

GUIA PRÁTICO DE ROTULAGEM GERAL DE ALIMENTOS

**Núcleo de Vigilância de Alimentos
DVPSIS - COVISA**



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

INTRODUÇÃO

- A rotulagem dos alimentos embalados é **obrigatória** e está regulamentada pela legislação brasileira através dos órgãos competentes.
- O rótulo dos alimentos é um importante canal de comunicação entre a empresa fabricante e o consumidor e tem como principal objetivo a informação sobre o produto.
- O **Decreto Lei 986/69** define **Rótulo** como “qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente do alimento”. E define *Embalagem* como sendo “qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado”.
- Já a **RDC 259/2002** da Anvisa define **Rotulagem** como sendo 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. E ainda *Embalagem* como sendo o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos. A legislação referente à rotulagem se dá a todo alimento embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor que seja comercializado, qualquer que seja sua origem.

EMBALAGEM



ROTULAGEM



- A informação obrigatória, que deve constar no rótulo dos alimentos, deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.
- Em relação ao consumidor, a rotulagem dos alimentos visa disponibilizar informações corretas, claras, precisas, apresentando as características sobre o produto, dentre elas a quantidade, composição, garantia, prazos de validade e origem, proporcionando um instrumento de promoção da saúde, bem como sobre os riscos que possam apresentar à saúde e segurança dos consumidores.
- Essa Cartilha pretende apresentar as legislações vigentes de rotulagem dos alimentos e suas exigências de modo a auxiliar a autoridade sanitária na fiscalização e análise de rotulagem.

PAINEL PRINCIPAL

- O painel principal do rótulo de um produto alimentício industrializado é a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.



REQUISITOS GERAIS DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Informações obrigatórias	
Informações obrigatórias condicionais	Condicionadas a composição do alimento
Informações regulamentadas optativas	Não são essenciais para o uso adequado e seguro; tem relação com a saúde; normalmente aparecem em destaque e são usadas para promover ao alimento.
Informações optativas não regulamentadas	Utilização frases, palavras ou símbolos que não necessariamente são inerentes ao constituinte alimentar.

PAINEL PRINCIPAL

<p>Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis, obrigatoriamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a qualidade, a natureza e o tipo do alimento; • nome e/ou a marca do alimento; • o peso ou o volume líquido; <p>A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.</p> <p>Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.</p> <p>Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados de denominação comum correspondente.</p>	<p>Art. 11 do Decreto Lei 986/69; Itens 4 e 5 da RDC 259/02</p>
---	--

<p>Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".</p>	<p>Art. 13 do Decreto Lei 986/69</p>
---	---

<p>Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Contém Aromatizante . . .", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.</p>	<p>Art. 14 do Decreto Lei 986/69</p>
---	---

<p>Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de . . ." e "Contém Aromatizantes", seguido do código correspondente.</p>	<p>Art. 15 do Decreto Lei 986/69</p>
--	---

<p>Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor imitação ou Artificial de . . ." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".</p>	<p>Art. 16 do Decreto Lei 986/69</p>
---	---

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Pannel Principal	Pannel Principal
Definir / Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor ...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de....	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Sabor ...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Idêntico ao natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
Conferir sabor não específico	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	

Fonte: Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007 ANVISA

<p>O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1mm.</p>	<p>Item 8.2 da RDC 259/02</p>
---	--------------------------------------



Alegação Nutricional/ Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais):

é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares. Pode ser INC de conteúdo absoluto ou INC de conteúdo comparativo **em relação a:**

- Valor energético (baixo / não contém ou reduzido)
- Açúcares (baixo / não contém / sem adição de açúcares ou reduzido)
- Gorduras Totais
- Gorduras Saturadas
- Gorduras Trans
- Ácidos graxos Ômega 3
- Ácidos graxos Ômega 6
- Ácidos graxos Ômega 9
- Colesterol
- Sódio (baixo / muito baixo / não contém ou reduzido)
- Sal (em adição de)
- Proteínas (fonte / alto conteúdo ou aumentado)
- Fibra alimentar (fonte / alto conteúdo ou aumentado)
- Vitaminas e Minerais

**Verificar na legislação os condicionantes para cada alegação de nutriente correspondente.

Critérios para utilização da INC Comparativa:

- Deve ser comparado ao alimento de referência:
 - Do mesmo fabricante
 - No caso de não existir alimento do mesmo fabricante → deve ser utilizado valor médio de 3 alimentos comercializados no país de processamento e/ou comercialização semelhante
- No caso de não existir alimento de referência: Não pode usar INC.

RDC 54/2012, itens 2.1;
5

ATRIBUTOS ABSOLUTOS (termos)

ATRIBUTO	TERMOS AUTORIZADOS
Baixo	Baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Não Contém	Não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto Conteúdo	Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fonte	Fonte de..., com..., contém...
Muito baixo	Muito baixo...
Sem adição	Sem adição de..., zero adição de..., sem Adicionado

ATRIBUTOS COMPARATIVOS (termos)

ATRIBUTO	TERMOS AUTORIZADOS
Reduzido	Reduzido em ..., Menos ..., Menor teor de ..., Light
Aumentado	Aumentado em ..., Mais ...

<p>Alegação de Propriedade Funcional: é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano.</p> <p>Alegação de Propriedade de Saúde: é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de relação entre o alimento ou ingrediente com doença ou condição relacionada à saúde.</p>	<p>RDC 18/1999, itens 2.1, 2.2;</p> <p>RDC 19/1999, item 3.1, 3.2</p>
---	---

EM GERAL DEMANDAM AVALIAÇÃO DE EFICÁCIA PRÉVIA DA ANVISA (RDC 18/1999)
 Para se certificar que o produto tem alegação aprovada na Anvisa (registro), verificar em:
<https://consultas.anvisa.gov.br/#/alimentos/>

São permitidas alegações de função e ou conteúdo para nutrientes e não nutrientes; podendo ser aceitas aquelas que descrevem o papel fisiológico do nutriente ou não nutriente no crescimento, desenvolvimento e funções normais do organismo, mediante demonstração da eficácia. Para os nutrientes com funções plenamente reconhecidas pela comunidade científica não será necessária a demonstração de eficácia ou análise da mesma para alegação funcional na rotulagem.

Até o momento só existem alegações de propriedades funcionais aprovadas para Suplementos Alimentares.

RDC 18/1999, itens 3.3;





Nem toda informação presente no rotulo precisa estar em um regulamento técnico, no entanto todas as informações devem atender aos princípios gerais de rotulagem.

Item 7.1 da RDC 259/02

- 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 do presente regulamento, incluídos no item 3 - Princípios Gerais.



Alegações de ausência ou presença de aditivos alimentares destacam características específicas de composição dos alimentos, que estão baseadas em classificações normativas e técnicas que não têm relação com benefícios à saúde e que não são de conhecimento da população em geral. Adicionalmente, estas alegações focam em um único componente e não informam com a mesma ostensividade os outros componentes do produto, levando o consumidor a crer que o produto possui qualidade superior.

Art. 21 do Decreto Lei 986/69;

item 3.1, alínea “a” da RDC n. 259/02

Art. 31 da Lei n. 8078/90)

Além disso, a veiculação de alegações de ausência ou não adição de classes específicas de aditivos alimentares na rotulagem de alimentos com o intuito de atribuir qualidade superior ao produto contraria também os itens 7.2.1 e 7.2.2 da RDC n. 259/02, que proíbem a declaração de denominações de qualidade não previstas em regulamentos técnicos específicos.

Fonte: Informe Técnico n. 70, de 19 de janeiro de 2016.

Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

Art. 11 do Decreto Lei 986/69 e Itens 5, 6.2, 6.2.4, 6.5, 6.6 e 6.7 da RDC 259/02

- Nome do fabricante ou produtor; **Identificação da origem** (nome ou razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; endereço completo; país de origem e município).
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados.
- Lista de ingredientes que deve constar em ordem decrescente, da respectiva proporção.
- Indicação do emprego de **aditivo intencional**, devendo constar: a função principal e nome completo ou número INS ou ambos.
- Os aditivos alimentares devem ser declarados depois dos ingredientes.

Com relação aos aromas/aromatizantes: de constar a função e, optativamente a classificação, conforme estabelecido em RT sobre Aromas/Aromatizantes. (Res. RDC nº 02/07, Decreto-lei 986/69 e Informe Técnico nº 26/07)

** Número de identificação da partida, **lote** ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível; **Prazo de validade**;

****Instruções sobre o preparo** e uso do alimento, quando necessário.

► Nota:

** Essa informação poderá constar em qualquer painel da rotulagem do alimento.

Segundo a Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, a Informação Nutricional Obrigatória pode ser apresentada de três formas. São elas:

MODELOS

Vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção ___ 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	

(*) % 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.

Horizontal

	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
Informação Nutricional	Valor Energético ___Kcal = ___kJ		Gorduras Saturadas ...g	
	Carboidratos ...g		Gorduras Trans ...g	---
porção, g ou ml (medida caseira)	Proteínas ...g		Fibra Alimentar ...g	
	Gorduras ...g		Sódio ...g	

(*) % 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.

Linear

Informação Nutricional: Porção ___ g ou mL (medida caseira); Valor energético... kcal = ... kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g (...%VD); Gorduras totais ...g (...%VD); Gorduras saturadas ...g (%VD); Gorduras trans...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ...mg (%VD).

*% 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.

Declaração da Rotulagem Nutricional

Art. 1 da RDC 360/2003, itens 3 e 3.4.4

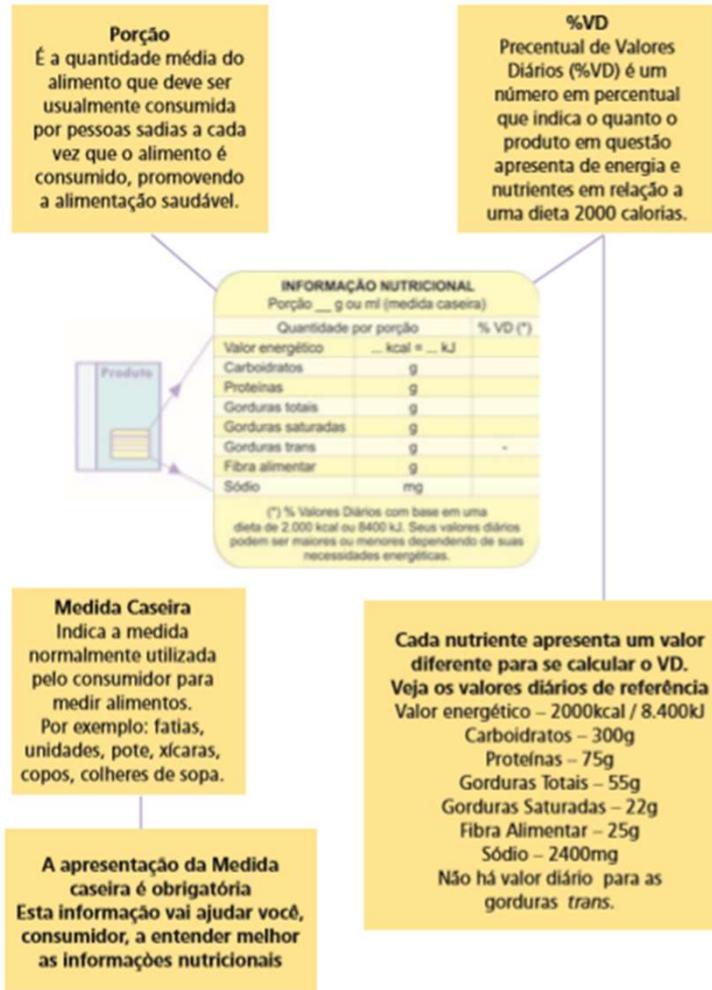
Será obrigatório declarar a quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes expressa por porção:

- valor energético (Kcal ou kJ)
- carboidratos (g)
- proteínas (g)
- gorduras totais (g)
- gorduras saturadas (g)
- gorduras trans (g)
- fibra alimentar (g)
- sódio (mg)

Pode-se declarar a quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os Regulamentos Técnicos específicos, e de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência a nutrientes.

Optativamente podem ser declarados: as vitaminas e os minerais que constam no Anexo A, sempre e quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.

Informação Nutricional Obrigatória



Frases inferiores obrigatórias na tabela:

- % 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 **ou**
- % Valores Diários de referência 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.

Item 3.4.4 da RDC 359/03

Anexo A

Declaração de Alergênicos	Art. 6, 7 da RDC 26/2016
<p>Os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou sejam derivados dos alimentos listados abaixo devem trazer a declaração “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”, conforme o caso.</p>	
<p>Deve constar no rótulo a declaração “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada.</p>	
<p>Como devem ser declaradas as informações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caixa alta; • negrito; • cor contrastante com o fundo do rótulo; e • altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. 	

Alergênicos:
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (Prunus dulcis, sin.:Prunusamygdalus, Amygdaluscommunis L.).
9. Avelãs (Corylus spp.).
10. Castanha-de-caju (Anacardium occidentale).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa).
12. Macadâmias (Macadamia spp.).
13. Nozes (Juglans spp.).
14. Pecãs (Carya spp.).
15. Pistaches (Pistacia spp.).
16. Pinoli (Pinus spp.).
17. Castanhas (Castanea spp.).
18. Látex natural.

Declaração de Lactose:

Art. 3 e 4 da Lei 136/2017

A declaração da presença de lactose é obrigatória nos alimentos, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda.

Quantidade de lactose no alimento	Frase no rótulo
Abaixo de 100 mg/100g ou ml	Zero Lactose, Isento de Lactose, 0% Lactose, Sem Lactose ou Não Contém Lactose
De 100mg até 1g/100g ou ml	Baixo Teor de Lactose ou Baixo em Lactose
Igual ou acima de 100mg/100g ou ml	Contém Lactose

Devem trazer a declaração "**Contém lactose**" imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos:

- caixa alta;
- negrito;
- cor contrastante com o fundo do rótulo;

Alimentos para dietas com restrição de Lactose:

Art. 24 da RDC 460/2020

São classificados como isentos ou com de baixo teor de lactose e devem trazer a denominação de venda no painel principal, que deve ser composta pelo nome convencional do alimento seguida da finalidade a que se destina.

Art. 4 da Lei 135/2017

A devem trazer a declaração **próxima à denominação de venda do alimento**:

Portaria 29/1998, itens 4.1.1.4.1 e 4.1.1.4.2

- “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose”, “não contém lactose” (aqueles com quantidade de lactose **igual ou menor** a 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros) ou;
- “baixo teor de lactose” ou “baixo em lactose” (aqueles com 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



****Declaração de Glúten:**

Art. 1 da Lei
10.674/2003

Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições “**Contém Glúten**” ou “**Não Contém Glúten**”, conforme o caso.

A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.





NÃO PODEM CONTER NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.	Art. 21 do Decreto Lei 986/69
---	--------------------------------------

Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Decreto-Lei e seus Regulamentos.	Art. 22 do Decreto Lei 986/69
---	--------------------------------------

Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar:	Item 3.1 da RDC 259/02
Atribuição de efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;	
Destaque para a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;	
Ressaltar , em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;	
Ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;	
Indicação de que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas ;	
Aconselhamento de consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa .	

A INC (Informação Nutricional Complementar) não se aplica a alimentos para fins especiais, águas minerais envasadas, sal de mesa e bebidas alcoólicas, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, especiarias, vinagres, café, e erva-mate e espécies vegetais para preparo de chás e outras ervas, sem adição de outros ingredientes que forneçam valor nutricional.	Item 1.4 e 1.5 RDC 54/2012
---	-----------------------------------

NOTAS

- A partir do dia 09/10/2022, entram em vigor a RDC nº 429/2020, e a IN nº 75/2020, resultado do processo regulatório de revisão da rotulagem nutricional.
- As disposições referentes ao Decreto Lei 986/69 se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação (Art. 23 do Decreto Lei 986/69).
- As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano (RDC 259/02, item 3.2).

- A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmouras, 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 evaporem durante a fabricação (RDC 259/02, item 6.2.2 d).
- ****** A declaração quanto a presença ou ausência de Glúten deve ser em destaque em qualquer um dos painéis da rotulagem.
- A informação nutricional complementar (INC) contida nos rótulos, meios de comunicação e em toda mensagem transmitida de forma oral ou escrita sobre os alimentos que sejam comercializados prontos para a oferta ao consumidor, deve ser clara a fim de evitar que tal informação seja falsa, enganosa ou confusa para o consumidor.
- Com relação aos valores expressos na rotulagem nutricional será admitida uma tolerância de $\pm 20\%$ com relação aos valores de nutrientes declarados (RDC 360/03 item 3.5.1).
- Unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, seja **inferior a 10 cm²**, podem ficar isentas dos requisitos das Informação Obrigatórias, com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda e marca do produto. Mas nos casos de embalagem que contiver as unidades pequenas, **a embalagem deve apresentar** a todas as informações obrigatórias exigidas (RDC 259/02, item 9).

REFERÊNCIAS

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007. ANVISA.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Informe Técnico n. 70, de 19 de janeiro de 2016. ANVISA.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de orientação aos consumidores – Educação para o Consumo Saudável. 2008.
- BRASIL. Decreto Lei nº 986 - de 21 de outubro de 1969.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Lei 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.
- BRASIL. Resolução - RES nº 18, de 30 de abril de 1999. Estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. Órgão emissor: **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao>>.
- BRASIL. Resolução - RES nº 19, de 30 de abril de 1999. Estabelece o regulamento de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem. Órgão emissor: **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao>>.
- BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Órgão emissor: **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao>>.
- BRASIL. Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Órgão emissor: **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao>>.
- 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. Órgão emissor: **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao>>.
- BRASIL. Resolução - RDC nº 135, de 08 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. Órgão emissor: **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao>>.
- BRASIL. Resolução - RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Órgão emissor: **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao>>.
- BRASIL. Resolução - RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020. Dispõe sobre os requisitos sanitários das fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo. Órgão emissor: **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao>>.