

Apostila de apoio à disciplina
Negócios, Marketing e
Empreendedorismo.

Tema: Rotulagem Geral

Mariana Bermudes
Mariana Dias Capalbo
Marília Lorencini
Yasmin Ferreira Rodrigues
Vanessa Bernardo Uehara
Maria Cristina Rubim Camargo

RESOLUÇÃO - RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

Parágrafo único. Esta Resolução incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL nº 26, de 10 de dezembro de 2003.

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

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

I - aditivo alimentar: todo ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento, não incluindo contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais;

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

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

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

V - alimento embalado: todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor;

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

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

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

IX - embalagem: recipiente, pacote ou embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;

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

XI - fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XII - ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparo de alimentos e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada;

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

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

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

XVI - painel principal: parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam;

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

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

XIX - rotulagem: toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento; e

XX - serviços de alimentação: estabelecimentos institucionais ou comerciais onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, distribuído ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local, como restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, unidades de alimentação e nutrição de serviços de saúde, de escolas, de creches, entre outros.

CAPÍTULO II

PRINCÍPIOS GERAIS PARA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Art. 4º A rotulagem dos alimentos embalados não pode:

I - conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa 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;

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

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

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

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

VI - ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

VII - indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; e

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

Art. 5º 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 outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

Art. 6º A rotulagem dos alimentos embalados deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem para elaboração ou fracionamento.

CAPÍTULO III

INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Seção I

Requisitos gerais

Art. 7º A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, a declaração das seguintes informações:

- I - denominação de venda;
- II - lista de ingredientes;
- III - advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;
- IV - advertência sobre lactose;
- V - nova fórmula, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, ou outra que lhe vier a substituir;
- VI - advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;
- VII - rotulagem nutricional;
- VIII - conteúdo líquido;
- IX - identificação da origem;
- X - identificação do lote;
- XI - prazo de validade;
- XII - instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário; e
- XIII - outras informações exigidas por normas específicas.

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

§2º As declarações de que tratam os **incisos III, IV e V** desse artigo **não se aplicam** aos:

- I - alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no **próprio estabelecimento**;
- II - alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor;
- III - alimentos para **dietas com restrição de lactose**, no caso da declaração de que trata o inciso IV desse artigo; e
- IV - alimentos destinados exclusivamente **para fins industriais ou para serviços de alimentação**, no caso da declaração de que trata o inciso V desse artigo.

§3º A declaração de que trata o inciso XI desse artigo não é obrigatória para os produtos listados no Anexo I desta Resolução.

§4º No caso de embalagens pequenas cuja superfície do painel principal seja inferior a 10 (dez) cm²:

- I - as declarações de que tratam os incisos II, IX, X, XI e XII desse artigo não são obrigatórias, exceto quando se tratar de especiarias e ervas aromáticas; e
- II - a embalagem que contiver as embalagens pequenas deve apresentar a totalidade das informações exigidas no caput desse artigo.

Art. 8º As informações de que trata o art. 7º desta Resolução devem ser declaradas:

- I - **em português**, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas;
- II - com caracteres **de tamanho, realce e visibilidade** adequados; e
- III - com **tamanho mínimo de letras e números de 1 (um) milímetro (mm)**, quando não especificado em contrário.

Parágrafo único. Quando as informações de que trata o caput desse artigo não estiverem em português, deve ser colocada uma etiqueta complementar, na origem ou no destino antes da comercialização, contendo a informação obrigatória em linha com o disposto no caput desse artigo.

INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Seção II

Denominação de venda

Art. 9º A declaração **da denominação de venda** deve:

I - Observar, pelo menos, uma das denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento;



KIBE DE CARNE BOVINA RECHEADO COM CATUPIRY® ORIGINAL PRÉ-FRITO CONGELADO

Na imagem do produto abaixo, **não foi encontrada a denominação de venda**.



II - Constar no **painel principal em contraste de cores** que assegure sua correta visibilidade;



III - Conter a **expressão "tipo"**, com letras de igual tamanho, realce e visibilidade àquelas empregadas na denominação, quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas.



Parágrafo único. A expressão de que trata o inciso III desse artigo não pode ser utilizada na denominação de venda das bebidas alcoólicas que possuem tais características.

Art. 10. A declaração de que trata o art. 9º desta Resolução pode:

I - Ser acompanhada de **denominações consagradas, de fantasia, de fábrica ou marcas registradas**; e



II - Conter **palavras ou frases adicionais, junto ou próximas da denominação do alimento**, para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento, incluindo **o tipo de cobertura, a forma de apresentação, a condição ou o tipo de tratamento** a que tenha sido submetido.



Seção III

Lista de ingredientes

Art. 11. A declaração da lista de ingredientes deve ser realizada por meio da expressão "**ingredientes:**" ou "**ingr.:**" seguida da relação dos ingredientes utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção.



INGREDIENTES: CHOCOLATE AO LEITE (AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, PASTA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, SORO DE LEITE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTES), FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, OVO INTEGRAL, GEMA DE OVO, GLUCOSE, MANTEIGA, ÓLEO VEGETAL, SAL, EXTRATO DE MALTE, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICÉRIDES DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO, AROMATIZANTES E CORANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL: BETA-CAROTENO.

Lembrando que os ADITIVOS DEVEM FICAR NO FINAL DA LISTA, INDEPENDENTE DA QUANTIDADE.

§ 1º Os **ingredientes compostos** definidos em normas específicas ou do Codex Alimentarius podem ser declarados como tais, desde que venham seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção.



INGREDIENTES: TRIGO PARA KIBE, REQUEijÃO CREMOSO (CREME DE LEITE, MASSA COALHADA, CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTE PÍROFOSFATO TETRASSÓDICO E REGULADOR DE ACIDEZ BICARBONATO DE SÓDIO), CARNE BOVINA, CLORETO DE SÓDIO (SAL), LIMÃO, ÓLEO DE SOJA, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DA JAMAICA E PIMENTA SÍRIA.

Neste caso, O INGREDIENTE COMPOSTO É O **REQUEijÃO CREMOSO**, seguido de seus ingredientes (CREME DE LEITE, MASSA COALHADA, CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTE PÍROFOSFATO TETRASSÓDICO E REGULADOR DE ACIDEZ BICARBONATO DE SÓDIO)

§ 2º Os **ingredientes compostos** de que trata o §1º desse artigo e que representem **menos do que 25%** (vinte e cinco por cento) do alimento não precisam ser declarados com a relação, entre parênteses, dos seus ingredientes, **exceto** pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado.



Ingredientes: preparado sabor uva (açúcar, regulador de acidez ácido fumárico, aromatizante e corantes artificiais bordeaux S, azul brilhante FCF e tartrazina) e sagu de mandioca.

Aqui, existem dois ingredientes compostos. O ingrediente composto principal é o **PREPARADO SABOR UVA**, cujos ingredientes estão dentro do parentesis. O segundo ingrediente composto é o **SAGU DE MANDIOCA** que, por representar menos que 25% do produto, não traz seus ingredientes entre parêntesis.

3º A água que faz parte de **ingredientes compostos** declarados como **salmouras, xaropes, caldas, molhos ou similares**, não precisa ser declarada na lista de ingredientes.



925101 - Calda sabor chocolate. **Ingredientes:** Xarope de milho com alto teor de frutose, água, cacau, sal, conservador sorbato de potássio, espessante goma xantana, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato 60, aromatizante. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** Fabricado nos Estados Unidos por: The Hershey Company, Hershey, PA

Aqui, o ingrediente composto é o **XAROPE DE MILHO**. Por ser primeiro ingrediente deveria colocar seus ingredientes, mas como é apenas água, não abriu parêntesis. A água que vem em seguida é ingrediente da calda, não do xarope.

§ 4º A água e outros ingredientes voláteis evaporados durante a fabricação do alimento não precisam ser declarados na lista de ingredientes.

	INGREDIENTES: Batata-doce roxa, óleo vegetal e sal com reduzido teor de sódio. O produto é CHIPS DE BATATA-DOCE ROXA DESIDRATADA e a água evaporada não consta na lista de ingredientes.
---	--

§ 5º Os ingredientes podem ser declarados por meio dos nomes genéricos estabelecidos no Anexo II desta Resolução, desde que correspondam à respectiva classe de ingredientes. **Ver Anexo II. Quais seriam esses nomes genéricos.**

§ 6º No caso de **alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados** que necessitam de **reconstituição para seu consumo através da adição de água**, a lista de ingredientes pode ser declarada com a expressão "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo:" seguida da relação dos ingredientes do alimento reconstituído, em ordem decrescente de proporção.

Dr. Oetker
Manjar de coco
com calda sabor ameixa

Manjar de Coco com Calda de Cachaça e Coco Queimado

Ingredientes:
2 caixas de Manjar de Coco Dr. Oetker
1 1/2 colher (sopa) de cachaça
1/2 xícara (chá) de melão de cana
1/2 xícara (chá) de coco seco em lascas

Modo de Preparo
Prepare o Manjar de acordo com as instruções da embalagem. Coloque em uma forma de 20 cm de diâmetro com furo no centro e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Em um recipiente pequeno, misture o melão com a cachaça e reserve. Espalhe sobre uma assadeira as lascas de coco e leve ao forno preaquecido a 160°C por cerca de 5 minutos ou até que estejam douradas. Desenforme o Manjar seguindo as instruções da embalagem, cubra com a calda e finalize com o coco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 8
Porção: 24 g (2 colheres de sopa)

	100 g**	24 g	%VD*
Valor energético (kcal)	123	96	5
Carboidratos (g)	22	22	7
Açúcares totais (g)	18	17	
Açúcares adicionados (g)	14	17	33
Proteínas (g)	2	0,2	0
Gorduras totais (g)	3	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	2	0,7	4
Sódio (mg)	76	30	2

Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibras alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

"PREPARE O MANJAR DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM"

"NO ALIMENTO PRONTO PARA CONSUMO" MOSTRA QUE A TABELA INCLUI OS INGREDIENTES ACRESCENTADOS.

§ 7º No caso de **misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas** sem predominância de peso significativa de nenhuma delas, a declaração da relação destes ingredientes não precisa seguir uma ordem decrescente de proporção, desde que acompanhada da expressão: **"em proporção variável"**.

INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (contêm um ou mais dos seguintes óleos vegetais: canola, algodão e palma), sal, vegetais desidratados em proporção variável (milho, cenoura, alho, cebola e cebolinha), proteína texturizada de soja, maltodextrina, açúcar, proteína hidrolisada de milho, trigo e soja, extrato de levedura, especiarias* em proporção variável (pimenta branca e sementes de alho), molho de soja (água, trigo, soja e sal), gordura de carne, lactose, extrato de carne, realçadores de sabor: glutamato monossódico, guanilato dissódico e inosinato dissódico, reguladores de acidez: carbonato de potássio e carbonato de sódio, estabilizantes: hexametáfosfato de sódio, tripolifosfato de sódio e fosfato de sódio monobásico, corante caramelo IV, antiumectante: dióxido de silício.

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (contêm um ou mais dos seguintes óleos vegetais: canola, algodão e palma), sal, vegetais desidratados em proporção variável (milho, cenoura, alho, cebola e cebolinha), proteína texturizada de soja, maltodextrina, açúcar, proteína hidrolisada de milho, trigo e soja, extrato de levedura, especiarias* em proporção variável (pimenta branca e sementes de alho), molho de soja (água, trigo, soja e sal), gordura de carne, lactose, extrato de carne, realçadores de sabor: glutamato monossódico, guanilato dissódico e inosinato dissódico, reguladores de acidez: carbonato de potássio e carbonato de sódio, estabilizantes: hexametáfosfato de sódio, tripolifosfato de sódio e fosfato de sódio monobásico, corante caramelo IV, antiumectante: dióxido de silício.

Aqui, vegetais desidratados e especiarias: **"em proporção variável"**.

Art. 12. Os **aditivos alimentares** devem ser declarados na lista de ingredientes **após os demais ingredientes**, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações:

I - **nome completo do aditivo** alimentar;



INGREDIENTES: Leite semidesnatado e/ou leite semidesnatado reconstituído, água, caseinato de cálcio, amido modificado, concentrado proteico de soro de leite, cloreto de sódio, enzima lactase, soro de leite em pó, aromatizante, estabilizantes hidrogenofosfato de di-sódio, goma guar, goma gelana e carragena, e edulcorante sucralose.

**“ESTABILIZANTES
HIDROGENOFOSFATO DE DI-
SÓDIO”**

II - **número do aditivo alimentar** no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS).



INGREDIENTES: Manteiga de cacau, leite em pó desnatado, leite em pó integral, preparado de cranberry em pedaços, flocos de morango, edulcorante maltitol, emulsificante lecitina de soja, estabilizante INS 476 e aromas.



INGREDIENTES: Suco de Manga, Água, Acidulantes: Ácido Cítrico (INS 330), Ácido Fosfórico (INS 338) e Ácido Fumárico (INS 297); Estabilizantes: Goma Xantana (INS 415), Goma Guar (INS 412) e Carboximetilcelulose (INS 466); Conservadores: Benzoato de Sódio (INS 211) e Metabisulfito de Sódio (INS 223); Aromatizante: Aroma Natural e Antiespumante (INS 900a);
INGREDIENTES: Mango Juice; Water; Citric Acid; Phosphoric Acid; Fumaric Acid; Xanthan Gum; Guar Gum; Carboxymethylcellulose; Sodium Benzoate; Sodium Metabisulphite; Natural Flavour and Polydimethylsiloxane.

§ 1º No caso de aditivos alimentares com a mesma função tecnológica, a declaração de que trata o caput desse artigo pode ser agrupada por função, seguida da relação dos respectivos aditivos alimentares.



§ 2º No caso do aditivo alimentar **corante tartrazina** (INS 102), a declaração de que trata o inciso I desse artigo é obrigatória.



§ 3º No caso de **aditivos alimentares aromatizantes**, a declaração deve ser realizada por meio da função tecnológica, **podendo ser acrescida da respectiva classificação**, conforme estabelecido na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 725, de 1º de julho de 2022, ou outra que lhe vier a substituir.



§ 4º No caso de aditivos alimentares presentes no alimento em **função do princípio da transferência de que trata o item 2.6 da Portaria SVS/MS nº 540, de 27 de outubro de 1997**, ou outra que lhe vier a substituir, sua declaração na lista de ingredientes não é obrigatória quando:

- I - estiverem presentes em **um nível significativamente menor do que o requerido** para exercer uma função tecnológica no alimento; e
- II - a declaração do aditivo **não for obrigatória em função de questões de risco à saúde.**