ou enzimática)

Ingredientes Opcionais:

Cultivos de bactérias lácteas ou outros microorganismos específicos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, caseína, caseinatos, sólidos de origem láctea, condimentos ou outros ingredientes opcionais permitidos somente conforme o previsto, explicitamente, nos padrões individuais definidos para variedade de queijo

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos Geral- Portaria MA 146/96)

Requisitos

- Os queijos deverão obedecer aos **requisitos físicos, químicos e sensoriais próprios de cada variedade**, estabelecidos no padrão individual correspondente

Acondicionamento

- Poderão ser acondicionados ou não, e, dependendo da variedade de queijo de que se trata, apresentarão envases ou envoltórios bromatologicamente aptos recobrando a sua casca, aderindo ou não à mesma

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos Geral- Portaria MA 146/96)

ADITIVOS E COAJUVANTES E TECNOLOGIA OU ELABORAÇÃO

- Verificar lista geral de aditivos e coadjuvantes autorizados (os aditivos são autorizados em função do teor de umidade do queijo)
- A utilização de outros aditivos poderá estar autorizada nos padrões individuais de certas variedades particulares de queijos

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos Geral- Portaria MA 146/96)

TRATAMENTO DO LEITE

- O leite deverá ser higienizado por meio mecânicos e submetidos à **pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa**, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto
- Fica excluído da obrigação de ser submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico o leite higienizado que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior aos 5° C, durante um tempo não inferior a 60 dias

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos Geral- Portaria MA 146/96)

ROTULAGEM

- Será denominado "Queijo..." seguido da variedade ou nome de fantasia, se existir (exemplos: Queijo roquefort, Queijo Brie, Queijo Tipo Provolone Curado, Queijo de leite de ovelha fresco)
- Poderão incluir-se denominações estabelecidas na classificação (exemplo: Queijo Maturado Gordo)
- Quando houver adição de substâncias alimentícias, condimentos ou outras substâncias aromatizantes naturais, deverá indicar-se na denominação de venda o nome da ou das adições principais (exemplo: Queijo mussarela com orégano)
Exceção: caso dos queijos em que a presença destas substâncias constitua uma característica tradicional (Exemplo Queijo Chanliche)
- No caso de uso de leites de mais de uma espécie animal, deverá ser declarado na lista de ingredientes os leites das diferentes espécies e seu percentual relativo (Lista de ingredientes do rótulo: leite de vaca 75%, leite de ovelha 12%, leite de cabra 10%, cloreto de sódio, fermentos lácteos, coalho e conservador ácido sórbico)

ROTULAGEM QUEIJOS

1) Uso da expressão TIPO:

1.1) Quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto de origem animal deve figurar a expressão "tipo",

1.2) letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as letras utilizadas para a denominação de venda.

QUEIJO TIPO GOUDA

~~**QUEIJO tipo GOUDA**~~

1.3) Forma de apresentação - não faz parte da denominação de venda, mas deve ser indicada no rótulo. **Exemplo: rolete, cunha, fatiado, espeto, etc.**

1.4) Uso da expressão DEFUMADO - faz parte da denominação de venda.
Exemplo: QUEIJO TIPO PROVOLONE DEFUMADO

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Requisitos Microbiológicos-
Portaria MA 146/96)

Requisitos Microbiológicos

1. Queijos de baixa umidade (umidade menor que 35,9%)

Microorganismos	Critério de Aceitação
Coliforme/grama (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1.000
Coliforme/grama (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500
Estafilococos Coag. Pos./grama	n=5 c=2 m=100 M=1.000
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Requisitos Microbiológicos-
Portaria MA 146/96)

Requisitos Microbiológicos

2. Queijos de média umidade (umidade entre 36% e 45,9%)

Microorganismos	Critério de Aceitação
Coliforme/grama (30°C)	n=5 c=2 m=1.000 M=5.000
Coliforme/grama (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500
Estafilococos Coag. Pos./grama	n=5 c=2 m=100 M=1.000
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Requisitos Microbiológicos-
Portaria MA 146/96)

Requisitos Microbiológicos

3. Queijos de alta umidade (umidade entre 46% e 54,9%)

Excetuando queijos quartirolo, cremoso e crioulo

Microorganismos	Critério de Aceitação
Coliforme/grama (30°C)	n=5 c=2 m=5.000 M=10.000
Coliforme/grama (45°C)	n=5 c=2 m=1.000 M=5.000
Estafilococos Coag. Pos./grama	n=5 c=2 m=100 M=1.000
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Requisitos Microbiológicos-
Portaria MA 146/96)

Requisitos Microbiológicos

4. Queijos de alta umidade (umidade entre 46% e 54,9%)

Para queijos quartirolo, cremoso e crioulo

Microorganismos	Critério de Aceitação
Coliforme/grama (30°C)	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000
Coliforme/grama (45°C)	n=5 c=2 m=1.000 M=5.000
Estafilococos Coag. Pos./grama	n=5 c=2 m=100 M=1.000
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Requisitos Microbiológicos-
Portaria MA 146/96)

Requisitos Microbiológicos

5. Queijos de muito alta umidade **com bactérias lácticas** em forma viável e abundante (umidade não inferior a 55%)

Microorganismos	Critério de Aceitação
Coliforme/grama (30°C)	n=5 c=3 m=100 M=1.000
Coliforme/grama (45°C)	n=5 c=2 m=10 M=100
Estafilococos Coag. Pos./grama	n=5 c=2 m=10 M=100
Fungos e Leveduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5.000
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Requisitos Microbiológicos-
Portaria MA 146/96)

Requisitos Microbiológicos

6. Queijos de muito alta umidade **sem bactérias lácticas** em forma viável e abundante (umidade não inferior a 55%)

Microorganismos	Critério de Aceitação
Coliforme/grama (30°C)	n=5 c=2 m=100 M=1.000
Coliforme/grama (45°C)	n=5 c=2 m=50 M=500
Estafilococos Coag. Pos./grama	n=5 c=1 m=100 M=500
Fungos e Leveduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5.000
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Requisitos Microbiológicos-
Portaria MA 146/96)

Requisitos Microbiológicos

7. Queijo Ralado

Microorganismos	Critério de Aceitação
Coliforme/grama (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1.000
Coliforme/grama (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=1.000
Estafilococos Coag. Pos./grama	n=5 c=2 m=100 M=1.000
Fungos e Leveduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5.000
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0

Queijos (Destques)

(Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Requisitos Microbiológicos-
Portaria MA 146/96)

Requisitos Microbiológicos

8. Queijo Fundidos ou Reelaborados e Queijos Processados por UHT ou UAT

Microorganismos	Critério de Aceitação
Coliforme/grama (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100
Coliforme/grama (45°C)	n=5 c=2 m=<3 M=10
Estafilococos Coag. Pos./grama	n=5 c=2 m=100 M=1.000

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS Nº 54/2012

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

- **Âmbito de aplicação:** alimentos produzidos, embalados e comercializados prontos para oferta ao consumidor

É de caráter opcional

- **Definições:**
- Informação Nutricional Complementar: é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético, conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais
(exemplos: light em gorduras totais, fonte de fibra alimentar, rico em vitamina D, etc.)

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS Nº 54/2012

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

INC pode ser em:

Conteúdo absoluto: é a INC que descreve o nível e/ou a quantidade de um ou mais nutrientes e/ou valor energético contido no alimento

Conteúdo comparativo: é a INC que compara os níveis do(s) mesmo(s) nutriente(s) e ou valor energético do alimento objeto da alegação com o alimento de referência.

Alimento de referência: é a versão convencional do mesmo alimento que utiliza a INC comparativa e que serve como padrão de comparação para realizar e destacar uma modificação nutricional relacionada, especificamente, ao atributo comparativo "reduzido" ou "aumentado".

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS Nº 54/2012

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

CRITÉRIOS PARA A UTILIZAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

- Quando presente a INC deve **conter a informação nutricional obrigatória**
- A quantidade de **qualquer nutriente** sobre o qual se **faça uma INC** deve ser obrigatoriamente declarada na tabela de informação nutricional
- Para os atributos "**fonte**" e "**alto teor**", **não se pode considerar no cálculo da INC a contribuição nutricional dos ingredientes adicionados segundo as instruções de preparo**
- No caso de declarações realizadas para os atributos "**baixo**", "**não contém**" e "**sem adição de**", deve ser considerado **no cálculo da INC a contribuição nutricional dos ingredientes adicionados segundo as instruções de preparo.**

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS Nº 54/2012

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

- Quando for realizada uma informação nutricional complementar sobre o tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos deve ser indicada a quantidade de **gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol.**

Gorduras totais ... g, das quais:
gorduras saturadas ... g
gorduras trans ... g
gorduras monoinsaturadas ... g
gorduras poliinsaturadas ... g
colesterol ... mg

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS Nº 54/2012

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

- Quando for realizada uma informação nutricional complementar sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos deve ser indicada a quantidade do carboidrato/açúcar

Carboidratos ... g, dos quais:

açúcares ... g

polióis ... g

amidos ... g

outros carboidratos ... g (devem ser identificados)

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS Nº 54/2012

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

CRITÉRIOS PARA A UTILIZAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

- Se o alimento não possuir uma porção estabelecida no RT específico usar como referência a porção daquele alimento que por sua característica nutricional seja comparável e/ou similar
- Os critérios para a utilização de INC são aqueles fixados nas tabelas estabelecidas nos itens 5.1 e 5.2 da Resolução RDC ANVISA/MS 54/2012
- Quando a INC for baseada em características inerentes ao alimento, deve ser incluído um esclarecimento seguido à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características, **com o mesmo tipo de letra da INC**, com **peelo menos 50% do tamanho da INC**, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação
- Quando um alimento **cumprir mais de um atributo**, de acordo com as tabelas definidas nos itens 5.1 e 5.2 do presente Regulamento, **pode constar no rótulo cada uma das INC correspondentes**

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS Nº 54/2012

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

A utilização de INC comparativa deve obedecer às seguintes condições:

1) Comparação com alimento de referência:

- do mesmo fabricante.
- o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência comercializados no país de processamento e/ou comercialização

2) A empresa deve dispor da documentação sobre a identidade e a composição do(s) alimento(s) de referência utilizado(s) para consulta das autoridades competentes

3) No caso de não existir o alimento de referência não se pode utilizar INC comparativa

4) Os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo

5) Indicar no rótulo que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso

6) A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) deve ser expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta.

Essa diferença deve ser declarada junto à INC, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

7) A comparação deve corresponder ao estabelecido no item 5.2 do atributo correspondente

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS Nº 54/2012

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

Conteúdo absoluto	
Atributo	Termos Autorizados
Baixo	Baixo em ..., pouco..., baixo teor de..., leve em...;
Não Contém	Não contém..., livre de...; zero (0 ou 0%), sem..., isento de...
Alto Conteúdo	Alto conteúdo ..., rico em..., alto teor...
Fonte	Fonte de..., com..., contém...
Muito baixo	Muito baixo...
Sem adição	Sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS Nº 54/2012

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

Conteúdo comparativo

Atributo	Termos Autorizados
Reduzido	Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Aumentado em..., mais...

Condições de uso estão descritas nos Itens 5.1 (Conteúdo absoluto) e 5.2 (Conteúdo comparativo) da Resolução RDC ANVISA/MS nº 54/2012

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS N° 54/2012

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

Exemplo conteúdo absoluto

Valor Energético	
Atributo	Condições
Baixo	<p>máximo de 40 kcal (170 kJ)</p> <ul style="list-style-type: none">• por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso• por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. ✓ Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser calculada em 50 g ou 50 ml
Não contém	<p>máximo de 4 kcal (17kJ)</p> <p>por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso. por porção.</p>

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

RESOLUÇÃO RDC ANVISA/MS Nº 54/2012

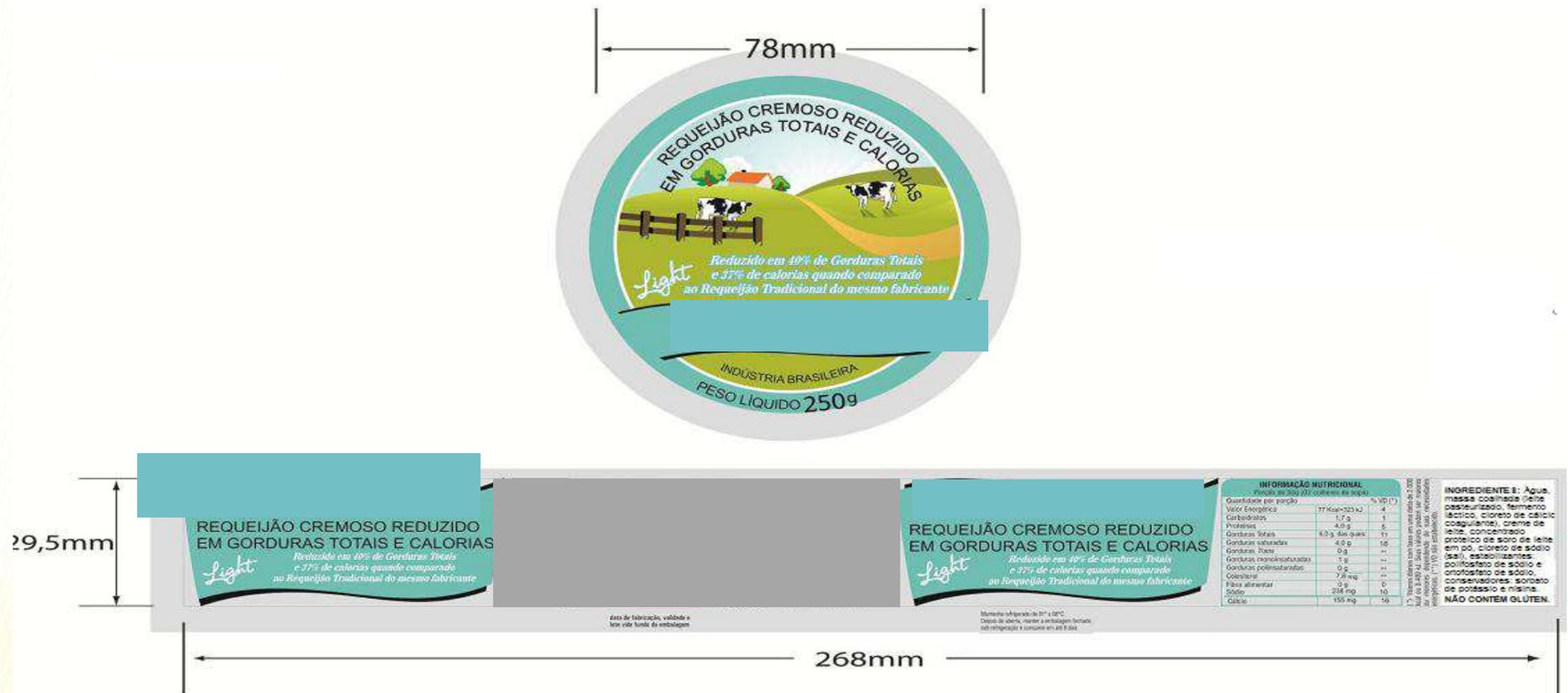
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (INC)

Exemplo conteúdo comparativo

Reduzido em Gorduras Totais

- Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras totais; e
- alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo "baixo em gorduras totais" (= no máximo 3g de gorduras totais por porção (Para porções menores ou iguais a 30g ou 30ml a condição deve ser atendida em 50g ou 50ml); e
- Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em valor energético", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação

Exemplo: Reduzido em gorduras totais e calorias



RESOLUÇÃO Nº 3/2013 - DESTAQUES

ALTERAÇÕES EM ALIMENTOS PADRONIZADOS PARA FINS DE INC

- Se aplica às **modificações na composição de alimentos padronizados realizadas com intuito exclusivo de atendimento aos critérios para uso de Informação Nutricional Complementar** que resultem na adição de ingredientes não previstos, na substituição de ingredientes ou no não atendimento a requisitos de composição estabelecidos pelo padrão de identidade e qualidade do alimento padronizado.
- **Não abrange** as modificações na composição:
 - I - de alimentos para fins especiais;
 - II - realizadas para adição de vitaminas e minerais aos alimentos.

RESOLUÇÃO Nº 3/2013 - DESTAQUES
ALTERAÇÕES EM ALIMENTOS PADRONIZADOS PARA FINS DE INC

Denominação de venda:

Nome do alimento padronizado **seguido da respectiva informação nutricional complementar**
Ex: requeijão cremoso reduzido em gorduras totais

O alimento nutricionalmente modificado não pode conter qualquer ingrediente cuja adição seja explicitamente proibida no alimento padronizado.

PORTARIA Nº 29/1998 - DESTAQUES ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

Denominação de venda do produto:

- No painel principal
- Composta da designação do alimento, de acordo com a legislação específica, seguida da finalidade a que se destina em letras da mesma cor e tamanho.

Exemplos:

"Doce de leite para dietas de ingestão controlada de açúcares"

"Iogurte desnatado com polpa de frutas para dieta com restrição à lactose"

- Dimensão mínima de 1/3 da maior inscrição do rótulo
- As embalagens ou rótulos dos alimentos devem diferenciar-se das embalagens ou rótulos dos alimentos convencionais ou similares correspondentes da mesma empresa

PORTARIA Nº 29/1998 - DESTAQUES

ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

O termo "**diet**" pode, opcionalmente, ser utilizado para os alimentos para dietas com restrição de nutrientes,
alimentos para controle de peso e alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares

PORT. 29/98 SVS/MS- ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

- As seguintes informações em destaque e em negrito:
 - 1- “Diabéticos: contém (especificar o mono e ou dissacarídeo)”
 - 2- “Contém Fenilalanina” : adição de aspartame
 - 3- “Este produto pode ter efeito laxativo” (ingestão diária superior a 20g de manitol, 50g de sorbitol, 90g de polidextrose ou de outros polióis)
 - 4- “Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico”.

OBRIGADA

MERCI

Cláudia Azevedo Versiani Veloso
FFA - SIPOA/DDA/SFA-GO
claudia.veloso@agricultura.gov.br

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento