



ALIMENTOS



ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS

O papel dos rótulos

Muitos produtos precisam ser embalados e rotulados, e a embalagem é o primeiro contato do consumidor com o produto, influenciando a sua decisão de compra.

Além de suas funções básicas, como conservar e proteger o produto, a embalagem pode ser uma poderosa ferramenta de marketing, se bem desenvolvida, fazendo com que o seu produto se destaque dos concorrentes.

O rótulo é considerado um elemento da embalagem.

A relevância do projeto da embalagem depende do produto – ela pode assumir um papel secundário, como a embalagem de uma caixa de pregos, ou um papel de destaque, como no caso da embalagem de um perfume.

Muitas empresas consideram a embalagem e a rotulagem como estratégicos para o lançamento de seus produtos e acrescentam um quinto P (Packaging = embalagem) ao composto ou mix de marketing (4Ps = Produto, Preço, Promoção e Praça/distribuição) nas suas decisões de marketing.

O rótulo desempenha um papel essencial na comunicação entre o fabricante e o consumidor, identificando marca, produto, origem, entre outras informações importantes ao uso e consumo do produto.

Alguns cuidados devem ser tomados na elaboração do rótulo, observando a legislação vigente e assegurando que as informações veiculadas sejam suficientes, adequadas e claras, evitando induzir o consumidor ao equívoco, erro, confusão ou engano sobre o produto.

Este relatório de inteligência aborda os principais aspectos sobre a rotulagem de produtos orgânicos, ressalta informações obrigatórias, cuidados a serem observados e os principais pontos sobre rotulagem nutricional. Deve-se destacar que este relatório não tem por intenção esgotar todos os aspectos a serem observados na elaboração de um rótulo e que a legislação vigente sempre deve ser consultada.

Este conteúdo foi elaborado de forma colaborativa com o Centro de Inteligência em Orgânicos (CI Orgânicos). As imagens de rotulagens foram concedidas pelo CI Orgânicos.

Esta imagem foi concedida pelo CI Orgânicos.



Rotulagem de Produtos Orgânicos

A rotulagem de produtos orgânicos, além de atender aos regulamentos técnicos vigentes específicos referentes à rotulagem de alimentos, deve considerar a dispositivos específicos da legislação referente aos orgânicos – **Lei nº 10.831 de 2003**, que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências – e a Instrução Normativa no 19 de 2009 – Mecanismos de Controle e Informação da Qualidade Orgânica, conforme o **Decreto nº 6.323/2007**.

Portanto, antes de se abordar a questão de rotulagem de alimentos orgânicos, torna-se necessário conhecer a legislação vigente referente à rotulação dos alimentos em geral.

Esta imagem foi concedida pelo
CI Orgânicos.



Rotulação dos alimentos em geral

A rotulagem dos alimentos embalados é obrigatória e aplica-se a todo produto embalado na ausência do cliente, pronto para ser oferecido ao consumidor, destinado ao comércio nacional ou internacional, qualquer que seja sua origem.

A rotulagem é regulamentada pelo **Ministério da Saúde**, por meio da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)**, do **Ministério da Agricultura (MAPA)** e do **Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO)**.

Esta imagem foi concedida pelo
CI Orgânicos.



Fontes: Kotler, P e Keller, K. L. Administração de Marketing. 14a edição São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.

Brasil. LEI Nº 10.831, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/2003/L10.831.htm.

Brasil. Decreto 6.323 de 2007. Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/2003/L10.831.htm

MACHADO, R. L. P. Documentos 119 - Manual de Rotulagem de Alimentos. Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ. 2015. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/142308/1/DOC-119.pdf>

A ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

O rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

No Brasil, além de normatizar a rotulagem, a [Anvisa](#) é a responsável por fiscalizar a produção e a comercialização dos alimentos.

A legislação estabelece as informações que um rótulo deve conter, visando à garantia de qualidade do produto e à saúde do consumidor.

Como regra geral, as embalagens dos alimentos devem conter:

ROTULAGEM GERAL | **ROTULAGEM NUTRICIONAL** | **ALEGAÇÕES: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COMPLEMENTARES**

É importante ressaltar que a rotulagem deve ser feita exclusivamente no estabelecimento onde ocorre a elaboração ou fracionamento do produto e que as disposições de rotulagem aplicam-se aos textos e matérias de propaganda de alimentos, qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação ([Decreto Lei no 986/69, capítulo III, artigo 23](#)).

Informações obrigatórias nos rótulos

A seguir, são apresentados os principais aspectos das informações que devem, obrigatoriamente, constar nos rótulos, segundo [RDC Anvisa no 259/2002](#). É importante ressaltar que, para detalhes adicionais, a resolução sempre deve ser consultada.



Legenda: Ilustração esquemática de informações de um rótulo.

Denominação de venda do alimento

É estabelecida nos regulamentos técnicos de cada categoria de produto. Pode ser usada a denominação ou denominação e marca comercial do alimento. Por exemplo: na denominação do hambúrguer, deve ser utilizada a designação *"carne moída temperada e congelada"*. No caso do leite, deve ser utilizado apenas o termo *"leite"* e não o termo *"leite de vaca"*. No caso do azeite, a denominação de sua qualidade (virgem, extra virgem etc.) é estabelecida em seu regulamento técnico.

Lista de ingredientes

Em ordem decrescente de proporção. No caso de alimentos com um único ingrediente, não é necessário constar a lista de ingredientes. Exemplo: açúcar, farinha, feijão. Em relação aos aditivos, devem ser listados imediatamente após os ingredientes. Para cada aditivo deve ser declarada a função principal e o nome completo ou o número **INS** (**International Numbering System** – Sistema Numérico) elaborado pelo **Committee on Food Additives and Contaminants** – **Codex** para identificação de contaminantes e aditivos alimentares, ou ambos.

Conteúdo Líquido

Indica a quantidade total de produto contido na embalagem. Deve ser expresso em unidade de massa (quilo) ou volume (litro). Deve ser utilizada uma das seguintes expressões: “Conteúdo Líquido”, “Cont. Líquido” ou “Peso Líquido”.

A altura dos algarismos deve obedecer ao disposto na [portaria INMETRO no 157/02](#), conforme a seguir:

CONTEÚDO LÍQUIDO EM GRAMAS (g) OU MILILITROS (ml)	ALTURA MÍNIMA DOS ALGARISMOS EM MILÍMETROS (mm)
Menor ou igual a 50	2 mm
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3 mm
Maior que 200 e menor ou igual a 1.000	4 mm
Maior que 1.000	6 mm

OBS: Os símbolos das unidades de medidas, em Sistema Internacional, devem figurar com uma relação mínima de 2/3 da altura do número.

Legenda: Dimensões mínimas dos caracteres utilizados para indicar o conteúdo líquido.

Identificação da Origem

Nome (razão social) do fabricante, produtor, fracionador, titular da marca ou importador, endereço completo, município, país de origem, número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente.

Instruções de preparo

Quando necessário, contém instruções sobre o modo apropriado de uso, incluindo reconstituição, descongelamento ou tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto. As instruções não devem ser ambíguas nem dar margem a falsas interpretações.

Prazo de Validade

Indicação de dia e mês quando o prazo de validade for inferior a três meses; mês e ano quando o produto tiver prazo de validade superior a três meses. Se o vencimento for em dezembro, basta indicar o ano, com a expressão “fim de... (ano)”.

As seguintes expressões podem ser utilizadas, acompanhadas do prazo de validade: consumir antes de...; válido até...; validade...; val:...; vence...; vencimento...; vto:...; venc:...; consumir preferencialmente antes de...

Lote

É um número que faz parte do controle da produção e possibilita a rastreabilidade da fabricação do produto. Deve ser impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo que seja visível, legível e indelével.

Deve ser composto por um código-chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, sempre indicando, pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano, nesta ordem.



Ponto de atenção!

Não é exigida a indicação do prazo de validade para:

- frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga;
- vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas;
- bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool;
- produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação;
- vinagre;
- açúcar sólido;
- produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares;
- goma de mascar;
- sal de qualidade alimentar (não se aplica para sal enriquecido) e alimentos isentos de regulamentos técnicos específicos.

Conforme o aditivo utilizado, as seguintes frases de advertência devem ser inseridas:

- Colorido Artificialmente, quando os alimentos contiverem corantes artificiais;
- Alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguida do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial;
- Alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante" seguidas do código correspondente.
- Alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguida da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Fontes: Decreto Lei nº 986, de 21/20/1969 - Normas Básicas sobre Alimentos. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0986.htm
RDC nº 259/2002. Disponível em http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_259_2002.pdf/e40c2ecb-6be6-4a3d-83ad-f3cf7c332ae2.

MACHADO, R. L. P. Documentos 119 - Manual de Rotulagem de Alimentos. Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ, 2015. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/142308/1/DOC-119.pdf>



CUIDADOS A SEREM OBSERVADOS NA EMBALAGEM E ROTULAGEM

O alimento embalado não deve ser descrito ou apresentar rótulo que:

A

Utilize palavras ou ilustrações que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento. Por exemplo, utilizar uma ilustração indicando que o consumo de determinada quantidade de chocolate é equivalente ao consumo de um copo de leite, mesmo que a quantidade de um determinado nutriente seja equivalente, pois os alimentos não são comparáveis.

B

Atribua efeitos ou propriedades que não existam ou não possam ser demonstradas. Por exemplo, alegar que o consumo do alimento reduz o risco de doença cardíaca.

C

Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos. Por exemplo, "Óleo sem colesterol" – nenhum óleo vegetal apresenta colesterol em sua composição.

D

Ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante. Por exemplo, "Maionese preparada com ovos" – toda maionese deve ter ovos no seu preparo.

E

Ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica. Por exemplo: "Previne a osteoporose".

F

Indique que o produto tem propriedades medicinais ou terapêuticas. Por exemplo: "Estimula produção de colágeno".

G

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



DICA

As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outras localidades, induzindo o consumidor a erro, equívoco ou engano. Por exemplo: utilizar o termo “Queijo Minas” quando fabricado em outras regiões diferentes de Minas Gerais – o correto é “Queijo frescal tipo Minas”. (Decreto Lei 986/1969 e RDC 259/2002).



Fique Atento!

Além das informações obrigatórias nos rótulos de alimentos embalados, os seguintes requisitos devem ser observados, quando aplicáveis:

- ✔ Os rótulos de alimentos que contenham o corante **tartrazina INS 102** na sua composição devem declarar, por extenso, na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante **“Tartrazina”**. (RDC Anvisa nº 340/2002);
- ✔ Produtos alimentícios industrializados devem conter, nos rótulos e materiais de divulgação, a advertência **“Contém glúten”** ou **“Não contém glúten”**, conforme o caso. (Lei nº 10.674/2003);
- ✔ Na rotulagem dos alimentos irradiados, deve constar, no painel principal: **“ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO”**, com as letras de tamanho não inferior a um terço (1/3) da letra de maior tamanho nos dizeres da rotulagem. (RDC Anvisa no 21/2001);
- ✔ Alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento (1%) do produto, devem apresentar, na rotulagem (Decreto nº 4.680/2003, Instrução Normativa Interministerial nº 1/2004, Portaria MJ nº 2658/2003): **“(nome do produto) transgênico”, “contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)” ou “produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico”**. O símbolo deve estar no painel principal (obrigatório);
- ✔ Livre de transgênico: deve haver um produto similar no mercado, comprovar a ausência de transgênico no produto ou ingrediente alimentar. Deve ter certificação reconhecida por órgão competente. (Decreto nº 4.680/2003, Normativa Interministerial nº 1/2004).

Fontes: Decreto Lei nº 986, de 21/20/1969 - Normas Básicas sobre Alimentos. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0986.htm
MACHADO, R. L. P. Documentos 119 - Manual de Rotulagem de Alimentos. Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ, 2015. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/142308/1/DOC-119.pdf>

ROTULAGEM NUTRICIONAL

A rotulagem nutricional tornou-se obrigatória a partir de 2001, por resolução publicada pela Anvisa, e, em 2003, foi harmonizada com outros países membros do Mercosul com a publicação da Resolução Anvisa RDC 359/03 – REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL.

As porções indicadas nos rótulos de alimentos e bebidas embalados foram determinadas com base em uma dieta de 2000 kcal considerando uma alimentação saudável e foi incluída a obrigatoriedade da informação do teor de sódio, gorduras saturadas e gorduras trans.



Ponto de atenção!

A rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento.

Obrigatoriamente, deve ser declarada a quantidade do valor energético para os seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Obrigatoriamente, “Outros minerais” e “vitaminas” farão parte do quadro quando se fizer uma declaração das propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência a esses nutrientes. Optativamente, podem ser declarados vitaminas e minerais quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.

PORÇÃO

É a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida por pessoas saudáveis, cada vez que o alimento é consumido, promovendo a alimentação saudável.

MEDIDA CASEIRA

Indica a medida normalmente utilizada pelo consumidor para medir alimentos. Por exemplo: fatias, unidades, pote, xícaras, copos, colheres de sopa.

A apresentação da medida caseira é obrigatória.

Essa informação vai ajudar o consumidor a entender melhor.

Informação Nutricional

Porção ___ g ou ml (medida caseira)

Quantidade por porção	%VD (*)
Valores energéticos ... kcal = ... kJ	
Carboidratos ... g	
Proteínas ... g	
Gorduras totais ... g	
Gorduras saturadas ... g	
Gorduras trans ... g	
Fibra alimentar ... g	
Sódio ... mg	

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Modelo de rótulo vertical A. Fonte: Anvisa

%VD

Percentual de Valores Diários (% VD) é um número, em percentual, que indica quanto o produto em questão apresenta de energia e nutrientes em relação a uma dieta 2000 calorias.

CADA NUTRIENTE APRESENTA UM VALOR DIFERENTE PARA O VD

Veja os valores diários de referência!
Valor energético - 200kcal / 8.400 kJ
Carboidratos - 300 g
Proteínas - 75 g
Gorduras totais - 55 g
Gorduras saturadas - 22 g
Fibra alimentar - 25 g
Sódio - 2400 mg
Não há Valores Diários de referência para as gorduras trans.

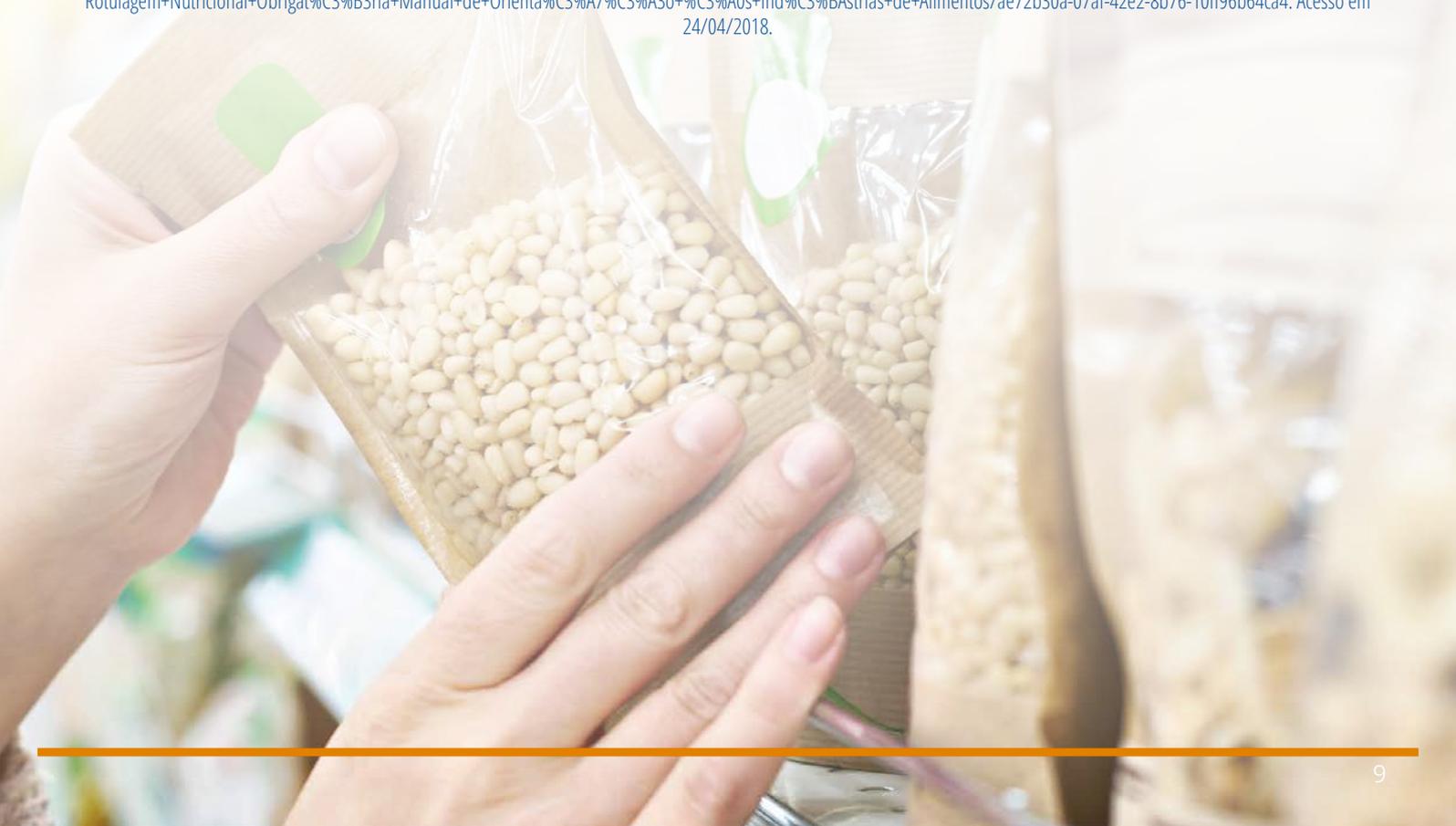
A tabela de **Rotulagem Nutricional** deve seguir modelos estabelecidos. A **Anvisa** publicou orientações de como realizar os cálculos necessários para elaborar a tabela nutricional dos alimentos, que podem ser encontradas em “**Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de alimentos**”.

Os produtos que estão dispensados da rotulagem nutricional obrigatória são:

- Águas minerais e demais águas destinadas ao consumo humano;
- Bebidas alcoólicas;
- Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
- Especiarias, como pimenta-do-reino, cominho, noz-moscada, canela e outros;
- Vinagres;
- Sal (cloreto de sódio);
- Café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
- Alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo como, por exemplo, sanduíches embalados, sobremesas do tipo flan ou mousses ou saladas de frutas e outras semelhantes;
- Produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos. Alimentos fatiados como queijos, presuntos, salames, mortadelas, entre outros.
- Frutas, vegetais e carnes *in natura*, refrigerados ou congelados;
- Produtos que possuem embalagens com menos de 100 cm² (embora essa dispensa não se aplique aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais).

Fontes: Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2ª Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Rotulagem+Nutricional+Obrigat%C3%B3ria+Manual+de+Orienta%C3%A7%C3%A3o+%C3%A0s+Ind%C3%BAstrias+de+Alimentos/ae72b30a-07af-42e2-8b76-10ff96b64ca4>. Acesso em 24/04/2018.

Brasil. Anvisa. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de alimentos disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Rotulagem+Nutricional+Obrigat%C3%B3ria+Manual+de+Orienta%C3%A7%C3%A3o+%C3%A0s+Ind%C3%BAstrias+de+Alimentos/ae72b30a-07af-42e2-8b76-10ff96b64ca4>. Acesso em 24/04/2018.





ROTULAGEM ESPECÍFICA

Além das informações contidas na rotulagem geral, alguns alimentos necessitam de informações adicionais que dependem do grupo de alimento ao qual pertencem. Os alimentos devem ser produzidos de acordo com um Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) e Regulamentos Técnicos (RT), que indicam os padrões mínimos de qualidade e peculiaridades dos rótulos. Esses alimentos dividem-se, basicamente, em 5 grupos:



Produto animal



Produto vegetal
in natura



Bebidas alcoólicas
e Bebidas não
alcoólicas



Produto vegetal
industrializado



Água

A seguir, são apresentadas algumas informações sobre a rotulagem de produtos vegetais *in natura*, bebidas e vinhos.

Produtos Vegetais In Natura

De acordo com o [MAPA](#), os rótulos dos produtos de origem vegetal devem conter as informações sobre sua classificação em relação aos padrões oficiais estabelecidos. Cabe ao produtor e ao embalador assegurar a qualidade do produto vegetal ofertado ao consumidor final, assim como informar no rótulo a classificação do produto.

Dentre os produtos que precisam ser classificados estão: abacaxi, alho, amendoim em casca, arroz em casca, arroz beneficiado, batata, banana, castanha-de-caju, café beneficiado, grão cru, cebola, feijão, maçã, manga etc.

O [MAPA](#) possui uma relação com mais de 80 produtos que precisam ser classificados e suas respectivas Instruções Normativas.

Via de regra, os critérios utilizados para a classificação são:

- **Cor, tamanho e integridade** – para indicar o tipo;
- **Forma de apresentação** – para indicar a classe;
- **Forma de beneficiamento** – para indicar a subclasse.

Bebidas e Vinhos

Os rótulos de vinhos, de derivados da uva e do vinho e de bebidas em geral produzidas para consumo no Brasil, ou importadas, devem cumprir o estabelecido na legislação brasileira.

O [Decreto nº 6871/2009](#) estabelece que devem ser registrados no [MAPA](#) tanto o produtor ou fabricante da bebida (estabelecimento) quanto o produto.

Em cada rótulo da bebida, devem constar, em caracteres visíveis e legíveis, as seguintes informações:

- Nome empresarial e endereço do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador;
- Número do registro do produto no [Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#) ou o número do registro do estabelecimento importador, quando bebida importada;
- Denominação do produto;
- Marca comercial;
- Ingredientes;
- A expressão: 'Indústria Brasileira', por extenso ou abreviada;
- Conteúdo, expresso na unidade de medida correspondente, de acordo com normas específicas;
- Graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica;
- Grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;
- Forma de diluição, quando se tratar de xarope, preparado líquido ou sólido;
- Identificação do lote ou da partida;
- Prazo de validade; e
- Frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica.

Clique aqui e confira as principais legislações referentes à rotulagem de bebidas no País.

Fontes: Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Relação dos padrões oficiais estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para classificação. Disponível em <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/produtos-vegetais-padronizados>.

Almeida, E. F. S. Dossiê Técnico - Rotulagem de alimentos e bebidas. Rede Tecnologia e Inovação do Rio de Janeiro - Redetec. Disponível em <http://www.respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/Mjc20Dk=>.

Carrano, S. H. S. Estudo sobre rotulagem do alimento orgânico. Rio de Janeiro: Sociedade Nacional de Agricultura, 2008. Disponível em: <http://www.organicnet.com.br/wp-content/uploads/cartilha-rotulagem.pdf>





ROTULAGEM DE PRODUTOS ORGÂNICOS

O selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica – SisOrg

Para que um produto seja comercializado como orgânico, precisa ser certificado por um organismo de avaliação da conformidade que seja credenciado junto ao [MAPA](#) e, em seu rótulo, exibir o selo do [SisOrg](#).



Rotulagem para o mercado interno

Para que um produto seja considerado orgânico, além de ser certificado, ele deve ser identificado pelo selo [SisOrg](#), que deverá estar na parte frontal do produto. Além disso, logo abaixo do selo, deve haver a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado ([Sistema Participativo](#) ou [Certificação por Auditoria](#)). Concomitantemente ao selo [SisOrg](#), poderá ser usado o selo do [Organismo de Avaliação da Conformidade Orgânica](#).

Nos rótulos, a informação da qualidade orgânica deverá estar na parte frontal do produto e será identificada pelo uso dos termos: **“ORGÂNICO”, “PRODUTO ORGÂNICO”, “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”** ou suas variações gramaticais, podendo ser complementados pelos termos **ECOLÓGICO, BIODINÂMICO, DA AGRICULTURA NATURAL, REGENERATIVO, BIOLÓGICO, AGROECOLÓGICO, PERMACULTURA** e **EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO** e outros que atendam os princípios estabelecidos pela regulamentação da produção orgânica.



Rotulagem de produtos que contenham ingredientes, incluindo aditivos, que não sejam orgânicos

Para **produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos** deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos e poderão ser utilizados os termos **“ORGÂNICO”** ou **“PRODUTO ORGÂNICO”**. O selo **SisOrg** deve ser utilizado;

Para **produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos**, os rótulos deverão identificar esses ingredientes orgânicos e apresentar os dizeres: **“PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”**. O selo **SisOrg** deve ser utilizado;

Os produtos com menos de 70% de ingredientes orgânicos não poderão ter nenhuma expressão relativa à qualidade orgânica e o selo **SisOrg também não pode ser utilizado.**

Obs.: Água e sal adicionados não devem ser incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos.

Sobre a comercialização de produtos orgânicos

Os agricultores familiares que realizam a venda direta ao consumidor, como, por exemplo, por meio da feira ou entrega de cestas, desde que estejam envolvidos em um processo de **Organização e Controle Social (OCS)** e cadastrados no **Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**, não precisam estar certificados, desde que permitam aos consumidores e ao **MAPA** o acesso aos locais de produção ou processamento e mantenham a rastreabilidade do produto. O produtor cadastrado recebe um documento chamado **“Declaração de Cadastro”**, que deve ser apresentado sempre que o consumidor e a fiscalização solicitarem. Nesse caso, somente o produtor, alguém de sua família ou de seu grupo pode estar vendendo o produto na barraca.



DICA

- Para venda de produtos orgânicos em mercados, supermercados ou lojas, o selo **SisOrg** deve estar estampado no rótulo, sejam produtos nacionais ou estrangeiros.
- Se o produto for vendido a granel deve estar identificado corretamente, por meio de cartaz, etiqueta ou outro meio.
- Os restaurantes, lanchonetes e hotéis que servem pratos com ingredientes orgânicos devem manter à disposição dos consumidores a lista dos ingredientes orgânicos e dos fornecedores desses ingredientes.



Fique Atento!

O que acontece se uma loja expuser à venda um produto sem selo, cujo rótulo diz que é orgânico?

O produto será apreendido e a loja avisada por escrito sobre os cuidados a tomar. Quando o produto sem selo está em uma embalagem original, o responsável é sempre o produtor; neste caso, ele será autuado e poderá ser multado. Quando o produto está em outra embalagem, como da própria loja ou mercado, ou a granel (aberto), respondem pela irregularidade tanto o produtor quanto o responsável pelo ponto de venda.



Ponto de atenção!

Segundo o Código de Defesa do Consumidor, Capítulo III – Dos Direitos Básicos do Consumidor, Art. 6º, são direitos básicos do consumidor:

I - A proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

II - A educação e divulgação sobre o consumo adequado dos produtos e serviços, asseguradas a liberdade de escolha e a igualdade nas contratações;

III - A informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem; (Redação dada pela Lei nº 12.741, de 2012)

IV - A proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços;

É direito do consumidor saber o que come, assim como sobre as políticas que lhe permitam escolher alimentos melhores para a saúde e o meio ambiente. É importante atentar-se, principalmente, a esses itens, referentes aos direitos básicos do consumidor, com a finalidade de garantir que o seu produto esteja dentro dos parâmetros conforme a lei vigente.

Capítulo V – Das práticas Comerciais, Seção III – Da Publicidade, Art. 37: É proibida toda publicidade enganosa ou abusiva.

§ 1º É enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre produtos e serviços.

Confira o [Código de Defesa do Consumidor](#) na íntegra!

Fontes: Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa no 19, de 28 de maio de 2009. Aprova os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao/portugues/instrucao-normativa-no-19-de-28-de-maio-de-2009-mecanismos-de-controle-e-formas-de-organizacao.pdf/view>.

Brasil. Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6323.htm. Acesso em 24/04/2018

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regularização da Produção Orgânica. Disponível em <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/regularizacao-da-producao>.



OUTROS PONTOS IMPORTANTES QUE DEVEM SER CONSIDERADOS NA ROTULAGEM DE PRODUTOS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

- [RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012](#)

Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

- [RDC nº 3, de 4 de fevereiro de 2013](#)

Dispõe sobre modificações na composição de alimentos padronizados para uso de Informação Nutricional Complementar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

- [RDC nº 26, de 2 de julho de 2015](#)

Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

- [Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003](#)

Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

- [RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002](#)

Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

- [RDC nº 123, de 13 de maio de 2004](#)

Altera o subitem 3.3. do Anexo da [RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002](#).

- [Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002](#)

Aprova o Regulamento Técnico Metrológico, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS

- [RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003](#)

Retificação de Publicação.

- [RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003](#)

Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

- [RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003](#)

Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

- [RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006](#)

Complementa as resoluções [RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003](#), e [RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003](#).

- [RDC nº 31, de 5 de junho de 2012](#)

Rotulagem Nutricional de Bebidas Não Alcoólicas Comercializadas em Embalagens Retornáveis.

ROTULAGEM DE ÁGUA MINERAL NATURAL

- [Portaria nº 470, de 24 de novembro de 1999](#)

Define que o rótulo a ser utilizado no envasamento de água mineral e potável de mesa deverá ser aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral – DNPM, a requerimento do interessado, após a publicação, no Diário Oficial da União, da respectiva portaria de concessão de lavra.

ROTULAGEM DE ALIMENTOS CONTENDO ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICADO (TRANSGÊNICOS)

- [Decreto nº 4680, de 24 de abril de 2003](#)

Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.

- [Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003](#)

Regulamento para o emprego do símbolo transgênico.

- [Instrução Normativa nº 1, de 01 de abril de 2004](#)

Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos e Ingredientes Alimentares que contenham ou sejam produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados.

ROTULAGEM DE CARNES DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS

- [RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001](#) – Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados (Prorrogada pela [RDC nº 39/2002](#)).

ROTULAGEM DE OVOS

- [RDC nº 35, de 17 de junho de 2009](#)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

ALIMENTOS QUE CONTENHAM CORANTE AMARELO TARTRAZINA (INS 102)

- [RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002](#)

As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o [corante tartrazina \(INS 102\)](#) devem, obrigatoriamente, declarar, por extenso, na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina.

Consulte a [Legislação da Anvisa para Rotulagem de alimentos](#) para saber mais detalhes sobre o assunto.

AÇÕES RECOMENDADAS



Confira outros conteúdos publicados, no setor de Alimentos, no Portal Sebrae Inteligência Setorial:

- A importância da indicação geográfica como diferencial competitivo de produtos fluminenses
- Parceria inovadora entre produtores e consumidores
- Segurança de alimentos: aspectos legais e boas práticas
- Veganismo e vegetarianismo: tendências para o setor de alimentos
- Embalagens no setor de alimentos: fator de diferenciação no ponto de venda
- Rastreabilidade de alimentos orgânicos
- Consumo local – prática se dissemina pelo país
- Comercialização de alimentos: normas e orientações
- Raw Food – tendência de alimentação que cresce no Brasil
- Guia do produtor orgânico – como produzir alimentos de forma ecológica
- Marcas coletivas e de certificação – mais credibilidade para as MPE do setor de alimentação
- Acesso a insumos orgânicos – diferencial para o setor de alimentos
- Guia do consumidor orgânico
- Logística de transporte



O projeto CI Orgânicos tem como objetivo principal contribuir para o fortalecimento da cadeia produtiva de alimentos e produtos orgânicos no Brasil por meio da integração e difusão de informação e conhecimentos. A ênfase se dá na identificação, coleta, tratamento, análise e disseminação das informações estratégicas para os sistemas orgânicos de produção, viabilizando seu uso no processo decisório do segmento, com o objetivo de incrementar a qualidade, a produtividade e a competitividade dos produtores e demais integrantes dos sistemas orgânicos de produção. [Acesse o site](#) e tenha mais informações sobre o segmento de orgânicos.



O **Planeta Orgânico** é um portal criado a partir da constatação da crescente demanda por produtos orgânicos não apenas no Brasil mas também em outros países, especialmente na Europa e nos Estados Unidos. Oferece serviços de consultoria e relatórios customizados. [Clique aqui](#) para saber mais sobre os serviços prestados.



A **Sociedade Nacional de Agricultura (SNA)** oferece cursos de extensão (livres) em práticas agrícolas, criação de animais, agronegócio, paisagismo e meio ambiente, ministrados por meio da Escola Wencesláo Bello (EWB). Os cursos são presenciais e realizados no Campus EWB, situado à Avenida Brasil, 9.727 (acesso principal) ou Rua Comandante Vergueiro da Cruz, 480 (acesso alternativo) – Penha – Rio de Janeiro – RJ. Para mais informações sobre os cursos, entre em contato pelo telefone (21) 3977-9979, ramal 4 ou 9, ou pelo e-mail ewb@www.sna.agr.br.



O **Sebrae/RJ**, por meio do Projeto Fortalecimento da Cadeia de Orgânicos, busca apoiar os produtores, em todos os níveis da cadeia produtiva, com o objetivo de facilitar a superação dos desafios por meio do projeto que engloba mapeamento e identificação de produtos e produtores, articulação do setor, profissionalização da gestão dos negócios, desenvolvimento tecnológico, apoio à legalização, apoio à certificação, promoção do associativismo, apoio à comercialização e promoção de acesso a mercados. Podem participar produtores e processadores de alimentos e bebidas produzidos de maneira orgânica, no Estado do Rio de Janeiro, e aqueles que pretendem modificar sua forma produtiva para atender aos critérios da produção orgânica. Para saber mais, ligue para 0800 570 0800 e agende atendimento na unidade mais próxima.



ALIMENTOS
RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA
JUNHO-JULHO/2018

Gerência de Conhecimento e Competitividade

Gerente: Cezar Kirszenblatt

Gestor do Programa Sebrae Inteligência Setorial: Marcelo Aguiar

Analista de Inteligência Setorial e Temática: Mara Godoy

Articulação e Disseminação Empresarial: Úrsula Magalhães

Conteudista: Maria Chan

Entre em contato com o Sebrae: **0800 570 0800**

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610). Fotos: Banco de imagens.