

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

**ATA Nº 02/15**

**AGREGADO VIII**

**Rio de Janeiro, 15 a 19 de junho de 2015**

**Legenda:**

**Azul: comentários da LV Reunião Ordinária – Rio de Janeiro, junho 2015**

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE A DECLARAÇÃO [DOS  
PRINCIPAIS ALIMENTOS] DE ALERGÊNICOS [E SULFITOS] NA ROTULAGEM  
DE ALIMENTOS EMBALADOS**

**1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO:**

[1.1. O presente Regulamento Técnico se aplicará de maneira complementar ao RTM sobre rotulagem de alimentos embalados, sendo a declaração de alergênicos e sulfitos de caráter obrigatório.]

Ou

[1.1. O presente regulamento técnico se aplica à rotulagem dos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia comercializados no território dos Estados Parte, ao comércio entre eles e as importações extrazona, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação.

1.2. Este regulamento se aplica de maneira complementar ao RTM sobre rotulagem de alimentos embalados.

1.3. Este regulamento não se aplica aos seguintes produtos:

1.3.1. alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento; e

1.3.2. alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.]

## 2. DEFINIÇÕES:

Para fins deste presente Regulamento se entende por:

**A Delegação da Argentina manifestou que não seria necessária a inclusão de novas definições. Não obstante, as delegações da Argentina, Paraguai e Venezuela concordaram em avaliar as definições acima juntamente com as outras propostas de modificação apresentadas pelo Brasil.**

**A Delegação do Uruguai considera que devem ser incluídas as definições necessárias para o entendimento do documento.**

[Serviços de alimentação: estabelecimento institucional ou comercial onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local, tais como: restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, escolas, creches.]

[Alergias alimentares: reações adversas reprodutíveis mediadas por mecanismos imunológicos específicos que ocorrem em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento.]

[Programa de Controle de Alergênico: programa para a identificação e controle dos principais alimentos que causam alergias alimentares e para a prevenção da contaminação cruzada com alérgenos alimentares em qualquer estágio do seu processo de fabricação, do cultivo a embalagem e comércio.]

[Contaminação cruzada: presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência de cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental.]

## 3. DECLARAÇÃO DA PRESENÇA [DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS] DE ALERGÊNICOS [E SULFITOS]:

3.1. Será obrigatório declarar todo ingrediente (incluindo os aditivos alimentares), coadjuvante de tecnologia ou seus derivados que constem do Anexo I do presente Regulamento, que [cause alergia ou intolerância alimentar e], se utilize na elaboração de um alimento e esteja presente no produto acabado mesmo que em sua forma modificada, por meio da seguinte declaração: “[Alérgicos] Contém: ...(seguido do nome comum do alimento listado no Anexo I)” ou “[Alérgicos] Contém derivado de: ...(seguido do nome comum do alimento listado no Anexo I)”.

**As delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela não concordam com a proposta do Brasil de incluir a palavra “Alérgicos” na declaração.**

[3.1.1. No caso dos crustáceos, a declaração deve incluir o nome comum das espécies da seguinte forma: “[Alérgicos]: Contém crustáceos (nomes comuns das espécies)”, “[Alérgicos]: Contém derivados de crustáceos (nomes comuns das espécies)” ou “[Alérgicos]: Contém crustáceos e derivados (nomes comuns das espécies)”, conforme o caso.]

**A Delegação do Brasil solicitou que a declaração da presença de crustáceos também mencionasse o nome comum das espécies presentes para auxiliar os consumidores no entendimento das informações.**

**A Delegação da Argentina considera desnecessária a inclusão dos nomes comuns como parte da declaração por entender que os mesmos estão mencionados na lista de ingredientes. No entanto, a fim de obter consenso para harmonização desse regulamento poderia aceitar a solicitação da Delegação do Brasil.**

**As delegações do Paraguai, Uruguai e Venezuela estariam de acordo com a proposta para atingir consenso.**

[4. Ingredientes (incluindo aditivos alimentares) e coadjuvantes de tecnologia derivados dos alimentos que constem do anexo I podem ser excluídos da obrigatoriedade da declaração, mediante comprovação da ausência de potencial alergênico].

**A Delegação do Brasil, embora reconheça a complexidade do tema, considera necessária a inclusão de um dispositivo que defina um procedimento específico para a autorização de exceções para ingredientes produzidos por empresas específicas no âmbito do MERCOSUL ou internamente.**

**A Delegação da Argentina entende que as modificações da lista de substâncias alergênicas deve ser realizada de acordo com os mecanismos atuais previstos pelo MERCOSUL para a revisão das Resoluções GMC. No entanto, concorda com a preocupação e entendimento da complexidade do tema e analisará internamente de forma conjunta com o que se defina em relação às exceções.**

**As delegações do Paraguai, Uruguai e Venezuela concordam com o mencionado pela Delegação da Argentina em relação à modificação da lista de substâncias alergênicas e ressalta a importância de que as exceções da lista devem ser harmonizadas no âmbito do MERCOSUL de maneira a evitar barreiras ao comércio entre os países.**

[5. Quando um dos alimentos mencionados no Anexo I não fizer parte intencional do alimento, mas existir a possibilidade de [presença acidental] [contaminação cruzada] durante o processo de elaboração, ainda que aplicada as Boas Práticas de Fabricação [e de programa de controle de alergênicos], deve constar no rótulo

a declaração : “[Alérgicos] Pode Conter: ...(seguido do nome comum do alimento listado no Anexo I)”].

**A Delegação do Brasil entende que a inclusão de uma exigência de um programa de controle de alérgicos é importante para evitar o uso abusivo desta declaração. Além disso, manifestou preocupação quanto à adoção de exigências internas distintas entre os países.**

**As Delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela entendem que a proposta do Brasil não faz referência a um programa MERCOSUL. Portanto, consideram que não é pertinente incluir aspectos relacionados à implementação da normativa ou programas que se desenvolvam a nível nacional.**

[5.1. No caso dos crustáceos, a declaração deve incluir o nome comum das espécies da seguinte forma: “[Alérgicos]: Pode conter crustáceos (nomes comuns das espécies)”]

**A Delegação do Brasil solicitou que a declaração da presença de crustáceos também mencionasse o nome comum das espécies presentes para auxiliar os consumidores no entendimento das informações.**

**A Delegação da Argentina considera desnecessária a inclusão dos nomes comuns como parte da declaração por entender que os mesmos estão mencionados na lista de ingredientes. No entanto, a fim de obter consenso para harmonização desse regulamento poderia aceitar a solicitação da Delegação do Brasil.**

**As delegações do Paraguai, Uruguai e Venezuela estariam de acordo com a proposta para atingir consenso.**

6. Os alimentos, ingredientes (incluindo aditivos alimentares) e coadjuvantes de tecnologia não podem veicular qualquer tipo de palavra, símbolo, alegação ou outra representação gráfica relacionada à ausência de alimentos alérgicos ou de alergias alimentares, [exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos].

**A Delegação do Brasil entende que é necessário restringir o uso de informações sobre a ausência de alimentos alérgicos, a fim de evitar situações enganosas ou que coloquem em risco à saúde dos consumidores com alergias. Considerando a necessidade de manter um alinhamento adequado com os princípios gerais de rotulagem e evitar uma restrição desnecessária das informações veiculadas em alimentos especialmente desenvolvidos para indivíduos com alergias, entende ser mais adequado estabelecer que essas informações somente podem ser utilizadas quando atenderem ao disposto em regulamentos técnicos específicos.**

**As Delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela estão de acordo com o conceito, porém irão analisar a redação.**

## 7. APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES:

7.1. As advertências exigidas nos itens 3 e 5 devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração:

[7.1.1. caixa alta;]

[7.1.2. negrito;]

7.1.3. cor contrastante com o fundo do rótulo; e

[7.1.4. altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizado na lista de ingredientes.]

7.2. As declarações não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

7.3. No caso das embalagens com área de [painel principal igual ou inferior a 100 cm<sup>2</sup>], a altura mínima dos caracteres é de 1 mm.

7.4. Sendo aplicável ao produto mais de uma das advertências previstas, a informação deve ser agrupada em uma única frase, iniciada pela expressão ["Alérgicos:"] Contém: seguida das respectivas indicações de conteúdo.

7.5. No caso em que o ingrediente alergênico estiver presente em mais de uma forma, como tal e como derivado/s, deve ser declarado somente ["Alérgicos:"] Contém: (seguido do nome comum do alimento listado no Anexo I).

## 8. CASOS PARTICULARES

8.1. Para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou a [serviços de alimentação], as declarações exigidas nos itens 3 e 5 podem ser alternativamente apresentadas em documentos que acompanhem o produto.

**As delegações analisarão a inclusão de um paragrafo para cobrir o caso de alimentos que não possuem obrigatoriedade de possuir lista de ingredientes e os casos de constituintes ocultos (ex. coadjuvantes de tecnologia) que podem causar alergias.**

### ANEXO I

1. Trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut e suas estirpes hibridizadas [e produtos derivados], [exceto:
--

a) xaropes de glicose a base de trigo, incluindo a dextrose;
b) maltodextrinas à base de trigo;
c) xarope de glicose à base de cevada;
d) cereais utilizados para a obtenção de destilados alcoólicos, incluindo o álcool etílico de origem agrícola].
2. Crustáceos [e produtos derivados].
3. Ovos [e produtos derivados].
4. Peixes [e produtos derivados], [ exceto:
a) gelatina de peixe utilizada como veículo de vitaminas ou preparados de carotenoides;
b) gelatina de peixe ou ictiocola utilizada como clarificante de cerveja e vinho];
5. Amendoim [e produtos derivados].
6. Soja [e produtos derivados] [exceto:
a) óleo e gorduras de soja totalmente refinados;
b) misturas de tocoferóis (INS 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivado de la soja;
c) fitoesteroles y ésteres de fitoesterol derivado de aceite vegetales de soja;
d) ésteres de fitostanol derivados de fitoesteroles de aceite de semilla de soja. ]
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos [e produtos derivados] , [exceto:
a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
b) lactitol. ].
8. Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.) [e produtos derivados]*.
9. Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.) [e produtos derivados]*.
10. Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ) [e produtos derivados]*.
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) [e produtos derivados] *.
12. Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.) [e produtos derivados]*.
13. Nozes ( <i>Juglans</i> spp.) [e produtos derivados]*.
14. Pecã ( <i>Carya</i> spp.) [e produtos derivados]*.
15. Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.) [e produtos derivados]*.
16. Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.; [Araucaria araucana; A. angustifolia]) [e produtos derivados]*.
17. Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.) [e produtos derivados]*.
[18. Látex natural]
[19. Sulfitos dióxido de azufre y sus sales) en concentración igual o superior a 10ppm (mg/kg) (expresado en SO2)]

\*[exceto os utilizados na produção de destilados alcoólicos, incluindo o álcool etílico de origem agrícola.]

**A Delegação da Argentina enfatizou a importância de harmonizar as exceções no âmbito do MERCOSUL, propondo o texto acima que está entre colchetes.**

A Delegação do Brasil não concorda com as exceções propostas pela Delegação da Argentina. Não obstante, se comprometeu a avaliar a possibilidade de excetuar os ingredientes derivados de alergênicos utilizados na produção de destilados alcoólicos, pois, a partir dos dados levantados, esses seriam os únicos produtos que não contém alérgenos alimentares.

A Delegação do Paraguai concorda com a exceção dos ingredientes derivados de alergênicos utilizados na produção de destilados alcoólicos.

A Delegação do Uruguai concorda com a proposta apresentada pela Delegação da Argentina. No entanto, a fim de harmonizar o documento, analisará as propostas que forem realizadas pelas demais delegações.

A Delegação da Venezuela analisará a adequação da lista, incluindo as exceções propostas.

A Delegação do Brasil informou que existe uma lei no país que reconhece o látex natural como alergênico e obriga a declaração dessa substância na rotulagem de produtos, incluindo alimentos.

As Delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela não concordam com a inclusão do látex natural na lista.

As Delegações da Argentina, Paraguai, Uruguai e Venezuela concordam com a inclusão dos sulfitos na lista.

A Delegação do Brasil não concorda com a inclusão dos sulfitos.