

01-0850/2003

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO  
ASSESSORIA TÉCNICA DA MESA - A.T.M.  
SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI

01 - 0850 / 2003

DE

2003

MATÉRIA LEGISLATIVA:

PL

01 - 0850 / 2003

DE

10/12/2003

PROMOVENTE:

VEREADOR

JOAO ANTONIO

E M E N T A:

" DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DE RESTAURANTES, BARES,  
HOTÉIS, PADARIAS, DOCEIRIAS, SORVETERIAS, CHOPPERIAS,  
PIZZARIAS, CHURRASCARIAS, RESTAURANTES, LANCHONETES,  
CAFETERIAS, CANTINAS, E DEMAIS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS  
CONGÊNERES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, DE AFIXAR TABELA COM  
VALOR DE CALORIAS AO LADO DE CADA ALIMENTO NOS CARDÁPIOS E  
NAS TABELAS AFIXADAS NO INTERIOR DOS ESTABELECIMENTOS EM

CNC Solutions  
Tipo: Processo Legislativo  
12/1/2011 10:20:49

ARQUIVADO EM / /

00000057395-78



CHEFE DE SEÇÃO



# Câmara Municipal de São Paulo

GABINETE VEREADOR JOÃO ANTONIO

Folha nº 01 do proc.  
Nº 850 de 03  
Adelina Ciccone - Ass. Parlamentar  
RF. 100.408

## PROJETO DE LEI

01 - PL  
01-0850/2003

LIDO HOJE  
AS COMISSÕES DE 10 DEZ 2003  
Com. - Justiça  
Administração Pública  
Transporte e Trânsito  
Saúde, Prom. Social e Hab.  
Cultura e Esportes

"Dispõe sobre a obrigatoriedade de Restaurantes, Bares, Hotéis, Padarias, Docerias, Sorveterias, Chopperias, Pizzarias, Churrascarias, Restaurantes, Lanchonetes, Cafeterias, Cantinas, e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo, de afixar tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos em local de fácil visualização."

APROVADO EM 2ª DISCUSSÃO  
À SANÇÃO  
17 NOV 2004  
PRESIDENTE

APROVADO EM 1ª DISCUSSÃO  
VOLTA À 2ª DISCUSSÃO  
17 NOV 2004  
PRESIDENTE

A Câmara Municipal decreta 2006

**Artigo 1º** - É obrigatório que todos os Restaurantes, Bares, Hotéis, Padarias, Docerias, Sorveterias, Chopperias, Pizzarias, Churrascarias, Restaurantes, Lanchonetes, Cafeterias, Cantinas e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo, de afixar tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos em local de fácil visualização.

**Parágrafo Único** - As tabelas referidas no caput do Artigo 1º deverão ser obrigatoriamente elaboradas por nutricionistas.

**Artigo 2º** - As tabelas descritas no Artigo anterior, além de expor a quantidade de calorias ao lado de cada alimento, deverá demonstrar com clareza, qual a necessidade calórica diária por faixa etária, sexo, idade, atividade física e considerando a respectiva profissão exercida pelos consumidores.

CMSP - ATN

02-Dez-2003 16:08:00Z

Secretaria de Administração e  
Finanças

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO  
SEGUIR(em anexo(s) nesta data documento(s) rubricado(s)  
sob nº 2 a 6 e folha de informação sob nº  
07 15/12/03 at Eda)

Adelina Cicone  
Assistente Parlamentar  
Registro 100.406



# Câmara Municipal de São Paulo

## GABINETE VEREADOR JOÃO ANTONIO

**Artigo 3º** - No caso de restaurantes que comercializam alimentação por quilogramas (Kg), o cálculo deverá ser feito por 100 gramas de cada alimento.

**Artigo 4º** - Os estabelecimentos a que se refere o caput do Artigo 1º e o Artigo 3º desta Lei e que desobedecerem as normas nela estabelecida, serão multados em R\$ 500,00 (quinhentos) reais na primeira autuação e, na segunda, cassação da licença de funcionamento.

**Artigo 5º** - A fiscalização a ser realizada nos estabelecimentos relacionados nesta Lei, deverá ser feita pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS) do Município de São Paulo.

**Artigo 6º** - Os estabelecimentos comerciais mencionados no caput do Artigo 1º e Artigo 3º, terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias para as devidas adaptações estabelecidas nesta Lei, a partir da data de sua publicação.

**Artigo 7º** - As despesas decorrentes com a execução desta Lei decorrerão de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

**Artigo 8º** - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões

  
João Antonio  
Vereador



# Câmara Municipal de São Paulo

GABINETE VEREADOR JOÃO ANTONIO

## JUSTIFICATIVA

A vida agitada em grandes cidades como São Paulo e outras de nosso País, levam as pessoas que nela residem, a uma má alimentação diária, ao estresse, a doenças diversas, ao sedentarismo, à ansiedade e obesidade.

Todas essas condutas diárias, ocasionados pela vida agitada e caótica dos cidadãos paulistanos acabam tornando-se doenças e criam automaticamente, sem mesmo que as pessoas percebam, maus hábitos em suas vidas, prejudicando assim sua saúde.

Esses maus hábitos, no caso em tela, a má alimentação diária, acaba muitas vezes, tornando-se um costume, sendo que se torna mais fácil para as pessoas que possuem pouco tempo para realizar as principais refeições diárias, alimentar-se de forma errada, rápida e optando pelo famoso "lanchinho" ou alimento já preparados e que são servidos na hora, não havendo a necessidade de espera para preparo. Esses alimentos podem e devem ser consumidos sim, mas com moderação e não diariamente. Conseqüentemente muitas das pessoas que assim se alimentam com frequência, são obesas ou estão fora do peso ideal para seu porte, idade e altura.

Além disso, São Paulo é uma cidade que é privilegiada por ser guarnecida por excelentes bares, hotéis, restaurantes, padarias, chopperias, churrascarias, pizzarias, docerias, sorveterias, lanchonetes, cafeterias, cantinas, etc., tanto que é mundialmente conhecida como a **CIDADE DA GASTRONOMIA**. E, sendo assim, os cidadãos paulistanos comem demais, e muitas vezes, errado, porque não possuem conhecimento técnico de quantas calorias possuem o alimento que está ingerindo num simples lanche à tarde, ou num requintado jantar. A tentação e a falta de conhecimento leva mais uma vez, aos maus hábitos alimentares e, conseqüentemente à obesidade, pela ingestão de excesso de calorias diárias.

Apesar de reportagens jornalísticas, campanhas preventivas e explicações técnicas de profissionais da área de saúde (médicos, nutricionistas, etc) que procuram orientar seus pacientes, estes alertas dirigidos à nossa população sobre o assunto **OBESIDADE**, parece não alcançar a todos, e, ainda não faz com que o mau hábito de alimentar-se mal, exageradamente e sem qualquer controle sobre as calorias ingeridas, seja ao menos controlado pelas



# Câmara Municipal de São Paulo

GABINETE VEREADOR JOÃO ANTONIO

peessoas. Muitas vezes, campanhas preventivas e de alerta, caem no esquecimento da população. Muitos tentam a famosa "dieta da segunda-feira", mas logo se dispersam, desinteressam-se e acabam voltando ao costume que já adquiriram com a alimentação errada e excessiva.

Essas pessoas só voltam a se preocupar e partem definitivamente para um tratamento de reeducação alimentar, quando a situação já chegou ao seu limite máximo, ou seja, quando surgiu a **OBESIDADE** e esta está causando mal para a saúde destas pessoas. A maioria das pessoas não sabe que a **OBESIDADE** é uma doença e pode causar hipertensão arterial, doenças cardíacas, diabetes, aumento do colesterol, triglicérides e hipotireoidismo dentre outras doenças graves que podem levar ao óbito.

Pensando nisso, *o Nobre Vereador João Antonio* preocupado com o aumento da **OBESIDADE na cidade de São Paulo (conforme noticiado em várias reportagens, por exemplo – Revista Isto É em 24/09/2003 – onde o título da reportagem é “ QUILOS A MAIS – SÃO PAULO É O ESTADO COM MAIOR NÚMERO DE OBESOS MÓRBIDOS”**, que é sempre noticiada, principalmente pela classe médica, entendeu por bem apresentar o presente Projeto de Lei, visando orientar e levar conhecimento à população sobre as calorias que os cidadãos paulistanos ingerem diariamente em suas refeições, fazendo com que a população consiga desta forma controlar a má alimentação, a alimentação errada e o excesso dela.

A **OBESIDADE** é considerada pela OMS como uma doença, estando catalogada no Código Internacional de doenças. É caracterizada pelo excesso de massa gorda (gordura) de um indivíduo.

É considerado normal que um indivíduo apresente cerca de 20% (vinte por cento) de gordura do seu peso. A massa corporal é formada pelos órgãos, músculos, ossos e água, correspondendo 80% (oitenta por cento) de seu peso.

O excesso da massa gorda (20%) está relacionado à ingestão calórica maior que a necessária para cada indivíduo diariamente. A **OBESIDADE** pode ter características genética-hereditárias, ou ainda estar relacionada a doenças. Contudo, a má alimentação e o excesso dela, com consumo excessivo de calorias diárias, certamente contribui ou mesmo desencadeia o processo.



# Câmara Municipal de São Paulo

## GABINETE VEREADOR JOÃO ANTONIO

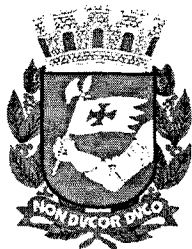
Os Estados Unidos da América se tornarão, a partir de 2010, um país onde mais da metade da população adulta será obesa e viverá menos que seus pais, segundo projeções sobre este mal que já considerado uma epidemia.

Ao ritmo atual, 68 (sessenta e oito) milhões de americanos serão obesos em 07 (sete) anos, ou seja, 40% (quarenta por cento) da população, e a marca dos 50% (cinquenta por cento) poderão ser superada em uma década, de acordo com as estatísticas apresentadas em outubro de 2003 pelo Centro de Controle de Doenças (CCE), ligado ao Governo Federal. Assim, noticia-se que a **OBESIDADE** é causa de 300 (trezentas) mil mortes por ano nos Estados Unidos e o custo do tratamento vinculado a problemas de peso chega a US\$ 117 (cento e dezessete) bilhões de dólares. O excesso de peso está no centro das preocupações dos americanos.

**No Brasil, os dados também são alarmantes. Um levantamento feito com 5.000 (cinco) mil brasileiros acaba de traçar o perfil do peso mórbido**, ou seja, pessoa que tem Índice de Massa Corporal (peso dividido pela altura ao quadrado) superior a 40 (quarenta) ou entre 35 (trinta e cinco) e 39 (trinta e nove), caso tenha algum mal crônico. De acordo com dados coletados pelo Instituto Garrido – centro médico paulistano especializado em cirurgia de redução do estômago – 85% (oitenta e cinco por cento) dos doentes vivem em grandes centros urbanos. **E São Paulo é o Estado que concentra o maior número de pacientes. De todos que já foram operados para tratar o problema, 65% (sessenta e cinco por cento) são da região.** Outros Estados que se destacam são Rio de Janeiro, Minas Gerais e Santa Catarina.

O Estudo mostra que a obesidade mórbida afeta mais mulheres (60% sessenta por cento) dos pacientes que passaram por uma cirurgia e que a idade média dos operados é de 36 (trinta e seis) anos. Revela também que 65% (sessenta e cinco) dos obesos sofrem de pelo menos uma enfermidade grave, como diabete e hipertensão.

**Outro estudo publicado pela Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia, Sbem, indica que 15% (quinze por cento) das crianças do Brasil são obesas.** Neste caso, especialistas apontam como fator maior da **OBESIDADE INFANTIL**, não é mais o genético e sim a falta de controle e a má educação alimentar que os pais dão aos filhos. Por exemplo, com a vida agitada e o trabalho fora dos pais, o controle sobre a alimentação quase não existe e torna-se mais fácil, a alimentação descontrolada, excessiva e errada. (...) **“São os adultos que ensinam as crianças a gostar de doces, refrigerantes e**



|          |     |          |
|----------|-----|----------|
| Folha nº | 06  | do proc. |
| Nº       | 850 | de 03    |

Adelina Ciccone - Ans. Parlamentar

RF. 100.406

# Câmara Municipal de São Paulo

GABINETE VEREADOR JOÃO ANTONIO

***massas, afirma a pediatra Neide Glória Garrido da Organização Pan-Americana de Saúde".***

Assim sendo, espera o Nobre Vereador João Antonio que seus pares acolham o presente Projeto de Lei, que merece ser aprovado em toda sua íntegra para o bem da população da cidade de São Paulo, controlando, ensinando e evitando que a população paulistana chegue ao caos que encontramos nos EUA.



# Câmara Municipal de São Paulo

Assessoria Técnica da Mesa - ATM

Papel para informação, rubricado como folha nº .....01.....

do processo nº 01-250 de 2003 .....23.1.12.103.....(a).....

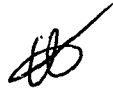
Adelina Cicone Battochio  
Assistente Parlamentar  
100.406

Ao Sr. Assessor Técnico Legislativo,

Sobre o assunto consta,

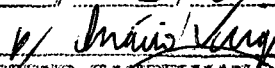
PL 334/93 ARQUIVO

23-12-03

  
INÁCIO VEIGA  
Of. Legislativo-RF. 11.132 na  
Coordenação do Setor Administrativo  
ATM

A Com. de Const. e Justiça

23-12-03

  
BRENO GANDELMAN

Assessor Tec. Leg.  
A.T.M.

Recebido na Comissão de  
Constituição e Justiça  
Em 30/12/03 às 16:20h

Carlos Roberto da Silva  
Secretário  
11.130

Ao Nobre Vereador Euseu Gabriel  
para relatar

Sala da Comissão de Constituição e Justiça  
Em 10 de fevereiro de 04

[Assinatura]  
Presidente

Redistribuído ao Nobre Vereador Lauroindo  
para relatar

Sala da Comissão de Constituição e Justiça  
Em 15 de março de 04

[Assinatura]  
Presidente

Redistribuído ao Nobre Vereador Lauroindo  
para relatar

Sala da Comissão de Constituição e Justiça  
Em 22 de março de 04

[Assinatura]  
Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO  
SEGUE, juntado nesta data, rubricado sob  
folha nº 89/08/768  
Eva Podolski  
Assistente Parlamentar  
RF. 100.453



## CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

16 - PAR  
16- 0687/2004

188

|                        |     |          |
|------------------------|-----|----------|
| Ordem                  | 8   | 10 PROC. |
| Nº                     | 850 | De 2003  |
| Eva P. C. L. L.        |     |          |
| Assistente Parlamentar |     |          |
| RF 109.453             |     |          |

PARECER CONJUNTO Nº /2004 DAS COMISSÕES REUNIDAS DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA; ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE ECONÔMICA; SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO E FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0850/03

Trata-se de projeto de lei, de autoria do nobre Vereador João Antônio, que visa dispor sobre a obrigatoriedade de restaurante, bares, hotéis, padarias, docerias, sorveterias, chopperias, pizzarias, churrascarias, lanchonetes, cafeterias, cantinas e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo, de afixar tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos em local de fácil visualização.

De acordo com o art. 37, “caput” da Lei Orgânica do Município de São Paulo, a iniciativa das leis cabe a qualquer membro ou Comissão Permanente da Câmara, ao Prefeito e aos cidadãos.

E a Constituição Federal, ao tratar da repartição de competências entre os entes federativos, em seu art. 30, inciso I, atribuiu ao Município o encargo de legislar sobre assuntos de interesse local. Esta atribuição também está prevista no art. 13, inciso I, da Lei Orgânica do Município de São Paulo.

A presente matéria, como se vê, cuida de assunto de interesse local, encontrando guarida, portanto, nos arts. 30, inciso I, da Constituição Federal; 13, inciso I, e 37, “caput”, ambos da Lei Orgânica do Município de São Paulo.

Assim sendo, somos

71850/03

850<sup>9</sup>



## CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Assistente Parlamentar  
RF 100.453

### PELA LEGALIDADE

Quanto ao mérito, as Comissões de Administração Pública, Trânsito, Transporte e Atividade Econômica e Saúde, Promoção Social e Trabalho manifestam-se A FAVOR da propositura, tendo em vista que se reveste de inegável interesse público.

No tocante ao aspecto financeiro, a Comissão de Finanças e Orçamento nada tem a opor, uma vez que as despesas decorrentes da aprovação desta matéria correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário, sendo, portanto FAVORÁVEL o parecer.

Sala das Comissões Reunidas

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

SÁUDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO

FINANÇAS E ORÇAMENTO



# Câmara Municipal de São Paulo

Papel para informação, rubricado como folha nº 10

do processo n.º 01-850/03 8,7/2004 (a)

Eva Podolski  
Assistente Parlamentar  
100453  
Assistente Parlamentar  
Sua

À SGP - 15 - Sr. Supervisor,

Encaminho os presentes autos para a publicação do parecer exarado na reunião conjunta de 30 de junho pp.

08/07/2004

Ângela Bordin Andreoni  
Subsecretária de Apoio Legislativo  
SGP 2

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Publicado no DIARIO OFICIAL |                     |
| de                          | 10 / 8 / 04         |
| página                      | 64 colunas 1/2      |
| conferido:                  | <i>[assinatura]</i> |

FÁBIO DE CASTRO PAIVA  
Secretário

A SGP 21,

25/8/04

*[assinatura]*  
FÁBIO DE CASTRO PAIVA  
Secretário

|                                                                                       |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Segue(m) juntado(s), nesta data, documento(s) e folha de informação rubricados sob nº |          |
| 11213                                                                                 |          |
| Em                                                                                    | 02/01/07 |
| Ass:                                                                                  |          |

*[assinatura]*  
Eva P. G. L. S.  
Assistente Parlamentar  
RF 100.453



# **Âmara Municipal de São Paulo**

**NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO**

Folha nº 11 do proc.  
de 2003  
Eva Podolski  
Assistente Parlamentar  
RF 100.453

Rod.: 01 Folha:66

Evento: 476-SE

Orador:

Data: 17-11-04

**Sem Revisão da Taquigrafia**

235- PL 850/2003, do Vereador JOÃO ANTÔNIO (PT). Dispõe sobre a obrigatoriedade de Restaurantes, Bares, Hotéis, Padarias, Docerias, Sorveterias, Chopperias, Pizzarias, Churrascarias, Restaurantes, Lanchonetes, Cafeterias, Cantinas, e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo, de afixar tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos em local de fácil visualização". FASE DA DISCUSSÃO: 1ª.

O SR. PRESIDENTE (Arselino Tatto - PT) - Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão...

O SR. GILSON BARRETO (PSDB) - (Pela ordem) - Sr. Presidente, registro voto contrário.

O SR. PRESIDENTE (Arselino Tatto - PT) - Registre-se o voto contrário do nobre Vereador Gilson Barreto.

...Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Aprovado.



**Câmara Municipal de  
São Paulo  
TAQUIGRAFIA**

Folhaº 12 do proc.  
nº 850 n.º 1 de 2003  
Assistente Parlamentar  
RF 100.453

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO – SGP-4

rod.:01 fl.:104 taq. rev.: evento:098-SE  
data: 26-12-06  
Orador(es):p.trip.,jatene, a.miguel. dalton, gilson, tatto,

55 - PL 850 /2003, do Vereador JOÃO ANTÔNIO (PT) Dispõe sobre a obrigatoriedade de Restaurantes, Bares, Hotéis, Padarias, Docerias, Sorveterias, Chopperias, Pizzarias, Churrascarias, Restaurantes, Lanchonetes, Cafeterias, Cantinas, e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo, de afixar tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos em local de fácil visualização. FASE DA DISCUSSÃO: 2ª Aprovação mediante voto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara.

O SR. PRESIDENTE (Roberto Tripoli) - Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Está aprovado. Vai à sanção.



# Câmara Municipal de São Paulo

Papel para informação, rubricado como folha nº

13 ✓

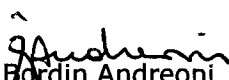
do processo n.º 01-850/03 02 / 01 / 20 07 (a)

Eva Podolski  
Assistente Parlamentar  
RF 100.453

À SGP - 23 - Sr. Supervisor,

O presente Projeto de Lei foi aprovado em 2ª discussão e votação na 98ª Sessão Extraordinária, no dia 26 de dezembro de 2006, estando em condições de ser encaminhado à sanção.

02/01/2007

  
Ângela Bordin Andreoni  
Subsecretária de Apoio Legislativo  
SGP 2

RECEBIDO EM SGP-23

EM 05 / 01 / 07

  
AS 1200 h

Sra. Kathya,

Oficiar ao Executivo encaminhando cópia autêntica, providenciar carta de lei e registro.

02  
05/01/07

  
JOSE CRISTINO SOUZA SANTOS  
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo

Sr. Supervisor,

Oficiado conforme despacho de V.Sa.

02  
05/01/07

  
KATHYA REGINA MORALES DE SOUZA  
Assistente Parlamentar

SEQUE...  
documentos...  
rubricado...  
Em 07/02/07  
ORLANDO KOCI MENDES



## Câmara Municipal de São Paulo

São Paulo, 05 de janeiro de 2007.

23 - OF-SGP23  
23- 0081/2007

Senhor Prefeito,

Encaminho a Vossa Excelência cópia autêntica da lei decretada pela Câmara em sessão de 26 de dezembro de 2006, relativa ao Projeto de Lei nº 850/03, de autoria do Vereador João Antonio, que dispõe sobre a obrigatoriedade de restaurantes, bares, hotéis, padarias, docerias, sorveterias, choperias, pizzarias, churrascarias, restaurantes, lanchonetes, cafeterias, cantinas e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo de afixar tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos, em local de fácil visualização.

Valho-me da oportunidade para renovar a Vossa Excelência os meus protestos de elevado apreço e distinta consideração.

  
ANTONIO CARLOS RODRIGUES  
Presidente

A Sua Excelência o Senhor  
Doutor Gilberto Kassab  
Digníssimo Prefeito do Município de São Paulo.

  
JCSS/krms



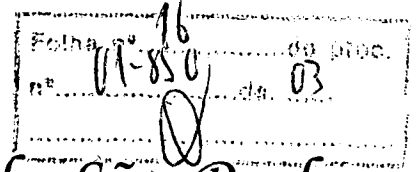
## Câmara Municipal de São Paulo

15  
01-850/03  
ORLANDO G. MENDES  
Vice-Prefeito

-----Cópia autêntica. LEI DECRETADA NA SESSÃO DE 26 DE DEZEMBRO DE 2006. Cópia extraída de fls. nº 01/02 do Processo. (PROJETO DE LEI Nº 850/03). (Ver. João Antonio - PT). Dispõe sobre a obrigatoriedade de restaurantes, bares, hotéis, padarias, docerias, sorveterias, choperias, pizzarias, churrascarias, restaurantes, lanchonetes, cafeterias, cantinas e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo afixarem tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos, em local de fácil visualização. A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta: Art. 1º É obrigatório todos os restaurantes, bares, hotéis, padarias, docerias, sorveterias, choperias, pizzarias, churrascarias, restaurantes, lanchonetes, cafeterias, cantinas e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo afixarem tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos, em local de fácil visualização. Parágrafo único. As tabelas referidas no "caput" do art. 1º deverão ser obrigatoriamente elaboradas por nutricionistas. Art. 2º As tabelas descritas no artigo anterior, além de expor a quantidade de calorias ao lado de cada alimento, deverão demonstrar com clareza, qual a necessidade calórica diária por faixa etária, sexo, idade, atividade física e considerando a respectiva profissão exercida pelos consumidores. Art. 3º No caso de restaurantes que comercializam alimentação por quilogramas (Kg), o cálculo deverá ser feito por 100 gramas de cada alimento. Art. 4º Os estabelecimentos a que se referem o "caput" do art. 1º e o art. 3º desta lei e



## Câmara Municipal de São Paulo



que desobedecerem as normas nela estabelecidas, serão multados em R\$ 500,00 (quinhentos) reais na primeira autuação e, na segunda, cassação da licença de funcionamento. Art. 5º A fiscalização a ser realizada nos estabelecimentos relacionados nesta lei deverá ser feita pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS). Art. 6º Os estabelecimentos comerciais mencionados no "caput" do art. 1º e art. 3º terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias para as devidas adaptações estabelecidas nesta lei, a partir da data de sua publicação. Art. 7º As despesas decorrentes com a execução desta lei decorrerão de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário. Art. 8º Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário. Eu, KATHYA REGINA MORALES DE SOUZA, Assistente Parlamentar, padrão "QPA-05-A", extraí a presente cópia fielmente de fls. do livro competente nº 58 e digitei. Eu, CREUSA LEONILDA ZACARIAS ALVES, Agente de Apoio Legislativo, padrão "QPL-13", a conferi. São Paulo, 02 de janeiro de 2007. Supervisor de Finalização do Processo Legislativo, JOSE CRISTINO SOUZA SANTOS, Visto, ÂNGELA BORDIN ANDREONI, Subsecretária de Apoio Legislativo da Câmara Municipal de São Paulo.-

JCSS/krms



01-850 17 03  
Câmara Municipal de São Paulo  
Legislativa

LEI Nº

DE

DE

DE 2007

Dispõe sobre a obrigatoriedade de restaurantes, bares, hotéis, padarias, docerias, sorveterias, choperias, pizzarias, churrascarias, restaurantes, lanchonetes, cafeterias, cantinas e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo afixarem tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos, em local de fácil visualização.

Faço saber que a Câmara, em sessão de 26 de dezembro de 2006, decretou a seguinte lei:

Art. 1º É obrigatório todos os restaurantes, bares, hotéis, padarias, docerias, sorveterias, choperias, pizzarias, churrascarias, restaurantes, lanchonetes, cafeterias, cantinas e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo afixarem tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos, em local de fácil visualização.

Parágrafo único. As tabelas referidas no "caput" do art. 1º deverão ser obrigatoriamente elaboradas por nutricionistas.

Art. 2º As tabelas descritas no artigo anterior, além de expor a quantidade de calorias ao lado de cada alimento, deverão demonstrar com clareza, qual a necessidade calórica diária por faixa etária, sexo, idade, atividade física e considerando a respectiva profissão exercida pelos consumidores.

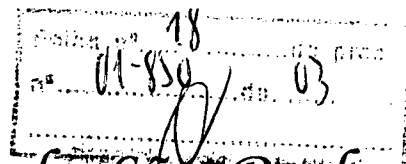
Art. 3º No caso de restaurantes que comercializam alimentação por quilogramas (Kg), o cálculo deverá ser feito por 100 gramas de cada alimento.

Art. 4º Os estabelecimentos a que se referem o "caput" do art. 1º e o art. 3º desta lei e que desobedecerem as normas nela estabelecidas, serão multados em R\$ 500,00 (quinhentos) reais na primeira autuação e, na segunda, cassação da licença de funcionamento.

Art. 5º A fiscalização a ser realizada nos estabelecimentos relacionados nesta lei deverá ser feita pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS).



## Câmara Municipal de São Paulo



Art. 6º Os estabelecimentos comerciais mencionados no "caput" do art. 1º e art. 3º terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias para as devidas adaptações estabelecidas nesta lei, a partir da data de sua publicação.

Art. 7º As despesas decorrentes com a execução desta lei decorrerão de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 8º Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de São Paulo, 02 de janeiro de 2007.

O Presidente,

JCSS/krms



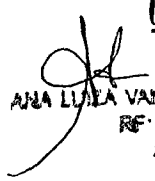
11-830 03  
Câmara Municipal de São Paulo

São Paulo, 05 de janeiro de 2007.

Recebi ofício SGP-23 nº 81/07, de 05/01/07, encaminhando ao Executivo cópia autêntica de lei decretada pela Câmara, relativa ao Projeto de Lei nº 850/03, de autoria do Vereador João Antonio.

RECEBIDO  
SGM/ATL

15/1/07

  
ANA LÚCIA VANES TORRES FERREIRA  
RF: 586.093.1.01  
SGM-ATL



# CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

do processo nº

01-850

de 20

03, 07, 02, 07

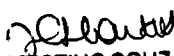
(a)

URLA KOCH MENDES  
Agente de Apoio Legislativo

À SGP-22 – Sr. Supervisor,

Para as devidas providências, tendo em vista o **VETO TOTAL**.

07/02/2007

  
JOSÉ CRISTINO SOUZA SANTOS  
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo

S E G U E.....juntado ..... nesta data, ..... documento ..... e papel para Informação, rubricado .....

sob folha ..... nº ..... 21 a 25

Em 12 / 02 / 2007

(a)

Inácio   
Supervisor de Contr. do Proc. Leg.

SGP-22



# Prefeitura do Município

São Paulo, 5

|                             |        |          |
|-----------------------------|--------|----------|
| Folha nº                    | 21     | do proc. |
| nº                          | 01-750 | de 2003  |
| Inácio Veiga                |        |          |
| Agente de Apoio Legislativo |        |          |
| RF 11.132                   |        |          |

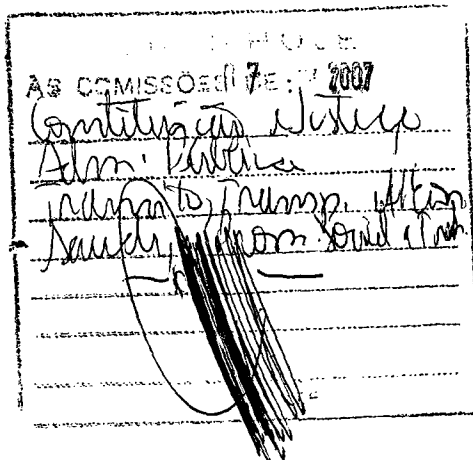
GABINETE DO PREFEITO

15 - DOCREC  
15- 0302/2007

Ofício A. J. L. n.º 25/07

Ref.: Ofício SGP-23 nº 0081/2007

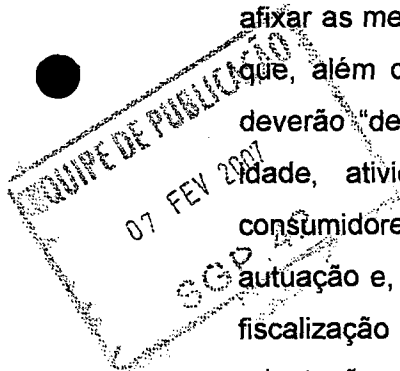
Senhor Presidente



Reporto-me ao ofício em referência, por meio do qual Vossa Excelência encaminhou à sanção cópia da lei decretada por essa Egrégia Câmara, na sessão de 26 de dezembro de 2006, relativa ao Projeto de Lei nº 850/03, de autoria do Vereador João Antonio, que dispõe sobre a obrigatoriedade de restaurantes, bares, hotéis, padarias, docerias, sorveterias, choperias, pizzarias, churrascarias, lanchonetes, cafeterias, cantinas e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo afixarem tabela de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos, em local de fácil visualização.

A medida, ao obrigar os estabelecimentos indicados a afixar as mencionadas tabelas, estipula que elas serão elaboradas por nutricionistas e que, além de expor a quantidade de calorias "ao lado de cada alimento", também deverão "demonstrar, com clareza, qual necessidade calórica por faixa etária, sexo, idade, atividade física e considerando a respectiva profissão exercida pelos consumidores". Estabelece também, em caso de desobediência, multa na primeira autuação e, se renitente, cassação da licença de funcionamento. Por fim, determina a fiscalização pela Secretaria Municipal da Saúde e fixa o prazo de 120 dias para as adaptações necessárias.

Na conformidade das razões a seguir aduzidas, aponho veto total à propositura, com fundamento no § 1º do artigo 42 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, por inconstitucionalidade, ilegalidade e contrariedade ao interesse público.





|                                                          |        |           |
|----------------------------------------------------------|--------|-----------|
| Folha nº                                                 | 22     | do proc.  |
| nº                                                       | 01-750 | 2 de 2003 |
| Inácio Veiga<br>Agente de Apoio Legislativo<br>RF 11.132 |        |           |

Preliminarmente, impõe-se considerar ~~que o artigo 24 da~~

Constituição Federal estabelece competir "à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar concorrentemente sobre defesa da saúde". Nesta matéria cuida-se da normatização alimentar, vale dizer, criação de normas técnicas específicas, inclusive de rotulagem de produtos.

No uso dessa competência, a União editou a Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. O Sistema compreende o conjunto de ações executado por instituições da Administração Pública direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que exerçam atividades de regulação, normatização, controle e fiscalização na área de vigilância sanitária. À Agência, vinculada ao Ministério da Saúde, é delegada o exercício da competência que a União detém, nos termos do artigo 2º, § 1º, inciso II. Para tanto, ela atuará como entidade administrativa independente, sendo-lhe assegurada as prerrogativas necessárias ao exercício adequado de suas atribuições, com extenso rol constante do artigo 7º da citada lei. Também no artigo 8º fica estabelecido que "incumbe à Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública", considerando-se bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência, nos termos do § 1º, inciso II, do mencionado artigo, os "alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos..."

Dentro de suas atribuições, a ANVISA editou o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos, aprovado pelas Resoluções ANVISA 359 e 360, de 23/12/03, compreendendo a declaração do valor energético e dos nutrientes presentes nos alimentos. É obrigatória, portanto a declaração, no rótulo dos produtos, do valor energético dos nutrientes, em termos de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras e sódio. A informação contida na rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades dos alimentos, contribuindo para seu consumo saudável, harmonizando-se também com as estratégias e políticas de saúde pública, em benefício do consumidor.

O regulamento da ANVISA, no entanto, não se aplica aos alimentos preparados em restaurantes, para consumo imediato, tendo em vista as intransponíveis dificuldades técnicas no tocante à fiscalização. Ao exigir a indicação



|                                             |          |           |
|---------------------------------------------|----------|-----------|
| Folha nº                                    | 23       | do proc.  |
| nº                                          | 01 - 250 | 3 de 2003 |
| Inácio Veiga<br>Agente de Apoio Legislativo |          |           |

das calorias, a propositura afastou-se da razoabilidade e da impondo um ônus excessivo ao comerciante e revelando-se, de todo modo, de impossível aplicação prática. Sirva de exemplo a determinação de que as tabelas estejam "ao lado" dos alimentos, os quais são preparados normalmente nas cozinhas dos restaurantes e servidos em locais diversos. Ou também a obrigatoriedade de as tabelas exporem a necessidade calórica por "profissão" exercida pelos consumidores. São centenas de profissões diferentes, de modo que, para cumprir a lei, dever-se-ia apor junto a cada alimento não uma tabela, mas um verdadeiro código com centenas de páginas informativas.

Além disso, a fiscalização de tal medida por SMS demandaria verificações extremamente difíceis, pois os alimentos não rotulados, vale dizer, aqueles que são preparados no momento do consumo, são muito variáveis em termos de resultado calórico, uma vez que, obviamente, não existe uma sistematização homogênea e idêntica em todos os estabelecimentos comerciais. Além disso, a ampla variedade de alimentos, com valor calórico diferente, também inviabiliza a fiscalização. Veja-se, por exemplo, os hambúrgueres, que conforme a composição, a marca e os ingredientes que se lhe acrescentam apresentam gastos calóricos diferentes (pois podem hoje em dia ser compostos por carne de boi ou de frango, por calabresa, até mesmo por soja, e vir acompanhados por salada, bacon, ovos, maionese, queijos dos mais variados tipos e outras combinações imaginadas pela criatividade dos comerciantes).

A análise do gasto calórico e sua repercussão na saúde do consumidor, nos termos exigidos pelo projeto vindo à sanção, deve na verdade ser realizada por nutricionista, cuja profissão foi regulamentada pela Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, o qual tem por atividades privativas, dentre outras, a de prestar "assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética", bem como "assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos". Assim, para trazer benefícios à saúde da pessoa, é mister a análise individualizada de seu perfil alimentar, configurando-se, pois, contrário ao interesse público relegar ao consumidor a auto-análise de suas necessidades de gastos calóricos.

Finalmente, a previsão de cassação do alvará de funcionamento do estabelecimento revela-se desproporcional, na medida em que o



|                             |        |            |
|-----------------------------|--------|------------|
| Folha nº                    | 24     | do proc.   |
| nº                          | 01-850 | 4 de 20 03 |
| Inácio Veiga                |        |            |
| Agente de Apoio Legislativo |        |            |
| 13.725 de 9 de              |        |            |

Código Sanitário do Município de São Paulo, instituído pela Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, em seus artigos 116 e 118, já configura um sistema sancionatório adequado para infrações de natureza sanitária, sendo descabido o fechamento do estabelecimento pela simples falta de tabela indicativa.

Nessas condições, evidenciadas as razões que me levam a vetar integralmente o projeto aprovado, nos termos do § 1º do artigo 42 da lei Orgânica local, devolvo o assunto ao reexame dessa Colenda Casa de Leis.

Na oportunidade, renovo a Vossa Excelência protestos de apreço e consideração.

  
GILBERTO KASSAB  
Prefeito

Ao

Excelentíssimo Senhor

ANTONIO CARLOS RODRIGUES

Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

  
JAM/NLJ/bam  
VT 850-03



# Câmara Municipal de São Paulo

Papel para informação, rubricado como folha nº 25

do processo n.º 01-850 de 2003 12/02/2007 (a)

Inácio Veiga  
Supervisor de Contr. do Proc. Leg.  
SGP-22

Às Comissões de:

Constituição e Justiça;  
Administração Pública;  
Trânsito, Transporte e Atividade Econômica;  
Saúde, Promoção Social e Trabalho.

Para emissão de Parecer Conjunto sobre o Veto Total apostado pelo Executivo à  
matéria objeto do presente projeto.

12/02/07

ÂNGELA BORDIN ANDREONI  
Subsecretária de Apoio Legislativo  
SGP-2

RECEBIDO  
Comissão de Constituição e Justiça  
Em 13.2.04 às 12h  
RF

Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora  
AGNALDO Timoteo  
Para relatar.  
Sala da Comissão de Constituição e Justiça.  
Em: 02/03/07  
Presidente  
Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

À SGP-21, à face do prazo  
previsto no artigo 364 do  
Regimento Interno.  
SP, 25/4/04

SOLANGE RAIMONDOS SANTOS  
R.F. 10901  
Secretaria

Segue(m) juntado(s), nesta  
data, documento(s) e folha de  
informação rubricados sob  
nº 26  
Em 18/02/2013  
Ass: Maria José de Oliveira  
Técnico Administrativo  
RF 10940



**CÂMARA MUNICIPAL DE  
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 26

do processo nº 01-0850 de 20 03, 18/02/2011 (a) Maria José de Oliveira

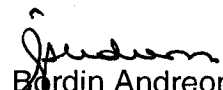
**Maria José de Oliveira**  
Técnico Administrativo  
R.F 10.940

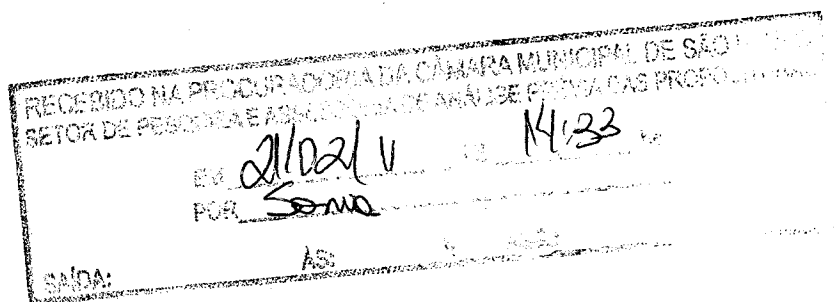
Ao Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia das Proposituras .

Sr. Supervisor,

Por determinação do Senhor Presidente, encaminho o presente projeto  
para pesquisa.

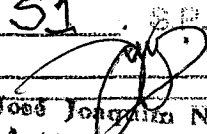
18/02/2011

  
Ângela Bordin Andreoni  
Secretária de Apoio Legislativo  
SGP-2



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Seguem juntado(s) o(s) documento(s) de  
fls. 27/51 . SP 12/03/12

  
José Joaquim Neto  
Assistente Parlamentar  
RP. 120.509



**CÂMARA MUNICIPAL DE  
SÃO PAULO**  
PROCURADORIA

Ordem nº 27 do proc  
nº 01 0850 de 2003  
João Joaquim Neto  
Assistente Parlamentar  
RP 100.505

**SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA**

**PL 0850/03 – atualização da pesquisa feita às fls. 07**

Realizada a pesquisa no APL (Banco de Dados da Câmara Municipal de São Paulo) e no site [www.prefeitura.sp.gov.br/legislação](http://www.prefeitura.sp.gov.br/legislação), a respeito do assunto foi localizado o seguinte:

- Resolução da ANVISA - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre que dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados, e dá outras providências;
- Resolução da ANVISA - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados, compreendendo a declaração do valor energético e dos nutrientes presentes nos alimentos, e dá outras providências;
- Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor (especialmente arts. 6º, III e 31);
- Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências;
- Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo (especialmente arts. 116 e 118 - penalidades);
- PL 0420/05, do Vereador Adolfo Quintas, que dispõe sobre a obrigatoriedade dos supermercados e estabelecimentos comerciais que vendem produtos alimentícios afixarem cartazes informativos sobre os produtos com data próxima de vencimento. Vetado;
- PL 0439/07, do Vereador Adilson Amadeu, que dispõe sobre a obrigatoriedade de todos os estabelecimentos comerciais informarem, por meio cartaz e de forma visível, o prazo de validade da mercadoria quando esta estiver com sua validade inferior a 30 dias.

Cópia(s) do(s) texto(s) acima indicado(s) acompanha(m) a presente informação.

Retorne à SGP. 21, para prosseguimento.

São Paulo, 01 de março de 2012.

*Christiana S. Chebib*

Christiana Samara Chebib  
Procuradora do Setor de Pesq. e Análise Prévia  
OAB/SP 244.472

*Caio Marcelo de Carvalho Giannini*

Caio Marcelo de Carvalho Giannini  
Procurador Supervisor do Setor de Pesq. e Análise Prévia  
OAB/SP 55.289



Agência Nacional de Vigilância Sanitária  
www.anvisa.gov.br

**Resolução – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003**  
**D.O.U de 26/12/2003**

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea "b", § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2003

considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem nutricional de alimentos embalados – Resolução GMC nº 47/03;

considerando o direito dos consumidores de ter informações sobre as características e composição nutricional dos alimentos que adquirem;

considerando a necessidade de estabelecer os tamanhos das porções dos alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional; considerando que este Regulamento Técnico orientará e facilitará os responsáveis (fabricante, processador, fracionador e importador) dos alimentos para declaração de rotulagem nutricional;

considerando que este Regulamento Técnico complementa o Regulamento Técnico sobre "Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados".

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, em exercício, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, conforme o Anexo.

Art. 2º As empresas têm o prazo até 31 de julho de 2006 para se adequarem à mesma.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RICARDO OLIVA

**ANEXO**

**REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL**

**1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e/ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

**2. DEFINIÇÕES**

Para fins deste Regulamento Técnico se define como:

2.1. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

2.2. Medida Caseira: é um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos.

2.3. Unidade: cada um dos produtos alimentícios iguais ou similares contidos em uma mesma embalagem.

2.4. Fração: parte de um todo.

2.5. Fatia ou rodela: fração de espessura uniforme que se obtém de um alimento.

2.6. Prato preparado semi-pronto ou pronto: alimento preparado, cozido ou pré-cozido que não requer adição de ingredientes para seu consumo.

**3. MEDIDAS CASEIRAS**

3.1. Para fins deste Regulamento Técnico e para efeito de declaração na rotulagem nutricional, estabeleceu-se a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros detalhando-se os utensílios geralmente utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas conforme consta da tabela abaixo:

| Medida  | Capacidade ou dimensão                |
|---------|---------------------------------------|
| caseira |                                       |
| chá     | Xicara de 200 cm <sup>3</sup> ou ml   |
|         | Copo 200 cm <sup>3</sup> ou ml        |
|         | Colher de 10 cm <sup>3</sup> ou ml    |
| sopa    |                                       |
| chá     | Colher de 5 cm <sup>3</sup> ou ml     |
|         | Prato raso 22 cm de diâmetro          |
|         | Prato fundo 250 cm <sup>3</sup> ou ml |

3.2. As outras formas de declaração de medidas caseiras estabelecidas na tabela do Anexo (fatia, rodela, fração ou unidade) devem ser as mais apropriadas para o produto específico. A indicação quantitativa da porção (g ou ml) será declarada segundo o estabelecido no Regulamento Técnico específico.

3.3. A porção, expressa em medidas caseiras, deve ser indicada em valores inteiros ou suas frações de acordo ao estabelecido nas seguintes tabelas:

Para valores menores ou iguais que a unidade de medida caseira:

| PERCENTUAL DE MEDIDA CASEIRA | FRAÇÃO A INDICAR              |
|------------------------------|-------------------------------|
| até 30%                      | 1/4 de ..... (medida caseira) |
| de 31% a 70%                 | 1/2 de ..... (medida caseira) |
| de 71% a 130%                | 1 ..... (medida caseira)      |

Para valores maiores que a unidade de medida caseira:

|                |                                |
|----------------|--------------------------------|
| de 131% a 170% | 1 1/2 de .... (medida caseira) |
| de 171% a 230% | 2 ..... (medida caseira)       |

**4. METODOLOGIA A SER EMPREGADA PARA DETERMINAR O TAMANHO DA PORÇÃO**

4.1. Para fins de estabelecer o tamanho da porção deve ser considerado:

a) que se tomou como base uma alimentação diária de 2000 Kcal ou 8400 kJ. Os alimentos foram classificados em NÍVEIS E GRUPOS DE ALIMENTOS, determinando-se o VALOR ENERGÉTICO MÉDIO que contém cada grupo, o NÚMERO DE PORÇÕES recomendadas e o VALOR ENERGÉTICO MÉDIO que corresponder para cada porção.

b) que para os alimentos de consumo ocasional dentro de uma alimentação saudável correspondente ao Grupo VII, não será considerado o valor energético médio estabelecido para o grupo.

c) Que outros produtos alimentícios não classificados nos 4 níveis estão incluídos no Grupo VIII denominado de "Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados".

| ÍVEL | GRUPOS DE ALIMENTOS                                                                    | VALOR ENERGÉTICO MÉDIO (VE) |     | NÚMERO DE PORÇÕES | VALOR ENERGÉTICO MÉDIO POR PORÇÃO |    |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----|-------------------|-----------------------------------|----|
|      |                                                                                        | cal                         | J   |                   | cal                               | J  |
|      | I – Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados | 00                          | 800 |                   | 50                                | 30 |
|      | II – Verduras, hortaliças e conservas vegetais                                         | 00                          | 260 |                   | 0                                 | 25 |
|      | III – Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas                                    |                             |     |                   | 0                                 | 95 |

folha nº 28  
nº 01 de 0850 de 2003  
do proc  
1984 14/04/2003  
Assinatura  
Nº 10.503

|   |                                                                                        |       |       |    |       |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|----|-------|
|   | IV - Leite e derivados                                                                 | 00    | 100   | 25 | 25    |
|   | V - Carnes e ovos                                                                      |       |       | 25 | 25    |
|   | VI - Óleos, gorduras, e sementes oleaginosas                                           | 00    | 260   | 00 | 20    |
|   | VII - Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras |       |       | 00 | 20    |
| - | VIII - Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados                     | ----- | ----- |    | ----- |

5) INSTRUÇÕES PARA O USO DA TABELA DE PORÇÕES E CRITÉRIOS PARA SUA APLICAÇÃO NA ROTULAGEM NUTRICIONAL

A porção harmonizada e a medida caseira correspondente devem ser utilizadas para a declaração de valor energético e nutrientes, em função do alimento ou grupo de alimentos, de acordo com a tabela de porções anexa ao presente Regulamento.

Para fins da declaração do valor energético e de nutrientes devem ser consideradas as seguintes situações, em função da forma de apresentação, uso e ou comercialização dos alimentos.

5.1. Critérios de Tolerância

5.1.1. Alimentos apresentados em embalagem individual

Considera-se embalagem individual aquela cujo conteúdo corresponde a uma porção usualmente consumida em cada ocasião de consumo. É aceita uma variação máxima de  $\pm 30\%$  em relação ao valor em gramas ou mililitros estabelecido para a porção do alimento, de acordo com a tabela anexa ao presente Regulamento. Para aqueles alimentos cujo conteúdo exceda essa variação, deve ser informado o número de porções contidas na embalagem individual, de acordo com o estabelecido na seguinte tabela:

| Conteúdo inferior ou igual a 70% da porção estabelecida                                                                                                                                                                                            | Conteúdo entre 71% e 130% da porção estabelecida                                           | Conteúdo entre 131% e 170% da porção estabelecida                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.                                                                                                                                                         | A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem. | A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem. |
| A porção a ser declarada deve atender:                                                                                                                                                                                                             | Deve ser declarada 1 (uma) seguido da medida caseira correspondente.                       | Deve ser declarada 1½ (uma e meia) seguido da medida caseira correspondente.               |
| - Quando o conteúdo líquido for inferior a 30%, será declarado 1/4 (um quarto) seguido da medida caseira correspondente;<br>- Quando o conteúdo líquido estiver entre 31% e 70% será declarado 1/2 (meia) seguido da medida caseira correspondente |                                                                                            |                                                                                            |

5.1.2. Produtos apresentados em unidades de consumo ou fracionados

São aceitas variações máximas de  $\pm 30\%$  com relação aos valores em gramas ou mililitros estabelecidos para a porção de alimentos para os quais a medida foi estabelecida como "X unidades correspondentes" ou "fração correspondente".

5.2. Alimentos semi-prontos ou prontos para o consumo

O tamanho da porção deve ser estabelecido considerando o máximo de 500 kcal ou 2100 kJ, exceto para aqueles alimentos incluídos na tabela anexa ao presente Regulamento.

5.3. Alimentos concentrados, em pó ou desidratados para preparar alimentos que necessitem reconstituição, com ou sem adição de outros ingredientes

A porção a ser declarada deve ser a quantidade suficiente do produto, tal como se oferece ao consumidor, para preparar a quantidade estabelecida de produto final indicado na tabela anexa em cada caso particular. Pode também ser declarada a porção do alimento preparado quando forem indicadas as instruções específicas de preparo e as informações referentes aos alimentos prontos para o consumo.

5.4. Alimentos utilizados usualmente como ingredientes

A porção deve corresponder à quantidade de produto usualmente utilizada nas preparações mais comuns, não devendo ultrapassar o valor energético por porção correspondente ao grupo a que pertence.

5.5. Alimentos com duas fases separáveis

A porção deve corresponder à fase drenada ou escorrida, exceto para aqueles alimentos onde tanto a parte sólida quanto a líquida são habitualmente consumidas. A informação nutricional deve informar claramente sobre qual ou quais partes do alimento se refere à declaração.

5.6. Alimentos que se apresentam com partes não comestíveis

A porção se aplica a parte comestível. A informação nutricional deve informar claramente que a mesma se refere à parte comestível.

5.7. Alimentos apresentados em embalagens com várias unidades

Para fins de aplicação das seguintes situações, se entende por unidades idênticas ou de natureza similar, aquelas que por sua composição nutricional, ingredientes utilizados e características mais destacáveis podem ser consideradas, em termos gerais, como alimentos similares e comparáveis. Quando essas condições não ocorrerem, se considera que as unidades são de diferente natureza ou diferentes tipos de alimentos.

5.7.1. Unidades idênticas ou de natureza similar

A porção do alimento que se apresenta na embalagem que contenha unidades idênticas ou de natureza similar disponíveis para consumo individual, é aquela estabelecida na tabela anexa. A informação nutricional deve corresponder ao valor médio das unidades.

5.7.2. Unidades de diferente natureza

A porção do alimento que se apresenta em uma embalagem que contenha unidades de diferente natureza, disponíveis para consumo individual, é a correspondente, segundo a tabela, a cada um dos alimentos presentes na embalagem. Deve ser declarado o valor energético e o conteúdo de nutrientes de cada uma das unidades.

5.8. Alimentos compostos

Considera-se alimento composto aquele cuja apresentação inclua dois ou mais alimentos embalados separadamente com instruções de preparo ou cujo uso habitual sugira seu consumo conjunto. A informação nutricional deve referir-se a porção do alimento combinado, ou seja, a soma das porções de cada um dos produtos individuais. A informação relativa à medida caseira deve ser correspondente ao produto principal estabelecida na tabela anexa ao presente Regulamento.

João José de Almeida Neto  
Avaliador de Alimentos  
RFB 100.507  
29  
do proc  
nº 01.0810 de 2003

| TABELA 1 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS, LEGUMINOSAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS, E SEUS DERIVADOS<br>(1 porção aproximadamente 150 Kcal) |                                                                       |        |         |                                   |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------|---------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| TABELA 1 - PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, CEREALES, LEGUMINOSAS, RAÍCES, TUBÉRCULOS, Y SUS DERIVADOS (1 porción aproximadamente 150 Kcal)  |                                                                       |        |         |                                   |                                      |
| Produtos                                                                                                                               | Productos                                                             | porção | porción | porção                            | porción                              |
| Português                                                                                                                              | Espanhol                                                              | (g/ml) | (g/ml)  | medida caseira                    | medidas caseras                      |
| Amidos e féculas                                                                                                                       | Almidones e féculas                                                   | 20     | 20      | 1 colher de sopa                  | 1 cucharada de sopa                  |
| Arroz cru                                                                                                                              | Arroz crudo                                                           | 50     | 50      | 1/4 de xícara                     | 1/4 de taza                          |
| Aveia em flocos sem outros ingredientes                                                                                                | Avena arrollada sin otros ingredientes                                | 30     | 30      | 2 colheres de sopa                | 2 cucharas de sopa                   |
| Barra de cereais com até 10% de gordura                                                                                                | Barra de cereales con hasta 10% de grasa                              | 30     | 30      | X unidades que correspondam       | X unidades que correspondan          |
| Batata, mandioca e outros tubérculos cozidos em água, embalados a vácuo                                                                | Papa, mandioca y otros tubérculos cocidos en agua, envasados al vacío | 150    | 150     | X unidades que correspondam       | X unidades/tazas que correspondan    |
| Batata e mandioca pré-frita congelada                                                                                                  | Papa y mandioca pre-frita congelada                                   | 85     | 85      | X unidades/taxas que correspondam | X unidades/tazas que correspondan    |
| Produtos a base de tubérculos e cereais pré-fritos e ou congelados                                                                     | Productos a base de tubérculos y cereales pre-fritos y/o congelados   | 85     | 85      | X unidades que correspondam       | X unidades que correspondan          |
| Biscoito salgado, integral e grânulos                                                                                                  | Galletitas saladas, integrales y gránulos                             | 30     | 30      | X unidades que correspondam       | X unidades que correspondan          |
| Bolus, todos os tipos sem recheio                                                                                                      | Bizcochuelos, budines y tortas, sin relleno                           | 60     | 60      | 1 fatia/fracção que correspondam  | 1 rebanada/fracción que correspondan |
| Camoteira (gala cru)                                                                                                                   | Maiz blanco, loco (crudo)                                             | 50     | 50      | 1/3 xícara                        | 1/3 taza                             |
| Cereal matinal pesado até 45g por xícara - leves                                                                                       | Cereales para desayuno que pesan hasta 45 g por taza - livianos       | 30     | 30      | X xícaras que correspondam        | X tazas que correspondan             |
| Cereal matinal pesado mais do que 45 g por xícara                                                                                      | Cereales para desayuno que pesan más de 45 g por taza                 | 40     | 40      | X xícaras que correspondam        | X tazas que correspondan             |
| Cereais integrais crus                                                                                                                 | cereales integrales crudos                                            | 45     | 45      | X xícaras que correspondam        | X tazas que correspondan             |
| Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos                                                                                       | Harinas de cereales y tubérculos, todos los tipos                     | 50     | 50      | X xícara                          | X taza                               |
| Fatelo de cereais e grão de trigo                                                                                                      | Salvado y germen de trigo                                             | 10     | 10      | 1 colher de sopa                  | 1 cucharada de sopa                  |
| Farinha Láctea                                                                                                                         | Harina láctea                                                         | 30     | 30      | 1 colher de sopa                  | 1 cucharada de sopa                  |
| Fatela pronta                                                                                                                          | Harina gruesa de mandioca tostada                                     | 35     | 35      | 1 colher de sopa                  | 1 cucharada de sopa                  |
| Massa alimentícia seca                                                                                                                 | Fideos y Pastas secas                                                 | 80     | 80      | X pratos/xícaras que correspondam | X platos/tazas que correspondan      |
| Massa desidratada com recheio                                                                                                          | Fideos y Pastas deshidratadas con relleno                             | 70     | 70      | X pratos/xícaras que correspondam | X platos/tazas que correspondan      |

| Massas frescas com e sem recheios                                                            | Fideos y Pastas frescas con y sin rellenos                                                    | 100                                       | 100                                     | X pratos/xícaras que correspondam | X platos/tazas que correspondan   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Pães embalados foliados ou não, com ou sem recheio                                           | Panes envasados foliados o no, con o sin relleno                                              | 50                                        | 50                                      | X unidades/taxas que correspondam | X unidades/tazas que correspondan |
| Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaya                                        | Panes envasados de consumo individual, chipa paraguaya                                        | 50                                        | 50                                      | X unidades que correspondam       | X unidades que correspondan       |
| Pão doce sem frutas                                                                          | Pan dulce sin frutas                                                                          | 40                                        | 40                                      | X unidades que correspondam       | X unidades que correspondan       |
| Pão crostante, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio                 | Facturas y productos de panificación, salados o dulces sin relleno                            | 40                                        | 40                                      | X unidades que correspondam       | X unidades que correspondan       |
| Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães | Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados con relleno y masas para panes | 40                                        | 40                                      | X unidades/taxas que correspondam | X unidades/tazas que correspondan |
| Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaya   | Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados sin relleno, chipa paraguaya   | 50                                        | 50                                      | X unidades/taxas que correspondam | X unidades/tazas que correspondan |
| Pipoca                                                                                       | Porcero, pochoclo, palomitas dulces o saladas                                                 | 25                                        | 25                                      | 1 xícara                          | 1 taza                            |
| Tortadas                                                                                     | Tostadas                                                                                      | 30                                        | 30                                      | X unidades que correspondam       | X unidades que correspondan       |
| Tofo                                                                                         | Tofo                                                                                          | 40                                        | 40                                      | 1 fatia                           | 1 rebanada                        |
| Trigo para kibe e proteína texturizada de soja                                               | Trigo para kibe y proteína texturizada de soja                                                | 50                                        | 50                                      | 1/3 xícara                        | 1/3 taza                          |
| Leguminosas secas, todas                                                                     | Leguminosas secas, todas                                                                      | 60                                        | 60                                      | X xícaras que correspondam        | X tazas que correspondan          |
| Pós para preparar flans e sobremesas                                                         | Polvos para preparar flanes y postres                                                         | quantidade suficiente para preparar 120 g | cantidad suficiente para preparar 120 g | X colheres que correspondam       | X cucharas que correspondan       |
| Sagu                                                                                         | Tapioca                                                                                       | 30                                        | 30                                      | 2 colheres de sopa                | 2 cucharas de sopa                |
| massas para pastéis e panquecas                                                              | Massa para empanadas, pasties y panqueques                                                    | 30                                        | 30                                      | X unidades que correspondam       | X unidades que correspondan       |
| massa para tortas salgadas                                                                   | Massa para tartas                                                                             | 30                                        | 30                                      | X frações que correspondam        | X fracciones que correspondan     |
| massa para pizza                                                                             | Massa para pizza                                                                              | 40                                        | 40                                      | X fatias que correspondam         | X fracciones que correspondan     |
| farinha de roça                                                                              | Pan molido, galleta molida y rebazador                                                        | 30                                        | 30                                      | 3 colheres de sopa                | 3 cucharas de sopa                |
| Preparação a base de soja tipo: milanesa, albondigas e hambúrguer                            | Preparaciones a base de soja tipo: milanesa, albondigas y hamburguesas                        | 80                                        | 80                                      | X unidades que correspondam       | X unidades que correspondan       |
| Mistura para sopa paraguaya e chipaguazu                                                     | Mezcla para sopa paraguaya y chipaguazu                                                       | quantidade suficiente para preparar 150 g | cantidad suficiente para preparar 150 g | 1 fatia                           | 1 rebanada                        |

Folha nº 30  
 de 01 de 01 de 2003  
 José Roberto Neto  
 Presidente  
 BR. 180.503

| Pre-mistura para preparar bori-bori                                                                                                    | Pre-mistura para preparar bori-bori                                                                                   | quantidade suficiente para preparar 80 g  | quantidade suficiente para preparar 80 g  | x colheres que correspondam            | x colheres que correspondam            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Pre-mistura para preparar chips paraguaios e milho e outros pães                                                                       | Pre-mistura para preparar chips paraguaios e milho e outros pães                                                      | quantidade suficiente para preparar 50 g  | quantidade suficiente para preparar 50 g  | x colheres que correspondam            | x colheres que correspondam            |
| Preparado desidratado para purê de tubérculos                                                                                          | Preparado desidratado para purê de tubérculos                                                                         | quantidade suficiente para preparar 150 g | quantidade suficiente para preparar 150 g | x colheres de sopa que correspondam    | x colheres de sopa que correspondam    |
| pós para preparar bolos e tortas                                                                                                       | pós para preparar bolos e tortas                                                                                      | quantidade suficiente para preparar 60 g  | quantidade suficiente para preparar 60 g  | x colheres que correspondam            | x colheres que correspondam            |
| TABELA II - VERDURAS, HORTALIÇAS E CONSERVAS VEGETAIS (1 porção aproximadamente 30 kcal)                                               |                                                                                                                       |                                           |                                           |                                        |                                        |
| TABELA II - HORTALIZAS Y CONSERVAS VEGETALES (1 porción aproximadamente 30 kcal)                                                       |                                                                                                                       |                                           |                                           |                                        |                                        |
| Produtos                                                                                                                               | Produtos                                                                                                              | porção (g/ml)                             | porción (g/ml)                            | medida caseira                         | medidas caseras                        |
| Português                                                                                                                              | Español                                                                                                               | porção (g/ml)                             | porción (g/ml)                            | medida caseira                         | medidas caseras                        |
| Concentrado de vegetais (extrato)                                                                                                      | Concentrado de vegetais (extracto)                                                                                    | 30                                        | 30                                        | 2 colheres de sopa                     | 2 cucharas de sopa                     |
| Concentrado de vegetais                                                                                                                | Concentrado de vegetais                                                                                               | 15                                        | 15                                        | 1 colher de sopa                       | 1 cucharita de sopa                    |
| Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate                                                                                            | Purê o pulpa de vegetais, incluindo tomate                                                                            | 60                                        | 60                                        | 3 colheres de sopa                     | 3 cucharas de sopa                     |
| Molho de tomate ou a base de tomate e outros vegetais                                                                                  | Salsa de tomate o a base de tomate y otros vegetales                                                                  | 60                                        | 60                                        | 3 colheres de sopa                     | 3 cucharas de sopa                     |
| Pickles e alcacharras                                                                                                                  | Pickles y alcacharras                                                                                                 | 15                                        | 15                                        | 1 colher de sopa                       | 1 cucharita de sopa                    |
| Sucos de vegetais, frutas e legumes                                                                                                    | Jugos vegetales, frutas y legumbres                                                                                   | 200 ml                                    | 200 ml                                    | 1 copo                                 | 1 vaso                                 |
| Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)                                                                                        | Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco)                                                                     | 40                                        | 40                                        | x colheres que correspondam            | x cucharas que correspondam            |
| Vegetais desidratados para sopa                                                                                                        | Vegetales deshidratados para sopa                                                                                     | 40                                        | 40                                        | x colheres que correspondam            | x cucharas que correspondam            |
| Vegetais desidratados para purê                                                                                                        | Vegetales deshidratados para purê                                                                                     | quantidade suficiente para preparar 150 g | quantidade suficiente para preparar 150 g | x colheres que correspondam            | x cucharas que correspondam            |
| Vegetais em conserva (alcachorra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite                        | Vegetales en conserva (alcachorra, espárrago, hongos, ajos, pimiento, pepino y palmito) en salmuera, vinagre y aceite | 50                                        | 50                                        | x unidades/x colheres que correspondam | x unidades/x cucharas que correspondam |
| Jardineiras e outras conservas de vegetais e legumes (cenoura, ervilha, coubo, tomate pelado, ervilha, chuchu, tomate pelado e outros) | Jardineras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahoria, chícharo, tomate pelado y otros)                    | 130                                       | 130                                       | x xícara que correspondam              | x taza que correspondam                |

| vegetais empanados                                                                             | Milanesa de vegetais                                                                    | 80                                         | 80                                         | x unidades que correspondam           | x unidades que correspondam           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| TABELA III - FRUTAS, SUCOS, NECTARES E REFRESCOS DE FRUTAS (1 porção aproximadamente 70 kcal)  |                                                                                         |                                            |                                            |                                       |                                       |
| TABELA III - FRUTAS, JUGOS, NECTARES Y REFRESCOS DE FRUTAS (1 porción aproximadamente 70 kcal) |                                                                                         |                                            |                                            |                                       |                                       |
| Produtos                                                                                       | Productos                                                                               | porção (g/ml)                              | porción (g/ml)                             | medida caseira                        | medidas caseras                       |
| Português                                                                                      | Español                                                                                 | porção (g/ml)                              | porción (g/ml)                             | medida caseira                        | medidas caseras                       |
| Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas desidratadas                       | Polpa de frutas para refresco, jugos concentrados de frutas y deshidratadas             | quantidade suficiente para preparar 200 ml | quantidade suficiente para preparar 200 ml | x colheres que correspondam           | x cucharas que correspondam           |
| Polpa de frutas para sobremesas                                                                | Polpa de frutas para postres                                                            | 50                                         | 50                                         | x colheres que correspondam           | x cucharas que correspondam           |
| Suco, néctar e bebidas de frutas                                                               | Jugo, néctar y refresco de frutas                                                       | 200 ml                                     | 200 ml                                     | 1 copo                                | 1 vaso                                |
| Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxis, ameixas, partes comestíveis)                   | Frutas deshidratadas (peras, duraznos, maná, ciruelas, parte comestible)                | 50                                         | 50                                         | x unidades/ colheres que correspondam | x unidades/ cucharas que correspondam |
| uva passa                                                                                      | pasas de uva                                                                            | 30                                         | 30                                         | x colheres que correspondam           | x cucharas que correspondam           |
| fruta em conserva, incluindo salada de frutas                                                  | Frutas en conserva, incluyendo ensalada y cóctel de frutas                              | 140                                        | 140                                        | x unidades/ colheres que correspondam | x unidades/ cucharas que correspondam |
| TABELA IV - LEITE E DERIVADOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)                              |                                                                                         |                                            |                                            |                                       |                                       |
| TABELA IV - LECHE Y DERIVADOS (1 porción aproximadamente 125 kcal)                             |                                                                                         |                                            |                                            |                                       |                                       |
| Produtos                                                                                       | Productos                                                                               | porção (g/ml)                              | porción (g/ml)                             | medida caseira                        | medidas caseras                       |
| Português                                                                                      | Español                                                                                 | porção (g/ml)                              | porción (g/ml)                             | medida caseira                        | medidas caseras                       |
| Bebida láctea                                                                                  | Bebida láctea                                                                           | 200 ml                                     | 200 ml                                     | 1 copo                                | 1 vaso                                |
| Leites fermentados, iogurte, todos os tipos                                                    | Leche fermentada, yoghurt, todos los tipos                                              | 200                                        | 200                                        | 1 copo                                | 1 vaso                                |
| Leite fluido, todos os tipos                                                                   | Leche fluida, todos los tipos                                                           | 200 ml                                     | 200 ml                                     | 1 copo                                | 1 vaso                                |
| Leite evaporado                                                                                | Leche evaporada                                                                         | quantidade suficiente para preparar 200 ml | quantidade suficiente para preparar 200 ml | x colheres que correspondam           | x cucharas que correspondam           |
| Queijo ralado                                                                                  | Queso rallado                                                                           | 10                                         | 10                                         | 1 colher de sopa                      | 1 cucharita de sopa                   |
| Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse             | Quesos cottage, ricota descremada, queso blanco y untable descremado                    | 50                                         | 50                                         | 2 colheres de sopa                    | 2 cucharas de sopa                    |
| Outros queijos (ricota, semi-duros, brie, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)      | Otros quesos (ricota, semiduros blanco, untables, quesos cremosos, fundidos y en pasta) | 30                                         | 30                                         | x colheres/faltas que correspondam    | x cucharas/rebanadas que correspondam |

folha nº 31 de proc  
nº 04 de 08 de 2003  
Yana Jorgelina Porto  
Assessora de Planejamento  
RB 100.509



| Achocolatado em pó, pó de cacau em pó                                                                                     | Pó de cacau em pó                                                                                               | 20                                      | 20                                      | 2 colheres de sopa                   | 2 colheres de sopa                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata, etc.)                                                                      | Dulces de corte (guayaba, membrillo, figo, batata, etc.)                                                        | 40                                      | 40                                      | 1 fatia                              | 1 rebanada                           |
| Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, moçola)                                                                   | Dulces en pasta (calabaza, guayaba, de leche, banana, moçola)                                                   | 20                                      | 20                                      | 1 colher de sopa                     | 1 colher de sopa                     |
| Grêças diversas                                                                                                           | Mermeladas y jaleas                                                                                             | 20                                      | 20                                      | 1 colher de sopa                     | 1 colher de sopa                     |
| Glucose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassia, grosella, framboesa, etc.) | Jarabe de maíz, miel, cobertura de frutas, leite condensado y otros xaropes (cassia, grosella, framboesa, etc.) | 20                                      | 20                                      | x colheres que correspondam          | x colheres que correspondam          |
| Pó para gelatina                                                                                                          | Pó para gelatina y jaleas de fantasia                                                                           | quantidade suficiente para preparar 120 | quantidade suficiente para preparar 120 | X colheres de sopa                   | X colheres de sopa                   |
| Sobremesas de gelatina pronta                                                                                             | Postres de gelatina lista y jaleas de fantasia                                                                  | 120                                     | 120                                     | 1 unidade                            | 1 unidade                            |
| * OS PRODUTOS ABAIXO SÃO CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL                                                                |                                                                                                                 |                                         |                                         |                                      |                                      |
| * LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACIÓN SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL                                          |                                                                                                                 |                                         |                                         |                                      |                                      |
| Frutas inteiras em conserva para adorno (cereja maraschino, framboesa)                                                    | Frutas enteras en conserva para adorno (cerejas al maraschino, framboesas)                                      | 20                                      | 20                                      | x unidades que correspondam          | x unidades que correspondam          |
| Balas, pirulitos e pastilhas                                                                                              | Caramelos, chupetines y pastillas                                                                               | 20                                      | 20                                      | x unidades que correspondam          | x unidades que correspondam          |
| Goma de mascar                                                                                                            | Goma de mascar                                                                                                  | 3                                       | 3                                       | x unidades que correspondam          | x unidades que correspondam          |
| Chocolates, bombons e similares                                                                                           | Chocolates, bombones y similares                                                                                | 25                                      | 25                                      | x unidades que correspondam          | x unidades que correspondam          |
| Confeitos de chocolate e dragados em geral                                                                                | Confeitos de chocolate y dragados en general, garapiñadas                                                       | 25                                      | 25                                      | X colheres/unidades que correspondam | X colheres/unidades que correspondam |
| Sorvetes de massa                                                                                                         | Helados                                                                                                         | 60 g ou 130 ml                          | 60 g ou 130 ml                          | 1 bola ou unidades que correspondam  | 1 bola ou unidades que correspondam  |
| Sorvetes individuais                                                                                                      | Helados en envase individual                                                                                    | 60 g ou 130 ml                          | 60 g ou 130 ml                          | x unidades que correspondam          | x unidades que correspondam          |
| Barra de cereal com mais de 10% de gorduras, torrões, pó de leite e paçoca                                                | Barra de cereales con mas de 10% de grasas, torrones, dulce de mani, pasta de mani                              | 20                                      | 20                                      | x unidades que correspondam          | x unidades que correspondam          |
| Bebidas não alcoólicas, carbonatadas ou não (chás, bebidas a base de soja e refrigerantes)                                | Bebidas sin alcohol carbonatadas o no (te, bebidas a base de soja y refrescos)                                  | 200 ml                                  | 200 ml                                  | 1 xícara/copo                        | 1 taza/vaso                          |

| refresco                                                                  | Pós para preparar de                                                                          | refrescos | Pó para preparar                                                                                   | quantidade suficiente para preparar 200 ml             | cantidad suficiente para preparar 200 ml               | X colheres de sopa                  | X colheres de sopa                  |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| recheio                                                                   | Biscoito doce, com ou sem recheio                                                             | recheio   | Galletitas dulces, con o sin relleno                                                               | 30                                                     | 30                                                     | x unidades que correspondam         | x unidades que correspondam         |
|                                                                           | Brownies e alfajores                                                                          |           | Brownies y alfajores                                                                               | 40                                                     | 40                                                     | x unidades que correspondam         | x unidades que correspondam         |
|                                                                           | Frutas cristalizadas                                                                          |           | Frutas ahumadas                                                                                    | 30                                                     | 30                                                     | x unidades que correspondam         | x unidades que correspondam         |
|                                                                           | Paneltone                                                                                     |           | Pan Dulce                                                                                          | 80                                                     | 80                                                     | x unidades que correspondam         | x unidades que correspondam         |
|                                                                           | bolo com frutas                                                                               |           | Tortas, budines con frutas                                                                         | 60                                                     | 60                                                     | x unidades que correspondam         | x unidades que correspondam         |
|                                                                           | bolos e similares com recheio e/ou cobertura                                                  |           | Tortas, budines con relleno y/o cobertura                                                          | 60                                                     | 60                                                     | x unidades que correspondam         | x unidades que correspondam         |
|                                                                           | Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio e ou cobertura          |           | Facturas, productos de pasteleria, salados o dulces con relleno y/o cobertura                      | 40                                                     | 40                                                     | x unidades que correspondam         | x unidades que correspondam         |
|                                                                           | massas à base de cereais e farinhas para petisco                                              |           | Productos para copelín a base de cereales y harinas, estruados o no                                | 25                                                     | 25                                                     | X xícara                            | X taza                              |
|                                                                           | mistura para preparo de docinhos, cobertura para bolos, tortas e sorvetes, etc.               |           | Mazcla para la preparación de jellinos, coberturas para tortas y helados y otras                   | 20                                                     | 20                                                     | X colheres de sopa que correspondam | X colheres de sopa que correspondam |
| TABELA VIII - MOLHOS, TEMPEROS PRONTOS, CALDOS, SOPAS E PRATOS PREPARADOS |                                                                                               |           |                                                                                                    |                                                        |                                                        |                                     |                                     |
| TABLA VIII - SALSAS, ADEREZOS, CALDOS, SOPAS Y PLATOS PREPARADOS          |                                                                                               |           |                                                                                                    |                                                        |                                                        |                                     |                                     |
|                                                                           | Produtos                                                                                      |           | Productos                                                                                          |                                                        |                                                        |                                     |                                     |
|                                                                           | Português                                                                                     |           | Español                                                                                            | porção (g/ml)                                          | porción (g/ml)                                         | medida caseira                      | medidas caseras                     |
|                                                                           | Caldo (corno, galinha, legumes, etc.) e pós para sopa incluindo (bori-bori, pirá caldo, soyo) |           | Caldo (corno, gallina, legumbres, etc.) y polvos para sopa including (bori-bori, pirá caldo, soyo) | quantidade suficiente para 250 ml                      | cantidad suficiente para preparar 250ml                | x colheres/fracção que correspondam | x colheres/fracção que correspondam |
|                                                                           | Ketchup e mostarda                                                                            |           | Ketchup y mostaza                                                                                  | 12                                                     | 12                                                     | 1 colher de sopa                    | 1 colher de sopa                    |
|                                                                           | Molhos à base de soja e ou vinagre                                                            |           | Salsas a base de soja y/o vinagre                                                                  | x gramas que correspondam                              | x gramos que correspondam                              | 1 colher de sopa                    | 1 colher de sopa                    |
|                                                                           | Molhos à base de produtos lácteos ou caldos                                                   |           | Salsas a base de productos lácteos o caldos                                                        | x gramas que correspondam                              | x gramos que correspondam                              | 2 colheres de sopa                  | 2 colheres de sopa                  |
|                                                                           | Pós para preparar molhos                                                                      |           | Polvos para preparar salsas                                                                        | quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa | cantidad suficiente para preparar 2 cucharadas de sopa | X colheres de sopa que correspondam | X colheres de sopa que correspondam |
|                                                                           | misso                                                                                         |           | misso                                                                                              | 20                                                     | 20                                                     | 1 colher de sopa                    | 1 colher de sopa                    |

João José Maria  
Assistente Administrativo  
R.P. 107, 700

33  
08/10/2003  
30/10/2003

| missoshiro                                                                             | missoshiro                                                                           | quantidade<br>suficiente para 200 ml | cantidad<br>suficiente para preparar 200ml | X colheres de<br>sopa que correspondam    | X cucharas de sopa<br>que correspondan |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| extrato de soja                                                                        | extrato de soja                                                                      | 30                                   | 30                                         | 2 colheres de<br>sopa                     | 2 cucharas de sopa                     |
| Pratos preparados prontos e<br>semi-prontos não incluídos em outros<br>itens da tabela | Platos preparados listos y<br>semi-listos no incluídos en otros ítems de<br>la tabla | x gramas<br>(máximo de 500 Kcal)     | x gramos<br>(máximo de 500 Kcal)           | x<br>unidades/fracción que<br>corresponda | x unidades/fracción<br>que corresponda |
| tempero e temperos                                                                     | condimentos preparados                                                               | 5g                                   | 5g                                         | 1 colher de chá                           | 1 cuchara de té                        |

\* Onde não aparecem unidades de medida entende-se estarem os valores em gramas

\* Donde no figuran unidades de medida se entienden que los valores se expresan en gramos.

Folha nº 34 do PDC  
nº 01 de 08/10 de 2003  
José Joaquim Neto  
Assistente Parlamentar  
RP 100.509

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>título:</b>             | <b>Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ementa não oficial:</b> | Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>publicação:</b>         | D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>órgão emissor:</b>      | ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>alcance do ato:</b>     | federal - Brasil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>área de atuação:</b>    | Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>relacionamento(s):</b>  | <p><b>atos relacionados:</b></p> <p><input type="checkbox"/> <u>Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977</u></p> <p><b>revoga:</b></p> <p><input type="checkbox"/> <u>Resolução RDC nº 40, de 21 de março de 2001</u></p> <p><input type="checkbox"/> <u>Resolução RDC nº 39, de 21 de março de 2001</u></p> <p><input type="checkbox"/> <u>Resolução RE nº 198, de 11 de setembro de 2001</u></p> <p><input type="checkbox"/> <u>Resolução RDC nº 207, de 01 de agosto de 2003</u></p> |

#### RESOLUÇÃO-RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea "b", § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2003 considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem nutricional de alimentos embalados - Resoluções GMC nº 44/03 e 46/03; considerando que a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos; considerando que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor; considerando que é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que deve ter os alimentos embalados que sejam comercializados no Mercosul, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio, adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, em exercício, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo.

Art. 2º Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, conforme estabelecido no Anexo.

Art. 3º As empresas têm o prazo até 31 de julho de 2006 para se adequarem à mesma.

Art. 4º Ficam revogadas as Resoluções-RDC Nº 39 e 40, de 21 de março de 2001, Resolução - RE nº 198, de 11 de setembro de 2001 e a Resolução-RDC 207, de 1º de agosto de 2003.

Art. 5º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RICARDO OLIVA

#### ANEXO

#### REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

##### 1. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

O presente Regulamento Técnico não se aplica:

1. as bebidas alcoólicas;
2. aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
3. as especiarias;
4. às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano;
5. aos vinagres;
6. ao sal (cloreto de sódio);
7. café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
8. aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
10. as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados;
11. aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm<sup>2</sup>. Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

##### 2. Definições

Para fins deste Regulamento Técnico considera-se:

2.1. Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento.

A rotulagem nutricional compreende:

- a) a declaração de valor energético e nutrientes;
- b) a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

2.2. Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

2.3. Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

2.4. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:

Portaria nº 01 de 23 de dezembro de 2003  
 Diretoria Colegiada  
 ANVISA  
 23/12/2003

a) proporciona energia; e ou

b) é necessária ou contribua para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e ou

c) cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.

2.5. Carboidratos ou hidratos de carbono ou glicídios: são todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

2.5.1. Açúcares: são todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis.

2.6. Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

2.7. Gorduras ou lipídeos: são substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos;

2.7.1. Gorduras saturadas: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.2. Gorduras monoinsaturadas: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.3. Gorduras poliinsaturadas: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.4. Gorduras trans: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação trans, expressos como ácidos graxos livres.

2.8. Proteínas: são polímeros de aminoácidos ou compostos que contêm polímeros de aminoácidos.

2.9. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

2.10. Consumidores: são pessoas físicas que comprem ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

2.11. Alimentos para fins especiais: são os alimentos processados especialmente para satisfazer necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas particulares e ou transtornos do metabolismo e que se apresentem como tais. Inclui-se os alimentos destinados aos lactentes e crianças de primeira infância. A composição desses alimentos deverá ser essencialmente diferente da composição dos alimentos convencionais de natureza similar, caso existam.

### 3. Declaração de valor energético e nutrientes

3.1. Será obrigatório declarar a seguinte informação:

3.1.1. A quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes:

- Carboidratos;
- Proteínas;
- Gorduras totais;
- Gorduras saturadas;
- Gorduras trans;
- Fibra alimentar;

• Sódio 3.1.2. A quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os Regulamentos Técnicos específicos.

3.1.3. A quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes.

3.1.4. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos deve ser indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se faça a declaração de propriedades. Podem ser indicadas também as quantidades de amido e ou outro(s) carboidrato(s), em conformidade com o estipulado no item 3.4.5.

3.1.5. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol, em conformidade com o estipulado no item 3.4.6.

### 3.2. Optativamente podem ser declarados:

3.2.1. 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.

### 3.2.2. Outros nutrientes.

### 3.3. Cálculo do Valor energético e nutrientes

#### 3.3.1. Cálculo do valor energético

A quantidade do valor energético a ser declarada deve ser calculada utilizando-se os seguintes fatores de conversão:

- Carboidratos (exceto polióis) 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Gorduras 9 kcal/g - 37 kJ/g
- Alcool (Etanol) 7 kcal/g - 29 kJ/g
- Ácidos orgânicos 3 kcal/g - 13 kJ/g
- Polióis 2,4 kcal/g - 10 kJ/g
- Polidestroses 1 kcal/g - 4 kJ/g

Podem ser usados outros fatores para outros nutrientes não previstos neste item, os quais serão indicados nos Regulamentos Técnicos específicos ou em sua ausência fatores estabelecidos no Codex Alimentarius.

#### 3.3.2. Cálculo de proteínas

A quantidade de proteínas a ser indicada deve ser calculada mediante a seguinte fórmula:

Proteína = conteúdo total de nitrogênio (Kjeldahl) x fator Serão utilizados os seguintes fatores:

- 5,75 proteínas vegetais;
- 6,38 proteínas lácteas;
- 6,25 proteínas da carne ou misturas de proteínas;
- 6,25 proteínas de soja e de milho

Pode ser usado um fator diferente quando estiver indicado em um Regulamento Técnico específico ou na sua ausência o fator indicado em um método de análise específico validado e reconhecido internacionalmente.

#### 3.3.3. Cálculo de carboidratos

É calculado como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas.

### 3.4. Apresentação da rotulagem nutricional

#### 3.4.1. Localização e características da informação

3.4.1.1. A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir os modelos apresentados no Anexo B.

3.4.1.2. A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelos apresentados no Anexo B.

3.4.1.3. A declaração de valor energético e dos nutrientes deve ser feita em forma numérica. Não obstante, não se exclui o uso de outras formas de apresentação complementar.

3.4.1.4. A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa.

#### 3.4.2. Unidades que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional:

- Valor energético: quilocalorias(kcal) e quilojoules(kJ)
- Proteínas: gramas (g)
- Carboidratos: gramas (g)
- Gorduras: gramas (g)
- Fibra alimentar: gramas (g)

Folha nº 36  
de 36  
nº 01.0250 de 2003  
Yosé Leonardo Nogueira  
Assessor Parlamentar  
23.10.2003

- ### 3.4.3. Expressões dos valores

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

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

3.4.3.3. Alternativamente, pode ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase:

#### 3.4.4. Regras para a informação nutricional

Adicionalmente, a informação nutricional pode ser expressa por 100 g ou 100 ml.

Deve ser incluída como parte da informação nutricional a seguinte frase: "Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas".

3.4.5. Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma:

açúcares.....g

polióis.....g

amido.....g

. outros carboidratos...g (devem ser identificados no rótulo)

A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.

3.4.6. quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma:

Gorduras totais.....g, das quais:

gorduras saturadas.....g

gorduras trans.....g

gorduras monoinsaturadas:....g

gorduras poliisaturadas:.....g

cholesterol:.....mg

### 3.5. Tolerância

3.5.1. Será admitida uma tolerância de + 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo.

3.5.2. Para os produtos que contenham micronutrientes em quantidade superior a tolerância estabelecida no item 3.5.1, a empresa responsável deve manter a disposição os estudos que justifiquem tal variação.

#### 4. Declaração de Propriedades Nutricionais (Informação Nutricional Complementar)

4.1 A declaração de propriedades nutricionais nos rótulos dos alimentos é facultativa e não deve substituir, mas ser adicional à declaração de nutrientes.

## 5. Disposições Gerais

5.1. A rotulagem nutricional pode ser incluída no país de origem ou de destino, e neste último caso, prévia à comercialização do alimento.

5.2. Para fins de comprovação da informação nutricional, no caso de resultados divergentes, as partes atuantes acordarão utilizar métodos analíticos reconhecidos internacionalmente e validados.

5.3. Quando facultativamente for declarada a informação nutricional no rótulo dos alimentos excetuados neste presente Regulamento, ou para os alimentos não contemplados no Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados, a rotulagem nutricional deve cumprir com os requisitos do presente Regulamento. Além disso, para a determinação da porção desses alimentos deve-se aplicar o estabelecido no Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados, tomando como referência aquele(s) alimento(s) que por sua(s) característica(s) nutricional(is) seja(m) comparável(is) e ou similar(es). Em caso contrário deve ser utilizada a metodologia empregada para harmonização das porções descritas no Regulamento antes mencionado.

5.4. Os alimentos destinados a pessoas com transtornos metabólicos específicos e ou condições fisiológicas particulares podem, através de regulamentação, estar isentos de declarar as porções e ou percentual de valor diário estabelecidos no Regulamento Técnico específico.

os neste presente  
os Embalados, a  
determinação da  
ntos Embalados,  
comparável(is) e  
porções descritas

icas particulares  
estabelecidos no

Assente  
100.595

34  
28.10.2003

do proc...

**VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA (1)**

VALORES DE INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR) DE DECLARAÇÃO VOLUNTÁRIA - VITAMINAS E MINERAIS

|            |        |
|------------|--------|
| Colina (3) | 550 mg |
|------------|--------|

(\*\*) Biodisponibilidade moderada

(3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 1999-2001.

## MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira) |           |                |
|--------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| Quantidade por porção                                  |           | % VD (*)       |
|                                                        | kcal = kJ |                |
| Valor energético                                       |           |                |
| Carboidratos                                           | g         |                |
| Proteínas                                              | g         |                |
| Gorduras totais                                        | g         |                |
| Gorduras saturadas                                     | g         |                |
| Gorduras trans                                         | g         | (Não declarar) |
| Fibra alimentar                                        | g         |                |
| Sódio                                                  | mg        |                |

\*Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s)) (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

### B) Modelo Vertical B

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL          |                         | Quantidade por porção | % VD (*) | Quantidade por porção | % VD (*)       |
|---------------------------------|-------------------------|-----------------------|----------|-----------------------|----------------|
| Porção g ou ml (medida caseira) | Valor energético kcal = |                       |          | Gorduras saturadas g  |                |
|                                 |                         |                       |          |                       |                |
|                                 | Carboidratos g          |                       |          | Gorduras trans g      | (Não declarar) |
|                                 | Proteínas g             |                       |          | Fibra alimentar... g  |                |
|                                 | Gorduras totais g       |                       |          | Sódio mg              |                |

"Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

\* % 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.

C) Modelo Linear

[illegible]

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). "Não contém quantidade significativa de.....(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))"(Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Nota explicativa a todos os modelos:

A expressão "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" o valor e as unidades da porção e da medida caseira devem estar em maior destaque do que o resto da informação nutricional.

Colha nº 39  
nº 01 0850 de 1003  
Assistente Parlamentar  
R.R. 100.505



**Presidência da República**  
**Casa Civil**  
**Subchefia para Assuntos Jurídicos**

Folha nº 40  
nº 01 0850 do proc  
do proc  
José Augusto Dias  
Assistente Parlamentar  
29, 1993

**LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990.**

Texto compilado  
Mensagem de veto  
Regulamento  
Regulamento  
Vigência  
Vide Decreto nº 2.181, de 1997

Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**, faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

**TÍTULO I**  
**Dos Direitos do Consumidor**

**CAPÍTULO I**  
**Disposições Gerais**

Art. 1º O presente código estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.

Art. 2º Consumidor é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final.

Parágrafo único. Equipara-se a consumidor a coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, que haja intervindo nas relações de consumo.

Art. 3º Fornecedor é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços.

§ 1º Produto é qualquer bem, móvel ou imóvel, material ou imaterial.

§ 2º Serviço é qualquer atividade fornecida no mercado de consumo, mediante remuneração, inclusive as de natureza bancária, financeira, de crédito e securitária, salvo as decorrentes das relações de caráter trabalhista.

**CAPÍTULO II**  
**Da Política Nacional de Relações de Consumo**

~~Art. 4º A Política Nacional de Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transferência e harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios:~~

Art. 4º A Política Nacional das Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transparência e harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios: (Redação dada pela Lei nº 9.008, de 21.3.1995)

I - reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor no mercado de consumo;

CAPÍTULO V  
Das Práticas Comerciais

SEÇÃO I  
Das Disposições Gerais

Folha nº 41 do proc  
nº 01 0250 de 2003  
(a)  
José Joaquim Neto  
Assistente Parlamentar  
RP 100 503

Art. 29. Para os fins deste Capítulo e do seguinte, equiparam-se aos consumidores todas as pessoas determináveis ou não, expostas às práticas nele previstas.

SEÇÃO II  
Da Oferta

Art. 30. Toda informação ou publicidade, suficientemente precisa, veiculada por qualquer forma ou meio de comunicação com relação a produtos e serviços oferecidos ou apresentados, obriga o fornecedor que a fizer veicular ou dela se utilizar e integra o contrato que vier a ser celebrado.

Art. 31. A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

Parágrafo único. As informações de que trata este artigo, nos produtos refrigerados oferecidos ao consumidor, serão gravadas de forma indelével. (Incluído pela Lei nº 11.989, de 2009)

Art. 32. Os fabricantes e importadores deverão assegurar a oferta de componentes e peças de reposição enquanto não cessar a fabricação ou importação do produto.

Parágrafo único. Cessadas a produção ou importação, a oferta deverá ser mantida por período razoável de tempo, na forma da lei.

Art. 33. Em caso de oferta ou venda por telefone ou reembolso postal, deve constar o nome do fabricante e endereço na embalagem, publicidade e em todos os impressos utilizados na transação comercial.

Parágrafo único. É proibida a publicidade de bens e serviços por telefone, quando a chamada for onerosa ao consumidor que a origina. (Incluído pela Lei nº 11.800, de 2008).

Art. 34. O fornecedor do produto ou serviço é solidariamente responsável pelos atos de seus prepostos ou representantes autônomos.

Art. 35. Se o fornecedor de produtos ou serviços recusar cumprimento à oferta, apresentação ou publicidade, o consumidor poderá, alternativamente e à sua livre escolha:

I - exigir o cumprimento forçado da obrigação, nos termos da oferta, apresentação ou publicidade;

II - aceitar outro produto ou prestação de serviço equivalente;

III - rescindir o contrato, com direito à restituição de quantia eventualmente antecipada, monetariamente atualizada, e a perdas e danos.

CAPÍTULO III  
Dos Direitos Básicos do Consumidor

Folha nº 42 do proc  
nº 01 0850 de 2003  
José Joaquim Neto  
Assistente Parlamentar  
RE. 100.595

Art. 6º São direitos básicos do consumidor:

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

II - a educação e divulgação sobre o consumo adequado dos produtos e serviços, asseguradas a liberdade de escolha e a igualdade nas contratações;

III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem;

IV - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços;

V - a modificação das cláusulas contratuais que estabeleçam prestações desproporcionais ou sua revisão em razão de fatos supervenientes que as tornem excessivamente onerosas;

VI - a efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos e difusos;

VII - o acesso aos órgãos judiciários e administrativos com vistas à prevenção ou reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos ou difusos, assegurada a proteção Jurídica, administrativa e técnica aos necessitados;

VIII - a facilitação da defesa de seus direitos, inclusive com a inversão do ônus da prova, a seu favor, no processo civil, quando, a critério do juiz, for verossímil a alegação ou quando for ele hipossuficiente, segundo as regras ordinárias de experiências;

IX - (Vetado);

X - a adequada e eficaz prestação dos serviços públicos em geral.

Art. 7º Os direitos previstos neste código não excluem outros decorrentes de tratados ou convenções internacionais de que o Brasil seja signatário, da legislação interna ordinária, de regulamentos expedidos pelas autoridades administrativas competentes, bem como dos que derivem dos princípios gerais do direito, analogia, costumes e equidade.

Parágrafo único. Tendo mais de um autor a ofensa, todos responderão solidariamente pela reparação dos danos previstos nas normas de consumo.



**Presidência da República**  
**Casa Civil**  
**Subchefia para Assuntos Jurídicos**

Folha nº 43  
nº 01 0850 de 2003  
do proc  
João Gonçalves Neto  
Assistente Parlamentar  
GP 1000

**LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1991.**

Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA** Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º A designação e o exercício da profissão de Nutricionista, profissional de saúde, em qualquer de suas áreas, são privativos dos portadores de diploma expedido por escolas de graduação em nutrição, oficiais ou reconhecidas, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva área de atuação profissional.

Parágrafo único. Os diplomas cursos de equivalentes, expedidos por escolas estrangeiras iguais ou assemelhadas, serão revalidados na forma da lei.

Art. 2º A carteira de identidade profissional, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição é, para quaisquer efeitos, o instrumento hábil de identificação civil e de comprovação de habilitação profissional do nutricionista, nos termos da Lei nº. 6.206, de 7 de maio de 1975, e da Lei nº. 6.583, de 20 de outubro de 1978.

Art. 3º São atividades privativas dos nutricionistas:

- I - direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;
- III - planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
- IV - ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;
- V - ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- VI - auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- VII - assistência e educação nutricional e coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;
- VIII - assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e a nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Art. 4º Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

- I - elaboração de informes técnico-científicos;
- II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- III - assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;

- IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;
- V - atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;
- VI - estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;
- VII - prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;
- VIII - solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;
- IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;
- X - análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;
- XI - participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

Folha nº 44  
nº 01 0850 de 2003 do proc  
José Joaquim Neto  
Secretaria Parlamentar  
RJ, 190.503

Parágrafo único. É obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área.

Art. 5º A fiscalização do exercício da profissão de Nutricionista compete aos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, na forma da Lei nº. 6.583, de 20 de outubro de 1978, ressalvadas as atividades relacionadas ao ensino, adstritas à legislação educacional própria.

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 7º Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Lei nº. 5.276, de 24 de abril de 1967.

Brasília, 17 de setembro de 1991; 170º da Independência e 103º da República.

FERNANDO COLLOR  
*Antônio Magri*

Este texto não substitui o publicado no D.O.U de 18.9.1991

L8234

Folha nº 45 do proc  
nº 01 0850 de 2003  
José Joaquim Neto  
Assistente Administrativo  
R\$ 100.505

Câmara Municipal de São Paulo

46  
Poina nº 01 0850 do proc  
nº 2003  
Joni Jorginho Neto  
Assistente Parlamentar  
R. 100.305

Base de dados : legis

Pesquisa : 13725

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 13.725 09/01/2004 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 718/2003 ([ver documento](#))

Autor(es): EXECUTIVO; Marta Suplicy

Regulamentação: Decreto nº 44.577/2004 - Regulamenta esta Lei.; ([ver documento](#))Decreto nº 50.079/2008 - Regulamenta esta Lei, revogando a regulamentação anterior. ([ver documento](#))

PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

Revogação: Revoga a Lei nº 10.153/1986.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 10.770/1989.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 11.728/1995.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.039/1996.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.268/1996.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.369/1997.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.371/1997.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 13.456/2002.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.580/1998.; ([ver documento](#))Revoga os arts. 2º, 3º e 35 a 39 da Lei nº 10.309/1987. ([ver documento](#))Alterações: Lei 15.299/2010 - Acrescenta o art. 50-A a esta Lei. ([ver documento](#))[ [Back](#) ]

LEI Nº 13.725, DE 9 DE JANEIRO DE 2004

(Projeto de Lei nº 718/03, do Executivo, aprovado na forma do Substitutivo do Legislativo)

*Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.*

MARTA SUPLICY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 19 de dezembro de 2003, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

**TÍTULO I**

**CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

**PRINCÍPIOS, PRECEITOS E DIRETRIZES GERAIS**

Art. 1º - Fica instituído o Código Sanitário do Município de São Paulo, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal, na Constituição do Estado de São Paulo, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, no Código de Saúde do Estado de São Paulo - Lei Complementar nº 791, de 9 de março de 1995, e na Lei Orgânica do Município de São Paulo, com os seguintes preceitos:

I - descentralização, preconizada nas Constituições Federal e Estadual, bem como na Lei Orgânica do Município de São Paulo, observando-se as seguintes diretrizes:

- a) direção única no âmbito municipal;
- b) municipalização dos recursos, serviços e ações de saúde, estabelecendo-se em legislação específica os critérios de repasse de verbas das esferas federal e estadual;
- c) integração das ações e serviços, com base na regionalização e hierarquização do atendimento individual e coletivo, adequado às diversas realidades epidemiológicas;
- d) universalização da assistência com igual qualidade e acesso da população urbana e rural a todos os níveis dos serviços de saúde;

II - participação da sociedade, por meio de:

- a) conferências de saúde;
- b) conselhos de saúde;
- c) representações sindicais;
- d) movimentos e organizações não-governamentais;

III - articulação intra e interinstitucional, mediante o trabalho integrado e articulado entre os diversos órgãos que atuam ou se relacionam com a área de saúde;

IV - publicidade, para garantir o direito à informação, facilitando seu acesso mediante sistematização, divulgação ampla e motivação dos atos;

V - privacidade, devendo as ações de vigilância sanitária e epidemiológica preservar este direito do cidadão, que só poderá ser sacrificado quando não existir outra maneira de evitar perigo atual ou iminente para a saúde pública.

**TÍTULO II**

**OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA**

Art. 2º - Para os efeitos deste Código, entende-se por Vigilância em Saúde as ações de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Vigilância em Saúde Ambiental e Vigilância em Saúde do Trabalhador, que compõem um campo integrado e indissociável de práticas, fundado no conhecimento interdisciplinar e na ação intersetorial, desenvolvidos por meio de equipes multiprofissionais, com a participação ampla e solidária da sociedade, por intermédio de suas organizações, entidades e movimentos, estruturando, em seu conjunto, um campo de conhecimento.

§ 1º - As ações de vigilância sanitária abrangem o conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, inclusive o do trabalho, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

§ 2º - As ações de vigilância epidemiológica abrangem o conjunto de atividades que

folha nº 48 do proc  
nº 01 0850 de 2003  
José Joaquim Neto  
Assistente Parlamentar  
RP 100.000

saúde, é obrigatória sua interdição ou do estabelecimento.

Art. 109 - O detentor ou responsável pelo produto, equipamento e utensílios interditados, fica proibido de entregá-lo ao consumo ou uso, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

§ 1º - Os locais de interesse da saúde só podem ser desinterditados mediante liberação da autoridade competente.

§ 2º - A desobediência por parte da empresa acarretará a aplicação das penas cabíveis por responsabilização civil ou criminal, nos termos da legislação em vigor.

Art. 110 - Os produtos clandestinos de interesse da saúde, bem como aqueles com prazos de validade vencidos, devem ser interditados pela autoridade sanitária, a qual, após avaliação técnica, decidirá sobre sua destinação.

Art. 111 - Nos casos de condenação definitiva, a autoridade sanitária deve determinar a apreensão ou inutilização do produto.

Art. 112 - Quando o produto for considerado inadequado para uso ou consumo humano, mas passível de utilização para outros fins, a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, definindo o seu destino final.

Art. 113 - Os produtos, equipamentos e utensílios de interesse da saúde manifestamente alterados, considerados de risco à saúde, devem ser apreendidos ou inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Na hipótese do "caput", a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, ficando dispensada a colheita de amostra.

Art. 114 - Cabem ao detentor ou responsável pelo produto, equipamentos e utensílios de interesse da saúde condenados, os encargos decorrentes do recolhimento, transporte e inutilização, acompanhados pela autoridade sanitária até não mais ser possível a utilização.

Art. 115 - Os procedimentos de análise fiscal, interdição, apreensão e inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e locais de interesse da saúde deverão ser objeto de norma técnica.

## CAPÍTULO V

### INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

Art. 116 - Considera-se infração sanitária, para fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 117 - Responderá pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art. 118 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

I - advertência;

II - prestação de serviços à comunidade;

III - multa de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais);

IV - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

V - apreensão de animal;

VI - interdição de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

VII - inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

VIII - suspensão de venda de produto;

IX - suspensão de fabricação de produto;

- X - interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;
- XI - proibição de propaganda;
- XII - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- XIII - cancelamento do cadastro do estabelecimento e do veículo;
- XIV - intervenção.

Parágrafo único - Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento de despesas com transporte, alimentação, assistênciaveterinária e outras decorrentes da apreensão.

Art. 119 - A penalidade de prestação de serviços à comunidade consiste em veiculação de mensagens educativas dirigidas à comunidade, aprovadas pela autoridade sanitária.

Art. 120 - A penalidade de intervenção será aplicada aos estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, indústrias de medicamentos, correlatos e outros, sempre que houver riscos iminentes à saúde.

§ 1º - Os recursos públicos que venham a ser aplicados em um serviço privado durante a intervenção deverão ser cobrados dos proprietários em dinheiro ou em prestação de serviços ao Sistema Único de Saúde - SUS.

§ 2º - A duração da intervenção limitar-se-á ao tempo julgado necessário pela autoridade sanitária para que cesse o risco aludido no "caput" deste artigo, não podendo exceder o período de 180 (cento e oitenta) dias.

§ 3º - A intervenção e a nomeação do interventor dos estabelecimentos apenas competem ao Secretário Municipal da Saúde, vedada a nomeação do então dirigente, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges e parentes até segundo grau.

Art. 121 - A penalidade de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 30.000,00 (trinta mil reais);

II - nas infrações graves, de R\$ 30.001,00 (trinta mil e um reais) a R\$ 100.000,00 (cem mil reais);

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 100.001,00 (cem mil e um reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

§ 1º - Os valores previstos neste artigo deverão ser atualizados em 1º de janeiro de cada exercício, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulado no exercício imediatamente anterior.

§ 2º - Na hipótese de extinção do índice referido no parágrafo 1º deste artigo, será adotado outro criado por legislação federal que, de igual modo, reflita a perda do valor aquisitivo da moeda.

Art. 122 - A penalidade de interdição será aplicada de imediato, sempre que o risco à saúde da população o justificar, nas seguintes modalidades:

I - cautelar;

II - por tempo determinado;

III - definitiva.

Art. 123 - Para a graduação e imposição de penalidades, deverá a autoridade sanitária considerar:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único - Sem prejuízo do disposto neste artigo e da aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente deverá levar em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 124 - São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

III - ser o infrator primário.

**PROJETO DE LEI 01-0420/2005 do Vereador Adolfo Quintas (PSDB)**

“Dispõe sobre a obrigatoriedade dos supermercados e/ou estabelecimentos comerciais que vendem produtos alimentícios, em afixarem cartazes informativos sobre os produtos com data próxima de vencimento, e dá outras providências”.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Artigo 1º. Fica determinado a obrigatoriedade dos supermercados e/ou estabelecimentos comerciais no Município de São Paulo, que comercializam produtos alimentícios perecíveis, afixarem cartazes em suas prateleiras, em letras legíveis, declinando as datas dos vencimentos dos produtos que estejam prestes a vencer.

Parágrafo único. Para efeito do caput do artigo 1º, considera-se como prazo dos alimentos a vencer, 30 (trinta) dias antes da data de seu vencimento.

Artigo 2º. As empresas que não se adequarem às normas estabelecidas por esta lei, estarão sujeitas à penalidade pecuniária, de acordo seu potencial econômico, não podendo o valor da multa a ser aplicada, ser inferior a R\$ 1.000,00 (um mil reais), além de outras sanções inerentes.

Artigo 3º. O executivo regulamentará esta lei no prazo de 60 (sessenta) dias, após a sua promulgação.

Artigo 4º. As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Artigo 5º. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 29 de junho de 2005. Às Comissões competentes."

51  
01 08/06/2007  
do proc  
Assinatura: [assinatura]  
Assinatura: [assinatura]  
Assinatura: [assinatura]

**PROJETO DE LEI 01-0439/2007 do Vereador Adilson Amadeu (PTB)**

Dispõe sobre a obrigatoriedade de todos os estabelecimentos comerciais que vendam produtos com prazo de validade, informem em cartaz, de forma visível, quando o prazo da mercadoria tiver ou estiver com sua validade inferior a 30 dias no município de São Paulo e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Fica determinado que todos os estabelecimentos comerciais que vendam produtos que contenham prazo de validade de 30 dias ou quanto este contar com prazo inferior, a especificá-lo em cartaz, de forma visível.

Art. 2º O cartaz deve ser escrito em letra de forma na cor vermelha com numerador em preto indicando de forma decrescente os dias restantes para o vencimento do produto, com tamanho que possibilite sua nítida visualização pelo consumidor.

Art. 3º O não cumprimento dos dispositivos mencionados nesta lei implicará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 1.000,00 (Hum Mil Reais), cobrada em dobro em caso de reincidência.

Parágrafo único - A multa que trata o "caput" deste artigo será atualizada anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção deste índice, será adotado outro índice criado pela legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 4º O Executivo regulamentará a presente lei, no prazo de 90 (noventa) dias, em especial no tocante aos aspectos procedimentais e de formalização.

Art. 5º As despesas decorrentes da implantação desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 14 de junho 2007. Às Comissões competentes.

Segue(m) juntado(s), nesta  
data, documento(s) rubricado(s)  
sob nº(s) 52 e  
folha de Informação sob  
nº 53, 16/03/17

Marcia Gzotti  
Auxiliar Técnico Administrativo  
RF 51679

**O SR. SECRETÁRIO (Eduardo Tuma - PSDB)** – Sr. Presidente, requeiro, regimentalmente, o adiamento do item 70, PL 538/2005.

**O SR. PRESIDENTE (Milton Leite - DEM)** – A votos o adiamento dos PL 500/2005 e 538/2005. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Aprovado.

Passemos ao item seguinte.

- “Discussão e votação únicas ao VETO TOTAL ao PL 850/2003, do Vereador JOÃO ANTÔNIO (PT). Dispõe sobre a obrigatoriedade de Restaurantes, Bares, Hotéis, Padarias, Docerias, Sorveterias, Chopperias, Pizzarias, Churrascarias, Restaurantes, Lanchonetes, Cafeterias, Cantinas, e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo, de afixar tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos em local de fácil visualização. (DOCREC - 302/07) Rejeição mediante voto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara.”

**O SR. PRESIDENTE (Milton Leite - DEM)** – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos a manutenção do veto. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Aprovada a manutenção. Arquite-se o projeto.

Passemos ao item seguinte.

**O SR. SECRETÁRIO (Eduardo Tuma - PSDB)** – Sr. Presidente, requeiro, regimentalmente, o adiamento do item 72.



Márcia Gazoti

51.589

À SGP-23

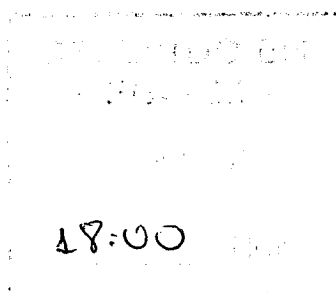
Sr. Supervisor,

A manutenção do VETO TOTAL (DOCREC - 302/2007) ao presente projeto de lei foi aprovada na 11ª Sessão Ordinária da 17ª Legislatura no dia 15 de março de 2017, devendo portanto ser arquivado. Oficiar o Executivo.

16/03/2017

*Eduardo Akamine*  
**EDUARDO AKAMINE**

Secretário de Apoio Legislativo  
SGP-2



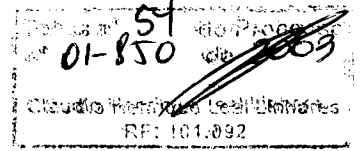
*Jose Cristino Souza Santos*  
**Jose Cristino Souza Santos**  
Técnico Administrativo  
RF 10963

Segue(m) juntado(s), nesta data, os(as) ...  
rubricados sob nº 54 a 55 ...  
informação sob nº 56 ... 03/17 ...  
Cláudio Henrique Leal Linhares  
RP 101.092



**CÂMARA MUNICIPAL DE  
SÃO PAULO**

PRESIDÊNCIA



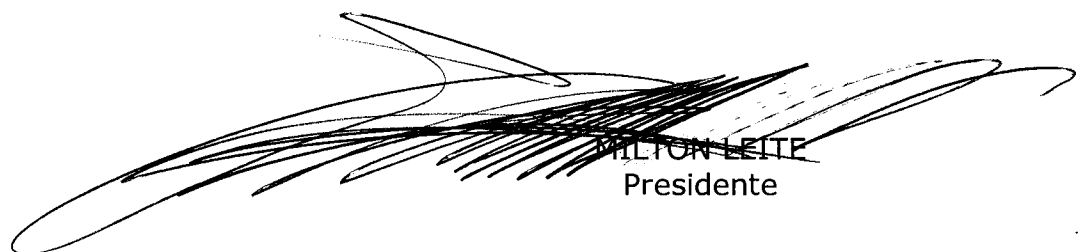
São Paulo, 16 de março de 2017.

Ofício SGP-23 nº 00430/2017

Senhor Prefeito,

Comunico a Vossa Excelência que em sessão de 15 de março do corrente, a Câmara, em votação realizada nos termos do artigo 42, § 5º da Lei Orgânica do Município de São Paulo, resolveu manter o veto total aposto pelo Executivo à lei que dispõe sobre a obrigatoriedade de restaurantes, bares, hotéis, padarias, docerias, sorveterias, chopperias, pizzarias, churrascarias, restaurantes, lanchonetes, cafeterias, cantinas e demais estabelecimentos comerciais congêneres do Município de São Paulo afixarem tabela com valor de calorias ao lado de cada alimento nos cardápios e nas tabelas afixadas no interior dos estabelecimentos, em local de fácil visualização - veto comunicado a esta Edilidade pelo Ofício ATL nº 25/07, de 5 de fevereiro de 2007, referente ao PL nº 850/03, de autoria do Vereador João Antonio.

Na oportunidade, renovo protestos de elevada consideração e respeito.



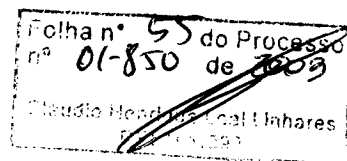
MILTON LEITE  
Presidente

A Sua Excelência o Senhor  
João Doria  
Prefeito do Município de São Paulo.

RNB/jcss.

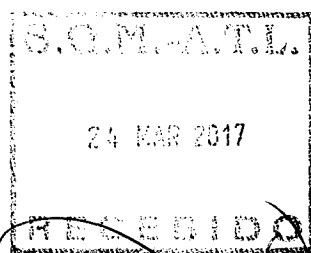


**CÂMARA MUNICIPAL DE  
SÃO PAULO**



São Paulo, 24 de março de 2017.

Recebi ofício SGP-23 nº 00430, de 16 de março de 2017, comunicando ao Senhor Prefeito a manutenção do veto total aposto pelo Executivo à lei relativa ao Projeto de Lei nº 850/03, de autoria do Vereador João Antonio.



*Albertina Florentino de Souza*  
RF 793.092.5  
SGM/ATL



**CÂMARA MUNICIPAL DE  
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 36

do processo nº 01-850 de 20 03 / 28 / 03 / 17 (a)

**Claudio Henrique Leal Linhares**  
Assistente Parlamentar

À SGP-33 – Senhor Supervisor,

Processo encerrado para esta Unidade.

Para arquivamento.

SGP-23, 28/03/2017.

**RAFAEL NASCIMENTO BARRETO**  
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo - Subst

Segue(m) unidade(s), nesta data,  
documento(s) rubricado(s) sob  
n.º \_\_\_\_\_  
sob n.º 57 31/03/17

FERNANDA FERNANDES TAKITANI  
Técnico Administrativo  
RF. 11.467



**CÂMARA MUNICIPAL DE  
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha n° 57  
do processo **01-850** de **2003** 31/03/2017

*Fernanda*  
Fernanda Fernandes Takitani  
RF 11467

**SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO  
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL**

Proc. encerrado com 57 fls.  
Arquivado em **31/03/2017**  
O Funcionário

*Fernanda*  
Fernanda Fernandes Takitani  
RF 11467