

AGREGADO VI-b

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

ATA Nº 03/13

Caracas, 14 a 17 de outubro de 2013.

Legenda:

Vermelho: propostas de inclusões do Brasil não discutidas

Análise interna: []

Fúcsia: comentários das reuniões

Azul: comentários da LI 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 delegação do Brasil propôs eliminar “e pronto para oferta aos mesmos”, as demais delegações avaliarão tal proposta.

A delegação do Brasil reavaliará sua proposta de incluir o seguinte parágrafo:

[Para os alimentos destinados exclusivamente para processamento industrial, a informação obrigatória pode ser fornecida nos documentos que acompanham o produto, com exceção da declaração da designação, denominação ou nome de venda, conteúdo líquido, prazo de validade, identificação do lote e identificação do fabricante que devem ser declaradas no rótulo.

Esses alimentos devem trazer a inscrição “Produto exclusivamente para fins industriais” no seu rótulo.]

A delegação do Uruguai avaliará quais alimentos poderiam ser excluídos do alcance desta norma, e para os quais seria necessária uma norma específica, considerando as diretrizes do Codex.

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.]

A delegação do Brasil propõe incluir o item 2.4 considerando que o mesmo se refere à Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI) e que esta expressão é utilizada pelas principais referências internacionais disponíveis sobre DQI (Codex Alimentarius, União Europeia e Austrália/Nova Zelândia).

As delegações analisarão a inclusão da presente definição em relação ao termo classe de ingredientes do ponto 6.3.2.7.

2.5. 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.

2.6. Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

2.7. Declaração quantitativa de ingredientes (DQI): É a declaração percentual da quantidade de determinado ingrediente, incluindo ingredientes

compostos e categoria de ingredientes, de acordo com os requisitos estabelecidos no presente regulamento.

2.8. Denominación de venta del alimento (espanhol) / 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.

2.9. Embalagem: É o recipiente, o pacote ou o invólucro destinado a proteger e conservar o alimento e facilitar seu transporte e manuseio.

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

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

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

2.10. Fabricante: É o responsável pelo processo de obtenção de um alimento. Como sinônimos pode usar-se elaborador, produtor ou industrializador.

2.11. Fracionador: É o responsável pela operação na qual se divide, acondiciona ou envasa um alimento para fins de sua distribuição, comercialização e entrega ao consumidor.

2.12. 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.

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

2.14. 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.

A delegação do Uruguai propôs incluir no item que corresponde a tamanho, a medição conforme estabelecido pela UE.

2.15. 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.

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

[2.17. Cara principal (espanhol) / Pannel 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].

Propostas de redação:

Argentina:

Área visível onde consta em sua forma mais relevante a marca e/ou o logotipo e/ou desenho alegórico e/ou nome fantasia, se houver, onde deve constar a denominação de venda.

Brasil:

Parte da embalagem desenhada para ser visível sob condições normais de exposição para venda. (definição da revisão da Resolução 22/00).

No item que corresponda, colocar as informações que devem constar no painel principal.

Venezuela:

Área visível em condições de exposição onde deve estar escrita a denominação de venda e em forma mais relevante a marca e o logo e o desenho alegórico e o nome de fantasia.

~~[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.~~

2.18. [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.**]

Será avaliado conjuntamente com o item 6.6.

2.19. [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 solicitou deixar entre colchetes até que se discuta o item 6.7 (prazo de validade).

2.20. Rótulo [ou etiqueta (espanhol)]: 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.

2.21. Rotulagem [ou etiquetagem (espanhol)]: Qualquer material escrito, impresso ou gráfico que está presente no rótulo, que acompanhe o alimento [ou que seja colocado próximo ao alimento com objetivo de estimular sua venda ou oferta.]

3. PRINCÍPIOS GERAIS

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

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

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.]

[3.3.1. 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.]

[3.3.1.1. 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.]

A delegação do Uruguai propôs incluir onde corresponder a fim de contemplar a adequação da etiqueta ainda que se encontrem no mesmo idioma, ou por não conter a informação no rótulo de origem:

“A rotulagem dos produtos importados, com exceção da informação do prazo de validade e a informação do lote, deve ser adequada ao presente Regulamento Técnico utilizando as etiquetas complementares necessárias, com caracteres de tamanho e realce que garantam a visibilidade e legibilidade da informação. A(s) etiqueta(s) complementar(es) pode(m) ser colocada(s) na origem ou no destino, devendo ser realizada antes da oferta ao consumidor. A adequação do rótulo deve ser feita com base na informação fornecida pelo fabricante por meio da documentação que acompanha o produto, a qual deve ser rastreada ao mesmo.”

3.4. Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rotulo 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;]

Brasil propôs a seguinte redação de “c” e “d” num parágrafo:

c) Ressalte propriedades nutricionais ou de outras substâncias que são inerentes a alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;

Uruguai aceita a exclusão da palavra Mercosul com a seguinte redação:

c) Ressalte propriedades nutricionais ou a presença de substâncias que são inerentes a alimentos de igual natureza, exceto nos alimentos (definir em que alimentos, grupos de alimentos que se poderia criar regulamentos técnicos específicos) que pode ser previsto por Regulamento Técnico específico.

Argentina e Venezuela propõem manter as redações originais e excluir a palavra Mercosul. No entanto, analisarão o proposto pelo Brasil e Uruguai.

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

Argentina propôs incluir a seguinte frase: “exceto que seja regido pelos princípios de DQI”.

A delegação do Brasil solicitou que esse item permaneça 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 de Argentina, Brasil e Venezuela 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.

As delegações da Argentina e Venezuela concordaram 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.

A delegação da Venezuela considera que tende a confundir sua terminologia, porém se deve incluir e propõe a seguinte redação:

Quando se comercializam alimentos fabricados com tecnologias similares aquelas utilizadas nas diferentes zonas para obter alimentos em aparência e atributos sensoriais parecidos aos que são originais de certas zonas reconhecidas, a denominação do alimento deverá ser completada por outra indicação descritiva como “tipo”, que deverá constar com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que correspondem à denominação aprovada no regulamento vigente no país de comercialização.

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 o rótulo não estiver redigido no idioma do Estado Parte de destino, deve ser colocada uma etiqueta complementar contendo a informação obrigatória 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.

[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.]

As delegações concordaram com o critério. Mantido entre colchetes para a revisão da redação.

[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.]

As delegações analisarão o alcance deste item.

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];

Será discutido com os itens 6.5 e 6.6.

- 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;

Ver com Pedro:
obrigatórias adicionais:

- Denominações de qualidade e expressões superlativas, quando previsto em Regulamento técnico específico;

[- Declaração da graduação alcoólica, quando aplicável;]

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

6. REGRAS PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

[6.1. Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a declaração da informação obrigatória 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 de venda 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 em um Regulamento Técnico MERCOSUL, 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];

A delegação do Brasil propõe excluir “a critério da autoridade competente” para manter coerência com o item 4.1.1.3 do Codex Alimentarius. As delegações de Argentina e Uruguai propõe manter. A delegação da Venezuela é indiferente, manter ou não tal expressão.

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 6.2.3 e desde que atenda aos requisitos estabelecidos no presente regulamento.

6.2.5. No rótulo, junto à denominação do alimento ou muito próximo da mesma, devem aparecer palavras ou frases adicionais, quando necessário 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 a, tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

A delegação do Uruguai propõe incluir:

[6.2.6. Os produtos cujo sabor se atribuem exclusivamente a substâncias saborizantes aromatizantes sintéticas (idênticas às naturais) devem indicar no rótulo com igual tamanho e realce que a denominação de venda “sabor ...” e o nome do produto ao qual pretende imitar o sabor.]

As demais delegações avaliarão a proposta anterior.

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 deve constar no rótulo uma lista de ingredientes.]

A delegação do Uruguai propõe uma redação alternativa para o item 6.3.1, no entanto, considera que a definição do parágrafo deveria ser feita uma vez definido se devem ser declarados os ingredientes no caso de bebidas alcoólicas, exceto as fermentadas. O parágrafo proposto:

[6.3.1“Deve constar no rótulo uma lista de ingredientes. Não será exigida uma lista de ingredientes naqueles alimentos que constem de um único ingrediente, nos quais a denominação do alimento seja idêntica a do ingrediente ou quando a denominação do alimento permita determinar a natureza do ingrediente sem risco de confusão”.]

As demais delegações avaliarão a proposta anterior, a princípio estão de acordo com a proposta.

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. Para fins de atendimento ao item 6.3.2.1, os aditivos alimentares devem ser agrupados por função.

6.3.2.1.1. Quando entre os aditivos alimentares exista mais de um com a mesma função, deve mencionar-se um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

6.3.2.1.1. No caso dos aditivos alimentares, os mesmos devem ser agrupados por função de declaração por ordem de peso (m/m) no momento da fabricação do alimento.]

As delegações avaliarão internamente as propostas de redação do item 6.3.2.1.1.

A delegação do Brasil propõe incluir:

[6.3.2.1.2. 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.]

As delegações da Argentina e Uruguai propõem que as bebidas alcoólicas sigam a regra geral para a declaração de ingredientes.

A delegação da Venezuela discutirá internamente.

A delegação do Brasil propõe incluir:

[6.3.2.2. Os ingredientes devem ser declarados na lista de ingredientes de acordo com a sua denominação específica.

6.3.2.2.1. No caso dos aditivos alimentares, os mesmos devem ser declarados pelo nome completo da função principal do aditivo no alimento seguida pelo nome do aditivo, de acordo com o Regulamento técnico específico.

6.3.2.2.2. Os alimentos contidos em embalagens com rotulagem menor do que 100cm² e embalagens retornáveis (vidro e polietileno tereftalato - PET) 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 item 6.3.5.]

A delegação do Uruguai considera que se deve manter a exigência como está na RES. GMC 26/03 e no Codex para colocar o nome específico do aditivo alimentar ou o INS. No caso dos aditivos que podem causar hipersensibilidade ou intolerância, deve indicar-se o nome completo.

As delegações da Argentina e Venezuela analisarão internamente a proposta anterior.

6.3.2.3. 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;

6.3.2.3.1 Quando para um ingrediente composto for estabelecida uma denominação de venda em Regulamento Técnico MERCOSUL específico ou, na ausência deste, numa Norma do Codex Alimentarius, 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.]

A delegação do Brasil propõe: Excluir: “com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado”.

Além disso, propõe incluir, ao final do parágrafo: “com exceção dos ingredientes descritos nos itens 6.3.5 e 6.3.6 que podem causar hipersensibilidade, intolerância ou hiperatividade”.

As delegações da Argentina e Venezuela analisarão internamente a proposta do Brasil.

A delegação do Uruguai está de acordo com a proposta do Brasil, porém, no caso em que o ingrediente composto contenha um ingrediente que seja alérgeno, deve declarar-se completamente a lista de ingredientes desse ingrediente composto. Portanto, se analisará uma redação adequada para a próxima reunião.

**Revisar em relação aos seguintes aspectos:
- em forma conjunta com a DQI**

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

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

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

6.3.2.4.3. 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).

6.3.2.5. No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias, de ervas aromáticas e 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”.

6.3.2.6. Pode ser empregado o nome genérico para denominar os ingredientes que pertencem à classe correspondente, de acordo com a Tabela 1.

6.3.2.6.1 Não pode ser utilizado o nome genérico nas seguintes situações:

- a) Quando a rotulagem do alimento fizer referência ao nome específico do ingrediente.
- b) Quando os ingredientes contiverem ou forem derivados dos alimentos ou ingredientes previstos no item 6.3.5.

Las delegaciones acordaron revisar la presente tabla una vez acordado el punto 6.3.5.

Tabela 1

Classe de Ingredientes	Nome Genérico
Óleos refinados, exceto azeite de oliva	“Óleo” seguido do termo “vegetal” ou

	“animal”, conforme o caso, e qualificado pelo termo que descreva o processo de modificação empregado, quando aplicável (exemplo: “totalmente hidrogenado”, “parcialmente hidrogenado”, “interesterificado”)
Gorduras refinadas	“Gorduras” seguido do termo “vegetal” ou “animal”, conforme o caso, e qualificado pelo termo que descreva o processo de modificação empregado, quando aplicável (exemplo: “totalmente hidrogenado”, “parcialmente hidrogenado”, “interesterificado”)
Amidos naturais e modificados por ação enzimática ou física	“Amido”
Féculas naturais e féculas modificadas por ação enzimática ou física	“Fécula”
[Amidos modificados quimicamente]	[“Amido modificado”]
[Féculas modificadas quimicamente]	[“Fécula modificada”]
Todas as espécies de peixe quando o peixe constitua um ingrediente de outro alimento	“Peixe”
Todos os tipos de carne de aves quando tal carne constitua um ingrediente de outro alimento (exceto a carne mecanicamente separada)	“Carne de ave”
Todos os tipos de carne de ave separada mecanicamente quando tal ingrediente constitui um ingrediente de outro alimento	“Carne de ave separada mecanicamente”
Todos os tipos de queijo, quando o queijo ou uma mistura de queijos constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que o rótulo ou a apresentação deste alimento não faça referência a um tipo específico de queijo.	“Queijo”
Todas as especiarias que não excedam 2% do peso no alimento, isoladas ou misturadas	“Especiarias” ou “mistura de especiarias”
Todas as ervas aromáticas ou partes de ervas aromáticas que não excedam 2% do peso do alimento, isoladas ou misturadas	“Ervas aromáticas” ou “misturas de ervas aromáticas”
Todos os tipos de preparados de goma utilizados na fabricação da goma base para a goma de mascar.	“Goma base”
Sacarose	“Açúcar”
Dextrose anidra e dextrose mono-hidratada	“Dextrose” ou “glicose”

Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada	“Manteiga de cacau”
Todas as frutas cristalizadas, que não excedam [10% 30%] do peso do alimento.	“Frutas cristalizadas”
Todas as proteínas lácteas (caseínas, caseinatos, proteína de leite e proteína de soro de leite) e suas misturas	“Proteínas do leite”
Proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja.	“Proteínas de soja”
[Leite em pó integral, leite em pó desnatado e leite em pó semidesnatado]	“Leite em pó”]
As delegações da Argentina, do Uruguai e da Venezuela consideram que não se deve incluir o leite em pó como classe de ingrediente, pois se trata de produtos de diferentes composições. A delegação do Brasil avaliará.	

6.3.3. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes

~~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 100cm² 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 item 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.

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

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

A delegação da Argentina propõe manter o item 6.3.3.3.

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.

As delegações do Brasil e Venezuela estão de acordo em excluir a palavra “optativamente”. No entanto, a delegação do Uruguai solicita manter a palavra “optativamente”.

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

As delegações avaliarão internamente.

[6.3.5. Os seguintes alimentos e ingredientes são conhecidos por causar hipersensibilidade e 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 (aveia, cevada, centeio e trigo,) e derivados;
- Crustáceos e produtos derivados;
- Ovos e seus produtos;
- Pescados e produtos da pesca;
- Moluscos e seus produtos;
- 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, noz pecan, 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 SO₂);
- [Corantes tartrazina (INS 102)].

A delegação da Argentina avaliará alguns aspectos da lista de alimentos alérgenos, especificamente frutos secos e algumas exceções de derivados dos ingredientes da lista. Além disso, observa que está trabalhando na metodologia para a determinação de alérgenos.

A delegação do Uruguai propõe a inclusão dos seguintes alimentos: semente de mostarda, gergelim. Ademais, analisará a inclusão das exceções da UE.

A delegação da Venezuela está de acordo com as propostas das delegações do Brasil e Uruguai, e também realizará uma revisão das exceções da União Europeia e enviará sua posição às delegações antes da próxima reunião.

[6.3.5.1. 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)”.]

La delegación de Uruguay:

Permitir la opción 6.3.5.1 o en segunda opción: debajo y a continuación de la lista de ingrediente: “contiene...” seguido de la fuente de los ingredientes que son conocidos por causar hipersensibilidad.

La delegación de Venezuela analizará la posibilidad de establecer una forma de declaración.

Las delegaciones analizarán si se contemplan una o las dos propuestas antes mencionadas.

[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.]

[6.3.5.4. Para ingredientes compostos previstos no item 6.3.2.2.1 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)].

As delegações avaliarão o tema em conjunto com a proposta do 6.3.5.1.

[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)”.

A delegação do Uruguai propõe “Pode conter traços de... (nome do alimento fonte do ingrediente que pode causar hipersensibilidade entre parenteses, caso esta informação não seja parte da denominação do ingrediente)”.

A delegação da Venezuela apoia a proposta da delegação do Uruguai.

[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.]

A delegação do Uruguai considera que se deve colocar em continuação à lista de ingredientes com letras de igual tamanho ou maior àquela utilizada na lista de ingredientes.

A delegação da Venezuela está de acordo que a expressão do 6.3.5.4 deva ser colocada seguindo a lista de ingredientes e na mesma fonte de letra, porém em maiúscula.

[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].

A delegação do Uruguai está analisando internamente o item 6.3.5 referente ao documento da UE 1333 de 2008.

A delegação da Venezuela está de acordo com a proposta do Brasil, mas gostaria de incluir algum tipo de advertência sobre os possíveis efeitos do corante sobre a saúde.

Chegamos até aqui na LI Reunião.

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 analisarão 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;

c) o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.

[una impresión a través de perforaciones o marcas indelebles del día y del mes o del mes y del año, conforme los criterios especificados en el ítem 6.6.1 (b).]

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-embalsados 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 item 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. Propoe incluir o seguinte ponto no presente item:

un ingrediente, ingrediente compuesto o categoría de ingredientes figure en la denominación de venta del producto.

(Excepciones a este punto se especificarán en el párrafo respectivo como por ejemplo cuando el ingrediente no es caracterizante)

Las delegaciones de Brasil y Uruguay analizaran la propuesta de Argentina.

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

Se analizará en conjunto con el punto anterior

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.]

Se analizara con el punto 6.11.1

[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.

Se acuerda traer ejemplos por parte de las delegaciones para la próxima reunión.

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.

6.11.4. A DQI não é obrigatória nos seguintes casos:

6.11.4.1. Nos alimentos constituídos por 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 puder ser calculada a partir das indicações de peso declaradas no rótulo.

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

6.11.5. Não é permitido o uso de DQI nas bebidas alcoólicas.

6.11.6. A DQI deve ser calculada como porcentagem correspondente à quantidade do ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes utilizada no momento da fabricação do alimento. [Exceto nos seguintes casos: enumerar.]

La delegación de Brasil enviara comentarios respecto a los alimentos que pierden cantidad importante de agua durante la elaboración a los efectos del calculo.

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

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

[6.11.6.3. O peso da água adicionada ou de ingredientes voláteis que se evaporem totalmente durante o processo de fabricação do alimento não pode ser incluído no peso total dos ingredientes do produto.]

~~[6.11.6.4. 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.]~~

6.11.6.5. A porcentagem de um ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingredientes concentrado ou desidratado, e que seja reconstituído durante o processo de 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.

[6.11.7. A DQI deve apresentada na lista de ingredientes após a declaração do respectivo ingrediente, ingrediente composto ou categoria de ingrediente, ou 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.]

La delegación de Uruguay considera que la declaración de DQI no debe estar solo en la lista de ingredientes.

[6.11.7.1. 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.]

[6.11.8. A DQI deve ser expressa em números inteiros.]

[6.11.8.1. 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 dizeres 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 cm², 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 cm² 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 do painel principal para **da** rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm², ~~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.