

## AGREGADO VI

### XLVII REUNIÃO ORDINÁRIA DA COMISSÃO DE ALIMENTOS / SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”

ATA Nº 03/12

Porto Alegre, 03 a 06 de agosto de 2012

#### **Legenda:**

**Vermelho: propostas de inclusões do Brasil não discutidas**

**Análise interna [ ]**

**Fúcsia: comentários das reuniões**

**Azul: comentários da XLVIII reunião**

### PROPOSTA DE REVISÃO DA RESOLUÇÃO GMC Nº 26/03 REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

#### 1. [ÂMBITO DE APLICAÇÃO/ALCANCE]

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento comercializado no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência dos [consumidores], e pronto para oferta aos mesmos.

**A palavra “consumidores” foi mantida entre colchetes por solicitação do Uruguai até que se defina o alcance da Resolução: somente para o consumidor final ou também para produtos para fins industriais.**

**As delegações do Brasil e Uruguai apresentarão para a próxima reunião uma proposta de rotulagem simplificada para alimentos, matérias-primas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia pré-embalados destinados exclusivamente para fins industriais.**

**A Delegação da Argentina aguardara a proposta para avaliação.**

Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplicará de maneira complementar ao disposto no presente Regulamento Técnico MERCOSUL.

#### 2. DEFINIÇÕES

[Para fins do presente Regulamento, entende-se por:]

2.1. **Aditivo alimentar:** É qualquer 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. Ao ser adicionado poderá resultar que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

2.2. **Alimento:** É toda substância que se ingere no estado natural, semiprocessada ou processada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas, gomas de mascar e qualquer outra substância utilizada em seu processamento, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

2.3. **Alimento embalado:** É aquele contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

[2. 4. **Categoria de ingredientes:** É o termo genérico que se refere ao nome de classe de um ingrediente e ou a qualquer termo comum similar utilizado em referência no nome do alimento. ]

La delegación de Brasil solicitó la inclusión de la definición de “Categoría de ingredientes” considerando el uso en el ítem que se refiere a Declaración Cuantitativa de Ingredientes (DCI) y que esta expresión es utilizada por las principales referencias internacionales disponibles sobre DCI (Codex Alimentarius, Unión Europea y Australia/Nueva Zelandia). Las Delegaciones acordaron mantener la definición entre corchetes con el fin de ser tratada en forma conjunta con el ítem referido a DCI y a la revisión de la Res GMC Nº 06/94.

2.4. **Coadjuvante de tecnologia:** É toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente no processamento de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Pode resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final.

2.5. **[Consumidor:** É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.]

As Delegações da Argentina e do Brasil concordaram em manter essa definição de consumidor.

A Delegação do Uruguai solicitou que a definição permanecesse entre colchetes até que se discuta o alcance da norma.

[2.6. Declaração quantitativa de ingredientes (DQI): É a declaração percentual da quantidade de determinado ingrediente adicionado ao alimento, incluindo ingredientes compostos e categoria de ingredientes].

La delegación de Brasil solicitó la inclusión de una definición para DCI teniendo en cuenta que algunas informaciones del rotulado poseen definición.

Las Delegaciones acordaron mantener la definición entre corchetes con el fin de analizar la necesidad de esta inclusión luego de haber tratado el ítem referido a DCI.

**2.6. Denominación de venta del alimento (español) / denominação, designação ou nome de venda do alimento (português):** É o termo específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento, de acordo com o estabelecido no item 6.2 do presente regulamento.

**2.7. Embalagem [para fins de rotulagem]:** É o recipiente, o pacote ou o invólucro destinado a proteger e conservar o alimento e facilitar seu transporte e manuseio.

**2.7.1. Embalagem primária ou envoltório primário ou recipiente:** É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

**2.7.2. Embalagem secundária ou pacote:** É a embalagem destinada a conter as embalagens primárias.

**2.7.3. Embalagem terciária ou embalagem:** É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

**2.8. Fabricação, elaboração, produção ou industrialização:** São todas as operações que se fizerem necessárias à obtenção de um alimento.

**2.9. Fracionamento de alimento:** É a [operação pela qual] ou [etapa da fabricação na qual] o alimento é dividido, acondicionado ou envasilhado para fins de distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

**2.10. Ingrediente:** É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou no preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

**2.11. Ingrediente composto:** É o ingrediente alimentar produzido a partir de dois ou mais ingredientes.

**2.12. Lote:** É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante, elaborador, produtor ou fracionador em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

**2.13. Matéria-prima:** É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.14. **Cara principal (espanhol) / Painel principal ou vista principal (português):** área visível em condições usuais de exposição onde estão escritas em sua forma mais relevante a denominação de venda, a marca e/ou o logotipo e/ou [desenho alegórico] e/ou [nome fantasia], se houver.

[Nombre de fantasía: Nombre con el cual la industria identifica un producto sin que el mismo constituya la marca comercial, pudiendo el mismo ser resaltado en la cara principal del rotulado.]

Las delegaciones acordaron incluir [“nombre de fantasía”] en la definición de “Cara principal” y analizar el tema para la próxima reunión.

2.15. **[País de origem:** É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado (processado) em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação **que modificou sua natureza.**]

**Proposta Brasil:** sugere a exclusão da definição de país de origem, tendo em vista a proposta de inclusão de um item específico para a declaração do país de origem (item 6.6) ou incluir uma nova definição indicando que a declaração de país de origem é a declaração da nacionalidade do produto ou similar.

As demais delegações analisarão internamente.

2.16. **[Prazo de validade:** É a data até a qual um produto, nas condições de conservação indicadas pelo fabricante, conserva suas propriedades e características, mantendo-se seguro para o consumo.]

A delegação da Argentina solicita deixar entre colchetes até que se discuta o item 6.7 (prazo de validade).

2.17. **[Rotulagem]** ou **[Rótulo]:** É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

**[2.18. Legibilidade:** é a aparência física da informação pela qual a mesma é visualmente acessível considerando o conjunto dos seguintes requisitos: tamanho, espessura, contraste e fonte dos caracteres com o fundo em que se inserem, relação entre a largura e a altura das letras e o espaçamento adequado entre letras e linhas.]

Para avaliação interna dos países.

### 3. PRINCÍPIOS GERAIS

3.1. A informação contida nos rótulos deve estar impressa com letras de tamanho e realce que garantam a visibilidade e a legibilidade da informação, em cor contrastante com o fundo do rótulo e indelével.

**Ou**

**[3.1. A informação contida nos rótulos deve estar impressa de forma indelével e que garanta sua legibilidade.]**

**Para avaliação interna dos países em conjunto com a definição de legibilidade.**

[uma impressão através de perfurações ou marcas indeléveis do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 6.6.1 (b). ]

**Os países irão analisar este item, relacionado ao prazo de validade, em conjunto com a proposta do Brasil.**

3.2. A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos habilitados pela autoridade competente do país de origem para [elaboração, fabricação, produção, industrialização ou fracionamento].

**Os processos industriais foram mantidos entre colchetes para que se realize a padronização com os demais textos da norma.**

3.3. [Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do Estado Parte de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo todas as informações obrigatórias no idioma correspondente, com caracteres de tamanho e realce que garantam a visibilidade e a legibilidade da informação. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.]

**A delegação do Uruguai propôs a seguinte redação para substituir o item 3.3:**

**“A fim de adequar a rotulagem de alimentos importados ao presente Regulamento Técnico, pode ser utilizada etiqueta complementar, com caracteres de tamanho e realce que garantam a visibilidade e a legibilidade da informação. A(s) etiqueta(s) complementar(es) pode(m) ser colocada(s) na origem ou no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes de oferecer o produto ao consumidor. ”**

**Os países avaliarão essa proposta internamente.**

3.4. Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar **rotulagem** que:

a) utilize vocábulos, palavras, expressões, marcas, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente ou que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira

finalidade de uso, natureza, composição, origem, procedência, tipo, qualidade, segurança, quantidade, validade, modo de fabricação, rendimento ou forma de uso do alimento;

b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstrados;

c) ressalte a presença de componentes ou características que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos [MERCOSUL] específicos;

d) ressalte a ausência de componentes ou características que não são próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos [MERCOSUL] específicos;

**A delegação do Uruguai não concordou com a exclusão da palavra MERCOSUL. As demais avaliarão internamente.**

e) [ressalte, em alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos do mesmo tipo];

**A delegação do Brasil solicitou que esse item permanecesse entre colchetes para que seja discutido junto com a DQI.**

f) ressalte em alimentos processados a ausência de ingredientes não permitidos em todos os alimentos do mesmo tipo;

g) 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;

h) indique que o alimento, seus ingredientes ou componentes possuem [ação estimulante], preventiva ou curativa de enfermidades, propriedades medicinais ou terapêuticas;

**As delegações da Argentina e do Brasil concordaram com a exclusão da expressão “ação estimulante” desse item e que o mesmo permanecesse no item “i”.**

**A delegação do Uruguai considerou que a declaração de “ação estimulante” não deveria ser permitida na rotulagem de alimentos.**

i) aconselhe seu consumo por razões de [ação estimulante], para melhorar a saúde ou redução de risco de enfermidades, exceto quando previsto em Regulamento Técnico específico.

A delegação do Brasil propôs que a expressão “ação estimulante” permanecesse no item “i”, considerando a possibilidade de que futuramente pode existir evidência científica comprovando a segurança de um produto e a eficácia de uma alegação para ação estimulante.

A delegação do Uruguai ratificou que a expressão “ação estimulante” deveria permanecer apenas no item “h”.

3.5. [As denominações (**indicações**) geográficas de um país, de uma região, **de uma cidade**, 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.]

A delegação do Brasil manteve sua posição de excluir esse item, pois entende que questões de propriedade intelectual não devem ser tratadas numa norma de rotulagem.

A delegação da Argentina concordou com a do Brasil que questões de propriedade intelectual não devem ser tratadas nessa norma. No entanto, propôs uma nova redação para o item, entendendo que a mesma não interfere com questões de propriedade intelectual:

“Não é permitido o uso na rotulagem e publicidade de palavras ou imagens que façam referência a uma procedência distinta do lugar de fabricação do alimento.”

A delegação do Uruguai estudará novamente a proposta do Brasil de excluir o item 3.5.

**As Delegações do Brasil e Uruguai avaliarão a proposta da Argentina.**

3.6. [Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deverá figurar a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce, e visibilidade **e legibilidade** que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.]

3.6.1. [Não se poderá utilizar a expressão “tipo” para denominar vinhos e **outras** bebidas alcoólicas com estas características.]

A delegação do Brasil reiterou sua posição de excluir os itens 3.6 e 3.6.1 considerando que questões de propriedade intelectual não devem ser tratadas numa norma de rotulagem. O uso da expressão “tipo” como forma de não causar engano ao consumidor já estaria contemplada no item 3.4.a (Princípios gerais).

**A delegação da Argentina concordou com a delegação do Brasil que não é adequado tratar numa norma de rotulagem questões referentes à propriedade intelectual.**

**No entanto, considerando que o item 3.4.a aborda assuntos diferentes, não concordou com a exclusão da expressão “tipo”, pois não se deve confundir a denominação de venda de um alimento com questões de propriedade intelectual. Por outro lado, entende que a redação atual do item 3.6 é confusa e, portanto, deve ser revisada.**

**A delegação do Uruguai considerou que deve ser mantido o uso da palavra “tipo”. No entanto, realizará consulta interna sobre o assunto.**

#### **4. IDIOMA**

4.1. A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

[4.2. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do Estado Parte de destino, o alimento deve receber etiqueta complementar contendo todas as informações obrigatórias no idioma correspondente, com caracteres de tamanho e realce que garantam a visibilidade e a legibilidade da informação. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.]

**O item será avaliado junto com a proposta apresentada pelo Uruguai para o item 3.3.**

[4.2.1. As informações obrigatórias presentes na etiqueta complementar devem refletir o conteúdo da rotulagem original, realizando apenas as adequações necessárias para atender às regras de declaração e apresentação das informações obrigatórias exigidas por este Regulamento Técnico.]

**O item permanecerá entre colchetes para ser avaliado junto com a proposta apresentada pelo Uruguai para o item 3.3.**

[4.2.1.1. No caso em que a rotulagem original do alimento apresente textos em outros idiomas que não cumpram com o estabelecido no presente Regulamento Técnico e que possam levar o consumidor a engano, estes não devem estar visíveis.]

**O item permanecerá entre colchetes para avaliação dos países.**

#### **5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA**

5.1. Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- Denominação de venda do alimento (**espanhol**) / designação, denominação ou nome de venda do alimento; (**português**)
- Lista de ingredientes;
- Indicação quantitativa do conteúdo líquido;
- [Identificação da origem];

**Ver item 6.5**

- [nome ou razão social e endereço do importador para alimentos importados]
- [identificação do fabricante] (Brasil junho/2012)
- [declaração do país de origem] (Brasil junho/2012)

- Identificação do lote;
- Fecha de duración (**espanhol**)/Prazo de validade (**português**);
- Instruções sobre a preparação, o uso e/ou a conservação do produto, quando necessário;
- Rotulagem nutricional;

**Uruguai: Sugere colocar os itens seguintes independentes como Informações obrigatórias adicionais, segundo o Codex, uma vez que não são informações obrigatórias.**

- Denominações de qualidade e expressões superlativas, quando regulamentadas;

**[- Declaração da graduação alcoólica e da acidez acética, quando aplicável;]**

**[- Declaração quantitativa de ingredientes (DQI), quando aplicável.]**

**Argentina: Apesar de concordar em avaliar a inclusão desse tema, considera que deve ser aprofundada a análise dos casos em que a DQI será aplicada.**

## **6. REGRAS PARA DECLARAÇÃO APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS**

**[6.1. Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a apresentação das informações obrigatórias na rotulagem de alimentos deve atender ao estabelecido neste item.]**

**6.2. Denominação de venda, (designação ou nome de venda em Português) do alimento.**

A denominação de venda, (**designação ou nome em Português**) do alimento deve estar de acordo com os seguintes requisitos:

6.2.1. Quando um Regulamento Técnico MERCOSUL estabelecer uma ou mais denominações de venda para um alimento, deve ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

6.2.2 Na ausência de uma denominação de venda para um alimento em um Regulamento Técnico MERCOSUL, deve ser utilizado o nome previsto na legislação nacional;

6.2.3. Quando não existir tais denominações de venda, deve ser utilizado a denominação ou um nome comum ou usual consagrado pelo uso corrente como termo descritivo apropriado, que não induza o consumidor a erro ou engano, [a critério da Autoridade competente];

6.2.4. Pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre [que conste] uma das denominações de venda indicadas nos itens 6.2.1 a (E) / e (P) 6.2.3 e desde que atenda aos requisitos estabelecidos no item 3 “Princípios Gerais”.

6.2.5. No rótulo, junto à denominação do alimento ou muito próximo da mesma, devem aparecer palavras ou frases adicionais, quando [seja necessário] [seja aplicável] para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano a respeito da natureza e condições físicas próprias do alimento, que incluem, mas não se limitam, [tipo de meio de cobertura], forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

### **6.3. Lista de ingredientes**

**Argentina solicitou que esse ponto seja avaliado quando se tratar da declaração quantitativa de ingrediente.**

6.3.1. Com exceção de alimentos constituídos por um único ingrediente [(por exemplo: açúcar, farinha, erva mate, vinho etc.)] deve constar no rótulo uma lista de ingredientes.

6.3.2. A lista de ingredientes deve ser precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:”, de acordo com o especificado abaixo:

6.3.2.1. Todos os ingredientes devem ser declarados em ordem decrescente de peso (m/m) no momento da fabricação do alimento;

**6.3.2.1.1. O álcool etílico potável de origem agrícola e o destilado alcoólico simples utilizados para a produção de bebidas alcoólicas destiladas ou retificadas deverão ser declarados como primeiro item da lista de ingredientes, independentemente de sua proporção na composição do produto.**

**Proposta do Brasil (junho/2012): Sugerimos a inclusão do item acima com o objetivo de evitar possíveis confusões por parte do consumidor, na medida em que o mesmo poderia se deparar com listas de ingredientes diferentes para o mesmo produto (marca, denominação, recipiente,**

**propriedades sensoriais), caso um lote seja obtido a partir de destilado alcoólico simples com grad. alc. 60% e outro também a partir de destilado alcoólico simples, mas com grad. alc. 90%, por exemplo. Adicionalmente pode-se deparar com bebidas (também de mesma marca, denominação, recipiente, propriedades sensoriais) obtidas ora com álcool etílico potável ora com destilado alcoólico simples.**

6.3.2.2. O ingrediente composto pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de peso **(m/m)** no momento da fabricação do alimento;

[6.3.2.2.1 Quando para um ingrediente composto for estabelecida uma denominação de venda em Regulamento Técnico MERCOSUL específico, e esse constitua 5% (m/m) ou menos no momento da fabricação do alimento, não é necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado.]

**Revisar em relação aos seguintes aspectos:**

- se será levado em conta somente as denominações de venda harmonizadas no Mercosul.
- a declaração de aditivos com “função tecnológica”
- em forma conjunta com a DQI

6.3.2.3. A água adicionada deve ser declarada na lista de ingredientes.

A água adicionada como parte de ingredientes compostos que se declare como salsmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares deve ser declarada segundo o item 6.3.2.2.

6.3.2.4. Não é necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação.

6.3.2.5. A água adicionada durante o processo de fabricação exclusivamente com a finalidade de reconstituir ingredientes concentrados ou desidratados não necessita ser declarada na lista de ingredientes desde que conste o nome do ingrediente seguido da expressão reconstituído(a).

6.3.2.6. No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias, de ervas aromáticas e [condimentos] em que não haja predominância significativa em peso de nenhuma delas, estas podem ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: “em proporção variável”.

**Considerar neste ponto os temas referentes à Revisão Res. GMC 6/94.**

6.3.3. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes

6.3.3.1. Os aditivos alimentares devem ser declarados ~~formando parte~~ na lista de ingredientes, **[imediatamente após os demais ingredientes]**.

**Argentina solicitou manter o texto entre colchetes a fim de analisá-lo internamente.**

Deve constar nesta declaração:

- a) nome completo da função principal ou fundamental do aditivo no alimento;
- e
- b) nome do aditivo, de acordo com o RTM específico; e

[Adicionalmente ao estabelecido nos itens a) e b) pode ser declarado seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS)].

[6.3.3.2. Os alimentos contidos em embalagens com rotulagem menor do que 100cm<sup>2</sup> podem declarar na lista de ingredientes o INS em substituição ao nome específico do aditivo. Este requisito não se aplica aos aditivos que podem causar hipersensibilidade ou intolerância previstos no itens 6.3.5]

**Este tema será analisado em forma conjunta com o ponto 9.**

**Proposta Brasil: Sugerimos incluir também como exceção a declaração do nome específico de aditivos nas embalagens retornáveis, considerando a impossibilidade de declaração dos ingredientes na tampa da garrafa, o que obrigaria a declaração no corpo da embalagem.**

6.3.3.3. Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, **deve/pode** ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

6.3.3.4. Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, [optativamente], sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos ~~sobre aromatizantes/saborizantes.~~

[6.3.4. Os coadjuvantes de tecnologia não podem constar na lista de ingredientes.]

### **Proposta Brasil**

**6.3.5. Os seguintes alimentos e ingredientes são conhecidos por causar hipersensibilidade ou intolerância em pessoas sensíveis e devem ser declarados na lista de ingredientes em negrito e cor contrastante ao fundo do rótulo, independentemente da quantidade presente no produto:**

- **Cereais que contêm glúten e derivados;**
- **Crustáceos e seus produtos;**
- **Ovos e seus produtos;**
- **Pescados e produtos da pesca;**
- **Amendoim e seus produtos;**
- **Soja e seus produtos;**
- **Leite e produtos lácteos (incluindo a lactose);**

- Nozes e castanhas de árvores e seus produtos (amêndoa, castanha do Brasil, de caju, pistache, avelã, pecan, noz, macadâmia, entre outras);
- Sulfitos (dióxido de enxofre e seus sais) em concentração igual ou superior a 0,001 g/100g ou g/100mL (expresso em SO<sub>2</sub>);
- Corantes tartrazina (INS 102), amarelo crepúsculo FCF (INS 110), amarelo de quinoleína (INS 104), azorrubina (INS 122), vermelho allura AC (INS 129) e ponceau 4R (INS 124).

**Justificativa:** Incluir no item os corantes amarelo crepúsculo, amarelo de quinoleína, azorrubina, vermelho allura e ponceau 4R, considerando que existem evidências que sugerem que a condição de algumas crianças suscetíveis com desordem de déficit de atenção/hiperatividade e outros problemas comportamentais pode ser agravada pela exposição a esses corantes. O artigo 24 e o anexo V do Regulamento n. 1333/2008 da União Europeia, que tratam de requisitos de rotulagem para alimentos que contêm determinados aditivos, estão em vigor desde 20 de julho de 2010, apesar dos pareceres científicos da EFSA (2008 e 2010). Esse regulamento exige que tais corantes sejam declarados na lista de ingredientes por seu nome comum ou número E (de identificação), juntamente com a frase de advertência “Pode ter um efeito adverso sobre atividade e atenção em crianças”. A Health Canada revisou os resultados do estudo de Southampton e concluiu que seria prudente identificar a presença de corantes específicos nos rótulos dos alimentos, permitindo aos consumidores fazer escolhas mais conscientes. Assim, propôs uma rotulagem clara para corantes como a melhor opção para a gestão do risco de efeitos comportamentais atribuíveis a agentes de coloração de alimentos.

6.3.5.1. Essa lista pode ser atualizada com base em parecer de comitês de especialistas da FAO/OMS ou em estudos científicos.

6.3.5.2. No caso de produtos derivados desses alimentos ou ingredientes, essa declaração deve ser seguida do nome do alimento fonte do alérgeno entre parênteses. Exemplo: “caseína (do leite), lactose (do leite), lecitina (de soja), albumina (do ovo).

6.3.5.3 Os alimentos constituídos de um único ingrediente estão isentos das declarações exigidas no item 6.3.5 e seus subitens, desde que os ingredientes que possam causar hipersensibilidade ou intolerância constem na denominação de venda do produto.

**Proposta Brasil:** Sugerimos a inclusão do seguinte item:

6.3.5.4. Para ingredientes compostos previstos no item 6.3.2.3 que contenham alergênicos, a declaração do alergênico deve ser realizada entre parênteses após o ingrediente composto da seguinte forma: “Contém (nome do ingrediente alergênico)”. Ex.: Margarina (contém leite).

6.3.5.5. Quando um ingrediente previsto no item 6.3.5 não fizer parte da composição do alimento, mas existir a possibilidade de contaminação incidental durante o processo de fabricação, deve constar no rótulo a

expressão “Pode conter traços de ... (nome do ingrediente que pode causar hipersensibilidade)”.

6.3.5.5.1. Esta expressão deve constar após a lista de ingredientes e ser apresentada em **negrito e cor contrastante ao fundo do rótulo**, de forma que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

**Proposta Brasil:** considerando que os corantes não são considerados alergênicos, e sim produtos que podem possuir efeitos adversos relacionados, tais como agravar a hiperatividade em crianças sensíveis (exceto o tartrazina, que está relacionado à hipersensibilidade) e que alguns requisitos exigidos para os alergênicos podem ser de difícil aplicação para os corantes, principalmente em relação à utilização da expressão “contém traços”, sugerimos a inclusão de um novo item (6.3.6), específico só para os corantes:

“6.3.6 Os corantes amarelo crepúsculo FCF (INS 110), amarelo de quinoleína (INS 104), azorrubina (INS 122), vermelho allura AC (INS 129) e ponceau 4R (INS 124), que podem agravar a condição de desordem de déficit de atenção/hiperatividade e outros problemas comportamentais em crianças sensíveis, devem ser declarados na lista de ingredientes em **negrito e cor contrastantes ao fundo do rótulo**, independentemente da quantidade presente no produto.”

Sugerimos também a criação de um novo item específico visando contemplar a declaração de sulfitos na lista de ingredientes quando: a) os sulfitos são provenientes de mais de um ingrediente; b) a quantidade de sulfitos presentes em cada um desses ingredientes é inferior ao limite previsto no item 6.3.5; c) a quantidade total no alimento resultante da soma dos ingredientes ultrapassa o valor previsto:

6.3.7. “Quando o alimento contiver sulfitos provenientes de mais de um ingrediente, em que nenhum ultrapasse o limite disposto no item 6.3.5, mas que a sua soma no produto final tenha um valor superior ao estabelecido, a declaração do alérgeno deve ser feita logo após a lista de ingredientes por meio da seguinte expressão: “contém sulfitos.”

#### **6.4. Indicação quantitativa do conteúdo líquido**

Deve atender ao estabelecido nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

#### **6.5. Identificação do [fabricante/ produtor/ responsável pelo alimento]**

6.5.1. Devem constar no rótulo pelo menos os seguintes dados do [fabricante/ produtor/ responsável pelo alimento]:

- o nome (razão social) [do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca];

- endereço completo;
- ~~[país de origem e município]~~
- número de registro do estabelecimento do [fabricante/ produtor/ responsável pelo alimento] junto ao órgão competente, quando existente;
- código de identificação do estabelecimento do [fabricante/ produtor/ responsável pelo alimento] junto ao órgão competente, quando existente.

**Os países vão analisar a expressão mais adequada “fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca” em conjunto com a definição de fabricante.**

6.5.2. No caso de alimentos importados, além dos requisitos exigidos no item 6.5.1, deve ser informado o nome (razão social) e endereço completo do importador.

## **6.6. Declaração do país de origem**

6.6.1. Deve constar no rótulo a declaração do país de origem do alimento.

### **Proposta Brasil:**

**6.6.1.1 O país de origem é aquele onde o alimento foi fabricado ou produzido. No caso de alimentos elaborados em mais de um país ou resultante de matérias-primas ou ingredientes de mais de um país, aquele onde houver recebido o último processo de transformação substancial.**

**6.6.1.2. Considera-se processo de transformação substancial aquele que resulte em um novo produto ou que represente uma etapa importante de sua fabricação capaz de alterar sua natureza química ou física.**

**6.6.1.2.1. Operações como descascar, padronizar, ralar, cortar, embalar, reembalar, envasar, fracionar, selecionar, classificar e marcar, bem como outras que não alterem a natureza química ou física do produto, não são consideradas processos de transformação substancial.**

### **Argentina e Uruguai avaliarão a proposta.**

6.6.2. Para identificar o país de origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: “Fabricado...”, “Produto...”, [“Indústria...”, “Origem...”, “Produzido em...”], seguidas pelo nome do país.

**Argentina solicitou incluir a expressão “Origem...” e manter o termo “Indústria...”.**

**Proposta da Argentina: [Deverá ser declarado o país de origem e o país onde o alimento foi produzido ou fracionado].**

## **6.6. Identificação do lote**

6.6.1. Todo rótulo deve ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével.

6.6.2. O lote será determinado em cada caso pelo [responsável pela fabricação] [fabricante, produtor, ou fracionador] do alimento, segundo seus critérios.

~~6.5.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:~~

~~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 intercâmbio entre os Estados Partes; ou~~

~~b) A data de fabricação, embalagem, ou prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item 6.6.1.b.~~

**Observação: Esses itens foram redigidos conforme apresentado abaixo.**

6.6.3. [Para indicação do lote, **deve** ser utilizado um código chave precedido da letra "L" **ou da palavra "Lote"**].

**[6.6.3.1. O código chave pode ser informado por meio da** data de fabricação **ou produção**, embalagem, **envase** ou prazo de validade sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item **6.7.2.**]

**[6.6.3.1.1. Quando o lote corresponder ao prazo de validade, esses podem ser declarados da seguinte forma: lote/validade ou validade/lote.]**

**Uruguay solicita mantener la redacción actual de la Res GMC Nº 26/03 para el tema abordado en los puntos 6.6.3, 6.6.3.1 y 6.6.3.1.1**

6.6.4. [O código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial do produto quando ocorrer o intercâmbio entre os Estados Partes e extrazona.]

**El texto se coloca entre corchetes con el fin de analizar el alcance del mismo.**

## **6.7. Prazo de Validade**

6.7.1. Os estudos de estabilidade específicos para determinação do prazo de validade do produto são de responsabilidade [da empresa fabricante/fracionador].

[6.7.1.1 Para estabelecer o prazo de validade se considera o mínimo obtido dos dados dos estudos de estabilidade apresentados/elaborados/realizados pelo fabricante/fracionador].

**Argentina apresentará uma nova proposta para a definição de prazo de validade, de forma a contemplar o conceito de “duração mínima”.**

6.7.2. O prazo de validade deve ser declarado no rótulo de forma visível, legível e indelével, constando de pelo menos:

- a) o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade inferior ou igual a três meses;
- b) o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.

6.7.3. O prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

- “consumir antes de...”
- “válido até...”
- “validade...”
- “val:...”
- “vence...”
- “vencimento...”
- “vto.:...”
- “venc:...”

6.7.4. As expressões estabelecidas no item 6.7.3 devem ser acompanhadas de:

- o prazo de validade; ou
- uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade.

6.7.5. O dia e o mês ou o mês e o ano, conforme o caso, devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras.

[f] Apesar do disposto no item 6.6.1 (a), 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 a 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);

- alimentos isentos por Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos. ]

**Brasil propone la exclusión del ítem, pues entiende que todos los alimentos pre-ensados deben presentar plazo de validez, considerando que esta es una información importante para orientar la compra y el consumo de los alimentos. En relación a las bebidas alcohólicas, propone la inclusión del ítem 6.7.6.**

**Las demás Delegaciones consideran que el ítem de excepciones debería mantenerse, no obstante están dispuestas a revisar la necesidad de introducir modificaciones a la redacción actual para la próxima reunión.**

[6.7.6. No caso de bebidas alcoólicas com graduação alcoólica igual ou superior a 10% (v/v) e, também, no caso de vinhos, é permitido o uso da expressão “validade indeterminada” ou “prazo de validade: indeterminado”].

#### **Proposta do Brasil**

**- Argentina e Uruguai analisarão internamente em conjunto com o ítem anterior, relacionado às exceções.**

6.7.7.1 [Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperatura(s) máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor, ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo será aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.]

**Proposta Brasil: Sugerimos a seguinte redação para o item acima:**

**6.7.7 As condições para a conservação serão estabelecidas pelas empresas produtoras, em consonância com as técnicas do processo industrial que adotarem, de modo a oferecer orientação segura para que o alimento garanta sua durabilidade nestas condições.**

**6.7.7.1 Na rotulagem de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma informação indicando os cuidados necessários para manter as características normais, devendo ser indicada(s) a(s) temperatura(s) máxima e mínima para a conservação do alimento, quando necessário, e o tempo que o fabricante garante o prazo de validade nessas condições.**

**6.7.7.2. Este requisito também se aplica aos alimentos que podem sofrer alterações depois de abertas as embalagens.**

**- Argentina e Uruguai analisarão a proposta acima para a próxima reunião.**

6.7.7.3. Para os alimentos colocados à venda congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, esta característica deve ser indicada no rótulo, como informação para o consumidor para conservação doméstica. Nestes casos, para indicar o prazo de validade para cada temperatura de conservação doméstica, devem ser utilizadas as seguintes expressões ou similares:

Conservação doméstica:

“duração a -18° C (freezer): ...”

“duração a -4° C (congelador): ...”

“duração a 4° C (refrigerador): ...”

Neste caso o prazo de validade [também pode] ser indicado em dias ou meses a partir da data de fabricação do produto, devendo ser indicado o dia, mês e ano de fabricação.

Os produtos colocados à venda congelados devem indicar essa característica no painel principal.

## **6.8. Instruções sobre o modo de preparo e uso do produto**

6.8.1. Quando necessário, o rótulo **deve** conter as instruções sobre o modo de preparo e o uso apropriado do produto, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado para o uso correto do produto pelo consumidor.

[6.8.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.]

## **6.9. Rotulagem Nutricional**

Deve atender ao estabelecido nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

## **6.10. Denominações de qualidade e expressões superlativas**

[Podem **Devem** ser utilizadas denominações de qualidade e expressões superlativas **somente** quando **as especificações** tenham sido estabelecidas por meio de um Regulamento Técnico específico.]

**[As denominações de qualidade e expressões superlativas somente serão utilizadas quando tenham sido estabelecidas as especificações previstas em Regulamento Técnico específico.]**

## **[6.11. Declaração da graduação alcoólica e acidez acética]**

[6.11.1. No caso de bebidas alcoólicas, deve ser declarada a graduação alcoólica.]

[6.11.2. No caso de vinagre ou fermentado acético, deve ser declarada a acidez acética.]

## **6.11. Declaração quantitativa de ingredientes (DQI)**

[6.11.1. A DQI é obrigatória quando um ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes for enfatizado na rotulagem por meio de palavras, imagens ou gráficos.]

**A delegação da Argentina propôs que a denominação de venda também seja incluída nesse item.**

**A delegação do Uruguai concordou com a proposta apresentada pela do Brasil.**

[6.11.1.1. Outras situações que requerem uma DQI obrigatória podem ser definidas em regulamentos técnicos específicos.]

**A delegação da Argentina solicitou esclarecimentos sobre o alcance do item e analisará de forma conjunta com o item 6.11.3.4.**

6.11.2. Quando uma DQI for realizada de maneira voluntária devem ser obedecidas às regras estabelecidas abaixo.

6.11.3. Os seguintes casos não são considerados ênfase:

[6.11.3.1. A presença do nome do ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes na denominação de venda do alimento.]

**A delegação da Argentina propôs que o ingrediente que consta na denominação de venda também seja incluído como DQI.**

[6.11.3.2. O uso de palavras, imagens ou gráficos para representar o próprio alimento ofertado à venda, desde que nenhum de seus ingredientes seja enfatizado.]

**A delegação da Argentina considerou que a apresentação do produto por meio de imagens/gráficos constitui por si só um destaque e, portanto, necessitaria de DQI.**

6.11.3.3. O uso de textos ou imagens como uma forma de sugestão de consumo, uso ou preparo do alimento, desde que a informação “sugestão de consumo”, “sugestão de uso” ou “sugestão de preparo”, conforme o caso, seja declarada próxima ao texto ou à imagem e nenhum ingrediente do alimento ofertado à venda seja enfatizado.

[6.11.3.4. O atendimento aos requerimentos de rotulagem estabelecidos em legislação.]

**Será discutido juntamente com o item 6.11.1.1.**

**Final da discussão na XLVIII Reunião CA/SGT N0 3.**

**6.11.4. A DQI não é obrigatória:**

**6.11.4.1. Nos alimentos constituídos de um único ingrediente.**

**6.11.4.2. Nos alimentos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples com indicações de peso líquido e peso drenado quando a quantidade do ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes enfatizada puder ser calculada a partir das indicações de peso fornecidas.**

**6.11.4.3. Nas especiarias, ervas aromáticas, temperos ou condimentos utilizados em pequenas quantidades com a finalidade de realçar as características sensoriais do alimento.**

**Observação: A exceção prevista no item 6.11.4.3 foi adaptada a partir do disposto nas referências internacionais consultadas com o intuito de evitar possíveis práticas enganosas ao consumidor. No entanto, esse item é complexo e necessita ser amplamente debatido no MERCOSUL em função dos princípios gerais de rotulagem. O Brasil continua analisando internamente a pertinência da inclusão de aromas nesse item. Esse item também tem relação com o uso de imagens destinadas a representar exclusivamente o sabor do produto sem que o ingrediente destacado esteja contido no alimento. Por exemplo, a ilustração de uma fruta no produto para representar seu sabor quando o produto não contém um ingrediente derivado dessa fruta, mas um aroma.**

**6.11.4.4. Nas bebidas alcoólicas.**

**Observação: As últimas alterações propostas são em relação à forma de cálculo e de declaração da DQI. Essas mudanças foram pensadas a fim de evitar que o consumidor seja levado ao engano quanto às verdadeiras características de composição do alimento e com o intuito de garantir um alinhamento com as disposições acordadas para a declaração de ingredientes na lista de ingredientes.**

**6.11.5. A DQI deve ser calculada como porcentagem correspondente à quantidade média do ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes utilizada no momento da fabricação do alimento.**

**6.11.5.1. Quando a DQI for referente a um ingrediente composto, a porcentagem calculada deve ser aquela do ingrediente composto como um todo.**

6.11.5.2. Quando a DQI for referente a uma categoria de ingredientes, a porcentagem calculada deve ser aquela referente à categoria de ingredientes como um todo.

6.11.5.3. O peso da água adicionada ou de ingredientes voláteis que se evaporem totalmente durante a fabricação do alimento não pode ser incluído no peso total dos ingredientes do produto.

6.11.5.4. A porcentagem do ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes de um alimento que necessite de reconstituição antes do consumo, através da adição de água, pode ser calculada considerando-se o alimento reconstituído desde que essa informação também conste da lista de ingredientes conforme item 6.3.2.5.

6.11.5.5. A porcentagem de um ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes concentrado ou desidratado, e que seja reconstituído durante a fabricação do produto, pode ser calculada considerando-se a respectiva quantidade do ingrediente reconstituído, desde que essa informação também conste da lista de ingredientes conforme item 6.3.2.4.

Observação: Desde que essa possibilidade também seja incluída na lista de ingredientes, conforme proposta de redação para o item 6.3.2.4: *A água adicionada durante o processo de fabricação exclusivamente com a finalidade de reconstituir ingredientes concentrados ou desidratados não necessita ser declarada na lista de ingredientes desde que conste o nome do ingrediente seguido da expressão reconstituído(a).*

6.11.6. A DQI deve apresentada na lista de ingredientes após a declaração do respectivo ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingrediente, ao lado da denominação de venda do alimento ou próxima às palavras, imagens ou gráficos que enfatizam o ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes.

6.11.6.1. Quando uma DQI for realizada para um ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes que esteja identificado na lista de ingredientes em uma forma processada diferente daquela enfatizada na rotulagem, a DQI deve ser apresentada obrigatoriamente na lista de ingredientes após a declaração do respectivo ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes.

6.11.7. A DQI deve ser expressa em números inteiros.

6.11.7.1. Para valores menores do que 1 (um), a DQI deve ser declarada com uma cifra decimal.

## **7. [APRESENTAÇÃO] E ~~DISTRIBUIÇÃO~~ DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA NO RÓTULO**

**7.1. Deve** constar no painel principal a denominação de venda do alimento, e de qualidade, [pureza ou mistura], quando regulamentada, o conteúdo líquido do produto, [a graduação alcoólica, no caso de bebidas alcoólicas, e a acidez acética, no caso de vinagre ou fermentado acético.] ~~[em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.]~~

7.2. [A denominação de venda do alimento deve constar em caracteres destacados, uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de dizes ou imagens. O tamanho da letra utilizada na denominação de venda deve ser no mínimo de 1/3 em relação à maior inscrição presente no painel principal, excetuando-se os caracteres isolados da marca, quando existentes.]

### Proposta Brasil (junho/2012):

**7.3 O tamanho/altura de letra ou número utilizado nas informações obrigatórias não deve ser inferior a 1,2 mm, exceto para a indicação do conteúdo líquido.**

**7.3.1 Para produtos com área do painel principal menor ou igual a 50 cm<sup>2</sup>, o tamanho/altura de letra ou número utilizado nas informações obrigatórias não deve ser inferior a 1 mm.**

**7.3.2 Para as rolhas metálicas de bebidas, o tamanho/altura de letra ou número utilizado nas informações obrigatórias não deve ser inferior a 1 mm.**

**7.3.3 Os produtos com área do painel principal menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> estão isentos da declaração das informações obrigatórias estabelecidas no item 5, com exceção da declaração de denominação de venda, nome do fabricante e prazo de validade do produto, que devem ser declarados com letras e números de tamanho/altura mínimo de 1 mm.**

**7.3.3.1 Quando estas embalagens estiverem contidas em uma embalagem secundária, essa deve apresentar a totalidade da informação obrigatória utilizando tamanho de letra definido para o tamanho da embalagem.**

## **8. ROTULAGEM FACULTATIVA**

**8.1.** Na rotulagem pode constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios da presente norma, incluídos os referentes à declaração de propriedades e às informações enganosas, estabelecidos no item 3 - Princípios Gerais.

### ~~7.2. Denominação de qualidade~~

~~7.2.1. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico.~~

~~7.2.2. Essas denominações devem ser de fácil compreensão e não devem induzir o consumidor a erro ou engano devendo cumprir com os parâmetros que identificam a qualidade do alimento.~~

~~Ver item 6.10~~

## **9. CASOS PARTICULARES**

~~9.1. A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, As unidades de **embalagens** pequenas, cuja superfície de painel principal para **da** rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm<sup>2</sup>, poderão ficar **estão** isentas dos requisitos estabelecidos no item 5 (Informação Obrigatória), com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda, **denominação de qualidade e expressão superlativa, quando regulamentadas, nome do fabricante, lote, prazo de validade** e marca do produto.~~

~~9.2. Nos casos estabelecidos no item 9.1, a embalagem que contiver as unidades pequenas deverá apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.~~

**9.2. Quando as embalagens pequenas estiverem contidas em uma embalagem secundária, esta deve apresentar a totalidade da informação obrigatória.**