

Legislação brasileira para rotulagem de produtos lácteos

RESUMO

Os consumidores estão procurando conhecer sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais presentes nos produtos alimentícios e um dos meios utilizados é a observação dos rótulos. A rotulagem permite que consumidores, especialmente aqueles que apresentam alguma restrição alimentar, conheçam e selecionem os produtos que farão parte da sua alimentação. No entanto, a rotulagem geralmente desencadeia discussões porque, muitas vezes, as informações não são apresentadas de forma clara e fácil, e ainda podem causar confusão ou omitir informações. Alguns alimentos devido à sua composição, impulsionam mais os consumidores a observarem suas rotulagens, como os produtos lácteos. Tendo em vista a importância da rotulagem, essa pesquisa teve o objetivo de compilar os elementos obrigatórios para rótulos de produtos lácteos, apresentando os órgãos competentes pelas normatizações em âmbito nacional, as legislações pertinentes, as informações obrigatórias e a forma correta de apresentar essas informações nos rótulos, a fim de fornecer às empresas uma fonte auxiliar para o desenvolvimento das rotulagens e aos consumidores um meio de compreender e cobrar por seus direitos de informação. Para isso buscaram-se as legislações de rotulagem dos órgãos regulamentadores brasileiros e a partir delas elaborou-se um compilado das informações obrigatórias para rótulos de produtos lácteos.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação; rotulagem; legislação; produtos lácteos.

Duana Ceciliane Hanauer

duanahanauer@hotmail.com

<http://orcid.org/0000-0002-1999-6659>

Centro de Ciências Exatas e da Terra,
Universidade do Oeste de Santa Catarina,
Câmpus de Joaçaba, Joaçaba, Santa
Catarina, Brasil.

Isaura Mergen

isauramergen@hotmail.com

Centro de Ciências Exatas e da Terra,
Universidade do Oeste de Santa Catarina,
Câmpus de Joaçaba, Joaçaba, Santa
Catarina, Brasil.

INTRODUÇÃO

A preocupação da população em relação aos alimentos que consomem cresce consideravelmente, assim como aumentam os estudos em relação aos benefícios/malefícios que os alimentos oferecem aos consumidores, comprovando que a saúde está diretamente relacionada à alimentação. Um dos principais motivos de preocupação dos consumidores com a alimentação está associado ao crescimento dos diagnósticos de alergias e intolerâncias alimentares observadas nos últimos anos no mundo inteiro (SALEH, 2015; SOLÉ *et al*, 2018).

Os consumidores que apresentam alguma restrição alimentar e também aqueles que se preocupam com a alimentação, estão procurando, cada vez mais, conferir as informações apresentadas nos rótulos dos alimentos a fim de saber sobre as substâncias que estão presentes nos produtos (CALLEGARO, 2016). De acordo com estudo de Cavada (2012), 48,13% dos consumidores possuem o hábito de ler os rótulos dos alimentos. Silva (2017) destaca que os consumidores estão preocupados em evitar o consumo de alimentos que podem ser prejudiciais ao organismo e aumentar o consumo de alimentos que contribuem para uma melhoria da qualidade de vida.

A rotulagem de alimentos permite a comunicação entre empresas e consumidores e possibilita, ao segundo grupo, conhecer e selecionar os produtos que farão parte da sua alimentação. Neste contexto, destaca-se que, por muitas vezes, os rótulos dos produtos alimentícios omitem alguma informação ou não a apresentam de maneira clara e correta, conforme estudos apresentados por Miyoshi *et al.* (2016) e Torquato, Occhioni e Souza (2016).

Os rótulos dos produtos que apresentam intrinsecamente em sua composição componentes alérgicos e/ou substâncias não aceitáveis pelo organismo de algumas pessoas, tendem a ser mais observados pelos consumidores (CALLEGARO, 2016). Entre eles encontra-se os produtos lácteos, que apesar de serem alimentos tradicionais e muito importantes nutricionalmente para a alimentação humana, muitas pessoas restringem o seu consumo por apresentarem intolerância a lactose. A deficiência da não digestão da lactose atinge em torno de 70% a 75% da população mundial e varia de acordo com a etnia de cada indivíduo (LULE *et al.*, 2016; DA SILVA; OLIVEIRA; PERIN, 2018).

Mesmo com o aumento do número de casos diagnosticados de restrições alimentares relacionadas com o consumo de produtos lácteos, um estudo realizado pela *Tetra Pak Dairy Index* revela que a expectativa de crescimento da demanda global por leite cresça 36% na próxima década, principalmente em razão do aumento da população, do maior poder aquisitivo e da urbanização na África, na Ásia e na América Latina (Tetra Pak, 2014).

As informações que devem ser apresentadas nos rótulos de alimentos são regulamentadas pela legislação brasileira através do Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

A Resolução RDC nº 259, de 2002 da ANVISA (BRASIL, 2002a), é a principal normativa brasileira sobre informações que devem ser apresentadas nos rótulos de alimentos. A ANVISA regulamenta também a apresentação de elementos essenciais nos rótulos, como a presença de glúten (BRASIL, 2002b), presença de alergênicos (BRASIL, 2015) e a presença de lactose (BRASIL, 2017a, 2017b). Para produtos de origem animal, como lácteos, as empresas devem observar também as legislações do MAPA, como a Instrução Normativa nº 22, de 2005 (BRASIL, 2005), o Decreto nº 9.013, de 2017 (BRASIL, 2017) e os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de cada produto.

Tendo em vista as obrigatoriedades das legislações brasileiras perante ao rótulos de alimentos, a importância das informações dos rótulos de produtos lácteos para os consumidores, a previsão de crescimento deste mercado e o grande número de rótulos que apresentam não conformidades nas informações, esta pesquisa objetiva compilar os elementos obrigatórios gerais que devem ser apresentados em rótulos de produtos lácteos industrializados e comercializados no mercado brasileiro. Durante o trabalho serão apresentados os órgãos competentes pelas normatizações em âmbito nacional, as legislações pertinentes, as informações obrigatórias e a forma correta de apresentar essas informações nos rótulos, a fim de fornecer as empresas um material auxiliar para o desenvolvimento de rótulos e aos consumidores um meio de compreender e cobrar por seus direitos de informação.

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

ROTULAGEM DE ALIMENTOS NO BRASIL

De acordo com o artigo 6º do Código de Defesa e Proteção do Consumidor (BRASIL, 1990) é por meio do rótulo dos alimentos que se tem acesso à informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem.

Segundo o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados (BRASIL, 2002a), é considerado rótulo toda inscrição que estiver apresentada em uma embalagem (seja ela uma legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica, que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento) e é aplicada a todo alimento que seja comercializado, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor, destinado ao comércio nacional ou internacional, qualquer que seja sua origem.

ÓRGÃOS REGULAMENTADORES DAS ROTULAGENS DE ALIMENTOS NO BRASIL

A rotulagem dos alimentos embalados no Brasil é obrigatória e regulamentada pela legislação brasileira através da ANVISA, do MAPA e do INMETRO. A ANVISA contempla em suas normativas a rotulagem geral obrigatória de todos os alimentos e bebidas processados, informação nutricional, alimentos para fins especiais (como os suplementos vitamínicos e minerais, os produtos adicionados

de nutrientes essenciais e os alimentos para crianças de primeira infância), água, aditivos e os produtos vegetais industrializados.

O MAPA trata exclusivamente dos produtos de origem vegetal *in natura* (grãos, sementes e farinhas), origem animal (cárneos, laticínios, ovos e mel) e bebidas alcoólicas, não alcoólicas e fermentadas. Ao INMETRO, destaca-se a regulamentação de pesos e medidas que devem ser apresentados nos rótulos.

À ANVISA cabe também, além da regulamentação, o controle e a fiscalização de produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública. Assim, mesmo que um alimento seja de competência do MAPA (como carne, leite ou mel), a fiscalização no mercado é da ANVISA, cabendo a ela notificar e/ou apreender os alimentos quando apontarem não conformidades com a legislação (DIDIER, 2015).

Os demais ministérios públicos também podem estabelecer normas para rotulagem de alimentos, como é o caso da Casa Civil que publicou a Lei nº 10.674, de 2003 (BRASIL, 2003a), obrigando que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

ROTULAGEM GERAL DE ACORDO COM A ORIGEM DO PRODUTO

A legislação brasileira que regulamenta a rotulagem é a Resolução RDC nº 259, de 2002 da ANVISA (BRASIL, 2002a), que dispõe sobre o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. A Resolução RDC nº 360, de 2003 da ANVISA (BRASIL, 2003b) complementa estabelecendo regras para a apresentação das informações nutricionais obrigatórias com o objetivo de atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos comercialmente.

Quanto à origem, no caso de produtos de origem animal, como os produtos lácteos, deve ser observado também a Instrução Normativa nº 22, de 2005 do MAPA (BRASIL, 2005), que descreve as informações obrigatórias de serem apresentadas nos rótulos de produtos de origem animal embalado, além do Decreto nº 9.013, de 2017 do MAPA (BRASIL, 2017), que dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA), que em seu texto também apresenta orientações e obrigatoriedades em relação aos rótulos dos produtos de origem animal.

Além das legislações relacionadas diretamente sobre a rotulagem geral dos alimentos embalados, as indústrias de laticínios devem observar também os regulamentos técnicos específicos estabelecidos pelo MAPA para diferentes produtos ou categorias de produtos. Esses regulamentos fixam outros elementos obrigatórios a serem apresentados nos rótulos de determinados produtos. Por exemplo, a Instrução Normativa nº 47, de 2018 do MAPA (BRASIL, 2018), que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o leite condensado, estabelece que no painel principal do rótulo deve constar o percentual de matéria gorda que compõe o produto.

LEVANTAMENTO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PARA RÓTULOS DE PRODUTOS LÁCTEOS

As legislações brasileiras para rotulagem geral de alimentos estabelecem elementos obrigatórios de serem apresentados nos rótulos e determinam a forma

como esses devem ser expostos. Na Tabela 1 está delineada a descrição de cada elemento obrigatório, bem como a forma de sua apresentação nos rótulos e as bases legais pertinentes. As informações apresentadas na Tabela 1 estão relacionadas somente com a rotulagem geral brasileira dos produtos lácteos, ou seja, quando o produto tiver regulamento técnico específico, os rótulos deverão apresentar além das informações gerais os elementos estabelecidos por estes regulamentos.

Tabela 1- Apresentação dos itens obrigatórios, a forma como deve ser apresentado nos rótulos de produtos lácteos em geral e a base legal pertinente

ITEM	INFORMAÇÕES GERAIS	
Requisitos gerais	<p>DESCRIÇÃO DO ITEM:</p> <p><u>Painel principal do rótulo:</u> A legislação estabelece a obrigatoriedade de apresentar no painel principal do rótulo a denominação de venda, a marca do produto e a quantidade nominal. Rótulos em que o painel principal apresente, depois de embaladas, tamanho inferior a 10 cm², poderão ficar isentas dos requisitos obrigatórios, com exceção da declaração de, no mínimo, a denominação de venda e marca do produto.</p> <p><u>Rotulagem complementar:</u> Na rotulagem pode constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não remetam em informações enganosas. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas por meio de um regulamento técnico específico.</p> <p><u>Restrições:</u> Nos rótulos é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor ao equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.</p>	<p>APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:</p> <p>A denominação de venda do alimento e a quantidade nominal do conteúdo do produto devem constar no painel principal do rótulo em contraste de cores para assegurar a correta visibilidade.</p> <p>O tamanho das letras e números de todas as informações obrigatórias estabelecidas em legislação não podem ser inferiores a 1 mm, exceto casos que sejam definidos em regulamentos específicos.</p> <p>BASE LEGAL:</p> <p>RDC 259/2002 (ANVISA) IN 22/2005 (MAPA) Decreto 9.013/2017 (MAPA) Lei 8.078/1990 (Casa Civil)</p>
Denominação (nome) de venda do produto	<p>DESCRIÇÃO DO ITEM:</p> <p>A denominação de venda deve atender o regulamento técnico específico de cada produto. No caso de produtos sem regulamento técnico específico, o nome deverá ser proposto pelo requerente, no entanto, se houver um produto equivalente registrado com outra nomenclatura, o analista do processo poderá solicitar adequação.</p>	<p>APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:</p> <p>A denominação de venda deve ser indicada no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres.</p> <p>O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a</p>

Na denominação de venda podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido ao erro ou engano, as quais devem estar juntas ou próximas da denominação de venda.

Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias e 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 deve conter a expressão "tipo".

indicação da marca comercial ou logotipo caso existam.

A expressão "tipo" deve ser apresentada com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação de venda estabelecida no regulamento técnico específico.

BASE LEGAL:

RDC 123/2004 (ANVISA)
Decreto 9.013/2017 (MAPA)
IN 22/2005 (MAPA)
RDC 259/2002 (ANVISA)

Lista de ingredientes	<p>DESCRIÇÃO DO ITEM:</p> <p>Todos os produtos devem apresentar no rótulo uma lista de ingredientes, exceto produtos que sejam compostos por apenas um ingrediente.</p> <p>Os ingredientes compostos devem ser acompanhados de uma lista, entre parênteses, de seus componentes em ordem decrescente de proporção, exceto casos, em que o ingrediente composto for estabelecido em um regulamento técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, com exceção dos aditivos alimentares.</p> <p>A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando fazer parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares.</p> <p>Os produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para consumo, por meio da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção no produto reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo".</p>	<p>APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:</p> <p>A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente da quantidade e deve ser precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:".</p> <p>Os aditivos alimentares seguem regras específicas para a declaração na lista de ingredientes, conforme apresentado no item a seguir (Declaração dos aditivos alimentares na lista de ingredientes).</p> <p>BASE LEGAL:</p> <p>RDC 259/2002 (ANVISA) IN 22/2005 (MAPA) Decreto 9.013/2017 (MAPA)</p>
Declaração dos aditivos alimentares na lista de ingredientes	<p>DESCRIÇÃO DO ITEM:</p> <p>Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes com a função principal ou fundamental do aditivo no produto, seu nome completo e/ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração).</p> <p>Alguns produtos devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em regulamento técnico específico.</p>	<p>APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:</p> <p>Os aditivos alimentares devem ser declarados no final da lista ingredientes mencionando a função do aditivo, seu nome completo e/ou seu número INS. Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função e em ordem decrescente.</p> <p>Nota: A RDC nº 45/2010 da ANVISA (BRASIL, 2010) e a RDC nº 281/2019 da ANVISA (BRASIL, 2019), dispõe sobre aditivos alimentares</p>

autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) no Brasil.

BASE LEGAL:

RDC 259/2002 (ANVISA)
IN 22/2005 (MAPA)
Decreto 9.013/2017 (MAPA)

Aditivo tartrazina

DESCRIÇÃO DO ITEM:

Os alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem o nome do corante tartrazina por extenso.

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

O corante tartrazina (INS 102) deve ser declarado na lista de ingredientes, por extenso.

BASE LEGAL:

RDC 340/2002 (ANVISA)

Conteúdo líquido (produtos pré-medidos)

DESCRIÇÃO DO ITEM:

A forma de expressar os conteúdos dos produtos é definida de acordo com a característica do produto:

a) os produtos pré-medidos na forma sólida, granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa (mg, g ou kg) e antes da indicação quantitativa pode-se adicionar uma das seguintes expressões: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq.";

b) os produtos pré-medidos na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume (mL ou ml, cL ou cl, cm³ ou L (ℓ)) e antes da indicação quantitativa pode-se adicionar uma das seguintes expressões: "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido";

c) os produtos pré-medidos na forma semissólida ou semilíquida devem ser comercializados em unidades de massa ou volume (massa: mg, g ou kg; volume: mL ou ml, cL ou cl, cm³ ou L (ℓ)) e antes da indicação quantitativa pode-se adicionar uma das seguintes expressões: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq." ou "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido";

d) os produtos pré-medidos na forma de aerossol devem ser comercializados com o volume máximo de 750 ml ou 750 cm³ e a indicação quantitativa líquida deve ser efetuada, em unidades legais de massa e volume;

e) os produtos pré-medidos em unidades devem ter a indicação quantitativa referente ao número de unidades que contém a embalagem e antes da indicação quantitativa pode-se adicionar uma das seguintes expressões: "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "Contém";

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve constar na rotulagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal e deve ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa. No caso de embalagem transparente a indicação quantitativa deve ser de cor contrastante com a do produto.

Os produtos pré-medidos comercializados em unidades de massa ou volume deverão apresentar os algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido com altura mínima de:

Conteúdo líquido (g ou ml)	Altura mínima (mm)
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1.000	4
Maior que 1.000	6

Os produtos pré-medidos comercializados em unidades de comprimento e número de unidades deverão apresentar os algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido com altura mínima de:

Área da vista principal (cm ²)	Altura mínima (mm)
Menor que 40	2
Maior ou igual a 40 e menor que 170	3

f) os produtos pré-medidos em unidades de comprimento ou largura devem ter a indicação quantitativa expressa em unidades de comprimento (mm, cm ou m) e antes da indicação quantitativa pode-se adicionar uma das seguintes expressões: "COMPRIMENTO" ou "Comprimento" e/ou "LARGURA" ou "Largura";

g) os produtos pré-medidos sob a forma pastosa, mas que se vulcanizam a temperatura ambiente, devem ser comercializados em unidades de massa (mg, g ou kg) e antes da indicação quantitativa pode-se adicionar uma das seguintes expressões: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq.";

h) Os produtos pré-medidos em duas fases (sólida e líquida) separáveis por filtragem simples, deverão apresentar as indicações quantitativas do conteúdo líquido e do conteúdo drenado, podendo ser precedidos de: "PESO LÍQUIDO" e "PESO DRENADO".

Maior ou igual a 170 e menor que 650	4,5
Maior ou igual a 650 e menor que 2.600	6
Maior ou igual a 2.600	10

Os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida deverão ter a altura mínima de 2/3 (dois terços) da altura dos algarismos.

A unidade de medida utilizada para apresentar o conteúdo dos alimentos deve atender, quanto a sua grafia a Portaria nº 590, de 02 de dezembro de 2013, que dispõe sobre o quadro geral de unidades de medida adotado pelo Brasil (BRASIL, 2013).

BASE LEGAL:

- Portaria 157/2002 (INMETRO)
- Portaria 045/2003 (INMETRO)
- Portaria 075/1999 (INMETRO)
- RDC 259/2002 (ANVISA)
- IN 22/2005 (MAPA)
- Decreto 9.013/2017 (MAPA)

Conteúdo líquido (produtos não medidos)

DESCRIÇÃO DO ITEM:

Produtos que não podem ser produzidos em quantidades padronizadas, impedindo a prévia indicação do peso líquido, como queijos, deverão, obrigatoriamente, trazer nos rótulos ou revestimentos a indicação "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e indicar também o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

As expressões devem ser indicadas nas mesmas proporções, de forma bem visível e distinta das demais informações. O peso da embalagem deve ser indicado através de número inteiro do grama, permitindo-se, para esse fim, que o seu valor seja arredondado, sempre que necessário.

BASE LEGAL:

- Portaria 025/1986 (INMETRO)
- RDC 259/2002 (ANVISA)
- IN 22/2005 (MAPA)
- Decreto 9.013/2017 (MAPA)

Identificação da origem

DESCRIÇÃO DO ITEM:

Deve ser informado o nome (razão social) do fabricante (ou produtor, ou fracionador, ou titular (proprietário) da marca), o endereço completo, o país de origem, o município e o CNPJ, além da expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA".

Deve ser apresentado também o número de registro e/ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente (SIF, SIE, SIM e SISBI). Por exemplo, para produtos registrados no SIF deve ser utilizada a expressão estabelecida pelo

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

Para identificar a origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões "fabricado em", "produto" ou "indústria".

No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

MAPA: “Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº (registro do produto)/(código de identificação da empresa).”

Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricado por”.

O número de registro e/ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente devem ser apresentados de forma clara, legível e em local de fácil visualização.

BASE LEGAL:

RDC 259/2002 (ANVISA)
IN 22/2005 (MAPA)
Decreto 9.013/2017 (MAPA)
Decreto 7.212/2010 (Casa Civil)

Identificação do lote

DESCRIÇÃO DO ITEM:

O lote é determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

O lote deve ser indicado de forma legível e em local de fácil visualização, com um código chave precedido da letra "L". O lote pode ser expresso com a data de fabricação, a data da embalagem ou do 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).

BASE LEGAL:

RDC 259/2002 (ANVISA)
IN 22/2005 (MAPA)
Decreto 9.013/2017 (MAPA)

Data de fabricação

DESCRIÇÃO DO ITEM:

A identificação de fabricação deve estar apresentada em todos os produtos.

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

Expresso em dia, mês e ano em local bem visível.

Prazo de validade	DESCRIÇÃO DO ITEM:	APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:
	<p>O tempo de validade de um produto é determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador, segundo seus critérios.</p> <p>Alguns regulamentos técnicos específicos indicam outra maneira de expressar o prazo de validade, nestes casos deve ser seguido conforme o regulamento.</p>	<p>Na declaração do prazo de validade deve constar, pelo menos: o dia e o mês (para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses); o mês e o ano (para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses). Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de....." (ano). O prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões: "consumir antes de"; "válido até"; "validade"; "val"; "vence"; "vencimento"; "vto"; "venc".</p> <p>A expressão deverá ser acompanhada de: a) o prazo de validade; b) uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou c) de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels.</p> <p>O dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva do mês que poderá ser indicado com letras (sem induzir o consumidor a erro). Neste caso, é permitido abreviar o nome do mês utilizando as três primeiras letras.</p> <p>BASE LEGAL:</p> <p>IN 22/2005 (MAPA) Decreto 9.013/2017 (MAPA) RDC 259/2002 (ANVISA) IN 22/2005 (MAPA) Decreto 9.013/2017 (MAPA)</p>
<p>Condições especiais para conservação</p>	<p>DESCRIÇÃO DO ITEM:</p> <p>Nos rótulos de produtos que exijam condições especiais para conservação deve ser incluída uma legenda indicando as precauções necessárias para manter as características normais do produto, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para produtos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens. Em particular, para os produtos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada no rótulo esta característica.</p>	<p>APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:</p> <p>Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões: "validade a - 18°C (freezer): ..."; "validade a - 4°C (congelador): ..."; "validade a 4°C (refrigerador)":</p> <p>As informações de conservação devem ser apresentadas com caracteres bem legíveis e de fácil visualização.</p> <p>BASE LEGAL:</p> <p>RDC 259/2002 (ANVISA) IN 22/2005 (MAPA) Decreto 9.013/2017 (MAPA)</p>

Preparo e instruções sobre o uso do produto	DESCRIÇÃO DO ITEM: Os alimentos que necessitam algum tipo de preparo antes de serem consumidos devem indicar no rótulo as instruções sobre o modo apropriado de preparar e/ou usar, incluído a reconstituição, o descongelamento e/ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.	APRESENTAÇÃO NO RÓTULO: Essas informações devem estar dispostas em local de fácil visualização. BASE LEGAL: RDC 259/2002 (ANVISA) IN 22/2005 (MAPA) Decreto 9.013/2017 (MAPA)
Carimbos de inspeção	DESCRIÇÃO DO ITEM: Como os produtos lácteos são derivados de origem animal, é necessário apresentar no rótulo o carimbo de inspeção correspondente ao órgão oficial fiscalizador da empresa (SIF, SIE, SIM e SISBI). O carimbo constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	O carimbo deve atender o modelo, o tamanho e as informações definidos pelo órgão fiscalizador. BASE LEGAL: IN 22/2005 (MAPA) Decreto 9.013/2017 (MAPA)
Rotulagem nutricional	DESCRIÇÃO DO ITEM: Os alimentos são obrigados a apresentar na rotulagem as seguintes informações nutricionais: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> , fibra alimentar e sódio. Facultativamente pode ser declarada a quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante ou que seja exigido em regulamentos técnicos específicos. As vitaminas e os minerais, que constam no Anexo A, devem ser declaradas sempre e quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo. Quando houver algum componente que se deseja destacar na tabela nutricional (por exemplo: produto rico em proteínas, produto reduzido em sódio, produto sem adição de açúcar) deve ser feita a Informação Nutricional Complementar (INC). Essa declaração não deve substituir, mas ser adicional à declaração de nutrientes. Nestes casos deve-se atender aos requisitos apresentados pela RDC nº 54/2012 (BRASIL, 2012), que apresenta o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. Obs.1 - Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais complementar sobre o tipo e/ou a quantidade de carboidratos deve ser indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se faça a declaração de propriedades. Esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma (a declaração dos componentes presentes nos carboidratos é específica para cada caso):	APRESENTAÇÃO NO RÓTULO: A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelos apresentados no Anexo B. A declaração de valor energético e dos nutrientes deve ser feita em forma numérica. As unidades de medida dos componentes declarados devem ser apresentadas conforme a unidade apresentada no Anexo A (tabela de valores de referência). A definição da porção que será apresentada no rótulo de cada produto é definida pela Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003c). Caso o produto não esteja contemplado nesta resolução, a informação nutricional pode ser expressa por 100 g ou 100 ml. O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. Os nutrientes serão declarados de acordo com o estabelecido no Anexo C e as cifras deverão ser expressas nas unidades indicadas no Anexo A. A expressão "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL", o valor e as unidades da porção e da medida caseira da tabela nutricional devem estar em

Carboidratosg, dos quais:
 Açúcaresg
 polióisg
 amidog
 outros carboidratos ...g (devem ser identificados)
 Essa declaração pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.

Obs.2 - Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e/ou a quantidade de gorduras, ácidos graxos ou colesterol deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, *trans*, monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol. Esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma (a declaração dos componentes presentes é específica para cada caso):

Gorduras totais.....g, das quais:
 gorduras saturadas..... g
 gorduras trans..... g
 gorduras monoinsaturadas.... g
 gorduras poli-insaturadas..... g
 colesterol..... mg

maior destaque do que o restante da informação nutricional.

A RDC 360/2003 da ANVISA (BRASIL, 2003b) apresenta a forma de calcular os valores dos nutrientes obrigatórios de serem apresentados nos rótulos dos alimentos.

BASE DE DADOS:

RDC 360/2003 (ANVISA)
 RDC 359/2003 (ANVISA)

Presença de glúten

DESCRIÇÃO DO ITEM:

Todos os alimentos industrializados deverão apresentar, obrigatoriamente, as expressões "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten", conforme o caso.

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

As expressões "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten" devem ser apresentadas com caracteres em destaque, nítidos e de fácil leitura.

BASE DE DADOS:

Lei 10.674/2003 (Casa Civil)
 RDC 40/2002 (ANVISA)

Alergênicos

DESCRIÇÃO DO ITEM:

Os produtos alimentícios que contenham ou são derivados de trigo, centeio, cevada, aveia, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leites de todas as espécies de animais mamíferos, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-Brasil ou castanha-do-pará, macadâmias, nozes, pecãs, pistaches, pinoli, castanhas e látex natural, devem trazer uma ou mais das declarações abaixo, conforme o caso:

- Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares).
- Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares).
- Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados.
- Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares).

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

As informações da presença de componentes alergênicos devem ser apresentadas de forma agrupada, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes, com caracteres legíveis em caixa alta, negrito, com cor contrastante com o fundo do rótulo, com altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. A informação de alergênico não podem estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização.

No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1 mm.

Sendo aplicável ao produto mais de uma das advertências previstas, a informação deve ser agrupada em uma única frase, iniciada pela

Não pode ser utilizada qualquer expressão que indique a ausência de alérgicos alimentares, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos.

expressão "Alérgicos:" seguida das respectivas indicações de conteúdo.

BASE DE DADOS:

RDC 26/2015 (ANVISA)

Presença de lactose

DESCRIÇÃO DO ITEM:

A declaração da presença de lactose é obrigatória nos alimentos que contenham esse carboidrato em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento. Exceto para produtos destinados a dietas com restrição de lactose, alimentação infantil, de lactentes e nutrição enteral.

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

Os rótulos de alimentos devem trazer a declaração "Contém lactose" imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo, altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. A declaração não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1 mm.

BASE DE DADOS:

RDC 136/2017 (ANVISA)

Presença de lactose em alimentos elaborados especialmente para dietas com restrição de lactose

DESCRIÇÃO DO ITEM:

A declaração de lactose para alimentos elaborados especialmente para dietas com restrição desse carboidrato, são classificados como:

Isentos de lactose: Contêm quantidade de lactose igual ou menor a 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo.

Baixo teor de lactose: Contêm quantidade de lactose maior que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros e igual ou menor do que 1 (um) grama por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo.

Todos os produtos elaborados especialmente para dietas com restrição de lactose devem apresentar a informação nutricional declarada por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda, bem como por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para consumo, sem a declaração da medida caseira. Nestes casos os teores de lactose e galactose devem ser declarados em gramas e sem o percentual do valor diário (%VD), abaixo da linha de carboidratos da tabela de informação nutricional.

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

Os alimentos para dietas com restrição de lactose que são classificados como isentos de lactose devem trazer a declaração "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose" próximo à denominação de venda do alimento.

Os alimentos para dietas com restrição de lactose que são classificados como baixo teor de lactose devem trazer a declaração "baixo teor de lactose" ou "baixo em lactose" próximo à denominação de venda do alimento.

A denominação de venda dos alimentos para dietas com restrição de lactose deve ser apresentada com o nome convencional do alimento seguida da finalidade a que se destina. Exemplo: Leite UHT integral para dietas com restrição de lactose.

Os alimentos elaborados especialmente para dietas com restrição de lactose, por se enquadrarem como alimentos com propriedades nutricionais particulares, devem atender aos requisitos da RDC nº 54/2012 (BRASIL, 2012) que dispõe sobre o regulamento

técnico sobre informação nutricional complementar, e a Portaria nº 29/1998 (BRASIL, 1998), que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais.

BASE DE DADOS:

RDC 135/2017 (ANVISA)
Perguntas e respostas sobre a rotulagem de lactose (ANVISA, 2017)

Alimentos com gordura vegetal

Quando for adicionado no produto gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, a expressão "CONTÉM GORDURA VEGETAL".

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

A presença de gordura vegetal deve ser indicada logo abaixo da denominação de venda do produto, com caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres e desenhos, com letras em caixa alta e negrito.

BASE DE DADOS:

RDC 259/2002 (ANVISA)
IN 22/2005 (MAPA)

Alimento tratado por processo de irradiação

DESCRIÇÃO DO ITEM:

A rotulagem dos alimentos que sofreram processos de irradiação, devem apresentar no painel principal a expressão "ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO".

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

A frase deve ser apresentada com letras de tamanho não inferior a um terço (1/3) da letra de maior tamanho da rotulagem.

Nota: Quando um produto irradiado é utilizado como ingrediente, essa circunstância deve ser declarada na lista de ingredientes, entre parênteses, após o mesmo.

BASE LEGAL:

RDC 21/2001 (ANVISA)

Alimentos e ingredientes produzidos a partir de organismos geneticamente modificados

DESCRIÇÃO DO ITEM:

Nas rotulagens de produtos destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou são produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (OGM), com presença acima do limite de um por cento (1%) do produto, deve-se apresentar no rótulo uma das seguintes expressões "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico".

Aos alimentos e ingredientes alimentares que não contenham e nem sejam produzidos a partir de OGM é facultada a declaração no rótulo desde que existam produtos similares transgênicos no mercado brasileiro e seja comprovada a ausência de transgênicos no

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

As frases de identificação de componentes transgênicos deverão ser apresentadas em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo definido pela Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003, do Ministro de Estado da Justiça.

Deverá ser informado, no rótulo, o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM, sendo facultativo o acréscimo do nome comum quando inequívoco. A informação deverá estar disposta após o(s) nome(s) do(s) ingrediente(s) e no painel principal ou nos

produto ou ingrediente alimentar, mediante documento de certificação.

demaís painéis quando produto de ingrediente único.

BASE LEGAL:

Decreto 4.680/2003 (Casa Civil)
IN 01/2004 (Interministerial)
Portaria 2.658/2003 (Ministério da Justiça)

**Imagem
meramente
ilustrativa**

DESCRIÇÃO DO ITEM:

O Código de Defesa do Consumidor proíbe toda publicidade enganosa ou abusiva, a partir disso sempre que o rótulo possuir imagens é importante acrescentar próximo as imagens, uma das expressões "IMAGEM ILUSTRATIVA" ou "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA".

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

As frases devem estar próximas às imagens.

Nota: Já existe projeto de lei para proibir o uso de imagens meramente ilustrativas em rótulos, por isso aconselha-se a não utilizá-las.

BASE LEGAL:

Lei 8.078/1990 (Casa Civil)

**Serviço de
Atendimento ao
Consumidor**

DESCRIÇÃO DO ITEM:

O SAC é um serviço de atendimento telefônico das prestadoras de serviços reguladas que tem como finalidade resolver as demandas dos consumidores.

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

O número do SAC constará de forma clara e objetiva em todos os documentos e materiais impressos entregues ao consumidor na contratação do serviço e durante o seu fornecimento, bem como em página eletrônica.

BASE LEGAL:

Decreto 6.523/2008 (Casa Civil)

**Presença de
corantes
artificiais.**

DESCRIÇÃO DO ITEM:

Os rótulos de alimentos que contenham corantes artificiais na formulação deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

A expressão "Colorido Artificialmente" deverá ser apresentado no painel principal do rótulo do produto em local de fácil visualização e de forma legível.

BASE LEGAL:

Decreto Lei 86/1969 (Casa Civil)
Decreto 50.040/1961 (Casa Civil)

Presença de aromatizantes.

DESCRIÇÃO DO ITEM:

Quando um alimento possuir em sua composição algum aroma/aromatizante, esse deve ser indicado nos rótulos conforme descrito no quadro abaixo, a partir da finalidade do aroma/aromatizante no alimento:

Finalidade do Aroma no produto	Classificação do aroma	Designação produto	Painel Principal
Definir/Conferir	Natural	Sabor ...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar sabor do alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº 259/2002.		

Na lista de ingredientes não é necessário abrir a composição dos aromas/aromatizantes, neste caso pode ser declarado somente a função e, optativamente sua classificação. Em caso de mistura de aromas não será necessário que apareça o nome de cada aroma presente na mistura, poderá utilizar-se a expressão genérica “aroma”, com uma indicação da verdadeira natureza do aroma.

BASE LEGAL:

Decreto-Lei 86/1969 (Casa Civil),
RDC 2/2007 (ANVISA)
Informe Técnico 26/2007 (ANVISA),
RDC 259/2002 (ANVISA)

Produtos lácteos destinados para a alimentação animal

Na rotulagem de produtos de origem animal não destinados à alimentação humana deve conter a declaração “NÃO COMESTÍVEL”.

A rotulagem destinada à embalagens de produtos de origem animal próprias à alimentação dos animais devem conter a declaração “ALIMENTO PARA ANIMAIS”.

APRESENTAÇÃO NO RÓTULO:

As declarações “NÃO COMESTÍVEL” e “ALIMENTO PARA ANIMAIS” devem ser apresentadas em caixa alta e com caracteres bem destacados.

BASE LEGAL:

IN 22/2005 (MAPA)
Decreto 9.013/2017 (MAPA)

Além dos itens obrigatórios de serem expostos nos rótulos dos produtos lácteos, apresentados na Tabela 1, podem ser exigidas, de acordo com o produto ou categoria de produto, que outras informações sejam apresentadas nos rótulos conforme os regulamentos técnicos específicos apresentados na Tabela 2 e publicados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Tabela 2- Lista de regulamentos técnicos específicos para produtos ou categoria de produtos.

Produtos ou categoria de produtos	Regulamentos técnicos específicos (MAPA)
Bebidas lácteas	Instrução Normativa nº 16/05
Caseína alimentar	Portaria nº 146/96
Caseinatos alimentícios	Portaria nº 146/96
Composto lácteo	Instrução Normativa nº 28/07
Creme de leite	Portaria nº 146/96
Creme de leite a granel para uso industrial	Portaria nº 146/96
Doce de leite	Portaria nº 354/97 e Portaria nº 855/10
Gordura anidra de leite (<i>butter oil</i>)	Portaria nº 146/96
Gordura láctea	Portaria nº 146/96
Leite aromatizado	Instrução Normativa nº 26/07
Leite de cabra	Instrução Normativa nº 37/00
Leite em pó	Portaria nº 146/96 e Portaria nº 369/97
Leite em pó modificado	Instrução Normativa nº 27/07
Leite fluido a granel para uso industrial	Portaria nº 146/96
Leite pasteurizado reconstituído	Portaria nº 16/85
Leite UHT (UAT)	Portaria nº 370/97, Portaria nº 146/96, Resolução nº 02/02 e Memorando Circular CGI/DIPOA nº 12/08
Leites fermentados	Instrução Normativa nº 46/2007 e Resolução nº 05/00
Leites tipo A, B, C, leite cru refrigerado e leite pasteurizado.	Instrução Normativa nº 76/18 e Instrução Normativa nº 77/18
Manteiga	Portaria nº 146/96
Manteiga comum para comercialização exclusiva no mercado nacional	Resolução nº 04/00
Manteiga da terra ou manteiga de garrafa	Instrução Normativa nº 30/01 - Anexo I
Massa para elaborar queijo mozzarella (muzzarela ou mussarella)	Portaria nº 366/97
Nata	Instrução Normativa nº 23/12 e Instrução Normativa nº 27/13
Queijo azul	Instrução Normativa nº 45/07
Queijo danbo	Portaria nº 360/97
Queijo de coalho	Instrução Normativa nº 30/01 - Anexo II
Queijo de manteiga ou queijo do sertão	Instrução Normativa nº 30/01 - Anexo II
Queijo em pó	Portaria nº 355/97
Queijo minas frescal	Portaria nº 352/97 e Instrução Normativa nº 04/2004
Queijo mozzarella (muzzarela ou mussarella)	Portaria nº 364/97
Queijo parmesão, parmesano, reggiano, reggianito e sbrinz	Portaria nº 353/97
Queijo pategrás sandwich	Portaria nº 363/97
Queijo petit suisse	Instrução Normativa nº 53/00
Queijo prato	Portaria nº 358/97
Queijo processado ou fundido, processado pasteurizado e processado fundido uht	Portaria nº 356/97 e Ofício GAB/DIPOA nº 306/14
Queijo ralado	Portaria nº 357/97

Queijo regional do norte ou queijo tropical de uso industrial	Instrução Normativa nº 24/02
Queijo tandil	Portaria nº 365/97
Queijo tilsit	Portaria nº 361/97
Queijo tybo	Portaria nº 362/97
Regulamento técnico de identidade e qualidade dos queijos	Portaria nº 146/96 e Ofício Circular DIPOA nº 14/11
Requeijão ou requesón	Portaria nº 359/97
Requisitos microbiológicos de queijos	Portaria nº 146/96
Leite condensado	Instrução Normativa 47/2018

DISCUSSÃO SOBRE O ESTUDO

Para este trabalho foram usadas como bases as legislações brasileiras vigentes no período de elaboração e este deve ser utilizado como uma ferramenta auxiliar no desenvolvimento das rotulagens, sempre em complemento com as legislações vigentes. A utilização deste não deve contrariar as determinações das legislações, considerando as posteriores atualizações e/ou novas publicações.

As normas apresentadas neste trabalho são fundamentadas na legislação geral para a rotulagem de produtos lácteos, porém os produtos elaborados com alguma finalidade e/ou características específicas, além das normas gerais, devem atender as normativas específicas para cada caso, exemplos são: *i*) alimentos elaborados com propriedades nutricionais particulares (como alimentos light ou diet e alimentos rico ou reduzido em algum componente), *ii*) alimentos destinados a grupos populacionais específicos (como alimentos destinados para lactentes e crianças de primeira infância, alimentos destinados para atletas e alimentos destinados para obesos), *iii*) alimentos com alegação de propriedades funcionais ou de saúde, *iv*) alimentos destinados a programas institucionais, entre outros.

Os regulamentos técnicos de produtos e de rotulagem constantemente passam por revisões e/ou complementações, assim como novas legislações são publicadas. Em função disso, as empresas de alimentos devem sempre estar atentas aos órgãos regulamentadores e as novas obrigações perante a rotulagem. Devido às particularidades de cada normativa, o desenvolvimento dos rótulos deve ser feito de forma minuciosa, pois é um trabalho que exige muita atenção e estudo sobre cada legislação.

O trabalho é baseado em legislações brasileiras e se aplica aos produtos que serão comercializados dentro do país. Os produtos lácteos produzidos no Brasil que são destinados às exportações devem atender as normas do mercado a qual se destina.

CONCLUSÕES

No âmbito do desenvolvimento de rótulos de produtos lácteos existem muitos pontos a serem observados, que contemplam as informações obrigatórias e a forma de apresentação dessas informações nos rótulos. Todas as exigências estão estabelecidas em diversas publicações vindas de órgãos nacionais competentes, tal como descreve este trabalho. O levantamento das legislações relacionadas a rotulagem apresentadas neste artigo fornece às empresas um material auxiliar para o desenvolvimento de rótulos corretos, especialmente para produtos lácteos e, aos consumidores, um meio de compreender os rótulos e exigir por seus direitos de informação.

Brazilian legislation for dairy products labelling

ABSTRACT

Consumers are seeking to know about the quality and quantity of the nutritional components present in the food products and one of the tools used for it, is observing the labels. Labeling enables consumers to know and select products that will be part of their daily diet, mainly the ones who present some food restriction. Nevertheless, labeling usually sets off discussion due to the fact that the information is not presented in a clear and easily understandable way, so that they may cause confusion or withhold information. Due to its composition, some foods have been stimulating consumers to pay more attention to their labeling, such as dairy products. Considering the importance of labeling, this research aims to collect the required elements for dairy products labels, presenting: the agencies responsible for the normalization nationwide, the pertinent legislation, the mandatory information and the correct way to present this information on the labels in order to provide the companies an auxiliary source for the development of labels and for consumers a way of understanding and demanding their information rights. Therefore the labelling legislation of the Brazilian Regulatory Agencies was sought and from them, a set of mandatory information for dairy labels had been elaborated.

KEYWORDS: food; food labelling; labelling legislation; dairy products.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Perguntas e respostas – Rotulagem de lactose. **Gerência geral de alimentos**, ed. 1, Brasília, 5 jun. 2017.

BRASIL. Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003. Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei no 8.078, de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 28 abr. 2003. Seção 1, p.1.

BRASIL. Decreto nº 6.523, de 31 de julho de 2008. Regulamenta a lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, para fixar normas gerais sobre o serviço de atendimento ao consumidor - SAC. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 2008. Seção 1, p. 8.

BRASIL. Decreto nº 7.212, de 15 de junho de 2010. Regulamenta a cobrança, fiscalização, arrecadação e administração do imposto sobre produtos industrializados - IPI. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 jun. 2010. Seção 1, p. 4.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 mar. 2017. Seção 1, p. 3.

BRASIL. Decreto nº 50.040, de 24 de janeiro de 1961. Dispõe sobre normas técnicas especiais reguladoras do emprego de aditivos químicos a alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 28 jan. 1961.

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 10 out. 1969.

BRASIL. Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007. Dispõe sobre os procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos. **ANVISA**, 14 jun. 2007.

BRASIL. Instrução Normativa Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004. Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 02 abr. 2004. Seção 1, p. 5.

BRASIL. Instrução Normativa nº 22, de 24 e novembro de 2005. Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 02 abr. 2004. Seção 1, p. 15.

BRASIL. Instrução Normativa nº 47, de 26 de outubro de 2018. Aprova o regulamento técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o leite condensado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 06 nov. 2018. Seção 1, p. 6.

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Poder Legislativo, Brasília, DF, 12 set. 1990. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial da União**, Poder Legislativo, Brasília, DF, 12 de mai. 2003a. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Portaria INMETRO nº 25, de 02 de fevereiro de 1986. Conteúdo líquido de produtos não medidos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 fev. 1986. Seção 1, p. 2329.

BRASIL. Portaria INMETRO nº 045, de 24 de fevereiro de 2003. Complemento da portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 fev. 2003. Seção 1, p. 36.

BRASIL. Portaria INMETRO nº 75, de 19 de maio de 1999. Produtos pré-medidos, comercializados sob a forma de aerossol. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 mai. 1999. Seção 1, p. 19.

BRASIL. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. Aprovar o regulamento técnico metrológico, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 ago. 2002. Seção 1, p. 41.

BRASIL. Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 mar. 1998. Seção 1, p. 2.

BRASIL. Portaria nº 590, de 02 de dezembro de 2013. Aprovar a atualização do quadro de unidades de medida adotado pelo Brasil. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 09 dez. 2013. Seção 1, p. 102.

BRASIL. Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003. Definir o símbolo de que trata o art. 2º, § 1º, do Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003, na forma do anexo à presente portaria. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 dez. 2003. Seção 1.

BRASIL. Resolução RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007. Regulamento técnico sobre aditivos aromatizantes. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 jan. 2007. Seção 1, p. 41.

BRASIL. Resolução RDC nº 21, de 26 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico para irradiação de alimentos, constante do anexo desta resolução. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 jan. 2001. Seção 1, p. 35.

BRASIL. Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 03 jul. 2015. Seção 1, p.52.

BRASIL. Resolução RDC nº 40, de 08 de fevereiro de 2012. Aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 13 fev. 2012b. Seção 1, p. 34.

BRASIL. Resolução RDC nº 45, de 03 de dezembro de 2010. Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as boas práticas de fabricação (BPF). **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 05 nov. 2010. Seção 1, p. 63.

BRASIL. Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 13 nov. 2012. Seção 1, p. 122.

BRASIL. Resolução RDC nº 123, de 13 de maio de 2004. Altera o subitem 3.3. do anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados). **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 14 mai. 2004. Seção 1, p. 41.

BRASIL. Resolução RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017. Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 09 fev. 2017a. Seção 1, p. 44.

BRASIL. Resolução RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 09 fev. 2017b. Seção 1, p. 44.

BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 set. 2002a. Seção 1, p. 33.

BRASIL. Resolução RDC nº 281, de 29 de abril de 2019. Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 02 mai. 2019. Seção 1, p. 69.

BRASIL. Resolução RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002. As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 18 dez. 2002. Seção 1, p. 57.

BRASIL. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, 26 dez. 2003c. Seção 1, p. 28.

BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**; Poder Executivo, 26 dez. 2003b. Seção 1, p. 33.

CALLEGARO, W. G. **A responsabilidade civil da indústria de alimentos nas relações de consumo sob o enfoque da rotulagem como meio de acesso à informação**. Trabalho conclusão de curso (Pós-Graduação). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

CAVADA, G.S; PAIVA, F. F; HELBIG, E; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?. **Braz. J. Food Technol.** 2012.

DA SILVA, P. H. F. DA; OLIVEIRA, V. C. D.; PERIN, L. M. Cow's milk protein allergy and lactose intolerance. In: NERO, L. A.; CARVALHO, A. F. DE (Eds.). **Raw Milk: Balance between hazards and benefits**. 1. ed. [s.l.]: Elsevier Inc., 2018. p. 295–309. Disponível em:
<https://www.researchgate.net/publication/279524145_Enzyme_Immobilization_and_its_Application_in_the_Food_Industry>. Acesso em: 09 mai. 2019.

DIDIER, D. **Competência pela inspeção e regulação de alimentos: MAPA ou ANVISA?** Food Safety Brazil. Disponível em: <<http://foodsafetybrazil.org/competencia-pela-inspecao-e-regulacao-de-alimentos-mapa-ou-anvisa/>>. Acesso em: 30 jul. 2019.

LULE, V. K. *et al.* **Food Intolerance: Lactose Intolerance:** Elsevier Ltd., 2016. (Nota técnica).

MIYOSHI, L. Y; GALVÃO, J. A.; WEBER, L. F. S.; MANTOVANI, S. L.; JUNIOR, P. I. T.; RALDI, T. Rotulagem de leites UHT comercializados no varejo. **Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 71, n. 1, p. 19-25, jan/mar, 2016.

SALEH, N. **Alergia alimentar:** casos aumentam quase 30% ao ano, aponta estudo americano. Revista Crescer, 2015. Disponível em: <<http://revistacrescer.globo.com/Crianças/Saude/noticia/2015/07/alergia-alimentar-casos-aumentam-quase-30-ao-ano-aponta-estudo-americano.html>>. Acesso em: 01 ago. 2019.

SILVA, M. J. M. **Alimentos Funcionais:** O impacto da rotulagem no comportamento do consumidor. Dissertação (Mestrado) - Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria. Leiria, 2017.

SOLÉ, D; SILVA, L. R; COCCO, R. R; FERREIRA, C. T; SARNI, R. O; OLIVEIRA, L. C.; ASTORINO, A. C; WEFFORT, V; MORAIS, M. B; BARRETO, B. P; OLIVEIRA, J. C; CASTRO, A. P. M; FRANCO, J. M; CHONG NETO, H. J; ROSÁRIO, N. A; ALONSO, M. L. O; SARINHO, E. C; YANG, A; MARANHÃO, H; TOPOROVSKI, M. S; EPIFANIO, M; WANDALSEN, N. F; RUBINI, N. M. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 1 - Etiopatogenia, clínica e diagnóstico. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. **Arq Asma Alerg Imunol**, v.2, n.1, 2018.

TETRA PAK. **Consumo global de lácteos deve crescer 36% até 2024**, 2014. Disponível em: <<https://www.tetrapak.com/br/about/newsarchive/tetra-pak-dairy-index-rising-global-demand-requires-careful-balancing-act>>. Acesso em: 20 jul. 2019.

TORQUATO, V. S. A; OCCHIONI, C. V. O; SOUZA, M. R. P. Avaliação da rotulagem de leites UAT comercializados por estabelecimentos varejistas no município do Rio de Janeiro -RJ, Brasil. **Vet. Not.**, Uberlândia, v.22, n. 2, p.19-23, 2016.

ANEXO A

1) Valores diários de referência de nutrientes (VDR) de declaração obrigatória:

Nutrientes	Valor Diário Recomendado	Unidade de medida
Valor energético	2000 / 8400	kcal / KJ
Carboidratos	300	g
Proteínas	75	g
Gorduras totais	55	g
Gorduras saturadas	22	g
Fibra alimentar	25	g
Sódio	2400	mg

2) Valores de ingestão diária recomendada de nutrientes (IDR) de declaração voluntária - vitaminas e minerais:

Nutrientes	Valor Diário Recomendado	Unidade de medida	Nutrientes	Valor Diário Recomendado	Unidade de medida
Vitamina A	600	µg	Ferro (*)	14	mg
Vitamina D	5	µg	Magnésio	260	mg
Vitamina C	45	mg	Zinco (**)	7	mg
Vitamina E	10	mg	Iodo	130	µg
Tiamina	1,2	mg	Vitamina K	65	µg
Riboflavina	1,3	mg	Fósforo	700	mg
Niacina	16	mg	Flúor	4	mg
Vitamina B6	1,3	mg	Cobre	900	µg
Ácido fólico	400	µg	Selênio	34	µg
Vitamina B12	2,4	µg	Molibdênio	45	µg
Biotina	30	µg	Cromo	35	µg
Ácido pantotênico	5	mg	Manganês	2,3	mg
Cálcio	1000	mg	Colina	550	mg

(*) 10% de biodisponibilidade. (**) Biodisponibilidade moderada.

ANEXO B

Modelos de rotulagem nutricional:

A) Modelo Vertical 1 (as informações devem ser dispostas uma abaixo da outra):

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção xx g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	kcal = kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	**
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
"Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).		
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.		

B) Modelo Vertical 2 (as informações devem ser dispostas uma abaixo da outra, separando em duas colunas):

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção xx g ou ml (medida caseira)	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
	Valor energético kcal = kJ		Gorduras saturadas g	
	Carboidratos g		Gorduras trans g	**
	Proteínas g		Fibra alimentar g	
	Gorduras totais g		Sódio mg	
"Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).				
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.				

C) Modelo Linear (as informações devem ser dispostas em sequência):

Informação Nutricional: Porção ___ g ou ml (medida caseira); Valor energético.... kcal =.....kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g (...%VD); Gorduras totaisg (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras trans...g (**%VD); Fibra alimentar ...g (%VD); Sódiomg (%VD). "Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).
*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores

diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

A expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL” o valor e as unidades da porção e da medida caseira devem estar em maior destaque do que o resto da informação nutricional, para todos os modelos.

ANEXO C

Expressões dos valores:

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

A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com:

Valor energético / nutrientes	Quantidades não significativas por porção (expressa em g ou ml)
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal / Menor que 17 kJ
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5g
Proteínas	Menor ou igual a 0,5g
Gorduras totais (*)	Menor ou igual a 0,5g
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,2g
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,2g
Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5g
Sódio	Menor ou igual a 5mg

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

Recebido: 29 jun. 2018.

Aprovado: 02 dez. 2019.

DOI: 10.3895/rebrapa.v10n1.8509

Como citar:

HANAUER, D. C. MERGEN, I. Legislação brasileira para rotulagem de produtos lácteos. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 10, n. 1, p. 171-199, jan./mar. 2019. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa>

Correspondência:

Duana Ceciliane Hanauer

Centro de Ciências Exatas e da Terra, Universidade do Oeste de Santa Catarina, Campus de Joaçaba, Rua Getúlio Vargas, 2125, Bairro Flor da Serra, CEP 89600-000, Joaçaba, Santa Catarina, Brasil.

Direito autoral: Este artigo está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.

