

**SECRETARIA DO MERCOSUL  
RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10  
FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri  
Diretor**

**MERCOSUL/GMC/RES. Nº 26/03**

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE  
ALIMENTOS EMBALADOS  
(Revoga a Res. GMC Nº 21/02)**

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, as Decisões Nº 20/02 e 08/03 do Conselho do Mercado Comum e a Resolução Nº 21/02 do Grupo Mercado Comum.

**CONSIDERANDO:**

Que por meio da Res. GMC Nº 21/02 foi aprovado o Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados;

Que torna-se necessário atualizar a legislação a fim de oferecer ao consumidor toda informação que possa resultar necessária.

**O GRUPO MERCADO COMUM  
RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução, através dos seguintes Organismos:

Argentina: Ministerio de Salud – Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria.  
Ministerio de Economía y Producción - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - Secretaría de la Competencia, la Desregulación y la Defensa del Consumidor

Brasil: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - (MAPA)  
Ministério da Saúde – (MS)

Paraguai: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)  
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)  
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Uruguai: Ministerio de Salud Pública (MSP)  
Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

**SECRETARIA DO MERCOSUL  
RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10  
FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri  
Diretor**

Art. 3 - O presente Regulamento se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extra-zona.

Art. 4 – Revoga-se a Res. GMC Nº 21/02.

Art. 5 - Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos nacionais antes de 01/VII/2004.

**LII GMC – Montevideú, 10/XII/03**

**SECRETARIA DO MERCOSUL  
RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10  
FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri  
Diretor**

**ANEXO**

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE  
ALIMENTOS EMBALADOS**

**1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

O presente Regulamento Técnico se aplicará à rotulagem de todo alimento que seja comercializado nos Estados Partes do MERCOSUL, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

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**

2.1. Rotulagem: 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.

2.2. Embalagem : É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

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

2.2.2. Embalagem secundária ou pacote: É a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

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

2.3. Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

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

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

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

**SECRETARIA DO MERCOSUL**  
**RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10**  
**FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri**  
**Diretor**

2.7. 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. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

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

2.9. Denominação de venda do alimento: É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico MERCOSUL que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

2.10. Fracionamento de alimento: É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

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

2.12. País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

2.13. Painel principal: É a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

### **3. PRINCÍPIOS GERAIS**

#### **3.1. Os alimentos embalados não deverão ser descritos ou apresentar rótulo que:**

a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

**SECRETARIA DO MERCOSUL**  
**RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10**  
**FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri**  
**Diretor**

- b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
- c) destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos;
- d) ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;
- e) ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;
- f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;
- g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

3.2. As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não poderão ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

3.3. 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 que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

Não se poderá utilizar a expressão "tipo", para denominar vinhos e bebidas alcoólicas com estas características.

3.4. A rotulagem dos alimentos será feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do Estado Parte de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade. Esta etiqueta poderá ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

**SECRETARIA DO MERCOSUL  
RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10  
FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri  
Diretor**

#### **4. IDIOMA**

A informação obrigatória deverá estar escrita no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), com caracteres de tamanho, realce e visibilidade, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

#### **5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA**

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
- Lista de ingredientes
- Conteúdos líquidos
- Identificação da origem
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
- Identificação do lote
- Prazo de validade
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

#### **6. APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA**

##### **6.1. Denominação de venda do alimento:**

A denominação ou a denominação e a marca do alimento deverá(ão) estar de acordo com os seguintes requisitos :

- a) quando em um Regulamento Técnico MERCOSUL for estabelecido uma ou mais denominações para um alimento deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;
- b) poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior;
- c) poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais deverão estar junto ou próximas da denominação do alimento. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

**SECRETARIA DO MERCOSUL**  
**RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10**  
**FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri**  
**Diretor**

## **6.2. Lista de ingredientes**

6.2.1. Com exceção de alimentos com um único ingrediente (por exemplo: açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.) deverá constar no rótulo uma lista de ingredientes.

6.2.2. A lista de ingredientes deverá constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

a) todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;

b) quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento de um Estado Parte, poderá ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

c) quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou do MERCOSUL, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

d) a água deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmoras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporam durante a fabricação;

e) quando se tratar de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, através da adição de água, os ingredientes poderão ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo" ;

f) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: " em proporção variável".

### **6.2.3. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes**

Os aditivos alimentares deverão ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Constará desta declaração:

**SECRETARIA DO MERCOSUL**  
**RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10**  
**FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri**  
**Diretor**

- a) a função principal ou fundamental do aditivo no alimento;
- b) seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos.

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

Os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.

Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos MERCOSUL sobre Aromas/Aromatizantes.

Alguns alimentos devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

### **6.3 . Conteúdos Líquidos**

Atender o estabelecido nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL correspondentes.

### **6.4. Identificação da Origem**

6.4.1. Deve ser indicado:

- 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 ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente.

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

### **6.5. Identificação do Lote**

6.5.1. Todo rótulo deverá 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.

6.5.2. O lote será determinado em cada caso pelo 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

**SECRETARIA DO MERCOSUL**  
**RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10**  
**FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri**  
**Diretor**

autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os Estados Partes; ou

b) a data de fabricação, embalagem ou de 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).

### **6.6. Prazo de Validade**

6.6.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico MERCOSUL específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

a) deve ser declarado o “prazo de validade”;

b) o 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);

c) 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:....."
- "consumir preferencialmente antes de..."

d) as expressões estabelecidas no item "c" deverão ser acompanhadas de:

- o prazo de validade; ou
- uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou
- uma impressão através de perfurações ou marcas indeléveis do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 6.6.1 (b).

Toda informação deve ser clara e precisa;

e) o dia, o mês e o ano deverão ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá 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 do mesmo;

**SECRETARIA DO MERCOSUL**  
**RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10**  
**FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri**  
**Diretor**

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 à sua fabricação;
- vinagre;
- açúcar sólido;
- produtos de confeitaria a 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.

6.6.2. Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deverá ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas 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.

Em particular, para os alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deverá ser indicada esta característica. Nestes casos, poderá ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano da fabricação.

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): ..."

### **6.7. Preparo e instruções sobre o uso do Produto**

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

6.7.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas

**SECRETARIA DO MERCOSUL**  
**RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10**  
**FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri**  
**Diretor**

interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.

## **7. ROTULAGEM FACULTATIVA**

7.1. Na rotulagem poderá constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente Regulamento Técnico, incluídos os referentes a declaração de propriedades e as informações enganosas, estabelecidos no item 3 - Princípios Gerais.

### **7.2. Denominação de Qualidade**

7.2.1. Somente poderão 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 deverão ser facilmente compreensíveis e não deverão de forma alguma levar o consumidor a equívocos ou enganos, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identifica a qualidade do alimento.

### **7.3. Informação Nutricional**

Poderá ser utilizada a informação nutricional sempre que não entre em contradição com o disposto no item 3 - Princípios Gerais.

## **8. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA**

8.1. Deverá constar no painel principal, a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

8.2. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm.

## **9. CASOS PARTICULARES**

9.1 A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, as unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm<sup>2</sup>, poderão ficar isentas dos requisitos estabelecidos no item 5 (Informação Obrigatória), com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda e marca do produto.

**SECRETARIA DO MERCOSUL  
RESOLUÇÃO GMC Nº 26/01 – ARTIGO 10  
FÉ DE ERRATAS – ORIGINAL**

**Reginaldo Braga Arcuri  
Diretor**

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