

AGREGADO V

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

COMISSÃO DE ALIMENTOS

ATA Nº 04/19

Brasília, 18 a 22 de novembro de 2019

Documento de Trabalho

Versão português

Violeta: comentários da LXIII Reunião. Os textos entre colchetes serão analisados internamente por cada país.

Azul: comentários da LXIV Reunião

Laranja: comentários da LXV Reunião

Texto em negrito: consensuado na LXIV Reunião

Sombreado em amarelo: para análise sobre a melhor redação

Vermelho: comentários da Reunião virtual de 23 de maio de 2018

[] Entre corchetes: continua em consulta interna.

Marron: comentários do Paraguai para o Bloco 1, ainda não revisados.

Verde: comentários do Uruguai para o Bloco 1, ainda não revisados.

Fúcsia: comentários LXIX reunião- julho 2019

Violeta LXXRO

Cinza: LXXIRO

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 26/03

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

(Revoga as Res. GMC Nº 26/03 e **06/94**)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Decisão 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 26/03 foi aprovado o Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados;

Que se torna 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, por meio 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: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) / 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)

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 26/03 e 06/94.

Art. 5 - Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos nacionais antes de XX/XXX/XXXX.

XX GMC – XXXX, XXXX

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplicará à rotulagem dos alimentos comercializados nos Estados Partes do MERCOSUL, incluindo ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, embalados na ausência do consumidor, inclusive aqueles destinados exclusivamente para processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação.

Este Regulamento não se aplica aos alimentos embalados que sejam preparados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento e aos alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do 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.

Incluir um item estabelecendo requisitos diferenciados para os produtos destinados exclusivamente para o processamento industrial.

2. DEFINIÇÕES

2.1. [Rotulagem: qualquer material escrito, impresso ou gráfico que está presente no rótulo e em documento, anel, cinta ou gargantilha que acompanhe o alimento].

2.2. [Rótulo: qualquer matéria descritiva ou gráfica, incluindo inscrições, legendas, marcas, símbolos e ilustrações, que esteja escrita, impressa, estampada, marcada, gravada em relevo, litografada ou colada na embalagem do alimento].

A Delegação da Argentina encaminhará uma proposta de redação para ambos os termos antes de 31 outubro/18.

2.3. **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.

2.4. **Embalagem:** é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

2.4.1. Embalagem primária, envoltório primário ou recipiente: é a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.4.2. Embalagem secundária ou pacote: é a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

2.4.3. Embalagem terciária ou embalagem: é a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

As delegações analisarão as definições de embalagens em conjunto com a discussão de legibilidade e apresentação da informação.

2.5- Alimento embalado- é todo alimento que está contido em uma embalagem pronto para ser oferecido ao consumidor.

2.6- Consumidor- é toda persona física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

A Delegação do Uruguai propõe analisar a inclusão da definição de “consumidor final”, caso seja necessário para diferenciar a rotulagem de alimentos para uso industrial.

A definição que se propõe é a utilizada para consumidor final é a que atualmente consta na Res. GMC N° 46/03 para consumidor.

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

2.8- Ingrediente composto: é o ingrediente alimentar elaborado a partir dois ou mais ingredientes.

[2.9- **Categoria de ingredientes:** para fins de Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI) é o termo genérico que se refere ao nome da classe de um ingrediente e ou de qualquer termo comum similar utilizado em referência ao nome do alimento.]

Esta definição será considerada junto com Declaração Quantitativa de Ingredientes.

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

2.11. 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.

2.12. Coadjuvante de tecnologia de fabricação: é toda substância ou matéria, excluídos equipamentos ou utensílios, que não se consome como ingrediente alimentar por si só e que se utiliza intencionalmente na elaboração de matérias primas, alimentos ou seus ingredientes, para alcançar uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração, podendo resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final.

2.13. Denominação de venda do alimento: é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento.

2.14. Serviço de Alimentação: estabelecimento que tem como finalidade elaborar alimentos, incluindo ou não seu fracionamento, seja como prato preparado ou preparações culinárias para fins de consumo institucional ou comercial a pedido ou solicitação do consumidor.

Pedido de inclusão do Brasil:

2.15 [Fabricante, produtor, processador ou industrializador: é aquele que realiza o processo de obtenção de um alimento.

2.16 Fracionador ou envasador: é aquele que realiza a operação pela qual se divide, acondiciona ou envasa um alimento para fins de sua distribuição, comercialização e entrega ao consumidor.]

As delegações analisarão a possibilidade de manter uma definição para fracionador, uma para envasador e excluir a definição de fracionamento (item 2.17).
Brasil reemitirá uma proposta de definição de envasador baseada em sua legislação.

Uruguai não concorda com a inclusão do termo “responsável” nas definições tendo em vista o alcance do mesmo.

Poderia ser utilizado “...é quem realiza o processo de obtenção....”

A delegação do Paraguai concorda com a proposta do Uruguai.

A Delegação da Argentina não considera necessária as inclusões das definições de fabricante e fracionador, e concorda com as delegações do Paraguai e Uruguai que não se utilizar o termo “responsável”.

2.17. Fracionamento de alimentos: é a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para fins de distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor. [Esta operação não constitui uma transformação substancial.]

2.18. Lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, num espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.12.19. 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. [O fracionamento de produtos num país diferente da origem, não modifica a origem do mesmo.]

Proposta do Brasil:

País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido.

Paraguai e Uruguai solicitaram que no documento conste que o fracionamento de alimentos não modifica o país de origem do produto, propondo duas alternativas de redação que se encontram entre colchetes. É relevante para essas delegações que deve ficar clara a identificação do país de origem e o país de fracionamento.

As demais delegações analisarão a redação.

2.13-20 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.

A Delegação da Argentina entende que a definição atual da Res. GMC Nº 26/03 se ajusta melhor ao uso que se dará ao presente regulamento, e não considera conveniente limitar a definição às condições de exposição à venda.

A Delegação do Paraguai propôs: é a parte da embalagem desenhada para ser visível e onde se apresenta de forma mais relevante a denominação de venda e a marca ou o logo e ou o nome fantasia, e ou o desenho alegórico caso existam.

A Delegação do Uruguai está analisando o item correspondente à apresentação da informação obrigatória, podendo não ser necessário o uso de “painel principal”, e essa definição não seria necessária. O problema surge na adequação dos rótulos de alimentos, nos quais a etiqueta complementar que contém o nome do produto não seria sempre viável colocá-la no painel principal. Solicita, portanto, discutir este item em conjunto com a apresentação e distribuição da informação obrigatória.

Paraguai propõe incluir a seguinte definição.

2.14-21 **Nome de Fantasia:** nome com o qual a indústria identifica um produto sem que o mesmo constitua a marca comercial ou a denominação de venda.

Paraguai mantém sua posição de incluir esta definição entendendo que é necessário diferenciar o nome de fantasia da denominação de venda, e evitar que o realce do nome de fantasia possa induzir a erro. Uruguai concorda com a proposta do Paraguai.

Argentina e Brasil compartilham a preocupação manifestada pelo Paraguai. No entanto, consideram que não há necessidade de incluir definição para nome de fantasia, e abordar o tema de legibilidade em item específico.

Paraguai e Uruguai mantem esta proposta e reavaliarão quando for tratado o item de legibilidade.

A delegação do Uruguai propôs a inclusão da seguinte definição:

2.15.22. Legibilidade: é o aspecto físico da informação, através do qual o público em geral obtém visualmente a informação, e que está determinado, entre outros fatores, pelo tamanho da fonte, o espaço entre as letras, a espessura do traço, a cor da impressão, o tipo de letra, a relação entre a largura e a altura da letra, a superfície do material e o contraste entre o texto e o fundo **do rótulo (incluir)**.

As demais delegações analisarão a proposta.

A Delegação do Uruguai propôs a inclusão da seguinte definição:

2.16.23 Declaração Quantitativa de ingredientes (DQI): é a declaração percentual da quantidade de determinado ingrediente incluindo ingredientes compostos, e categorias de ingredientes de acordo com os requisitos estabelecidos na presente Resolução.

As demais delegações analisarão a proposta.

A Delegação do Brasil propôs incluir a definição:

2.47.24 Prazo de validade: é a data até a qual um produto, nas condições de conservação indicadas pelo fabricante conserva suas propriedades de inocuidade e qualidade.

Paraguai concorda com a proposta do Brasil.
Argentina e o Uruguai analisarão internamente.

3. PRINCÍPIOS GERAIS

Qualquer informação transmitida na rotulagem dos produtos abrangidos por este Regulamento deve ser verdadeira, clara, legível e indelével.

3.1 A rotulagem dos produtos abrangidos por este Regulamento, não deve:

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

b) atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

c) ressaltar a presença de [ingredientes], componentes ou características que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos [MERCOSUL específicos;]

d) ressaltar a ausência de [ingredientes], componentes ou características que não são próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos [MERCOSUR] específicos;

e) afirmar, indicar ou sugerir que o produto possui propriedades nutricionais específicas, exceto nos casos previstos em Regulamento Técnico [MERCOSUR.];

[f) ressaltar em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que são adicionados como ingredientes em todos os alimentos de tecnologia de elaboração semelhante;]

[g) ressaltar em alimentos processados a ausência de ingredientes não permitidos em todos os alimentos do mesmo tipo;]

As delegações do Brasil e do Uruguai analisarão os itens c y d em junto com os itens f e g.

h) ressaltar qualidades que possam induzir a equívoco com respeito a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tem

ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando são consumidos sob uma forma farmacêutica;

i) indicar que o alimento, seus componentes e ou ingredientes possuem ação [estimulante], preventiva ou curativa de enfermidades, propriedades medicinais ou terapêuticas.

Brasil propõe incluir os itens:

j) afirmar, indicar ou sugerir que existe relação entre o consumo do alimento ou de seus componentes com enfermidades ou condições relacionadas à saúde, exceto quando estiver previsto em regulamentos técnicos específicos;

k) afirmar, indicar ou sugerir que o alimento ou seus componentes possuem efeitos metabólicos ou fisiológicos no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano, exceto quando previsto em regulamentos técnicos específicos.

Argentina propõe substituir os itens j y k propostos pelo Brasil pela redação abaixo:

Aconselhar seu consumo por razões de melhoria da saúde, ou redução de risco de enfermidades, exceto quando estiver previsto em regulamento técnico específico.

As delegações analisarão as propostas.

[l- afirmar, indicar ou sugerir que o alimento é recomendado, aprovado ou atende os requisitos estabelecidos por profissionais de saúde ou associações de saúde **profissionais da saúde**], exceto quando previsto em regulamentos técnicos específicos].

As delegações da Argentina e Paraguai analisarão a redação proposta.

A delegação do Brasil propõe incluir:

m) Destaque a ausência de aditivos alimentares, exceto quando previsto em regulamentos em técnicos específicos.

As delegações analisarão o item.

_____fim da reunião 03 de 2018-----

Proposta de inclusão do Paraguai:

3.2 As informações contidas em **collarines (gargalo?)**, etiquetas, documentos, **anel, cinta?**, gargantilha, e artigos promocionais que acompanham o alimento embalado pronto para o consumo não poderão ser utilizadas para declarar informações obrigatórias que devem estar contidas no rótulo do alimento, estando sujeitas aos requisitos sobre princípios gerais estabelecidos neste Regulamento.

Comentários do Paraguai: regular o tipo de informação que consta nos materiais que acompanham o alimento, de forma a não levar o consumidor ao engano ou confusão, sendo este ponto uma ferramenta para que as autoridades sanitárias tenham ingerência sobre a informação descrita nesses materiais.

Uruguai: concorda com as propostas do Brasil. Mantem a observação sobre admitir as exceções por regulamentos técnicos específicos que possibilitam a desarmonização de critérios.

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 poderá ser utilizada a expressão "tipo", para denominar vinhos e bebidas alcoólicas com estas características.

Brasil propõe a exclusão dos itens 3.2 e 3.3.

A delegação da Argentina vai propor redação alternativa.

As delegações do Paraguai e Uruguai analisarão a proposta do Brasil, assim como a redação alternativa a ser apresentada pela Argentina.

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 colocação deve ser efetuada antes da comercialização.

Comentários na LXIII Reunião: os itens 3.2 a 3.4 não foram discutidos, pois não estavam no âmbito de discussão desta reunião.

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 adequados, 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.

Comentários na LXIII Reunião: os itens 4 e 5 não foram discutidos, pois não estavam no âmbito de discussão desta Reunião.

6. APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

6.1. Denominação de venda do alimento:

6.1.1 A denominação de venda do alimento deve estar de acordo com os seguintes requisitos:

a) quando uma ou mais denominações de venda estiverem estabelecidas num Regulamento Técnico MERCOSUL, deve ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

b) Na ausência de uma denominação de venda para um alimento num Regulamento Técnico MERCOSUR, deverá ser utilizada a denominação prevista na legislação nacional do país de consumo;

c) quando não existirem tais denominações de venda, deve ser utilizado:

i) um nome comum, usual ou consagrado pelo uso corrente no país de consumo;

ii) na sua ausência, uma descrição apropriada que indique a verdadeira natureza do alimento e que seja específica, aprovada pela autoridade competente quando os procedimentos nacionais exigirem;

d) Sempre que necessário, deve ser indicada como parte ou próximo da denominação de venda, a condição física, forma de apresentação e tipo de tratamento aplicado ao alimento, conforme o caso, para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano.

6.1.2 Adicionalmente à denominação de venda poderá ser utilizado um nome de fantasia, marca comercial, ou uma marca registrada, sempre que sejam atendidos os requisitos estabelecidos no presente Regulamento.

A delegação do Brasil reiterou seu interesse em incluir informações sobre a substituição total ou parcial de açúcar por edulcorantes nos alimentos. Não obstante, informou que está analisando internamente o tema e enviará proposta de redação para a próxima reunião.

A delegação do Uruguai comparte a preocupação do Brasil e aguarda a proposta para análise.

6.2. Lista de ingredientes

Comentários LXXRO

6.2.1. Nos rótulos dos alimentos abrangidos por esta Resolução devem conter a declaração da lista de ingredientes.

6.2.1.1. Não será exigida a lista de ingredientes para os alimentos constituídos por um único ingrediente, desde que a denominação de venda permita a identificação desse ingrediente.

6.2.2. A lista de ingredientes deverá constar no rótulo precedida da expressão "Ingredientes:" ou "Ingr.:".

6.2.3 Todos os ingredientes utilizados na formulação do produto deverão ser declarados na lista de ingredientes.

6.2.3.1 Os ingredientes deverão ser declarados em ordem decrescente de peso inicial (m/m) no momento da fabricação do alimento.

6.2.3.2 Os ingredientes serão denominados de acordo com os critérios estabelecidos no item 6.1.

6.2.4 Os coadjuvantes de tecnologia estarão isentos de serem declarados na lista de ingredientes.

[BRA: 6.2.4.1 O disposto no item 6.2.4 não se aplica aos coadjuvantes de tecnologia cuja declaração seja necessária para a gestão de risco para a saúde (ex.: alergênicos, lactose, sulfitos, azo corantes).]

As delegações estão de acordo em estabelecer uma exceção a aplicação do item 6.2.4, não obstante, as delegações de Argentina, Paraguai e Uruguai entendem que a expressão “gestão de risco para a saúde” é muito ampla.

Paraguai e Uruguai sugerem a seguinte redação, para avaliação dos países: O disposto no item 6.2.4 não se aplica aos coadjuvantes de tecnologia que contenham substâncias alergênicas, ou que causem intolerância alimentar ou hipersensibilidade ou que impliquem outros riscos comprovados para a saúde.

6.2.5. Quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto poderá ser declarado como tal na lista de ingredientes, de acordo com o item 6.1, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de peso (m/m) no momento da fabricação do ingrediente composto.

6.2.5.1 Para um ingrediente composto com uma denominação estabelecida num Regulamento Técnico MERCOSUL ou legislação nacional dos Estados Partes do MERCOSUR, e este represente menos de 5% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes.

6.2.5.1.1 O disposto no item 6.2.5.1 não se aplica aos ingredientes do ingrediente composto que:

BRA ((a) Sejam enfatizados no rótulo por meio de palavras ou imagens;))

A delegação do Brasil irá identificar exemplos aplicáveis ao caso.

b) Sejam classificados como aditivos alimentares e desempenhem uma função tecnológica no produto acabado; ou

c) BRA ((Sua declaração seja necessária para gestão de risco à saúde (ex.: alergênicos, lactose, sulfitos, azo corantes).])

As delegações da Argentina, Paraguai e Uruguai estão de acordo em estabelecer uma exceção a aplicação do item 6.2.5.1.1 c, não obstante, entendem que a expressão “gestão de risco para a saúde” é muito ampla.

Paraguai e Uruguai sugerem a seguinte redação, para avaliação dos países: O ingrediente composto contenha substâncias alergênicas, ou que causem intolerância alimentar ou hipersensibilidade ou que impliquem outros riscos comprovados para a saúde.

Argentina solicita avaliar a pertinência de criação de um único dispositivo sobre a exceção de determinadas possibilidades vinculadas a declaração de ingredientes que não aplicariam para o caso de substâncias alérgicas ou com reações adversas para a saúde, com a finalidade de evitar que esse conceito conste em vários itens do regulamento.

6.2.5.4 A Água adicionada deverá ser declarada na lista de ingredientes.

6.2.5.4.1 Não será necessária a declaração de água na lista de ingredientes quando:

a) Forme parte de caldas, salmouras e xaropes e estes sejam declarados como tais na lista de ingredientes.

b) For adicionada durante o processo de fabricação exclusivamente com a finalidade de reconstituir ingredientes desidratados ou concentrados, [de forma a atender seus padrões, desde que conste o nome do ingrediente seguido da palavra “reconstituído”.]

Brasil irá avaliar internamente as condições de propor redação alternativa, se for o caso.

6.2.5.4.2 ((A água adicionada ou outros ingredientes voláteis que se evaporem totalmente durante a fabricação do alimento, não deverão ser declarados na lista de ingredientes.)

Proposta de Brasil

6.2.2.3.2.1 [No caso da água adicionada ou outros ingredientes voláteis que se evaporem parcialmente, a quantidade remanente deve ser declarada em ordem decrescente de peso (m/m) no produto final. Observação: usar a fórmula de cálculo da **Diretiva UE].]**

Brasil irá encaminhar o cálculo previsto na normativa europeia.
Argentina, Uruguai e Paraguai avaliarão internamente a proposta do Brasil

6.2.2.5. No caso de alimentos constituídos por mistura de frutas, de hortaliças, de especiarias ou ervas culinárias em que nenhuma predomine em peso de maneira significativa, estes ingredientes poderão ser enumerados seguindo uma ordem diferente sempre que a lista desses ingredientes seja acompanhada da expressão "em proporção variável".

Fim do tratamento da LXIX RO /CA-----

6.2.3. Pode ser empregado o nome genérico para denominar os ingredientes que pertencem a classe correspondente de acordo com a Tabela 1, com exceção dos seguintes casos:

6.2.3.1 Quando na rotulagem do alimento se fizer referência ao nome específico do ingrediente.

6.2.3.2 Quando os ingredientes contiverem ou forem derivados dos alimentos ou ingredientes considerados alérgenos alimentares segundo o estabelecido em RT específico.

TABELA 1

Classe de ingredientes	Nome Genérico
Óleos refinados, exceto azeite de oliva	<p>“Óleo” seguido do termo “vegetal” ou “animal”, conforme o caso, e da qualificação “totalmente hidrogenado”, “parcialmente hidrogenado”, (“interesterificado” ou outro processo tecnológico empregado, conforme o caso)).</p> <p>Argentina propõe retirar o texto em colchetes conforme estabelecido na norma do Codex, não obstante analisará internamente.</p>
Gorduras refinadas	<p>“Gordura” seguido do termo “vegetal” ou “animal”, conforme o caso, ((e da qualificação “totalmente hidrogenada”, “parcialmente hidrogenada”, “interesterificada” ou outro processo tecnológico empregado, conforme o caso)).</p> <p>Argentina analisará internamente o tema.</p>
Conclusão das discussões LXXRO	
Amidos naturais e amidos modificados por ação física ou enzimática.	“Amido”
Amidos modificados quimicamente.	“Amido modificado”

Féculas naturais e féculas modificadas por processo físico ou enzimático.	“Fécula”
Féculas modificadas quimicamente.	“Fécula modificada”
Todas as espécies de peixe, quando o peixe constitui um ingrediente de outro alimento.	“Peixe”
Todos os tipos de carne de aves (de criação), quando a carne constitui um ingrediente de outro alimento, exceto a carne de ave separada mecanicamente.	“Carne de ave”
Todos os tipos de queijo, quando o queijo ou as misturas de queijos constituem um ingrediente de outro alimento, e sempre que no rótulo e na apresentação do alimento não faça referência a um tipo específico de queijo.	“Queijo”
Todas as especiarias e (extratos de especiarias) que não excedam 2% do peso do alimento, isoladas ou misturadas.	“Especiaria” ou “(Mistura) Extrato de especiarias”
Todas as ervas culinárias ou partes de ervas culinárias que não excedam 2% do peso do alimento, isoladas ou misturadas.	“Erva culinária” ou “Mistura de ervas culinárias”
Todos os tipos de preparados de goma utilizados na fabricação de goma base para goma de mascar	“Goma base”
Todos os tipos de sacarose	“Açúcar”
Dextrose anidra e dextrose monohidratada	“Dextrose” ou “glicose”
Todos os tipos de caseínatos	“Caseínatos”
Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada.	“Manteiga de cacau”
Todas as frutas (ES confitadas) cristalizadas sem exceder 10% do peso do alimento	“Frutas (ES confitadas) cristalizadas”
Todas as proteínas lácteas (caseínas, caseínatos, proteína de leite e proteína do soro de leite) e suas misturas	“Proteína láctea”
Proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. (BRA Proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, extrato de soja	“Proteína de soja”

em pó, farinha de soja desengordurada e outros produtos proteicos de soja com no mínimo 25% de proteína em base seca. PAR e URU analisarão internamente	
--	--

Brasil está analisando outros nomes genéricos enviados pelo setor produtivo e enviará proposta antes da próxima reunião.

6.2.5. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes

Os aditivos alimentares deverão ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes.

6.2.6. Esta declaração deve constar:

6.2.6.1. Da função principal ou fundamental do aditivo no alimento;

6.2.6.2. Seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos.

Proposta do Brasil

[6.3.4. A declaração de aditivos alimentares na lista de ingredientes deve cumprir os seguintes critérios:

6.3.4.1 Estar agrupada por sua respectiva função tecnológica exercida no alimento;

6.3.4.2 Quando o aditivo exercer mais de uma função tecnológica no alimento, deve ser declarada a função principal exercida no alimento;

6.3.4.3 Cada função tecnológica deve ser declarada na respectiva ordem de proporção de peso (m/m) no produto final, considerando a soma de todos os aditivos alimentares que exercem a mesma função;

6.3.4.4 Para cada função tecnológica, deve constar imediatamente os nomes dos aditivos entre parêntesis, em ordem decrescente de peso (m/m), considerando a ordem antes que sejam combinadas para compor o produto;

6.3.4.5 Adicionalmente ao nome do aditivo, pode ser declarado o número INS dos aditivos (CXG 36-1989) - Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS);

6.3.4.6 No caso dos aromatizantes será declarada somente a função e, adicionalmente pode ser declarado o sabor do aroma conferido.]

PRA analisará a proposta do Brasil, e propõe a inclusão do seguinte parágrafo:

6.2.6.2 Os alimentos contidos em embalagens com rótulo menor que 100 cm² podem declarar na lista de ingrediente o INS em substituição ao nome específico do aditivo.]

URU analisará internamente.

Os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.

BRA propõe retirar o item acima, pois já está contemplado no item 6.3.4.4. proposto PRA e URU analisarão internamente

Proposta de inclusão do Brasil:

[6.3.5 No caso de o alimento conter um ou vários ingredientes à base de açúcar, estes deverão constar na lista de ingredientes imediatamente após o termo "açúcares", entre parêntesis, em ordem decrescente de peso (m/m), considerando a ordem antes da fabricação do produto.

6.3.6 No caso do alimento conter um ou mais ingredientes utilizados como compostos fontes de vitaminas e minerais, estes deverão constar na lista de ingredientes imediatamente após o termo "vitaminas" ou "minerais", conforme o caso, e entre parêntesis, em ordem decrescente de (m/m), considerando a ordem antes da preparação do produto.]

Las demás Delegaciones lo evaluarán internamente.

[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.]

As delegações da Argentina, Brasil e Paraguai concordam com a exclusão desse parágrafo. A delegação do Uruguai analisará internamente.

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 ...".~~

6.4 Declaração do país de origem

Proposta do Brasil: 6.4.3 Quando o alimento foi produzido em mais de um país, o país de origem é aquele onde recebeu o último processo substancial de transformação.

6.4.1 Deve constar no rótulo a declaração do país de origem do alimento.

6.4.2 Para identificar a origem' deverá ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em...", "produto ...", "indústria...", "elaborado em.." ["produzido em...", "origem...".]

6.4.3. No caso do produto ser fracionado num país diferente ao de sua origem, deverá constar no rótulo: o país de origem e o país onde ocorreu o fracionamento, utilizando o termo "Fracionado em..."

6.5 Identificação do elaborador, fracionador e importador.

6.5.1. Devem constar no rótulo as seguintes informações:

[6.5.1 a) O nome e/ou razão social do fabricante e/o fracionador [Bra: envasador] e/o titular (proprietário) do produto;
b) endereço completo;
c) número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante ou fracionador junto ao órgão competente]

As delegações continuarão analisando este item e enviarão uma proposta de redação 20 dias antes da próxima reunião.

A delegação do Brasil solicitou que para expressar a informação exigida no item 6.5.1 a. podem ser utilizadas as seguintes expressões:

- Fabricante:/Fabricado por:
- Fracionador/enasador:/Fracionado/enasado por:
- Titular del produto:/Proprietário do produto:

[6.5.2 No caso de alimentos importados, além dos requisitos exigidos no item 6.5.1 deve ser informado o nome (razão social), endereço completo e número de registro ou código de identificação do estabelecimento importador junto ao órgão competente.]

As delegações continuarão analisando este item. enviarão uma proposta de redação antes da próxima reunião.

6.6. Identificação do Lote

6.6.1. 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.

6.6.2. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor, processador ou fracionador / [Bra: envasador] do alimento, segundo seus critérios.

6.6.3. Para a indicação do lote, deve ser utilizado um código chave precedido da letra "L" ou da palavra "Lote".

6.6.3.1. O lote pode ser expresso por meio da: data de fabricação, embalagem/ **envase**, ou do prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m) pelo menos o dia e o mês ou mês e o ano claramente nessa ordem, conforme o caso, de acordo com o **item 6.7.1.** (prazo de validade)

6.6.3.1.1 Quando o lote for declarado por meio do prazo de validade, data de fabricação ou data de embalagem/**envase**, este poderá ser expresso da seguinte forma: “Lote **ou L**/Prazo de validade (segundo expressões autorizadas no **item 6.7**): ou “Lote **ou L**/Data de fabricação:... ou “Lote **ou L**/Data de embalagem/**envase**”. O termo Lote poderá ser substituído por “L”.

6.6.3.2 O código chave deve estar à disposição da autoridade competente.

6.6.3.3 Para produtos importados, o lote deve constar, adicionalmente, na documentação.

6.7. Prazo de Validade

6.7.1. Caso não esteja estabelecido de outra forma num Regulamento Técnico MERCOSUR específico, o prazo de validade deve ser declarado no rótulo constando de pelo menos:

- a) o dia e o mês para os produtos com prazo de validade não superior a três meses;
- b) o mês e o ano para produtos com prazo de validade maior que três meses. Se o mês do vencimento for dezembro, poderá ser utilizada a expressão: “fim do...”, indicando o ano correspondente.

Os estudos de estabilidade específicos para determinação do prazo de validade dos produtos são de responsabilidade do fabricante e ou fracionador.

As delegações concordam com o conceito e analisarão internamente.

O Paraguai considera necessário incluir a frase:

Quando for indicado o mês e o ano para indicar o prazo de validade “o prazo de validade é até o último dia do mês indicado”. Uruguai comparte o comentário do Paraguai.

6.7. 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..."

Argentina, Brasil e Uruguai propõem excluir esta expressão: "consumir preferencialmente antes de..."

Paraguai concordaria em eliminar a expressão "consumir preferencialmente antes de ..." si nos Princípios Gerais for permitida a adequação do rótulo por meio de etiqueta complementar para adequar a expressão do prazo de validade.

~~d) as expressões estabelecidas no item "c" deverão ser acompanhadas:
— do prazo de validade; ou
— uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou
— uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 6.6.1 (b).~~

d) As expressões estabelecidas no item (c) deverão ser acompanhadas do prazo de validade ou de uma indicação clara e precisa do lugar onde conste o mesmo.

Lembrar de colocar a frase referente a indicação do prazo de validade de forma que esteja claramente visível e não coberto.

PB LXIX RO

Essa informação pode ser incluída nos requisitos de legibilidade para abranger as demais informações obrigatórias.

~~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;~~

e) Deverá ser declarado de forma numérica, não codificado na ordem indicada no item 6.6.1, (a) e (b), com a ressalva de que poderá ser indicado o mês com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso será permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo. Analisar a redação

e) o dia e o ano devem ser declarados de forma numérica não codificada. O ano pode ser declarado por meio de 2 ou 4 números. O mês deve ser declarado por meio de letras ou números. Caso o mês seja declarado por meio de letras, podem ser utilizadas as três primeiras letras do mesmo.

f) Apesar do disposto no item 6.6.1 (a), não será 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;

Proposta Argentina:

Bebidas alcoólicas que contenham 10 % (v/v) ou mais de álcool; exceto aquelas que contenham ingredientes com proteínas lácteas ou produtos lácteos, ovos e derivados, componente vegetal que tenha estabilidade diferente com relação a sua vida útil.

As delegações analisarão a proposta.

- produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de seu conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação;
- vinagre;
- açúcar sólido;
- produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares;
- goma de mascar;
- sal de qualidade alimentar (não se aplica para sal enriquecido)
- alimentos isentos por Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos. [Uruguai propõe eliminar a presente frase por estar contemplada no item 6.6.1](#)

[Proposta Brasil](#): eliminar as exceções. No caso de bebidas alcoólicas com graduação alcoólica igual ou superior a 10% (v/v) e também nos casos de vinhos permitir o uso das expressões “validade indeterminada” ou “prazo de validade indeterminado”

A delegação da Argentina considera que deveria ser mantida a lista de exceções. No entanto, está disposta a revisar a necessidade de realizar modificações na redação atual desse item, particularmente para esclarecer a natureza das exceções.

As delegações do Paraguai e do Uruguai consideram que deve ser mantida a lista de exceções de acordo com o Codex. No entanto, analisarão a redação para dar clareza às exceções.

6.7.2. 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.

Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam requisitos especiais para sua conservação, deverá ser incluída a informação que indique os cuidados necessários para manter suas características.

No caso de alimentos que requeiram conservação a uma determinada temperatura deverão ser indicadas a temperatura máxima e ou mínima, conforme o caso.

Com a finalidade de permitir a conservação ou utilização adequada dos alimentos uma vez aberta a embalagem, será indicado, quando pertinente as condições e ou o prazo de validade.

[Proposta do Paraguai](#):

Quando se tratar de alimentos que possam ser alterados depois de aberta a embalagem, deverá ser indicado no rótulo as condições que o produto deve ser armazenado após aberta a embalagem e o tempo máximo de consumo estimado nessa condição.

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, devendo ser indicado 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): ..."

Proposta Brasil:

As condições para a conservação dos alimentos serão estabelecidas pelas empresas produtoras, em consonância com as técnicas do processo industrial que adotarem, de modo a oferecer orientação segura para que a durabilidade do alimento seja garantida nessas condições.

Para os alimentos colocados à venda congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação doméstica, esta característica deve ser indicada no rótulo como informação para o consumidor, adicionalmente ao prazo de validade estabelecido pelo fabricante considerando as técnicas do processo industrial adotado. Nestes casos, para indicar o prazo de validade para cada temperatura de conservação doméstica, devem ser utilizadas as seguintes expressões ou similares.

Conservação doméstica:

“validade a -18° C (freezer): ...” / “validade a -4° C (congelador): ...” / “validade a 4° C (refrigerador): ...”

Nesse caso o prazo de validade deve ser indicado em dias ou meses a partir da data de fabricação do produto, devendo ser indicado o dia, o mês e o ano de fabricação.

Os produtos colocados a venda congelados devem indicar essa característica no painel principal.

Proposta do Paraguai

Os alimentos que são colocados a venda congelados, poderão dispor de informações que indiquem aos consumidores as instruções de **manejo** do produto em outras temperaturas no domicílio, nesses casos poderá ser indicado o tempo de duração estimado para essas condiciones:

"duração a -18°C (freezer): ..." deverá constar o prazo de validade do produto, considerando que não há mudança na temperatura de conservação indicada pelo fabricante. Ex. " duração a -18°C (freezer): 10/2018."

"duração a - 4°C (congelador): ..." deverá ser indicada a duração em dias ou meses, conforme o caso, a partir da data ~~de mudança de modo de~~ conservação doméstica. Ex. " duração a -4°C (congelador): 12 dias."

"duração a 4°C (refrigerador): ..." deverá ser indicada a duração em dias, conforme o caso, a partir da data ~~da mudança no modo de~~ conservação doméstica. Ex. " duração a 4°C (refrigerador): 3 dias."

Observação: Levar em conta a adoção de uma redação que faça referência ao congelamento posterior ao descongelamento no domicílio e que em nenhum caso seja consumido o alimento posterior a data de vencimento indicada na embalagem.

6.7. Preparo e instruções de 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.~~

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

6.7.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas 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~~ gráfica, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente ~~norma~~ **Regulamento Técnico**, incluídos os referentes a declaração de propriedades e as informações enganosas, estabelecidos no item 3 - Princípios Gerais. **(Ref: Codex)**

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 identificam 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.~~

A rotulagem nutricional deve atender o Regulamento Técnico Mercosul específico, e estar em conformidade com o item 3. Princípios Gerais deste Regulamento.

Ou excluir

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 cm², 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.

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

Temas a serem considerados em item específico sobre legibilidade:

- Legibilidade da denominação de venda

Proposta do Paraguai: a denominação de venda do alimento deverá constar no rótulo/etiqueta no mesmo tamanho, realce e visibilidade.

As delegações concordaram discutir o item proposto pelo Paraguai em item específico de legibilidade.

[f) A denominação de venda do alimento deverá constar na etiqueta em um mesmo tamanho, realce e visibilidade.]

XIX RO: f) constar al final num item sobre legibilidade

O item foi excluído do documento. No entanto, entendemos que poderia ser mantido para discutir em conjunto com o item 3.4 e os requisitos de legibilidade ?