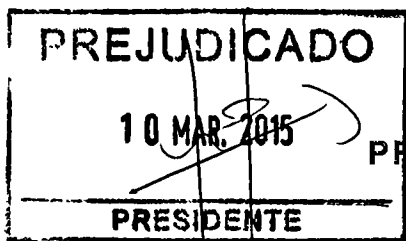




**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

GABINETE DO VEREADOR ATÍLIO FRANCISCO



PROJETO DE LEI

01 - FL
01-00665/2014

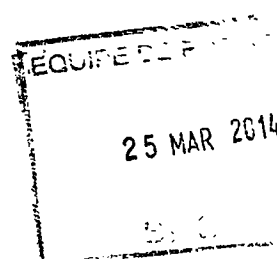
Dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que comercializem refeições / alimentações disponibilizem opções de refeições Sem Adição de Sal, no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Ficam obrigados os estabelecimentos que comercializam refeições disponibilizarem opções de refeições sem adição de sal.

§ 1º Entende-se como estabelecimentos que comercializem refeições alimentações aqueles que realizam a venda de alimentos para consumo em suas dependências ou para entrega.

§ 2º Os estabelecimentos que se refere o "caput" deste artigo abarcam, sem prejuízo de outros que igualmente estejam em equivalência: restaurantes self service; à la carte; bares; padarias; lanchonetes; lojas de conveniência; clubes sociais e afins.



[illegible]

Segue(m) juntado(s), nesta data,

documentos: - leido(s) sob nº

2 a 41 e na de informação

sob nº 5. 261.314

Ass: _____

Adelina Ciccone
Assistente Partecipatar
Registro 100.406



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

GABINETE DO VEREADOR ATÍLIO FRANCISCO

Folha nº 02 do proc. fls. 2
Nº 01-66 de 14
Adelina Ciccone - Ass. Parlamentar
RF 100 406

Art. 2º Os estabelecimentos comerciais de que trata a presente Lei, terão o prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua publicação, para se adequarem ao cumprimento do preceito nela contido.

Art. 3º Em caso do descumprimento desta Lei resultará em multa no valor de R\$ 1.000,00 (hum mil reais).

Art. 4º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, no que couber, no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 5º As despesas com a execução da presente Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Sala das Sessões,

ATÍLIO FRANCISCO
Líder PRB

2

Palácio Anchieta – Viaduto Jacareí, 100 – sala 1010 – São Paulo – Fone: 3396-4434
www.atiliofrancisco.com.br atiliofrancisco@camara.sp.gov.br

adolescentes brasileiros. Especialistas avaliam que a hipertensão é responsável por 40% dos acidentes vasculares encefálicos (derrames cerebrais) e por 25% das doenças arteriais coronarianas, que podem resultar em infartos.

3

Palácio Anchieta – Viaduto Jacareí, 100 – sala 1010 – São Paulo – Fone: 3396-4434
www.atiliofrancisco.com.br atiliofrancisco@camara.sp.gov.br



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

GABINETE DO VEREADOR ATÍLIO FRANCISCO

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Fls. 3
03
01-66
Antonio Carlos
RF 10040

JUSTIFICATIVA

A presente proposta visa dispor sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que comercializem refeições / alimentações disponibilizem opções de refeições Sem Adição de Sal, no Município de São Paulo.

O conhecido sal de cozinha é composto basicamente de cloreto de sódio (NaCl) e o sódio é o principal vilão da hipertensão, o principal fator de risco para doenças cardiovasculares, responsáveis por 310 mil mortes em nosso país por ano.

O consumo excessivo de sódio, encontrado especialmente no sal de cozinha, é apontado por diversos estudos como importante fator causal de hipertensão arterial (pressão alta) na população.

No Brasil, a Sociedade Brasileira de Hipertensão (SBH) estima que haja 30 milhões de hipertensos, cerca de 30% da população adulta. Entre as pessoas com mais de 60 anos, mais de 60% têm hipertensão.

Embora o problema ocorra predominantemente na fase adulta, o número de crianças e adolescentes hipertensos vêm aumentando a cada dia. A SBH estima que 5% da população com até 18 anos tenham hipertensão – são 3,5 milhões de crianças e adolescentes brasileiros. Especialistas avaliam que a hipertensão é responsável por 40% dos acidentes vasculares encefálicos (derrames cerebrais) e por 25% das doenças arteriais coronarianas, que podem resultar em infartos.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

GABINETE DO VEREADOR ATÍLIO FRANCISCO

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha 04 fls. 4
PL 66
Adelino C. L. L.
R. 100-100

A quantidade máxima de sódio recomendada pela Organização Mundial de Saúde, para uma pessoa adulta, é de 2 gramas de sódio por dia, o equivalente a 5 gramas de cloreto de sódio, sal de cozinha.

Pessoas hipertensas, cirróticos, renais crônicos ou com insuficiência cardíaca devem consumir menos de 1,5 gramas de sódio/dia ou menos de quatro gramas do sal. A população ocidental consome em média de 12 a 15g de sal por dia, mais do que o dobro do recomendado, para se ter uma idéia, aquele pequeno envelope que existe em todo restaurante, possui 1g de sal.

Nossa dieta contém muito mais sódio do que o necessário. Temos um paladar que, desde a infância, foi acostumado a quantidades tão grandes de sal que não notamos o quanto nossa comida é saçada.

A redução do consumo do cloreto de sódio é uma questão de saúde pública, portanto peço aos nobres pares o apoio a esta importante propositura.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 05

do processo nº01 - ...66... de 2014...,26, 3, 14 (a) CD

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

LIDO HOJE ÀS COMISSÕES DE: 25 MAR 2014 <i>CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E LEGISLAÇÃO; PAZ E JUSTIÇA; TURISMO, CULTURA E RECREAÇÃO; URBANISMO, LIXO E SANEAMENTO; SAÚDE, PROTEÇÃO SOCIAL, TRABALHO E PREVIDÊNCIA</i> PRESIDENTE

CLAUDINHO DE SOUZA

À Procuradoria – Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia das Proposituras

Efetuada a autuação, encaminho os presentes autos para prosseguimento.

/ /

Jader Augusto Pimenta
Supervisor – SGP.22

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SETOR DE PESQUISA E ACESSORIA DE ANÁLISE PRÉVIA DAS PROPOSITURAS	
EM <u>26/03/14</u>	AS <u>18:10</u> hs
POR <u>Jam</u>	
SALDA: <u>15/04/14</u>	AS <u>18</u> h MS: <u>[assinatura]</u>

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Seguem, juntados nesta data Para informação Documento rubricados sob

Folhas de nºs 06 a 71 em 15/04/2014

M. A. M. G.
Técnico Administrativo
RF 10940



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PROCURADORIA

Folha nº 06 do proc.
Nº 01-0066 de 2014
O funcionário
M. J. S. Oliveira
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL0066/14

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

- Resolução da ANVISA - Informe Técnico nº 50/12, que informa o teor de sódio dos alimentos processados;
- Resolução da ANVISA RDC nº 360/03, que aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados;
- Resolução da ANVISA RDC nº 359/03, que aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados, para fins de rotulagem nutricional;
- Resolução da ANVISA RDC nº 360/03, que aprova regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos;
- Resolução da ANVISA RDC nº 360/03, que aprova regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos;
- Resolução da ANVISA RDC nº 24/10, que dispõe sobre alimentos com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio e de bebidas com baixo teor nutricional, nos termos que especifica;
- Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;
- Lei Estadual nº 12.283, de 22 de fevereiro de 2006, que dispõe sobre o combate à obesidade e ao sobrepeso;
- Lei Municipal nº 13.063, de 21 de setembro de 2000, que obriga os restaurantes, bares e lanchonetes que adotam a modalidade "self-service" a identificar as comidas expostas, indicando seus respectivos ingredientes e temperos principais;
- Lei Municipal nº 14.960, de 16 de julho de 2009, que dispõe sobre a realização da campanha sobre o uso excessivo e o consumo consciente do sal no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 15.407, de 11 de julho de 2011, que estabelece a obrigatoriedade de realização de vigilância alimentar e nutricional, bem como a notificação compulsória da Desnutrição Energético-Proteica – DEP;
- PL 0502/2011, que dispõe sobre a proibição da exposição de recipientes com sal de cozinha sobre as mesas de bares, restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos que fornecem refeições, no âmbito do Município de São Paulo;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PROCURADORIA**

Folha nº 01 de 01
Nº 01-0066 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940
Atuado em 30/09/2015 00:00:00.
fls. 8

- PL 0025/2012, que dispõe sobre a criação de cardápio alternativo para pessoas cardíacas, hipertensas e obesas nos estabelecimentos comerciais que especifica, e dá outras providências;
- PL 0197/2013, que dispõe sobre a divulgação em cardápios do valor calórico dos alimentos oferecidos pelos estabelecimentos que especifica, bem como sobre a presença de glúten e lactose, e dá outras providências;
- PL 242/2013, que regulamenta a comercialização de alimentos ao público infantil;
- PL 280/2013, que dispõe sobre a proibição da exposição, nas mesas e balcões, de recipientes que contenham sal de cozinha (cloreto de sódio) em estabelecimentos que comercializam alimentos preparados para o consumo imediato, como bares, restaurantes e similares;
- PL 328/2013, que dispõe sobre a obrigatoriedade das escolas e creches da rede municipal de ensino fornecer em sua merenda, alimentação diferenciada aos diabéticos e aos hipertensos;
- PL 0510/2013, que dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que especifica divulgarem tabelas nutricionais dos alimentos;
- PL 602/2013, que estabelece diretrizes para a 'Política Municipal de Educação Alimentar Escolar e Combate à Obesidade', e dá outras providências;
- PL 0800/2013, que determina que todos os alimentos industrializados contenham o percentual de sódio.

Cópias dos textos normativos acima indicados acompanham a presente informação.

A pesquisa legislativa constatou que, apesar de existir uma grande produção legislativa sobre divulgação de tabela nutricional e informações sobre ingredientes de alimentos e refeições, não há qualquer lei ou projeto de lei de mesma sessão legislativa exatamente com idêntico teor ao projeto sob análise. Ou o projeto de lei não possui o mesmo teor ou é de outra sessão legislativa.

Sendo assim, à Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, conforme despacho do Sr. Presidente de fls. 05, inclusive para avaliação da legalidade da propositura face ao artigo 7º da Lei Complementar Federal nº 95/98, o qual dispõe que um mesmo assunto não pode ser disciplinado por mais de uma lei, exceto quando a posterior visar alterar ou complementar a lei considerada básica.

São Paulo, 14 de abril de 2014.

Christiana Samara Chebib
Procuradora Supervisora Substituta do Setor de Pesquisa e Análise Prévia
OAB/SP 244.472



INFORME TÉCNICO N. 50/2012

TEOR DE SÓDIO DOS ALIMENTOS PROCESSADOS

1. Introdução

A Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2008-2009), avaliou o consumo alimentar individual dentro e fora do domicílio, o que permitiu conhecer a ingestão habitual de alimentos, de valor energético e de nutrientes da população brasileira. O consumo alimentar do brasileiro é composto de alimentos tradicionais como arroz e feijão e de alimentos com baixo teor de nutrientes e elevado conteúdo calórico. Observa-se aumento no consumo de sucos, refrigerantes e refrescos e um baixo consumo de frutas, verduras e legumes. Como resultado, apesar de haver uma ingestão satisfatória de proteínas, há grandes prevalências de consumo excessivo de açúcares e de gorduras saturadas (inadequações de 61% e 82%, respectivamente), bem como baixa ingestão de fibras (consumo insuficiente em 68% da população) e inadequação de vários micronutrientes.

Nota-se que a frequência de consumo dos alimentos considerados marcadores negativos da dieta, tais como doces, refrigerantes, pizzas e salgados fritos e assados, tende a crescer com a renda, sendo mais consumidos pelos residentes em áreas urbanas.

As diferenças no consumo de alimentos entre grupos etários também são marcantes. O consumo de alimentos como biscoitos, linguiça, salsicha, mortadela, sanduíches e salgados diminui com a idade, enquanto o de frutas, verduras e legumes aumenta. Entre os adolescentes, há menor frequência de consumo de feijão, saladas e verduras em geral.

Os grupos de alimentos mais consumidos pela população com maiores médias de consumo de energia (como biscoitos recheados, salgadinhos industrializados, pizza e refrigerantes) também estão relacionados a dietas com elevado consumo de gorduras saturadas, açúcar e sal, bem como de ingestão insuficiente de fibras, refletindo um padrão inadequado de alimentação, que constitui fator de risco para o desenvolvimento

de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como doenças do coração, obesidade, neoplasias, entre outras.

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), o excesso de peso e a obesidade podem ser compreendidos como um agravamento de caráter multifatorial decorrente de balanço energético positivo, no qual o consumo de alimentos supera o gasto energético, favorecendo o acúmulo de gordura, associado a riscos para a saúde devido a sua relação com complicações metabólicas, como aumento da pressão arterial, dos níveis de colesterol e triglicerídeos sanguíneos e da resistência à insulina. O excesso de peso está claramente associado ao aumento da morbidade e mortalidade e este risco aumenta progressivamente de acordo com o ganho de peso.

O Brasil está atravessando nas últimas décadas uma transição nutricional caracterizada pela diminuição dos casos de desnutrição e aumento do sobrepeso e da obesidade. O crescimento acelerado da obesidade é verificado em todas as fases do ciclo da vida e estratos da população. Os dados mais recentes da POF (2008/2009) revelaram prevalências de obesidade de 12,5% entre os homens e 16,9% entre as mulheres. Além de acompanhar as tendências da prevalência de obesidade é importante o acompanhamento da proporção de indivíduos com sobrepeso, pessoas com índice de massa corporal (IMC) entre 25 e 30 kg/m², na população, que hoje é de 35% (IBGE, 2011). Ou seja, o excesso de peso nos adultos (sobrepeso e obesidade) atinge quase metade da população brasileira.

Entre as crianças de 5 a 9 anos, apesar dos impactos positivos da redução da desnutrição infantil observada nas últimas décadas (o déficit de altura nesta faixa etária caiu a menos da metade de 1989 a 2009: de 14,7% para 7,2% entre os meninos e de 26,7% para 12,6% nas meninas), se mostra preocupante o aumento da obesidade, visto que, em 20 anos, as prevalências foram multiplicadas por quatro entre os meninos (de 4,1% para 16,6%) e por praticamente cinco entre as meninas (de 2,4% para 11,8%) (IBGE, 2011).

Os dados da POF (2008-2009) indicam, ainda, que 83% dos meninos de 10 a 13 anos das áreas urbanas consomem sódio acima do nível máximo de ingestão tolerável (UL)¹ de 2.200mg em comparação aos 76% das áreas rurais, ou seja, mais de 70% dos

¹ A POF optou pela utilização dos valores de UL para determinação da proporção de indivíduos acima da ingestão máxima tolerável, que representam o limite máximo de ingestão diária biologicamente tolerável, que, provavelmente, não coloca os indivíduos em risco de efeitos adversos (INSTITUTE OF MEDICINE, 2000).

O funcionário
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo - Rf 10.940
 N.º 0000-0000-0000
 15/07/2014
 Não assinado digitalmente.
 Matéria-PL-66/2014

adolescentes tiveram ingestão superior a UL. Para a faixa etária de 19 a 59 anos, a proporção de indivíduos com ingestão de sódio acima da UL de 2.300mg permaneceu elevada em ambos os sexos, acima de 85% e de 70% nas áreas urbanas e acima de 85% e de 65% nas áreas rurais entre homens e mulheres, respectivamente.

Em abril de 2011, o Ministério da Saúde assinou termo de compromisso com a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), a Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias (ABIMA), a Associação Brasileira da Indústria de trigo (ABITRIGO) e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) com a finalidade de estabelecer metas nacionais para redução do teor de sódio em macarrão instantâneo, pão de forma e biscoitos e em dezembro de 2011 assinou outro termo com essas mesmas associações ampliando a gama de produtos processados para pão francês, bolos prontos sem recheio, bolos prontos recheados, rocambole, bolo aerado, bolo cremoso, salgadinhos de milho, batatas fritas, batatas palhas, maionese, biscoito doce (Maizena e Maria), biscoito salgado (*Cream Cracker*, água e sal) e biscoito doce recheado. E, em agosto de 2012, assinou o terceiro termo de compromisso com as mesmas associações para os cereais matinais, a margarina vegetal, os caldos líquidos e caldos em gel, os caldos em pó e caldos em cubo, os temperos em pasta, os temperos para arroz e demais temperos.

Esse informe técnico tem por objetivo divulgar os resultados do monitoramento do nutriente sódio realizadas em algumas categorias de produtos colhidos no comércio varejista pelas vigilâncias sanitárias estaduais, nos anos de 2010 e 2011.

2. Rotulagem

A rotulagem dos alimentos é considerada uma importante ferramenta de saúde pública, pois permite que os consumidores tenham acesso às informações sobre as características básicas dos alimentos, tais como: composição, valor nutricional, prazo de validade, origem e forma de conservação.

Qualquer descrição presente no rótulo que seja destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento é classificada como rotulagem nutricional e deve atender aos regulamentos técnicos que abordam a declaração do valor energético e de nutrientes (rotulagem nutricional obrigatória), e a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

Em relação à rotulagem nutricional obrigatória, a Resolução RDC n. 360/2003, que foi harmonizada no MERCOSUL, estabelece a obrigatoriedade dos rótulos apresentarem a declaração padronizada do valor energético e das quantidades de carboidratos, proteínas, gordura total, gordura saturada, gordura trans, fibras alimentares e sódio contidos na porção do alimento. O valor diário de referência (VDR) adotado para o sódio é de 2.400mg.

A informação nutricional complementar (INC) é regulamentada pela Portaria SVS/MS n. 27/1998, sendo definida como qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e o seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais.

A declaração de uma INC é de caráter opcional, sendo necessário o atendimento a critérios pré-definidos de composição e rotulagem. Atualmente, existem quatro tipos de INC autorizadas para sódio: as alegações de conteúdo absoluto para os atributos baixo, muito baixo e isento de sódio e as alegações comparativas para o atributo reduzido em sódio.

Para o uso das alegações de conteúdo absoluto de baixo, muito baixo e isento de sódio os alimentos prontos para o consumo devem fornecer no máximo 120mg, 40mg e 5mg de sódio por 100g ou ml, respectivamente. As alegações comparativas de redução de sódio podem ser utilizadas quando o alimento tiver uma redução mínima de 25 % no seu teor de sódio e essa redução for equivalente a no mínimo 120mg de sódio por 100g ou ml do alimento.

A maioria das categorias pactuadas pela indústria para redução do sódio possuem metas que correspondem a reduções inferiores a 25% de sódio, o que impossibilita o uso de INC.

3. Metodologia

As amostras foram colhidas pelas vigilâncias sanitárias nos estados de Alagoas, Bahia, Distrito Federal, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo e as análises de monitoramento de sódio foram realizadas pelo Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS) e análises físicas

pelos Laboratórios de Saúde Pública (LACENS) dos Estados do Ceará e de Minas Gerais e também pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL), em São Paulo. Todas as análises foram efetuadas entre os anos de 2010 e 2011.

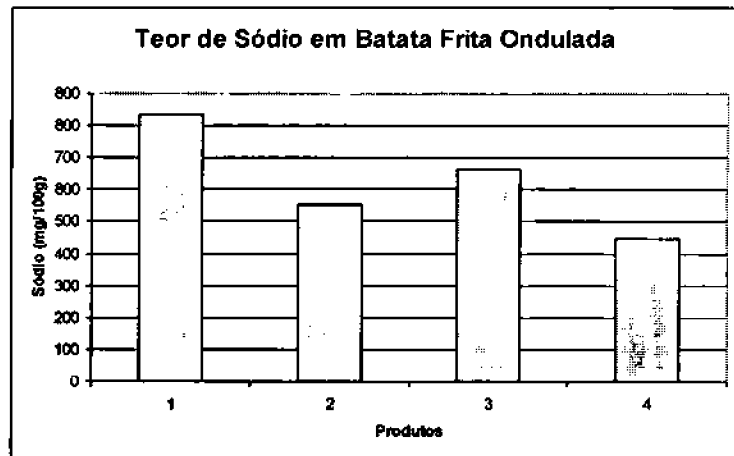
Com dados provenientes de vários laboratórios, de diferentes unidades federadas, foi definido um critério prévio para identificar produtos iguais, que são aqueles que apresentavam a mesma designação (nome do produto) e a mesma marca. Neste caso, considerou-se média dos valores encontrados. Após tratamento das amostras, foram consideradas 26 categorias de alimentos, totalizando 496 produtos diferentes.

Os resultados das quantidades de sódio dos alimentos analisados, expressos por porção, foram convertidos para mg/100g ou ml, para harmonizar com a forma de medida que está sendo utilizado nos termos de compromissos assinados entre o Ministério da Saúde e as associações das indústrias. Para a pesquisa de sódio foram utilizadas as metodologias analíticas de Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma de Argônio Indutivamente Acoplado e Espectrometria de Absorção Atômica.

4. Resultados

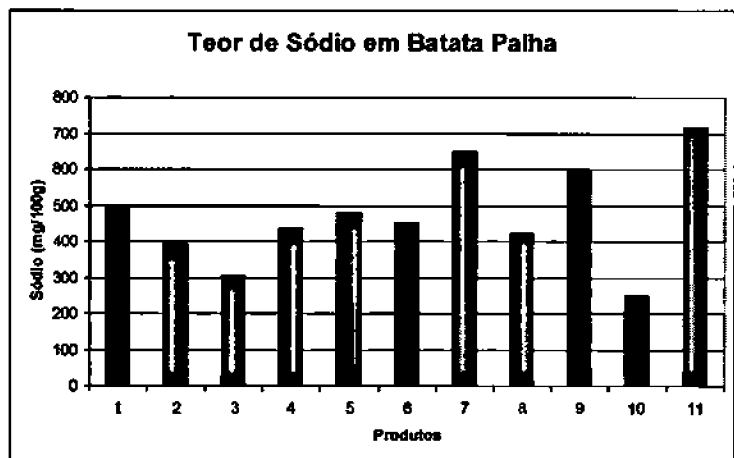
4.1. Teor de sódio em batata frita ondulada

Os resultados das análises de sódio em batata frita ondulada contemplam 4 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 624mg/100g com resultados variando entre 447mg até 832mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,9 vezes.



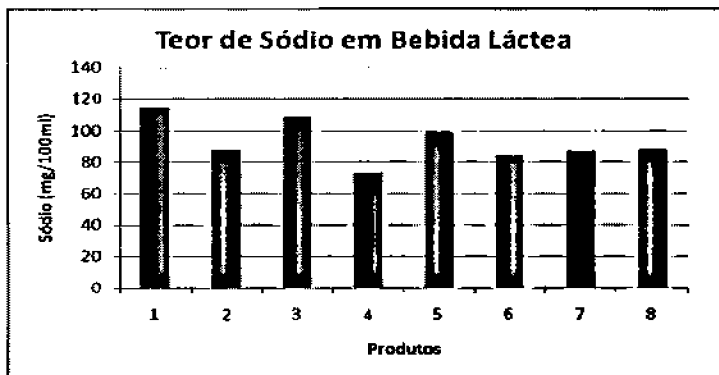
4.2. Teor de sódio em batata palha

Os resultados das análises de sódio em batata palha contemplam 11 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 472mg/100g com resultados variando entre 250mg até 719mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2,9 vezes.



4.3. Teor de sódio em bebida láctea

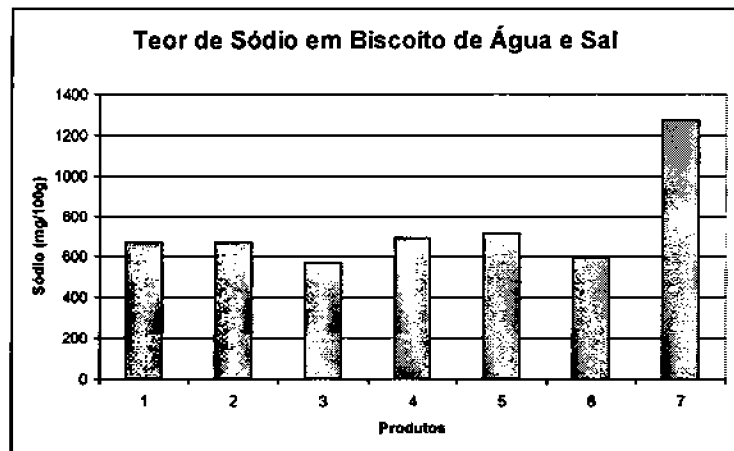
Os resultados das análises de sódio em bebida láctea contemplam 8 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 93mg/100ml com resultados variando entre 73 mg até 115mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,6 vezes.



4.4. Teor de sódio em biscoito água e sal

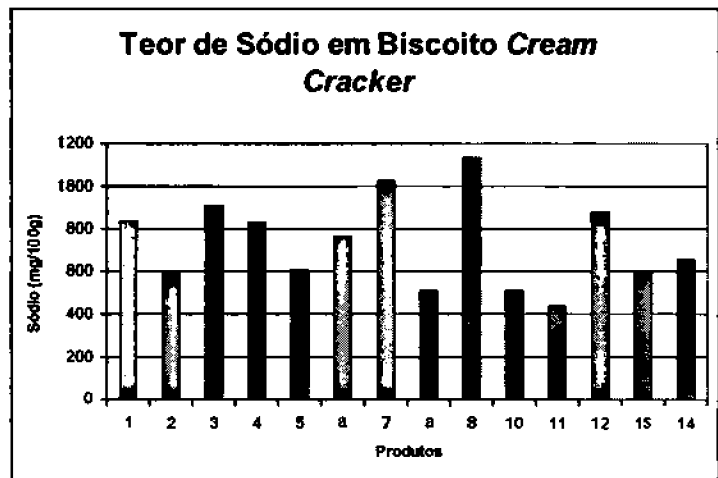
A Resolução RDC n. 263/2005, referente aos produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, especifica que biscoitos ou bolachas são os produtos obtidos pela mistura de farinhas, amidos e ou féculas com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não e que podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos.

Os resultados das análises de sódio em biscoitos água e sal contemplam 7 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 741mg/100g com resultados variando entre 572mg até 1.272mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2,2 vezes.



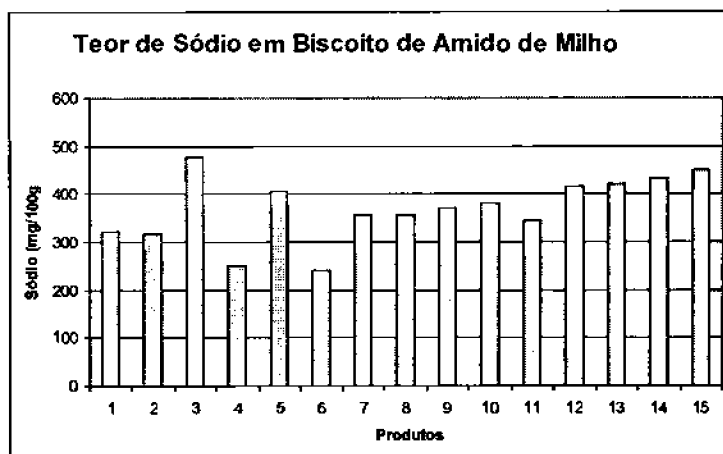
4.5. Teor de sódio em biscoito *cream cracker*

Os resultados das análises de sódio em biscoitos *cream cracker* contemplam 14 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 735mg/100g com resultados variando entre 437mg até 1.130mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2,6 vezes.



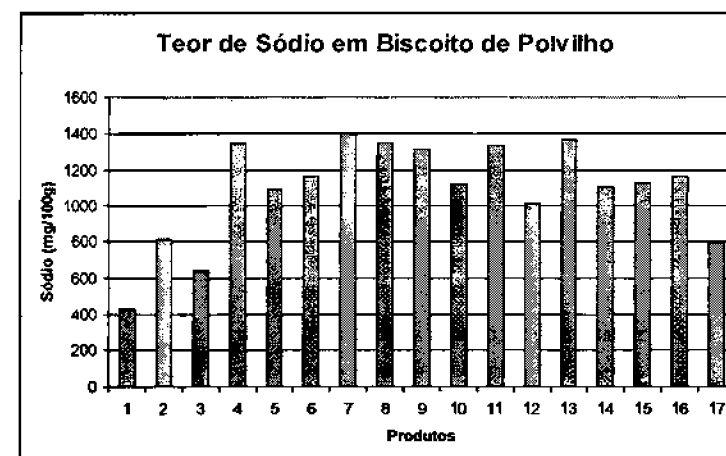
4.6. Teor de sódio em biscoito de amido de milho

Os resultados das análises de sódio em biscoitos de amido de milho contemplam 15 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 369mg/100g com resultados variando entre 240mg até 477mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2 vezes.



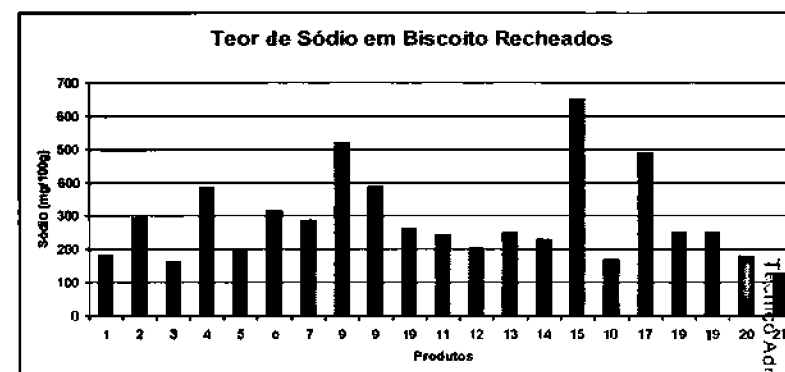
4.7. Teor de sódio em biscoito de polvilho

Os resultados das análises de sódio em biscoitos de polvilho contemplam 17 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.092mg/100g com resultados variando entre 427mg até 1.398mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 3,3 vezes.



4.8. Teor de sódio em biscoito recheado

Os resultados das análises de sódio em biscoitos recheado contemplam 21 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 288mg/100g com resultados variando entre 130mg até 650mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 5 vezes.

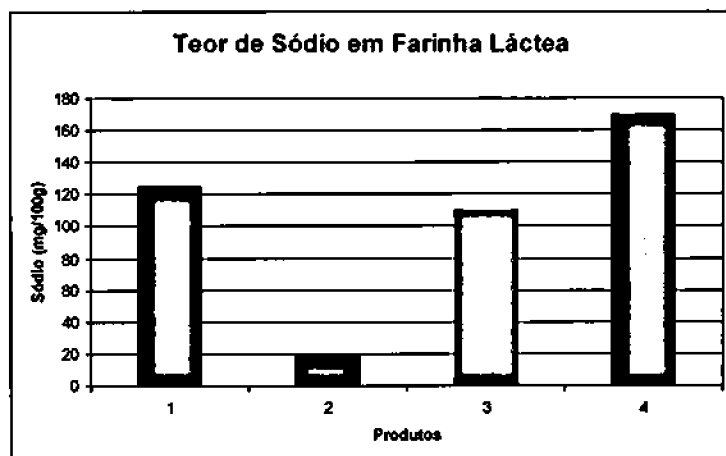


4.9. Teor de sódio em farinha láctea

Os resultados das análises de sódio em farinha láctea contemplam 4 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 106mg/100g com resultados variando entre 100mg até 110mg.

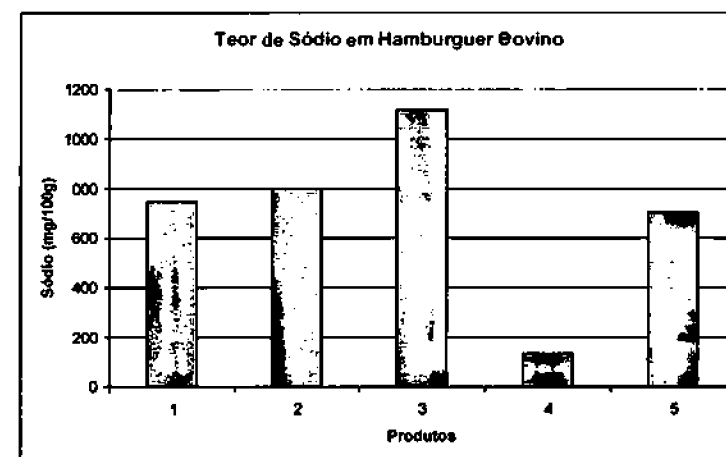
variando entre 20mg até 170mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 8,5 vezes.

Uma amostra da farinha láctea analisada poderia utilizar alegação de muito baixo em sódio, pois atende ao requisito necessário de até 40mg/100g em sódio, previsto na Portaria SVS/MS n. 27/1998.



4.10. Teor de sódio em hambúrguer bovina

Os resultados das análises de sódio em hambúrguer bovino contemplam 5 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 701mg/100g com resultados variando entre 134mg até 1.120 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 8,4 vezes.



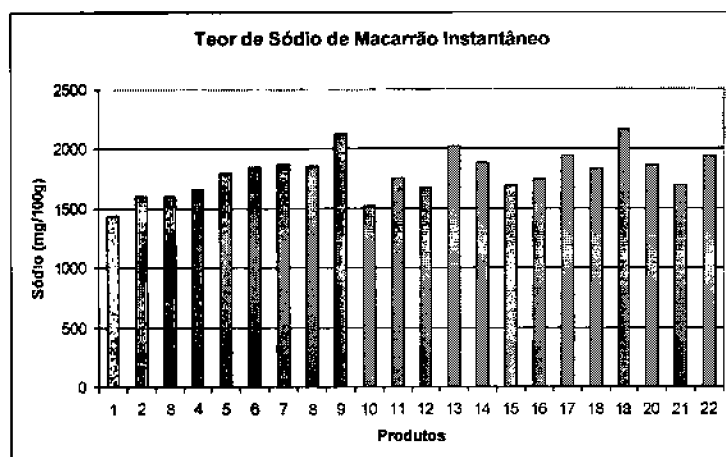
4.11. Teor de sódio em macarrão instantâneo

A Resolução RDC n. 263/2005, referente aos produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, especifica que a massa alimentícia, quando obtida, exclusivamente, de farinha de trigo (gênero *Triticum*) pode ser designada de macarrão.

As amostras de macarrão instantâneo (macarrão + tempero) foram homogeneizadas retirando o conteúdo do produto como ele está disposto para comercialização e a partir do pó homogeneizado tomaram-se as aliquotas em duplicata para análise laboratorial.

Os resultados das análises de sódio em macarrão instantâneo contemplam 22 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.798mg/100g com resultados variando de 1.435mg até 2.160mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,5 vezes.

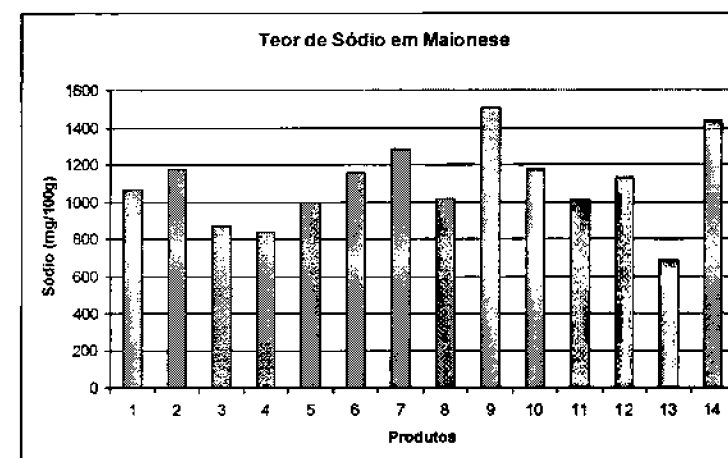
Cabe esclarecer que em abril de 2011, o Ministério da Saúde (MS) assinou o termo de compromisso com as associações para que até dezembro de 2012, ocorra a redução do teor de sódio do macarrão instantâneo e este produto não ultrapasse o teor máximo de 1.920,7 mg/100g.



4.12. Teor de sódio em maionese

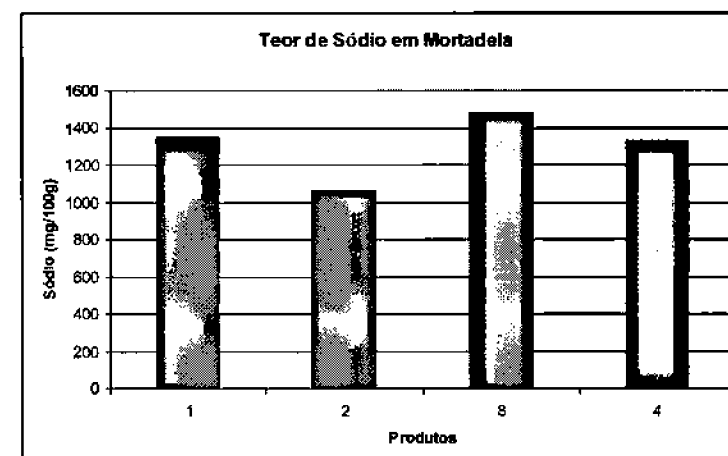
A Resolução RDC n. 276/2005, define maionese como o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleos vegetais, água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto e deve ser acidificado.

Os resultados das análises de sódio em maionese contemplam 14 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.096mg/100g com resultados variando entre 683mg e 1.504mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2,2 vezes. As associações das indústrias que representam o setor de maionese já assinaram acordo para redução de seu teor de sódio com o MS com metas para final de 2012 e 2014.



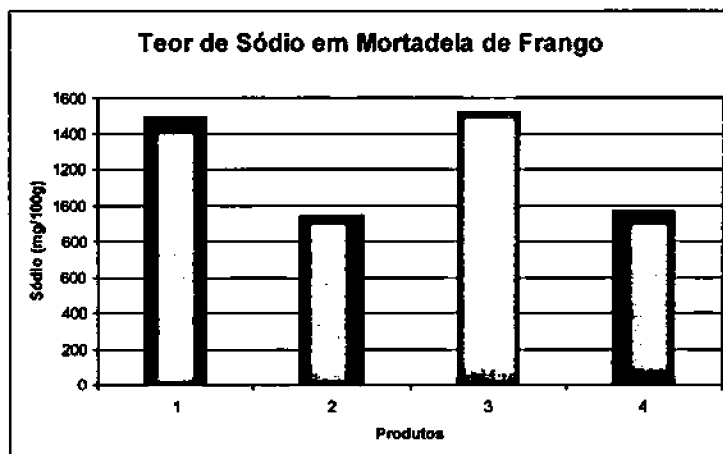
4.13. Teor de sódio em mortadela

Os resultados das análises de sódio em mortadela contemplam 4 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.303mg/100g com resultados variando de 1.063mg até 1.480mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,4 vezes.



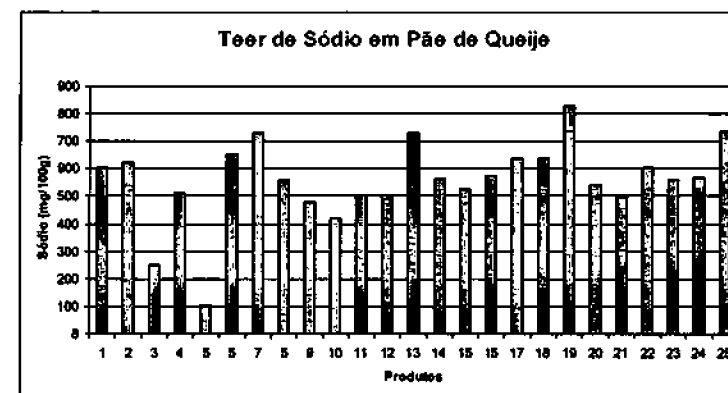
4.14. Teor de sódio em mortadela de frango

Os resultados das análises de sódio em mortadela de frango contemplam 4 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.232mg/100g com resultados variando entre 943mg e 1.520mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,6 vezes.



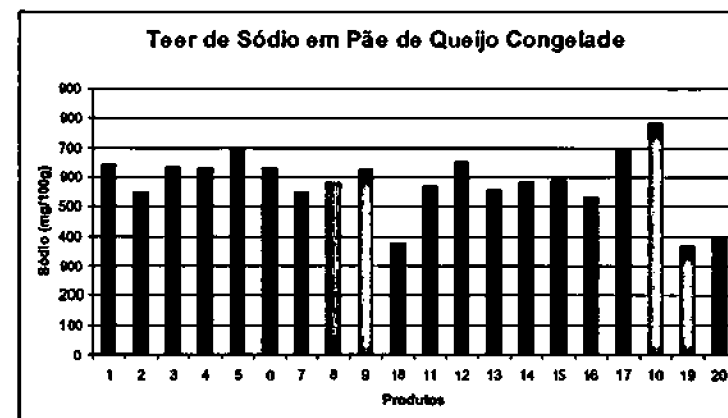
4.15. Teor de sódio em pão de queijo

Os resultados das análises de sódio em pão de queijo contemplam 25 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 558mg/100g com resultados variando de 105mg até 830mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 7,9 vezes.



4.16. Teor de sódio em pão de queijo congelado

Os resultados das análises de sódio em pão de queijo congelado contemplam 20 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 582mg/100g com resultados variando entre 367mg e 782mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2,1 vezes.

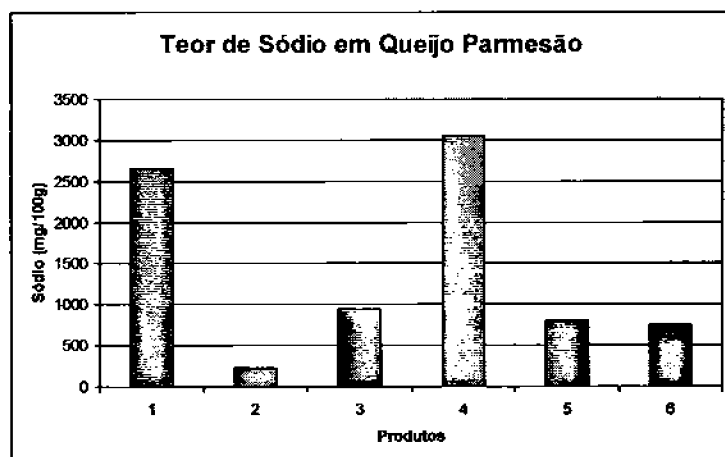


4.17 Teor de sódio em queijo minas frescal

Os resultados das análises de sódio em queijo minas frescal contemplam 38 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 505mg/100g com

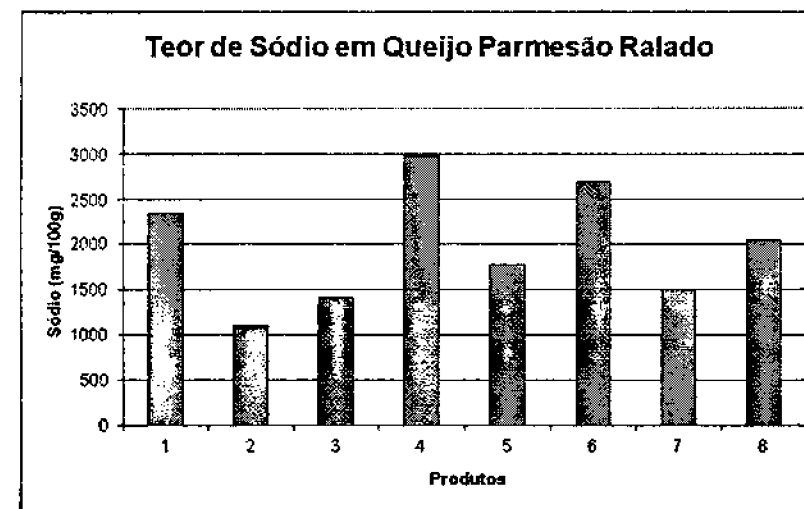
4.20. Teor de sódio em queijo parmesão

Os resultados das análises de sódio em queijo parmesão contemplam 6 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.402mg/100g com resultados variando entre 223mg até 3.052mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 13,7 vezes.



4.21. Teor de sódio em queijo parmesão ralado

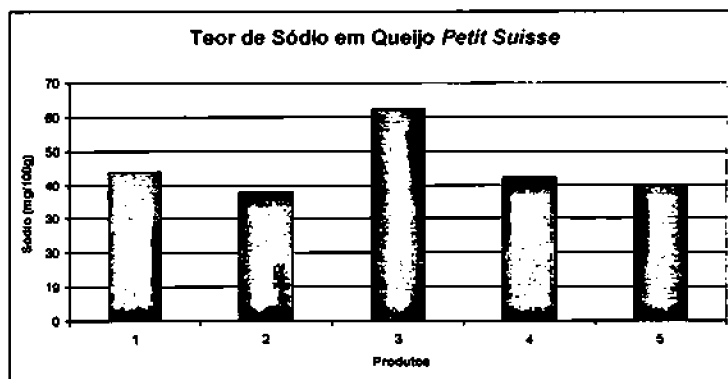
Os resultados das análises de sódio em queijo parmesão ralado contemplam 8 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.981mg/100g com resultados variando entre 1.100mg até 2.976mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2,7 vezes.



4.22. Teor de sódio em queijo *petit suisse*

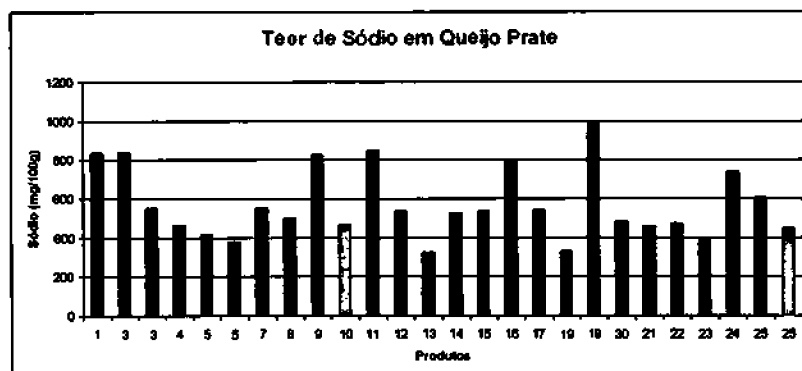
Os resultados das análises de sódio em queijo *petit suisse* contemplam 5 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 45mg/100g com resultados variando entre 38mg e 62mg. A diferença entre os produtos com o maior e o menor valor é de 1,6 vezes.

Uma amostra do queijo *petit suisse* analisado poderia utilizar alegação nutricional de muito baixo em sódio, pois atende ao requisito estabelecido de até 40 mg/100g em sódio, previsto na Portaria SVS/MS n. 27/1998.



4.23. Teor de sódio em queijo prato

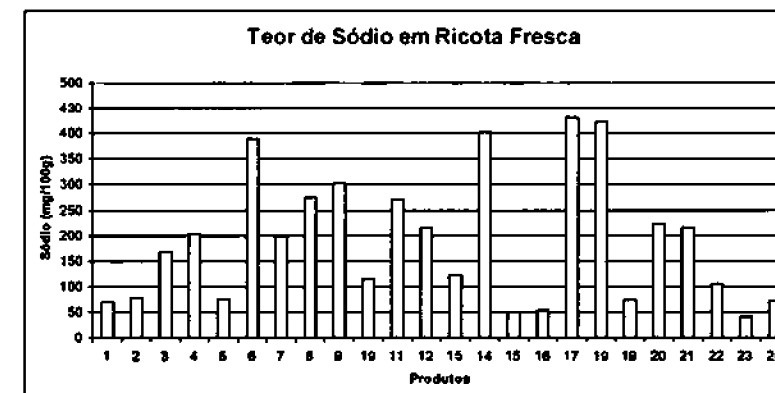
Os resultados das análises de sódio em queijo prato contemplam 26 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 571mg/100g com resultados variando entre 326mg e 986 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 3 vezes.



4.24. Teor de sódio em ricota fresca

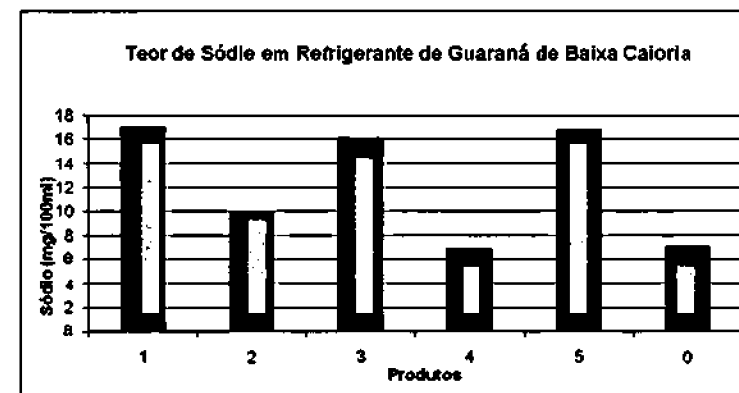
Os resultados das análises de sódio em ricota fresca contemplam 24 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 191mg/100g com resultados variando entre 41mg até 432mg. A diferença entre o menor valor e o maior foi de 10,5 vezes.

O único alimento analisado que poderia utilizar alegação nutricional de baixa em sódio, até 120mg/100g em sódio, previsto na Portaria SVS/MS n. 27/1998 é uma amostra de menor valor da ricota fresca.



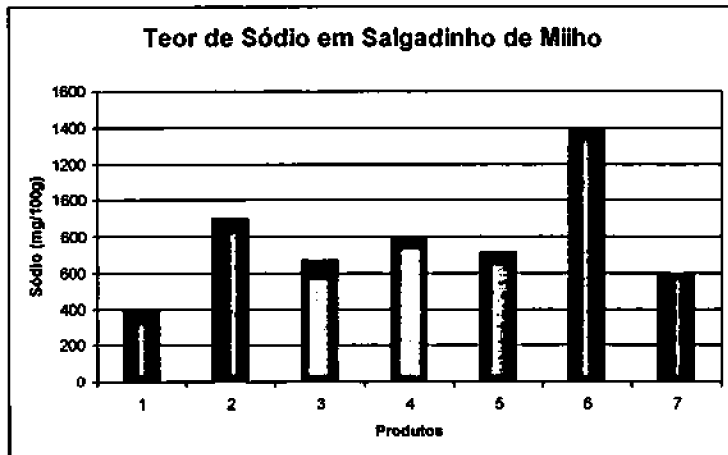
4.25. Teor de sódio em refrigerante de guaraná de baixa caloria

Os resultados das análises de sódio em refrigerante de guaraná de baixa caloria contemplam 6 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 12mg/100g com resultados variando entre 7mg até 17mg. A diferença entre o menor valor e o maior foi de 2,4 vezes.



4.26. Teor de sódio em salgadinho de milho

Os resultados das análises de sódio em salgadinho de milho contemplam 7 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 779mg/100g com resultados variando entre 395mg até 1.395mg. A diferença entre o menor valor e o maior foi de 3,5 vezes.



Teores de sódio entre os alimentos analisados em mg/100g ou ml

Alimento	Média	Maior valor	Menor valor	Diferença
Batata frita ondulada	624	832	447	1,9
Batata palha	472	719	250	2,9
Bebida láctea	93	115	73	1,6
Biscoito água e sal	741	1.272	572	2,2
Biscoito cream cracker	735	1.130	437	2,6
Biscoito de amido de milho	369	477	240	2
Biscoito de polvilho	1.092	1.398	427	3,3
Biscoito recheado	288	650	130	5

Farinha láctea	106	170	20	8,5
Hamburger bovino	701	1.120	134	8,4
Macarrão instantâneo	1.798	2.160	1.435	1,5
Maionese	1.096	1.504	683	2,2
Mortadela	1.303	1.480	1.063	1,4
Mortadela de frango	1.232	1.520	943	1,6
Pão de queijo	558	830	105	7,9
Pão de queijo congelado	582	782	367	2,1
Queijo minas frescal	505	1.819	126	14,4
Queijo minas padrão	546	673	290	2,3
Queijo muçarela	577	1.068	309	3,5
Queijo parmesão	1.402	3.052	223	13,7
Queijo parmesão ralado	1.981	2.976	1.100	2,7
Queijo petit suisse	45	62	38	1,6
Queijo prato	571	986	326	3
Ricota fresca	191	432	41	10,5
Refrigerante de guaraná de baixa caloria	12	17	7	2,4
Salgadinho de milho	779	1.395	395	3,5

5. Discussão e conclusões

Os resultados demonstram que os alimentos com maiores variações entre as marcas com menores e maiores quantidades de sódio foram os queijos minas frescal, parmesão e ricota, com diferenças superiores a 10 vezes. Já os alimentos com menores diferenças foram as mortadelas, macarrões instantâneos e bebidas lácteas. No entanto,

mesmo nesses alimentos foram observadas diferenças superiores a 40% entre a quantidade de sódio das marcas com menores e maiores quantidades de sódio.

Esses dados revelam que existe a possibilidade de redução na quantidade de sódio em todas as categorias de alimentos avaliados, pois o fato de algumas empresas produzirem alimentos similares com menores teores de sódio demonstra que existem condições tecnológicas para a redução desse nutriente nos alimentos processados.

Ademais, esses resultados reforçam a importância do acordo governamental com as associações das indústrias para redução de sódio nos alimentos industrializados e a necessidade do uso da rotulagem nutricional pelo consumidor, para a identificação dos alimentos com menor teor de sódio e, conseqüente, seleção daqueles produtos mais adequados para compor uma alimentação mais saudável.

Em relação ao conteúdo absoluto de sódio, os teores médios mais elevados foram observados nos queijos parmesão e parmesão ralado, macarrão instantâneo, mortadelas, maionese e biscoito de polvilho. Todos esses produtos tiveram concentrações superiores a 900mg de sódio por 100g ou ml.

Dentre esses alimentos, aquele que fornece a maior quantidade de sódio a partir do consumo de uma porção é o macarrão instantâneo. Entretanto, outros alimentos merecem atenção como os hambúrgueres e as mortadelas que contribuem com cerca de 1/4 da ingestão diária recomendada de sódio pela OMS em apenas uma porção. Destacam-se ainda os biscoitos de polvilho que possuem, em média, mais da metade da ingestão diária recomendada de sódio pela OMS em 100g do produto.

6. Recomendações

O consumidor deve observar a rotulagem nutricional para identificar os alimentos embalados com menor teor de sódio e proteger a sua saúde e de sua família. Alimentos industrializados trazem na tabela de informação nutricional a quantidade de sódio.

Existe grande variação na quantidade de sódio entre alimentos de uma mesma categoria ou similares. Portanto, a comparação das informações nutricionais dos alimentos de diferentes marcas e ou sabores é fundamental para a escolha daqueles com menor quantidade de sódio.

O sódio é um constituinte do sal, aproximadamente 40% da sua composição, sendo um nutriente de preocupação de saúde pública que está diretamente relacionado ao desenvolvimento das DCNT (hipertensão, doenças cardiovasculares e doenças renais).

Existem outras fontes de sódio em alimentos industrializados, tais como aditivos alimentares (conservantes, estabilizantes, realçadores de sabor, fermento etc) e o sódio encontrado naturalmente em muitos ingredientes. Portanto, alguns alimentos industrializados podem conter sódio mesmo sem a adição de sal.

O paladar se adapta à redução da quantidade de sal nos alimentos. Portanto, a diminuição gradativa do sal não afetará a percepção do sabor dos alimentos.

O consumidor deve experimentar os alimentos antes de adicionar mais sal, pois geralmente eles já possuem sal adicionado na preparação.

Podem ser utilizados temperos naturais como ervas aromáticas, alho, cebola, pimenta, limão, vinagre e azeite para temperar e valorizar o sabor natural dos alimentos, evitando o uso excessivo de sal.

Alimentos frescos sempre têm menos sal, equilibre suas refeições com saladas e frutas.

A redução do consumo de sal pode ser iniciada com atos simples como a retirada do sal da mesa.

7. Referências

- 1 CAC/GL 2-1985 - Rotulagem Nutricional do *Codex Alimentarius*. Adotada em 1985. Revisada em 1993 e 2011. Emendada em 2003, 2006, 2009 e 2010. Anexo adotado em 2011.
- 2 IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística 2008-2009 - Pesquisa de Orçamentos Familiares - Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil.
- 3 IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 - Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil.
- 4 INSTITUTE OF MEDICINE (Estados Unidos). Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *Dietary reference intakes: applications in dietary assessment*. Washington, DC: National Academy Press, 2000. 287p.
- 5 Lei 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura Infrações à Legislação Sanitária Federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

6 Portaria SVS/MS n. 27, de 13 de janeiro de 1998, regulamento Técnico referente a Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes)

7 Resolução RDC n. 360, de 23 de dezembro de 2003, Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

8 Resolução RDC n.359, de 23 de dezembro de 2003, Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional.

9 Resolução RDC n. 263, de 22 de setembro de 2005, Regulamento Técnico para produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farcos.

10 Resolução RDC n. 276, de 22 de setembro de 2005, Regulamento Técnico para Especiarias, temperos e Molhos.

11 WHO. *Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases: Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation*. WHO Technical Report Series 916. WHO, 2003. Web reference (Accessed April 17 2011): <http://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/trs916/en/>

Folha nº 21 do proc.
Nº 01-0066 de 2014
O Funcionário
Marta José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

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

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 2000 considerando a necessidade de 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 28 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

2. 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 do 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 cm², excção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

Folha nº 22 de 109
Nº 030066 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo nº 10.940

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 de 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:

- 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 de 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 de 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 compram 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 de 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 3.4.5.

N.º 01-0066 de 2014
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 Técnica Administrativa
 CPF 10.940
 Assinado digitalmente.
 Matéria PL 66/2014. Não

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
- Álcool (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, unidade 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)
- Sódio: miligramas (mg)
- Colesterol: miligramas (mg)
- Vitaminas: miligramas (mg) ou microgramas (µg), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A
- Minerais: miligramas (mg) ou microgramas (µg), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A
- Porção: gramas(g), mililitros (ml) e medidas caseiras de acordo com o Regulamento Técnico específico.

3.4.3. Expressões dos valores

3.4.3.1. O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. nutrientes serão declarados de acordo com o estabelecido na seguinte tabela e as cifras deverão ser expressas na

O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - R\$ 11.940
Nº 01-2006-50
de 2014
Assinado digitalmente.

unidades indicadas no Anexo A:

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 Demais nutrientes - declarar com uma cifra decimal.

3.4.3.2. A informação nutricional será expressa como "zero" ou "0" ou "não contém" para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como "não significativas" de acordo com a Tabela seguinte:

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	

(*) Será declarado como "zero", "0" ou "não contém" quando a quantidade de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans atenda a condição de quantidades não significativas e nenhum outro tipo de gordura seja declarado com quantidades superiores a zero.

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:

"Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))" que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional.

3.4.4. Regras para a informação nutricional

3.4.4.1. A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico específico e em percentual de Valor Diário (%VD). Fica excluída a declaração de gordura trans em percentual de Valor Diário (%VD).

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

3.4.4.2. Para calcular a percentagem do Valor Diário (%VD), do valor energético e de cada nutriente que contém a porção do alimento, serão utilizados os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) e de Ingestão Diária Recomendada (IDR) que constam no Anexo A desta Resolução.

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

3.4.4.3. As quantidades mencionadas devem ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor. Pode-se declarar, também, informações do alimento preparado, desde que se indiquem as instruções específicas de preparação e que tais informações se refiram ao alimento pronto para o consumo.

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:

Carboidratosg, dos quais:

açúcares.....g

polióisg

amido.....g

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

A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como percentagem 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, de seguinte forma:

Gorduras totaisg, das quais:

gorduras saturadas.....g

gorduras trans.....g

gorduras monoinsaturadas:.....g

gorduras poliinsaturadas:.....g

colesterol:.....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

folha nº 25 de 25
Nº 01-0066 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - R.F. 10.940

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.

ANEXO A

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

Valor energético	2000 kcal - 8400kJ
Carboidratos	300 gramas
Proteínas	75 gramas
Gorduras totais	65 gramas
Gorduras saturadas	22 gramas
Fibra alimentar	25 gramas
Sódio	2400 miligramas

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

Vitamina A (2)	600 µg
Vitamina D (2)	5 µg
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Ácido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biolina (2)	30 µg
Ácido pantotênico (2)	5 mg
Cálcio (2)	1000 mg

Ferro (2) (*)	14 mg
Magnésio (2)	250 mg
Zinco (2) (**)	7 mg
Iodo (2)	130 µg
Vitamina K (2)	65 µg
Fósforo (3)	700 mg
Fluór (3)	4 mg
Cobre (3)	900 µg
Selênio (2)	34 µg
Molibdênio (3)	45 µg
Cromo (3)	35 µg
Manganês (3)	2,3 mg
Colina (3)	550 mg

(*) 30% de biodisponibilidade

(**) Biodisponibilidade moderada

NOTAS:

(1) FAO/OMS -Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.

(2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 7ª Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001.

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

ANEXO B

MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

A) Modelo Vertical A

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(s) nome(s) do(s) nutriente(s)). (Esta frase pode		

O funcionário
Nº 01-0066 de 2015
Márcia José de Oliveira
Técnico Administrativo - RFO-10.940
Materia PL-86/2014. Não assinado digitalmente.

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.

B.) Modelo Vertical B

INFORMAÇÃO	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
NUTRICIONAL Porção _____ g ou ml (medida caseira)	Valor energético kcal = _____ kJ		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

Informação Nutricional: Porção _____ g ou ml; (medida caseira) Valor energético.... kcal =.....kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(...%VD); Gorduras totaisg (...%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.

Folha nº 27 do pros.
Nº 01-0006 de 2019
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Matéria PL 66/2014. Não assinado digitalmente.

título: Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

emissão não oficial: Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003

órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

abrangência: federal - Brasil

área de atuação: Alimentos

relacionamentos:

- atos relacionados:
 - Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977

RESOLUÇÃO - RDC Nº. 359, 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 de 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 de população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados na 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 de 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 locais ou similares contidos em uma mesma embalagem.

2.4. Fração: parte de um todo.

2.5. **Fatia ou rodela:** fracção 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 CASETRAS

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:

Matéria PL 106/2005 - Não é assunto do 2014

Medida caseira	Capacidade ou dimensão
Xícara de chá	200cm3 ou ml
Copo	200 cm3 ou ml
Colher de sopa	10 cm3 ou ml
Colher de chá	5 cm3 ou ml
Prato raso	22 cm de diâmetro
Prato fundo	250 cm3 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 e 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”.

NÍVEL	GRUPOS ALIMENTOS	VALOR ENERGÉTICO MÉDIO (VE)		NÚMERO DE PORÇÕES	VALOR ENERGÉTICO MÉDIO POR PORÇÃO	
		kcal	kJ		kcal	kJ
1	I - Produtos de panificação, cereais,	900	3800	6	150	630

	leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados					
2	II - Verduras, hortaliças e conservas vegetais	300	1260	3	30	125
	III - Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas			3	70	295
3	IV - Leite e derivados	500	2100	2	125	525
	V - Carnes e ovos			2	125	525
4	VI - Óleos, gorduras e sementes oleaginosas	300	1260	2	100	420
	VII - Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras			1	100	420
	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 uma 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	Conteúdo entre 71 % e 130% da	Conteúdo entre 131% e 170% da
-------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

Folha nº 279 do processo
Nº 01-0066 de 2014
O funcionário
Marta Oliveira
Técnico Administrativo
p. 940

porção estabelecida	porção estabelecida	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 1 1/2 (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;		
- 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 de porção deve ser estabelecido considerando o máximo de 500 kcal ou 2106 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 de 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 de 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 escurida, 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 de 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 de alimento que se apresente 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 de alimento que se apresente 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 de 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.

TABELA I - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS*, LEGUMINOSAS, RAIZES E TUBÉRCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 Kcal)					
TABLA I - PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, CERALES, LEGUMINOSAS, RAICES, TUBÉRCULOS, Y SUS DERIVADOS (1 porción aproximadamente 150 Kcal)					
Produtos	Productos	porção	porción	porção	porción
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Amidos	Almidones	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Féculas	Féculas				
Arroz cru	Arroz crudo	50	50	1/4 de xícara	1/4 de taza
Aveia	Avena	30	30	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
Flocos sem outros ingredientes	arrollada sin otros ingredientes				
Barra de cereais	Barra de cereales	30	30	X unidades correspondentes	X unidades correspondientes

Folha nº 30
Nº 01-0006 de 2014
O funcionário
Marta de Oliveira
Técnico Administrativo
10.940

até 10% de gordura	até 10% de gordura				
Batata, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água, embalados a vácuo	Papa, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água, embalados a vácuo	150	150	X unidades que correspondam ou X xícaras	X unidades/tazas que correspondam
Batata e mandioca pré-frita congelada	Papa y mandioca pre-frita congelada	85	85	X unidades/xícaras que corresponda	X unidades/tazas que correspondan
Produtos base de tubérculos e cereais pré-fritos e congelados	Productos de base de tubérculos y cereales pre-fritos y/o congelados	85	85	X unidades que correspondam	X unidades que correspondan
Biscoito salgado, integrais e grissines	Galletitas saladas, integrales y grissines	30	30	X unidades que corresponda	X unidades que correspondan
Bolos, todos os tipos, recheio	Bizcochuelos, embutidos y tortas, sin relleno	60	60	1 fatia/ fracción que corresponda	1 rebanada/fracción que corresponda
Cenfica (grão cru)	Maíz blanco, loco (crudo)	50	50	1/3 xícara	1/3 taza
Cereal matinal pesando até 45g por xícara - leves	Cereales para desayuno que pesen hasta 45g por taza - livianos	30	30	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondan
Cereal matinal pesando mais de 45g por xícara	Cereales para desayuno que pesen más de 45g 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
Farelo de milho	Salvado	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa

cereais e germe de trigo	germen de trigo				
Farinha Láctea	Harina láctea	30	30	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Farinha pronta	Harina gruesa de mandioca tostada	35	35	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Massa alimentícia seca	Fideos y Pastas secas	80	80	X prato/ xícara que correspondam	X plato/ taza que correspondan
Massa desidratada com recheio	Fideos y Pastas deshidratadas con relleno	70	70	X prato/ xícara que correspondam	X plato/ taza que correspondan
Massas frescas com e sem recheios	Fideos y Pastas frescas con o sin relleno	100	100	X prato/ xícara que correspondam	X plato/ taza que correspondan
Pães embalados fatiados ou não, com ou sem recheio	Panes envasados o rebanados o no relleno	50	50	X unidades/fatias que corresponda	X unidades/fetas que correspondan
Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaia	Panes envasados de consumo individual, chipa paraguaya	50	50	X unidades que corresponda	X unidades que correspondan
Pão doce sem frutas	Pan endulzado sin frutas	40	40	X unidades que correspondam	X unidades que correspondan
Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio	Facturas y productos de pastelería, panificación, salados o dulces sin relleno	40	40	X unidades que correspondam	X unidades que correspondan
Pão de batata, pão de queijo e resfriados congelados com massas para pães	Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados con masas para panes	40	40	X unidades/fatias que corresponda	X unidades/rebanadas que correspondan
Pão de batata, pão de queijo	Pan de papa, pan de queso y	50	50	X unidades/fatias que corresponda	X unidades/rebanadas que correspondan

Folha nº 34
 Nº 01-00662 de 2014
 17/09/2015
 T. 0.940
 Técnico Administrativo

e outros pães resfriados ou congelados sem recheio, chipa paraguaya					
Pipoca	Pororó, pochoclo, palomitas doces ou saladas	25	25	1 xícara	1 taza
Torradas	Tostadas	30	30	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
tofu	Tofu	40	40	1 fatia	1 rebanada
Trigo para kibe e proteína de soja texturizada	Trigo para kibe y proteína de soja texturizada	50	50	1/3 xícara	1/3 taza
Leguminosas secas, todas	Leguminosas secas, todas	60	60	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondam
Pós para preparar e sobremesas	Pólvos para preparar flanes y postres	quantidade suficiente para preparar 120 g	cantidad suficiente para preparar 120 g	X colheres que correspondam	X cucharas que correspondam
sagu	Tapioca	30	30	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
massas para pasteis, panquecas	Masa para empanadas, pastecles y panqueques	30	30	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
massa para tortas salgadas	Masa para tarta	30	30	X fração que correspondam	X fracción que correspondam
massa para pizza	Masa para pizza	40	40	X fatias que correspondam	X fracción que correspondam
farinha de rosca	Pan rallado y galleta molida y rebozador	30	30	3 colheres de sopa	3 cucharas de sopa
Preparações a base de soja (tipo: milanesa, almôndegas e hambúrguer)	Preparaciones a base de soja (tipo: milanesa, almôndegas y hamburguesa)	80	80	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
Mistura de sopa paraguaya e chipaguazú	Mezcla para sopa paraguaya y chipaguazú	quantidade suficiente para preparar 150 g	cantidad suficiente para preparar 150 g	1 fatia	1 rebanada
Pré-mistura para preparar boni	Pre-mezcla para preparar boni	quantidade suficiente para correspondam	cantidad suficiente para correspondam	X colheres que correspondam	X cucharas que correspondam

boni-boni	boni	preparar 80 g	preparar 88 g		
Pré-mistura para preparar chipa paraguaya e mbeiyu e outros pães	Pre-mezcla para preparar chipa paraguaya y mbeiyu epanes	quantidade suficiente para preparar 50 g	cantidad suficiente para preparar 50 g	X colheres que correspondam	X cucharas que correspondam
Preparado desidratados para purês de tubérculos	Preparados deshidratados para purés de tubérculos	quantidade suficiente para 150 g	cantidad suficiente para 150 g	X xícaras/ colheres de sopa que correspondam	X tazas/ cucharas de sopa que correspondam
pós para preparar bolos e tortas e budines	Pólvos para preparar tortas, bizcochuelos y budines	quantidade suficiente para preparar 60 g	cantidad suficiente para preparar 60 g	X colheres que correspondam	X cucharas que correspondam
TABELA II - VERDURAS, HORTALIÇAS E CONSERVAS VEGETAIS (1 porção aproximadamente 30 kcal)					
TABLA II - HORTALIZAS Y CONSERVAS VEGETALES (1 porción aproximadamente 30 kcal)					
Produtos	Productos				
Português	Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	
Concentrado de vegetais triplo, (extrato)	Concentrado de vegetales triple (extracto)	30	30	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
Concentrado de vegetais	Concentrado de vegetales	15	15	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Purê ou polpa de vegetais incluindo tomate	Puré o pulpa de vegetales, incluyendo tomate	60	60	3 colheres de sopa	3 cucharas de sopa
Molho de tomate ou ao 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
Picles e icaparras	Pickles y icaparras	15	15	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Succs de vegetais, frutas e soja	Jugos vegetales, frutas y soja	200 ml	200 ml	1 copo	1 vaso
Vegetais	Vegetales	40	40	X colheres que correspondam	X cucharas que correspondam

O funcionário
 Maria José da Oliveira
 Técnico Administrativo nº 940
 Folha nº 32
 N.º 01-00666 de 2014
 do ProC
 Matéria PL 66/2014. Não assinado digitalmente.

desidratados em conserva (tomate seco)	deshidratados en conserva (tomate seco)			correspondam	correspondan
Vegetais desidratados para sopa	Vegetales deshidratados para sopa	40	40	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Vegetais desidratados para purê	Vegetales deshidratados para purê	quantidade suficiente para preparar 150 g	cantidad suficiente para preparar 150 g	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino, palmito)	Vegetales en conserva (alcachofra, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos)	50	50	X unidades/xícaras que corresponda	X unidades/tazas que corresponda
Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros)	Jardineiras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahorias, arvejas, choco, tomate pelado y otros)	130	130	X xícara que corresponda	X taza que corresponda
vegetais empanados	Milanesas de vegetales	80	80	x unidades que correspondam	x unidades que correspondan
TABELA III - FRUTAS, SUCOS, NECTARS E REFRESCOS DE FRUTAS (1 porção aproximadamente 70 kcal)					
TABLA III - FRUTAS, JUGOS, NECTARES Y REFRESCOS DE FRUTAS (1 porción aproximadamente 70 kcal)					
Produtos	Productos				
Português	Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Polpa de frutas para refresco, sucos	Pulpa de frutas para refrescos, jugos concentrados de	quantidade suficiente para preparar 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200 ml	x colheres que correspondam	x colheres que correspondan

concentrados de frutas desidratados	frutas y deshidratados				
Polpa de frutas para sobremesas	Pulpa de frutas para postres	50	50	x colheres que correspondam	x colheres que correspondan
Suco, néctar e bebidas de frutas	Jugo, néctar y bebidas de frutas	200 ml	200 ml	1 copo	1 vaso
Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis)	Frutas deshidratadas (peras, duraznos, ananá, ciruelas, parte comestible)	50	50	X unidades/ colheres que corresponda	X unidades/ cucharas que corresponda
uva passa	pasas de uva	30	30	x colheres que correspondam	x colheres que correspondan
fruta em conserva, incluindo salada e frutas	Frutas en conserva, incluido de ensalada y frutas	140	140	X unidades/ colheres que corresponda	X unidades/ cucharas que corresponda
TABELA IV - LITE E DERIVADOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)					
TABLA IV - LECHE Y DERIVADOS (1 porción aproximadamente 125 kcal)					
Produtos	Productos				
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	cantidad suficiente para preparar 200 ml	x colheres que correspondam	x colheres que correspondan
Queijo ralado	Queso rallado	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa

Folha nº 33 do Proc. Nº 01-0066 de 2014
O funcionário
Marta José de Oliveira
Técnico Administrativo
0,940

Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse	Quesos cottage, ricota desnatada, queso blanco y unttable edescremado	50	50	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semi-duros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	Outros quesos (ricota, semi-duros, blanco, unttables, quesos cremosos, fundidos y en pasta)	30	30	X colheres/ ralia que correspondam	X colheres/rebanada que corresponda
Leite em pó	Leche en polvo	quantidade suficiente para preparar 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200 ml	X colheres que correspondam	X colheres que corresponda
Sobremesas Lácteas	Postres lácteos	120	120	1 unidade ou 1/2 xícara	1 unidad o 1/2 taza
Pós para preparar sobremesas lácteas	Polvos para preparar postres lácteos	quantidade suficiente para preparar 120 g	cantidad suficiente para preparar 120 g	X colheres que correspondam	X colheres que corresponda
Pós para preparar sorvetes	Polvo para preparar helados	quantidade suficiente para preparar 50 g	cantidad suficiente para preparar 50 g	X colheres que correspondam	X colheres que corresponda
TABELA V - CARNES E OVOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)					
TABLA V - CARNES Y HUEVOS (1 porción aproximadamente 125 kcal)					
Produtos	Productos				
Português	Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Almôndegas base de carnes	Albóndigas base de carnes	80	80	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
Anchovas em conserva	Anchoas en conserva	15	15	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Apresentado e Comed Beef	Jamonada, Comed Beef	30	30	1 fatia	1 rebanada
Atum, sardinha	Atún, sardina, caballa y otros	60	60	3 colheres de sopa/unidade	3 cucharas de sopa/unidad que

pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	pescados con o sin salsas			corresponda	corresponda
Caviar	Caviar	10	10	1 colher de chá	1 cuchara de té
Charque	Charqui, charque, tasajo.	30	30	X frações de prato que correspondam	X fracciones de plato que corresponda
Hambúrguer a base de carnes	Hamburguesas a base de carnes	80	80	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
Lingüiça, salsicha, todos os tipos	Chorizos, salchichas, todos los tipos	50	50	X unidade/fração que corresponda	X unidades/fracción que corresponda
kani-kama	Derivados del Surimi	20	20	X unidades ou colheres que corresponda	X unidades o cucharas que corresponda
Preparações de carnes temperadas, defumadas, cozidas ou não	Preparaciones de carnes condimentadas, ahumadas, cocidas o no	100	100	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
Preparações de carnes com farinhas ou empánadas	Preparaciones de carnes con harinas o rebozadas	130	130	X unidades que corresponda	X unidades que corresponda
Embutidos, fiambre presunto	Embutidos, embimbres	40	40	X unidade/fatia que corresponda	X unidades/feta que corresponda
Peito de peru, blanquet	Bianco de pavita	60	60	X unidade/fatia que corresponda	X unidades/feta que corresponda
Patês (presunto, fígado e etc.)	Patés (jamón, hígado, panceta, etc.)	10	10	1 colher de chá	1 cuchara de té
ovo	Huevo	X grammas que corresponda	X grammas que corresponda	1 unidade	1 unidad
TABELA VI - ÓLEOS, GORDURAS E SEMENTES OLEAGINOSAS (1 porção aproximadamente 100 kcal)					
TABLA VI - ACEITES, GRASAS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS (1 porción aproximadamente 100 kcal)					
Produtos	Productos				

O funcionário
Nº 01-000000-15
de 20/09/2015
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940
Matéria PL 66/2014. Não assinado digitalmente.

Português	Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Óleos vegetais, todos os tipos	Aceites vegetales, todos los tipos	13 ml	13 ml	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Azeitona	Aceituna	20	20	x unidades que correspondam	x unidades que correspondam
Bacon em pedaços defumado ou fresco	Panceta en trozos, ahumada o fresca	10	10	1 fatia	1 rebanada
Banha gorduras animais	Grasas animales	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Gordura vegetal	Grasas vegetales	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Maionese molhos a base de maionese	Mayonesa y salsas a base de mayonesa	12	12	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Manteiga, margarina e similares	Manteca, margarina y similares	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Molhos para saladas a base de óleo (todos os tipos)	Salsas para saladas a base de aceite (todos los tipos)	13 ml	13 ml	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Chantilly	Crema Chantilly	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Crema de leite	Crema de leche	15	15	1 colher e 1/2 de sopa	1 cuchara y 1/2 de sopa
Leite de coco	Leche de coco	15	15	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Coco ralado	Coco rallado	12	12	2 colheres de chá	2 cucharas de té
Sementes oleaginosas (misturadas, cortadas, picadas, inteiras)	Semillas oleaginosas (mezcladas, cortadas, picadas, enteras)	15	15	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
TABELA VII - AÇÚCARES E PRODUTOS COM ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOIDRATOS E GORDURAS (1 porção aproximadamente 100 kcal)					
TABLA VII - AZÚCARES Y PRODUCTOS CON ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS Y GRASAS (1 porción aproximadamente 100 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
Açúcar, todos os tipos	Azúcar, todos los tipos	5	5	1 colher de chá	1 cuchara de té
Achocolatado em pó, pós-achocolatado, com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	Pulverizado, polvo de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo	20	20	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata, etc.)	Dulces de corte (guayaba, membrillo, higo, batata, etc.)	40	40	1 fatia	1 rebanada
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó),	Dulces en pasta (calabaza, guayaba, leche, banana, mocotó)	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Geléias diversas	Mermeladas y jaleas diversas	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Glucose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc.)	Dulce de leche, miel, miel, cobertura de frutas, leche condensada y otros jarabes (cassis, grosella, moras, guaraná, etc.)	20	20	x colheres que correspondam	x cucharas que correspondam
pó para gelatina	Pulverizado para gelatina y jaleas de fantasía	quantidade suficiente para preparar 120g	cantidad suficiente para preparar 120g	x colheres de sopa	x cucharas de sopa
Sobremesa de gelatina pronta	Postres de gelatina lista y jaleas de fantasía	120	120	1 unidade	1 unidad
* OS PRODUTOS ABAIXO SÃO CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL					

O funcionário
 Nº 03-0066 de 2014
 Maria José de Oliveira
 Técnica Administrativa - 2-RE 10.940
 autuado em 30/09/2015 00:00:00.
 Não assinado digitalmente.

* LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACIÓN SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL							
Frutas enteras em conserva para adornos (cereja, maraschino, fambroesa)	Frutas enteras em conserva para adornos (cerejas, almaraschino, frambuesas)	20	20	x unidades correspondem	que x unidades correspondan	que	
Balas, pirulitos e pastilhas	Caramelos, chupetines y pastillas	20	20	x unidades correspondem	que x unidades correspondan	que	
Goma mascar	de gomas mascar	3	3	x unidades correspondem	que x unidades correspondan	que	
Chocolates, bombons similares	Chocolates, bombones y similares	25	25	x unidades correspondem	que x unidades correspondan	que	
confitos de chocolate drageados em geral	Confitos de chocolate y drageados en general, garapiñadas	25	25	X colheres/unidades correspondam	que X cucharas/unidades que correspondan	que	
Sorvetes de massa	Helados	60 g ou 130 ml	60 g o 130 ml	1 bola ou unidades correspondam	que 1 bola o unidades que correspondan	que	
Sorvetes individuais	Helados em envase individual	60 g ou 130 ml	60 g o 130 ml	x unidades correspondem	que x unidades correspondan	que	
Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, grãos, torrões, pedúnculo de mani, de moleque e pasta de mani paçoca	Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, grãos, torrões, pedúnculo de mani, de moleque e pasta de mani paçoca	20	20	x unidades/fracção correspondem	que x unidades/ fracción que corresponden	que	
Bebidas não alcoólicas, carbonatadas ou não (chás, bebidas a base de soja e refrigerantes)	Bebidas não alcoólicas, carbonatadas ou não (chás, no (te, bebidas a base de soja e refrescos)	200 ml	200 ml	1 xícara/copo	1 taza/vaso		
Pós para preparo de refresco	Pólvora para preparar suficiente para preparar 200 ml	quantidade suficiente para preparar 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200 ml	X colheres de sopa	X cucharas de sopa		
Biscoito doce com ou sem recheio	Galletitas dulces, con o sin relleno	30	30	x unidades correspondem	que x unidades correspondan	que	

recheio							
Brownies e alfajores	Brownies e alfajores	40	40	x unidades correspondem	que x unidades correspondan	que	
Frutas cristalizadas	Frutas abnillatadas	30	30	x unidades correspondem	que X unidades /cucharas que corresponden	que	
Panettone	Pan Dulce	80	80	x unidades correspondem	que X unidades/rebanadas que corresponden	que	
bolo com frutas	Tortas, budines con frutas	60	60	x unidades correspondem	que X unidades/rebanadas que corresponden	que	
bolos similares com recheio e/ou cobertura	Tortas, budines con relleno y/o e/ou coberturas cobertura	60	60	x unidades correspondem	que X unidades/rebanadas que corresponden	que	
Pão croissant, produtos de panificação, salgados doces com recheio e cobertura	Facturas, productos de pastelería, salados o dulces con relleno y/o cobertura	40	40	x unidades correspondem	que x unidades corresponden	que	
snacks a base de cereais e/ou fannhas para petisco	Productos para cocpetin a base de cereales y fannhas, extruidos o no	25	25	X xícara	X taza		
mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes, etc.	Mezcla para la preparación de docinhos, rellenos, coberturas para coberturas para bolos, tortas e tortas y helados y otros	20	20	X colheres de sopa correspondam	que X cucharas de sopa que correspondan	que	
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 (carne, galinha, legumes, etc.) e pós para sopa (bori-bori, pirá caldo, soya)	Caldo (carne, galina, legumbres, etc.) y pós para y polvos para sopa incluye (bori-bori, pirá caldo, soya)	quantidade suficiente para preparar 250 ml	cantidad suficiente para preparar 250ml	x colheres/fracção/unidades que correspondam	X cucharas de sopa/ fracción /unidades que correspondan	que	

O funcionário
M. José
M. José
Nº 01 - 0066 de 2014
Técnico Administrativo - V/O-PC 10.940
Materia PL 66/2014. Não assinado digitalmente.

Catchup e mostarda	Ketchup y mostaza	12	12	1 colher de sopa	1 colheres de sopa
Molhos a base de soja e vinagre	Salsas a base de soja y/o vinagre	gramas que correspondam	gramos que correspondan	1 colher de sopa	1 colheres de sopa
Molhos a base de produtos lácteos e caldos	Salsas a base de productos lácteos o caldos	gramas que correspondam	gramos que correspondan	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Pós para preparar molhos	Pastos 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 colheres de sopa
missoshiro	missoshiro	quantidade suficiente para preparar 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200ml	X colheres de sopa que correspondam	X colheres de sopa que correspondam
extrato de soja	extracto de soja	30	30	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Pratos preparados prontos e semi-prontos incluídos em outros itens da tabela	Platos preparados listos y semi-listos no incluídos en otros ítems de la tabla	X gramas (máximo 500 Kcal)	X gramos (máximo 500 Kcal)	unidades/fracción que corresponda	unidades/fracción que corresponda
tempero completos	condimentos preparados	5g	5g	1 colher de chá	1 colher de chá

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

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

Matéria PL 66/2014, Não assinada
 Nº 01-0066 de 20/14
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo-RE
 10.940

título:	Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005
ementa não oficial:	Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREALIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", constante do Anexo desta Resolução.
publicação:	D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005
órgão emissor:	ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
âmbito do ato:	Federal - Brasil
área de atuação:	Alimentos
relacionamentos:	atos relacionados: • Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 • Decreto nº 55871, de 26 de março de 1961 • Decreto nº 50040, de 24 de janeiro de 1961 • Decreto nº 691, de 13 de março de 1962 • Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 • Resolução nº 3, de 24 de novembro de 1988 • Portaria Interministerial nº 224, de 05 de abril de 1989 • Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) • Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 • Portaria nº 326, de 30 de julho de 1992 • Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1992 • Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998 • Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 (Versão Republicada - 30.03.1998) • Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998 • Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999 • Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999 • Resolução nº 383, de 05 de agosto de 1999 • Resolução nº 385, de 05 de agosto de 1999 • Resolução nº 386, de 05 de agosto de 1999 • Resolução nº 22, de 13 de março de 2000 • Resolução nº 23, de 13 de março de 2000 • Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 • Resolução RDC nº 234, de 19 de agosto de 2002 • Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 • Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 • Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 • Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 • Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 • Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 • Instrução Normativa nº 8, de 03 de junho de 2005 revoga: • itens referentes a Biscoitos e Bolachas, Cereais e Derivados, Amidos e Féculas, Malte e Derivados, Farinhas da Resolução nº 12 de 1978 • Portaria nº 354, de 18 de julho de 1996 • Portaria nº 132, de 19 de fevereiro de 1999 • Resolução RDC nº 53, de 15 de junho de 2000 • Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 • Resolução RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

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 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c do 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 29, de agosto de 2005,

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

considerando a necessidade de atualização da legislação sanitária de alimentos, com base no enfoque da avaliação de risco e da prevenção do dano à saúde da população;

considerando que os regulamentos técnicos da ANVISA de padrões de identidade e qualidade de alimentos devem priorizar os parâmetros sanitários;

considerando que o foco da ação de vigilância sanitária é a inspeção do processo de produção visando a qualidade do produto final;

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

Art. 1º Aprovar o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREALIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º As empresas têm a prazo de (um) ano a contar da data da publicação deste Regulamento para adequarem seus produtos.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário, em especial, a Resolução CNNPA nº. 12/78, itens referentes a Biscoitos e Bolachas, Cereais e Derivados, Amidos e Féculas, Malte e Derivados, Farinhas; Portaria SVS/MS nº. 354/96; Portaria SVS/MS nº. 132/99; Resolução ANVISA/MS RDC nº. 53/00; Resolução ANVISA/MS RDC nº. 90/00 a Resolução ANVISA/MS RDC nº. 93/00.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREALIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS

1. ALCANCE

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos. Exclui-se deste Regulamento a Farinha Desengordurada de Soja.

Matéria PL 66/2014. Não assinado digitalmente.
O funcionário nº 01-0006 de 20/09
Marta José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

2. DEFINIÇÃO

2.1. Produtos de cereais: são os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais, podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração, tratamento térmico e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2.1.1. Massas Alimentícias: são os produtos obtidos da farinha de trigo (*Triticum aestivum* L. a ou de outras espécies do gênero *Triticum*) e ou derivados de trigo durum (*Triticum durum* L.) e ou derivados de outros cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos, resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação.

2.1.1.1. As Massas Alimentícias podem ser adicionadas de outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto. Os produtos podem ser apresentados secos, frescos, pré-cozidos, instantâneos ou prontos para o consumo, em diferentes formatos e recheios.

2.1.2. Pães: são os produtos obtidos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos.

2.1.3. Biscoitos ou Bolachas: são os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos.

2.1.4. Cereais processados: são os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, fiocados, extrudados, pré-cozidos e ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, formato e textura diversos.

2.2. Farinhas: são os produtos obtidos de partes comestíveis de uma ou mais espécies de cereais, leguminosas, frutos, sementes, tubérculos e rizomas por moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2.3. Amidos: são os produtos amiláceos extraídos de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas.

2.4. Farelos: são os produtos resultantes do processamento de grãos de cereais e ou leguminosas, constituídos principalmente de casca e ou gérmen, podendo conter partes do endosperma.

3. DESIGNAÇÃO

Os produtos podem ser designados conforme o item 2.1.1; 2.1.2; 2.1.3; 2.2; 2.3 e 2.4 ou por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica.

3.1. A massa alimentícia, quando obtida, exclusivamente, de farinha de trigo (gênero *Triticum*) pode ser designada de "Macarrão".

3.1.1. A massa alimentícia, quando obtida, exclusivamente, de derivados de farinha de trigo durum (*Triticum durum* L.), pode utilizar a expressão "de trigo durum" na designação.

3.1.2. A massa alimentícia, quando obtida a partir da substituição parcial da farinha de trigo deve ser acrescentada à designação a expressão "mista".

3.2. A designação das farinhas, amidos, féculas e farelos deve ser seguida do(s) nome(s) comum(is) da(s) espécie(s) vegetal(is) utilizada(s).

3.2.1. Os amidos extraídos de tubérculos, raízes e rizomas podem ser designados de fécula.

3.3. A mistura de farelos deve ser designada de "Mistura de Farelos", seguida dos nomes comuns das espécies vegetais utilizadas.

3.4. A mistura de farelo(s) com outro(s) ingrediente(s) deve ser designada de "Mistura à Base de Farelo(s)".

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

4.1. BRASIL. Decreto nº. 55.871, de 26 de março de 1965. Modifica o Decreto nº 50.040, de 24 de janeiro de 1961, referente a normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 abr. 1965. Seção 1.

4.2. BRASIL. Decreto - Lei nº. 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 out. 1969. Seção 1.

4.3. BRASIL. Resolução nº 4, de 24 de novembro de 1988. Aprova revisão das Tabelas I, III, IV e V referente a Aditivos Intencionais, bem como os anexos I, II, III e VII, todos do Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 dez. 1988. Seção 1.

4.4. BRASIL. Portaria Interministerial nº 224 - MS/MA, de 86 de abril de 1989. Permite o uso de derivados de cereais, leguminosas e tubérculos destinados ao consumo humano, em substituição parcial ou total à farinha de trigo. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 87 abr. 1989. Seção 1.

4.5. BRASIL. Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990. Código de Defesa do Consumidor. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 set. 1990. Suplemento.

4.6. BRASIL. Portaria SVS/MS nº. 1428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 02 dez. 1993. Seção 1.

4.7. BRASIL. Portaria SVS/MS nº. 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção 1.

4.8. BRASIL. Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997. Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 out. 1997. Seção 1.

4.9. BRASIL. Portaria SVS/MS nº. 27, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico Referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 jan. 1998. Seção 1.

4.10. BRASIL. Portaria SVS/MS nº. 29, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 jan. 1998. Seção 1.

Matéria PL 66/2014. Não assinado digitalmente.
Folha nº 39 de 49
Nº 01-0066 de 2014
O Funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - R.F. 10.840

4.11. BRASIL. Portaria SVS/MS nº. 685, de 27 de agosto de 1998. Regulamento Técnico de Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos e seu Anexo: Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 ago. 1998. Seção 1.

4.12. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 16, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico de Procedimento para Registro de alimentos e ou novos ingredientes. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 mai. 1999. Seção 1.

4.13. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 17, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para a Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 mai. 2004. Seção 1.

4.14. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 383, de 05 de agosto de 1999. Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7 - Produtos de Panificação e Biscoitos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 ago. 1999. Seção 1.

4.15. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 385, de 05 de agosto de 1999. Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6 - Cereais e Produtos de ou a Base de Cereais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 ago. 1999. Seção 1.

4.16. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 386 de 05 de agosto de 1999. Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas funções. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 ago. 1999. Seção 1.

4.17. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 22, de 15 de março de 2000. Procedimentos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 mar. 2000. Seção 1.

4.18. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 23, de 15 de março de 2000. Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 16 mar. 2000. Seção 1.

4.19. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 jan. 2001. Seção 1.

4.20. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 234, de 19 de agosto de 2002. Regulamento Técnico sobre aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas Funções. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 ago. 2002. Seção 1.

4.21. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 259, de 28 de setembro de 2002. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2002. Seção 1.

4.22. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 nov. 2002. Seção 1.

4.23. BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 mai. 2000. Seção 1.

4.24. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 175, de 08 de julho de 2003. Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 jul. 2003. Seção 1.

4.25. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003. Seção 1.

4.26. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003. Seção 1.

4.27. BRASIL. Instrução Normativa MAPA nº 8, de 3 de junho de 2005. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 jun. 2005. Seção 1.

4.28. INSTITUTE OF MEDICINE OF THE NATIONAL ACADEMIES. Food and Nutrition Board. FOOD CHEMICALS CODEX. 5th ed. National Academy of Sciences, Washington D.C., 2804. xoxlu + 998p.

5. REQUISITOS ESPECÍFICOS

- Farinhas, amido de cereais e farelos: unidade máxima 15,0 % (g /100 g)

- Amido ou fécula de batata: unidade máxima 21,0 % (g/100g)

- Amido ou fécula de mandioca: unidade máxima 18,0 % (g/100g)

6. REQUISITOS GERAIS

6.1. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

6.2. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

6.3. A utilização de espécie vegetal, parte de vegetal ou de produto que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.

7. REQUISITOS ADICIONAIS DE ROTULAGEM

7.1. Misturas à base de Farelos:

a) deve constar, obrigatoriamente, a seguinte advertência, em destaque e em negrito: "O Ministério da Saúde adverte: não existem evidências científicas de que este produto previna, trate ou cure doenças"; e

b) é vedada a indicação de produto para suprir deficiências nutricionais.

Matéria PL 66/2014. Não assinado digitalmente.
Nº 01-0066 de 2014
Funcionário
Mário José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

título:	Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005
ementa não oficial:	Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS".
publicação:	D.O.U. - Diário Oficial da União: Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005
órgão emissor:	ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
alcance do ato:	Federal - Brasil
área de atuação:	Alimentos
relacionamentos:	atos relacionados: • Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 • Decreto nº 53871, de 26 de março de 1965 • Decreto nº 50040, de 24 de janeiro de 1961 • Decreto nº 691, de 13 de março de 1962 • Decreto-lei nº 386, de 21 de outubro de 1969 • Resolução nº 4, de 24 de novembro de 1988 • Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) • Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 • Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 • Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998 • Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 (Versão Republicada - 30.03.1998) • Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999 • Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999 • Resolução nº 382, de 05 de agosto de 1999 • Resolução nº 386, de 05 de agosto de 1999 • Resolução nº 22, de 15 de março de 2000 • Resolução nº 23, de 15 de março de 2000 • Resolução RDC nº 1, de 02 de janeiro de 2001 • Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 • Resolução RDC nº 234, de 19 de agosto de 2002 • Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 • Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 • Lei nº 10674, de 16 de maio de 2003 • Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 • Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 • Resolução RDC nº 160, de 23 de dezembro de 2003 revoga: • Itens referentes a Condimentos ou Temperos e Coloridos da Resolução nº 12 de 1978 • Resolução RDC nº 228, de 28 de agosto de 2003

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

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 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c do 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 29, de agosto de 2005,

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

considerando a necessidade de atualização da legislação sanitária de alimentos, com base no enfoque da avaliação de risco e da prevenção do dano à saúde da população;

considerando que os regulamentos técnicos da ANVISA de padrões de identidade e qualidade de alimentos devem priorizar os parâmetros sanitários;

considerando que o foco da ação de vigilância sanitária é a inspeção do processo de produção visando a qualidade do produto final;

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

Art. 1º Aprovar o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS", constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 01 (um) ano, a contar da data da publicação deste Regulamento para adequarem seus produtos.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário, em especial, a Resolução CNMPA nº. 12/78, itens referentes a Condimentos ou Temperos e Coloridos; e Resolução ANVISA RDC nº. 228/03.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIREU RAPOSO DE MELLO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS

1. ALCANCE

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer as Especiarias, Temperos e Molhos.

2. DEFINIÇÃO

2.1. Especiarias: são os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais (descritas na Tabela 2), tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

2.2. Temperos: são os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

O funcional
 Maria José de Oliveira
 Técnica Administrativa/O-IRF 10.940
 16/09/2014
 Não assinado
 17/09/2014
 Matéria Pendente

2.3. Molhos: são os produtos em forma líquida, pastosa, emulsão ou suspensão à base de especiaria(s) e ou tempero(s) e ou outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, utilizados para preparar e ou agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

2.3.1. Maionese: é o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado.

2.3.2. Catchup: é o produto elaborado a partir da polpa de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.), podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto.

3. DESIGNAÇÃO

3.1. Especiarias: devem ser designadas pelo(s) nome(s) comum(ns) da(s) espécie(s) vegetal(is) utilizada(s) ou expressões consagradas pelo uso, podendo ser seguida da forma de apresentação.

3.2. Temperos: podem ser designados de "Tempero" seguido do ingrediente que caracteriza o produto, desde que não seja somente o nome comum da espécie(s) vegetal(is) utilizada(s), ou por denominações consagradas pelo uso. A designação pode ser seguida de expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica.

3.2.1. Os Temperos podem ser designados por "Condimento preparado", seguido do ingrediente que caracteriza o produto.

3.3. Molhos: podem ser designados de "Molho" seguido do ingrediente que caracteriza o produto ou por denominações consagradas pelo uso. A designação pode ser seguida de expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica.

3.3.1. A designação "Maionese" somente deve ser utilizada para o produto definido no item 2.3.1.

3.3.2. As designações "Catchup" e "Ketchup" somente devem ser utilizadas para o produto definido no item 2.3.2.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

4.1. BRASIL. Decreto nº. 55.871, de 26 de março de 1965. Modifica o Decreto nº 50.040, de 24 de janeiro de 1961, referente a normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 abr. 1965. Seção 1.

4.2. BRASIL. Decreto - Lei nº. 986, de 11 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 out. 1969. Seção 1.

4.3. BRASIL. Resolução nº. 4, de 24 de novembro de 1988. Aprova revisão das Tabelas I, III, IV e V referente a Aditivos Intencionais, bem como os anexos I, II, III e VII, todos do Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 dez. 1988. Seção 1.

4.4. BRASIL. Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990. Código de Defesa do Consumidor. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 set. 1990. Suplemento.

4.5. BRASIL. Portaria SVS/MS nº. 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária

de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 02 dez. 1993. Seção 1.

4.6. BRASIL. Portaria SVS/MS nº. 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção 1.

4.7. BRASIL. Portaria SVS/MS nº. 27, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico Referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 jan. 1998. Seção 1.

4.8. BRASIL. Portaria SVS/MS nº. 29, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 jan. 1998. Seção 1.

4.9. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 16, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico de Procedimento para Registro de alimentos e ou novos ingredientes. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 mai. 1999. Seção 1.

4.10. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 17, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para a Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 mai. 1999. Seção 1.

4.11. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº 382, de 05 de agosto de 1999. Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 13 - molhos e condimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 ago. 1999. Seção 1.

4.12. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 386 de 05 de agosto de 1999. Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas funções. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 ago. 1999. Seção 1.

4.13. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 22, de 15 de março de 2000. Procedimentos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 mar. 2000. Seção 1.

4.14. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº. 23, de 15 de março de 2000. Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 mar. 2000. Seção 1.

4.15. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 01, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos com a função de Realçadores de Sabor, Estabelecendo seus Limites Máximos para os Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 04 jan. 2001. Seção 1.

4.16. BRASIL. Resolução ADC ANVISA/MS nº. 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 jan. 2001. Seção 1.

4.17. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 234, de 19 de agosto de 2002. Regulamento Técnico sobre aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas Funções. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 ago. 2002. Seção 1.

4.18. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2002. Seção 1.

Matéria PL 66/2014. Não assinado digitalmente.
Nº 01-00626 de 2014
O Funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - R-F 10.940

4.19. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 nov. 2002. Seção 1.

4.20. BRASIL. Lei nº. 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 mai. 2003. Seção 1.

4.21. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 175, de 08 de julho de 2003. Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 jul. 2003. Seção 1.

4.22. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003. Seção 1.

4.23. BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003. Seção 1.

5. REQUISITOS GERAIS

5.1. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

5.2. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

5.3. A utilização de espécie vegetal, parte de espécie vegetal ou ingrediente que não é usada tradicionalmente como alimento pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.

Tabela 1: Lista de Especiarias

NOME COMUM / NOME CIENTÍFICO	Parte do vegetal utilizada
Açafrão / <i>Crocus sativus</i> L.	estigmas florais
Alho marrom e verde / <i>Allium graveolens</i> L.	talos, folhas e sementes
Alcaçuz / <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	raízes
Alcaparra / <i>Capparis spinosa</i> L.	botões florais
Alecrim / <i>Rosmarinus officinalis</i> L.	folhas e talos
Alho / <i>Allium sativum</i> L.	bulbos
Alho porro / <i>Allium porrum</i> L.	folhas e talos
Anis estrelado / <i>Illicium verum</i> Hook.	frutos
Baunilha / <i>Vanilla planifolia</i> Jacks.	frutos

Canela-da-china / <i>Cinnamomum cassia</i> Ness ex Blume	cascas
Canela-do-celão / <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness	cascas
Cardamomo / <i>Elettaria cardamomum</i> L.	sementes
Cebola / <i>Allium cepa</i> L.	bulbos
Cebolinha verde / <i>Allium schoenoprasum</i> L.	folhas e talos
Cerofólio / <i>Anthriscus cerofolium</i> (L.) Hoffm.	folhas e frutos
Coentro / <i>Coriandrum sativum</i> L.	talos, folhas e frutos
Cominho / <i>Cuminum cyminum</i> L.	frutos
Cravo-da-índia / <i>Caryophyllus aromaticus</i> L. ou <i>Eugenia caryophyllata</i> Thumb	botões florais
Cúrcuma / <i>Curcuma longa</i> L. e <i>Curcuma domestica</i> Valenton	rizomas
Curry / <i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng	folhas
Endro ou aneto ou dill / <i>Anethum graveolens</i> L.	frutos, folhas e talos
Erva-doce ou anis ou anis doce / <i>Pimpinella anisum</i> L.	frutos
Estragão / <i>Artemisia dracunculus</i> L.	folhas e talos
Feno-grego / <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	sementes
Funcho / <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	folhas e talos
Gengibre / <i>Zingiber officinale</i> Roscoe	rizomas
Gergelim / <i>Sesamum indicum</i> L.	sementes
Hortelã ou hortelã-pimenta / <i>Mentha piperita</i> L.	folhas e talos
Kümmel ou alcaravia / <i>Carum carvi</i> L.	sementes
Louro / <i>Laurus nobilis</i> L.	folhas
Manjerição ou alfavaca ou basilico / <i>Odium basilicum</i> L.	folhas e talos
Manjerona / <i>Majorana hortensis</i> Moench. ou <i>Origanum majorana</i> L.	folhas e talos
Menta ou menta doce ou hortelã-doce / <i>Mentha arvensis</i> L.	folhas e talos
Mostarda-branca / <i>Sinapis alba</i> L. ou <i>Brassica albasinapis</i> Rabenth	sementes
Mostarda-preta / <i>Brassica nigra</i> (L.) Koch ou <i>Sinapis nigrasinapis</i> L.	sementes
Mostarda amarela ou parda / <i>Brassica hirta</i> Moench. ou <i>Brassica juncea</i> L.	sementes
Noz-moscada ou macis / <i>Myristica fragrans</i> Houtt	sementes e anéis
Orégano chileno / <i>Lippia graveolens</i> Kunth	folhas e talos
Orégano mexicano / <i>Lippia graveolens</i> Kunth	folhas e talos
Papoula / <i>Papaver somniferum</i> L.	sementes
Páprica / <i>Capsicum annum</i> L.	frutos
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino / <i>Piper nigrum</i> L.	frutos
Pimenta-de-calena / <i>Capsicum baccatum</i> L.	frutos
Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta / <i>Capsicum</i>	frutos

Materialmente. 4
Nº 006 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

frutescens L.	
Pimenta cumari / Capsicum praetermissum Hieser & Smith	frutos
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo e pimenta doce / Capsicum annuum L.	frutos
Pimenta-da-jamaica / Pimenta officinalis Lindl. ou Pimenta dioica (L.) Merr.	frutos
Pimenta rosa / Schinus terebinthifolius Raddi	frutos
Raiz forte / Armoracia rusticana P. Gaertn.	folhas e raízes
Salsa / Petroselinum sativum Hoffm. ou Petroselinum crispum (Mill.) Nyman.	folhas e talos
Sálvia / Salvia officinalis L.	folhas
Segurelha / Satureja hortensis L.	folhas e talos
Tomate/ Lycopersicum esculentum L.	frutos
Tomilho / Thymus vulgaris L.	folhas e talos
Urucum / Bixa orellana L.	sementes
Zimbro / Juniperus communis L.	folhas e frutos

Matéria 44
 N.º 012088
 O funcionário Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo-RF 10.940
 Entregue em 30/09/2015

Matéria PE 06/2014. Não assinado digitalmente.
Nº 13.000626 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

X - AUTORIDADE SANITÁRIA é a autoridade competente no âmbito da área da saúde com poderes legais para estabelecer regulamentos e executar licenciamento (habilitação) e fiscalização.

XI - BEBIDAS COM BAIXO TEOR NUTRICIONAL são os refrigerantes, refrescos artificiais e bebidas ou concentrados para o

preparo de bebidas à base de xarope de guaraná ou groselha e chás prontos para o consumo. Também se incluem nesta definição aquelas adicionadas de cafeína, taurina, glucoronolactona ou qualquer substância que atue como estimulante no sistema nervoso central.

XII - BONIFICAÇÃO/BRINDE/PRÊMIO refere-se a todo produto, serviço ou benefício oferecido, de forma gratuita ou onerosa,

exclusivamente ao adquirente do alimento.

XIII - COADJUVANTE DE TECNOLOGIA é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se cansame por si só e cuja ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados.

XIV - CONJUNTO é o grupo de alimentos presente em uma mesma embalagem ou comercializado sob uma denominação única.

XV - CONSUMIDOR é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produtos ou serviços como destinatário final. Equipara-

se a consumidor a coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, que haja intervindo nas relações de consumo expostas às práticas previstas neste regulamento.

XVI - CONSUMO EXCESSIVO é a ingestão de alimento em quantidade superior às recomendações dos guias alimentares brasileiros.

XVII - CRIANÇA é o indivíduo até 12 anos de idade incompletos.

XVIII - EMBALAGEM é o recipiente, o pacote ou a envoltória desenhado a garantir conservação ou facilitar o transporte e o manuseio de produtos.

XIX - EMBALAGEM DE FANTASIA é aquela que agrega valor ao alimento, com utilização ou inclusão de materiais, objetos e formatos atrativos que atribuem a estes utilidades diferentes das originais.

XX - EXPOSIÇÃO ESPECIAL é qualquer forma de expor um produto de modo a destacá-lo e ao diferenciá-lo dos demais dentro de um estabelecimento comercial.

XXI - FORNECEDOR é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados que desenvolvem atividades de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços.

XXII - GUIAS ALIMENTARES PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA são os documentos oficiais da Ministério da Saúde que contêm diretrizes alimentares para a população brasileira.

XXIII - INFORMAÇÃO DE CARÁTER COMERCIAL é aquela que mediante pagamento objetiva a divulgação da marca comercial do alimento, inclusive por cores, imagens, desenhos e logomarcas, ou por quaisquer argumentos de cunho publicitário, ainda que não informe diretamente o nome comercial ou componente principal do alimento.

XXIV - MATERIAL EDUCATIVO é todo material escrito, sonoro ou visual destinado ao público em geral que vise orientar sobre a utilização/consumo de alimentos ou sobre assuntos relacionados à área da Nutrição.

XXV - MERCHANDISING é a técnica de veicular ou mencionar produtos, marcas ou serviços de forma não ostensiva e não declaradamente publicitária em um programa de televisão ou rádio, filme cinematográfico, espetáculo teatral e outros.

XXVI - OFERTA são todos os métodos, técnicas e instrumentos que visam aproximar o consumidor dos alimentos colocados à sua disposição no mercado pelos fornecedores.

XXVII - PATROCÍNIO é o custeio total ou parcial da produção de material, programa de rádio ou televisão, evento, projeto comunitário, atividade cultural, artística, esportiva, de pesquisa ou de atualização científica, concedido como estratégia de marketing, bem como custeio dos participantes das atividades citadas.

XXVIII - PEÇA PUBLICITÁRIA é cada um dos elementos produzidos para uma campanha publicitária ou de promoção de vendas, com funções e características próprias que seguem a especificidade e linguagens próprias de cada veículo. Exemplos: anúncio, encarte, filmete, spot, jingle, cartaz, cartazete, painel, letreiro, display, folder, banner, móbil, outdoor, busdoor, brinde, etc.

XIX - 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. No caso de indivíduos com idade inferior a 36 meses, considera-se a quantidade constante no regulamento técnico específico do alimento em questão. Quando não existir regulamento técnico específico, é aquela apresentada pelo fornecedor ou distribuidor como sendo a adequada para o consumo, desde que não contrarie o conhecimento técnico-científico vigente.

XXX - PROMOÇÃO COMERCIAL é o conjunto de atividades informativas e de persuasão procedente de empresas responsáveis pela produção ou manipulação, distribuição e comercialização com o objetivo de induzir a aquisição ou venda de um determinado

produto.

XXXI - PROPAGANDA/PUBLICIDADE é o conjunto de técnicas e atividades de informação e persuasão com o objetivo de divulgar conhecimentos, tornar mais conhecido e/ou prestigiado determinado produto ou marca, visando a exercer influência sobre o público por meio de ações que objetivem promover e/ou induzir a prescrição, a aquisição, a utilização e o consumo de alimentos.

XXXII - PROPAGANDA/PUBLICIDADE/PROMOÇÃO COMERCIAL DE ALIMENTO DESTINADA ÀS CRIANÇAS é aquela realizada para alimento de uso direto ou empregado em preparo caseiro, destinado diretamente ao consumo por crianças, ou que, de alguma forma, esteja sendo comercializado ou apresentado como apropriado para esse grupo populacional.

CAPÍTULO II

Dos Requisitos Gerais

Art. 5º As informações exigidas por este Regulamento, devem ser veiculadas de maneira adequada, ostensiva, correta, clara, precisa e em língua portuguesa.

Parágrafo único Quando exibidas em linguagem escrita, as informações exigidas por este regulamento devem ser apresentadas em cores que contrastem com o fundo do anúncio, estar dispostas no sentido predominante da leitura da peça publicitária e permitir a sua imediata visualização, guardando entre si as devidas proporções de distância, indispensáveis à legibilidade e destaque.

Art. 6º Na oferta, propaganda, publicidade e outras práticas correlatas cuja objetivo seja a promoção comercial dos alimentos com quantidade elevada de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio e de bebidas com baixa teor nutricional, é exigido:

Matéria nº 48.2012.200-0/2015
O Funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940
Folha nº 48
de 50
Assinado eletronicamente.

I - Que a sua realização seja direta e verdadeira, de forma a evidenciar o caráter promocional da mensagem,

II - Que sejam facilmente distinguíveis como tais, não importando a sua forma ou meio utilizado,

III - Que seja(m) veiculado(s) alerta(s) sobre os perigos do consumo excessivo desses nutrientes por meio da(s) seguinte(s) mensagem (s), aplicável(s) de acordo com os casos descritos abaixo

a) "O (nome/ marca comercial do alimento) contém muito açúcar e, se consumido em grande quantidade, aumenta o risco de obesidade e de cárie dentária"

b) "O (nome/ marca comercial do alimento) contém muita gordura saturada e, se consumida em grande quantidade, aumenta o risco de diabetes e de doença do coração"

c) "O (nome/ marca comercial do alimento) contém muita gordura trans e, se consumida em grande quantidade, aumenta o risco de doenças do coração".

d) "O (nome/ marca comercial do alimento) contém muito sódio e, se consumido em grande quantidade, aumenta o risco de pressão alta e de doenças do coração"

IV - Quando o alimento ou o conjunto a que ele pertença possuir quantidade elevada de dois ou mais nutrientes, deverá ser aplicado o seguinte alerta cumulativamente em relação aos nutrientes

"O (nome/ marca comercial do alimento ou conjunto) contém muito(a) [nutrientes que estão presentes em quantidades elevadas], e se consumidos(as) em grande quantidade aumentam o risco de obesidade e de doenças do coração".

Art 7º Os alertas a que se refere o artigo 6º devem ser contextualizados na peça publicitária, de maneira que sejam pronunciados pelo personagem principal, quando a peça publicitária for veiculada na televisão ou outros meios audiovisuais; proferidos pelo mesmo locutor, quando veiculada em rádio, e, quando se tratar de material impresso, o alerta deve causar o mesmo impacto visual que as demais informações presentes na peça publicitária

§ 1º A locução dos alertas deve ser perfeitamente compreensível

§ 2º Se a propaganda ou publicidade de televisão não apresentar personagem principal, os alertas devem observar os seguintes requisitos:

a) após o término da mensagem publicitária, os alertas serão exibidos em cartela única, com fundo verde, em letras brancas, de forma a permitir a perfeita legibilidade e visibilidade, permanecendo imóvel no vídeo,

b) a locução deve ser feita com voz adulta e perfeitamente compreensível,

c) a cartela deverá ocupar a totalidade da tela

§ 3º Na internet, os alertas serão exibidos de forma permanente, visível, juntamente com a peça publicitária, e devem causar o mesmo impacto visual que as demais informações presentes na propaganda ou publicidade

Art 8º É obrigatória a veiculação do alerta a que se refere o artigo 6º em amostras grátis de alimentos com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional, bem como em cupons de desconto

para a promoção desses alimentos

Art 9º Todo material publicitário referente ao patrocínio de fornecedores ou distribuidores dos alimentos com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional deve veicular o alerta exigido pelo art 6º

Art 10 A divulgação de programas ou campanhas sociais que mencionem nome/marcas dos alimentos com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional, ou que tenham por objetivo a promoção comercial

desses alimentos deve observar todas as disposições desta resolução, inclusive quanto ao alerta exigido pelo art 6º

Art 11 Não poderão constar na propaganda, publicidade ou outras práticas correlatas cujo objetivo seja a promoção comercial de alimentos e bebidas citados no caput do artigo 1º, indicações, designações, denominações, símbolos, figuras ou desenhos que possibilitem interpretação falsa, erro e confusão quanto à origem, a procedência, a natureza, a qualidade, a composição ou que atribuam características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem, tais como

I - Informar ou sugerir que qualquer tipo de alimento seja completo nutricionalmente ou que supra todas as necessidades nutricionais dos seres humanos, excetuando-se o leite materno quando consumido até os seis meses de idade,

II - Informar ou sugerir que o consumo do alimento constitua-se em garantia para uma boa saúde, inclusive no que diz respeito às expressões que o caracterize como fundamental ou essencial para o crescimento e desenvolvimento de crianças, excetuando-se o leite materno, e salvo quando aprovado por órgão competente ou disposto em regulamento técnico específico,

III - Desestimular de qualquer forma o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade e complementar até os dois anos de idade ou mais,

IV - Informar ou sugerir que alimentos que possuam em sua composição nutrientes e fibras alimentares adicionados intencionalmente possam atuar como substitutos de alimentos que os possuam naturalmente em sua composição,

V - Utilizar expressões ou sugerir de qualquer forma que o alimento é saudável ou benéfico para a saúde, quando este for classificado com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, ou de sódio e bebidas com baixo teor nutricional,

VI - Informar ou sugerir que alimentos com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio e de bebidas com baixo teor nutricional possam substituir uma refeição, salvo quando aprovado por órgão competente ou disposto em regulamento técnico específico.

CAPÍTULO III

DA PUBLICIDADE, PROPAGANDA E PROMOÇÃO COMERCIAL PARA AS CRIANÇAS

Art 12 Em toda e qualquer forma de propaganda, publicidade ou promoção comercial de alimentos com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio e de bebidas com baixo teor nutricional direcionada a crianças, é obrigatório o alerta a que se refere o artigo 6º dessa resolução, devendo ser observada principalmente a contextualização do alerta na peça publicitária

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art 13 Todos os abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias ao Regulamento Técnico

Art 14 As empresas deverão manter em seu poder, à disposição da Autoridade Sanitária os dados fáticos, técnicos e científicos que dão sustentação à mensagem publicitária

Matéria PL 66/2014: Não assinado digitalmente.
15/09/2015 14:41
Marta Ueda de Oliveira
funcionário

Art. 15 As empresas devem informar a todo o seu pessoal de comercialização e divulgação de alimentos, incluindo as agências de publicidade, sobre este Regulamento Técnico e as responsabilidades no seu cumprimento

Art. 16 O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis

Art. 17 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

folha nº 48
Nº 01-0066 de 20-11-15
Funcionário
Márcia José de Oliveira
Técn. Administrativo - C-RE 10 940



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

Folha nº 49 do proc.
Nº 01-00066 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006.

Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

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

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Esta Lei estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, por meio do qual o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

§ 1º A adoção dessas políticas e ações deverá levar em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais.

§ 2º É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Art. 4º A segurança alimentar e nutricional abrange:

I – a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição dos alimentos, incluindo-se a água, bem como da geração de emprego e da redistribuição da renda;

II – a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;

III – a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;

IV – a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população;

V – a produção de conhecimento e o acesso à informação; e

VI – a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País.

Art. 5º A consecução do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional requer o respeito à soberania, que confere aos países a primazia de suas decisões sobre a produção e o consumo de alimentos.

Art. 6º O Estado brasileiro deve empenhar-se na promoção de cooperação técnica com países estrangeiros, contribuindo assim para a realização do direito humano à alimentação adequada no plano internacional.

CAPÍTULO II

DO SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA

ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 7º A consecução do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional da população far-se-á por meio do SISAN, integrado por um conjunto de órgãos e entidades da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e pelas instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, afetas à segurança alimentar e nutricional e que manifestem interesse em integrar o Sistema, respeitada a legislação aplicável.

§ 1º A participação no SISAN de que trata este artigo deverá obedecer aos princípios e diretrizes do Sistema e será definida a partir de critérios estabelecidos pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA e pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, a ser criada em ato do Poder Executivo Federal.

§ 2º Os órgãos responsáveis pela definição dos critérios de que trata o § 1º deste artigo poderão estabelecer requisitos distintos e específicos para os setores público e privado.

§ 3º Os órgãos e entidades públicos ou privados que integram o SISAN o farão em caráter interdependente, assegurada a autonomia dos seus processos decisórios.

§ 4º O dever do poder público não exclui a responsabilidade das entidades da sociedade civil integrantes do SISAN.

Art. 8º O SISAN reger-se-á pelos seguintes princípios:

- I – universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada, sem qualquer espécie de discriminação;
- II – preservação da autonomia e respeito à dignidade das pessoas;
- III – participação social na formulação, execução, acompanhamento, monitoramento e controle das políticas e dos planos de segurança alimentar e nutricional em todas as esferas de governo; e
- IV – transparência dos programas, das ações e dos recursos públicos e privados e dos critérios para sua concessão.

Art. 9º O SISAN tem como base as seguintes diretrizes:

- I – promoção da intersectorialidade das políticas, programas e ações governamentais e não-governamentais;
- II – descentralização das ações e articulação, em regime de colaboração, entre as esferas de governo;
- III – monitoramento da situação alimentar e nutricional, visando a subsidiar o ciclo de gestão das políticas para a área nas diferentes esferas de governo;
- IV – conjugação de medidas diretas e imediatas de garantia de acesso à alimentação adequada, com ações que ampliem a capacidade de subsistência autônoma da população;
- V – articulação entre orçamento e gestão; e
- VI – estímulo ao desenvolvimento de pesquisas e à capacitação de recursos humanos.

Art. 10. O SISAN tem por objetivos formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional do País.

Art. 11. Integram o SISAN:

I – a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, instância responsável pela indicação ao CONSEA das diretrizes e prioridades da Política e do Plano Nacional de Segurança Alimentar, bem como pela avaliação do SISAN;

II – o CONSEA, órgão de assessoramento imediato ao Presidente da República, responsável pelas seguintes atribuições:

a) convocar a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, com periodicidade não superior a 4 (quatro) anos, bem como definir seus parâmetros de composição, organização e funcionamento, por meio de regulamento próprio;

b) propor ao Poder Executivo Federal, considerando as deliberações da Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, as diretrizes e prioridades da Política e do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, incluindo-se requisitos orçamentários para sua consecução;

c) articular, acompanhar e monitorar, em regime de colaboração com os demais integrantes do Sistema, a implementação e a convergência de ações inerentes à Política e ao Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

d) definir, em regime de colaboração com a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, os critérios e procedimentos de adesão ao SISAN;

e) instituir mecanismos permanentes de articulação com órgãos e entidades congêneres de segurança alimentar e nutricional nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, com a finalidade de promover o diálogo e a convergência das ações que integram o SISAN;

f) mobilizar e apoiar entidades da sociedade civil na discussão e na implementação de ações públicas de segurança alimentar e nutricional;

III – a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, integrada por Ministros de Estado e Secretários Especiais responsáveis pelas pastas afetas à consecução da segurança alimentar e nutricional, com as seguintes atribuições, dentre outras:

a) elaborar, a partir das diretrizes emanadas do CONSEA, a Política e o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, indicando diretrizes, metas, fontes de recursos e instrumentos de acompanhamento, monitoramento e avaliação de sua implementação;

b) coordenar a execução da Política e do Plano;

c) articular as políticas e planos de suas congêneres estaduais e do Distrito Federal;

IV – os órgãos e entidades de segurança alimentar e nutricional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; e

V – as instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN.

§ 1º A Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional será precedida de conferências estaduais, distrital e municipais, que deverão ser convocadas e organizadas pelos órgãos e entidades congêneres nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, nas quais serão escolhidos os delegados à Conferência Nacional.

§ 2º O CONSEA será composto a partir dos seguintes critérios:

I – 1/3 (um terço) de representantes governamentais constituído pelos Ministros de Estado e Secretários Especiais responsáveis pelas pastas afetas à consecução da segurança alimentar e nutricional;

II – 2/3 (dois terços) de representantes da sociedade civil escolhidos a partir de critérios de indicação aprovados na Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; e

III – observadores, incluindo-se representantes dos conselhos de âmbito federal afins, de organismos internacionais e do Ministério Público Federal.

§ 3º O CONSEA será presidido por um de seus integrantes, representante da sociedade civil, indicado pelo plenário do colegiado, na forma do regulamento, e designado pelo Presidente da República.

§ 4º A atuação dos conselheiros, efetivos e suplentes, no CONSEA, será considerada serviço de relevante interesse público e não remunerada.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 12. Ficam mantidas as atuais designações dos membros do CONSEA com seus respectivos mandatos.

Parágrafo único. O CONSEA deverá, no prazo do mandato de seus atuais membros, definir a realização da próxima Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a composição dos delegados, bem como os procedimentos para sua indicação, conforme o disposto no § 2º do art. 11 desta Lei.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 15 de setembro de 2006; 185º da Independência e 118º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA
Patrus Ananias

Este texto não substitui o publicado no D.O.U. de 18.9.2006.

Folha nº 53 do proc.
Nº 01-0066 de 2014
O funcionário
M. José
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria Geral Parlamentar
Departamento de Documentação e Informação

Lei nº 12.283, de 22/02/2006

☐ Texto da Norma ☒ Diário Oficial

Ementa

Institui a Política de Combate à Obesidade e ao Sobrepeso - "São Paulo Mais Leve"

Projeto - Autor

PL 312/2004 - Simão Pedro

Promulgação

Executivo

Fonte

DDE-I 23/02/2006, p. 1

Republicação

-

Situação Atual ▲

Sem revogação expressa

Indexadores ▼

Tema ▼



Folha nº 54 do proc.
Nº 01-0066 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria Geral Parlamentar
Departamento de Documentação e Informação

LEI Nº 12.283, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2006.

(Projeto de lei nº 312/2004, do Deputado Simão Pedro - PT)

Institui a Política de combate à Obesidade e ao Sobrepeso - "São Paulo Mais Leve".

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO:

Faço saber que a Assembléia Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte lei:

Artigo 1º - Fica instituída a Política de Combate à Obesidade e ao Sobrepeso no Estado de São Paulo, denominada "São Paulo Mais Leve", com a finalidade de implementar ações eficazes para a redução de peso, o combate à obesidade, adulta e infantil, e à obesidade mórbida da população paulista.

Artigo 2º - Constituem diretrizes da Política "São Paulo Mais Leve":

I - promoção e desenvolvimento de programas, projetos e ações, de forma intersetorial, que efetivem no Estado o direito humano universal à alimentação e nutrição adequadas;

II - o combate à obesidade infantil na rede escolar;

III - a utilização de locais públicos, tais como parques, escolas e postos de saúde, para a implementação da política;

IV - a promoção de campanhas:

a) de conscientização que ofereçam informações básicas sobre alimentação adequada, através de materiais informativos e institucionais;

b) de estímulo ao aleitamento materno, como forma de prevenir tanto a obesidade quanto a desnutrição;

V - a capacitação do servidor público estadual que trabalha diretamente com a população, tornando-o um agente multiplicador da segurança alimentar e nutricional em sua plenitude;

VI - a integração às políticas estadual e nacional de segurança alimentar e de saúde;

VII - a adoção de medidas voltadas ao disciplinamento da publicidade de produtos alimentícios infantis, em parceria com as entidades representativas da área de propaganda, empresas de comunicação, entidades da sociedade civil e do setor produtivo;

VIII - o direcionamento especial da política às comunidades que registrem baixos índices de pobreza e desenvolvimento econômico e social.

Artigo 3º - O Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável - CONSEA/SP assumirá novas atribuições para a consolidação de uma política efetiva de combate à obesidade e ao sobrepeso no Estado.

Artigo 4º - O Estado poderá celebrar convênios e parcerias com a União, Estados, Municípios e entidades da sociedade civil, visando à consecução dos objetivos da Política "São Paulo Mais Leve".

Artigo 5º - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da sua publicação.

Artigo 6º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Artigo 7º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio dos Bandeirantes, aos 22 de fevereiro de 2006.

Geraldo Alckmin

Luiz Roberto Barradas Barata

Secretário da Saúde

Arnaldo Madeira

Secretário-Chefe da Casa Civil

Publicada na Assessoria Técnico-Legislativa, aos 22 de fevereiro de 2006.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 55 do proc.
Nº 01-00666 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 13063

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 13.063 21/09/2000 ([ver documento](#))
Sem revogação expressa
Ementa: Obriga os restaurantes, bares e lanchonetes que adotam a modalidade "self-service" a identificar as comidas expostas, indicando seus respectivos ingredientes e temperos principais.
Projeto: Projeto de Lei Nº 337/1998 ([ver documento](#))
Autor(es): Dito Salim

[[Back](#)]

LEI Nº 13.063, 21 DE SETEMBRO DE 2000
(Projeto de Lei nº 337/98, do Vereador Dito Salim - PPB)

Obriga os restaurantes, bares e lanchonetes que adotam a modalidade "self-service" a identificar as comidas expostas, indicando seus respectivos ingredientes e temperos principais.

CELSO PITTA, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 da Resolução nº 02/91, a Câmara Municipal de São Paulo decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Ficam os restaurantes, bares e lanchonetes que adotam a modalidade "self-service" obrigados a identificar as comidas expostas, indicando seus respectivos ingredientes e temperos principais.

Parágrafo único - A identificação de que tratao "caput" deste artigo poderá ser feita mediante a colocação de cartões, plaquetas ou similares em frente aos recipientes que contêm a comida ou em cardápios afixados em local visível.

Art. 2º - A inobservância do disposto nesta lei implicará multa de 200 (duzentas) UFIRs, dobrada na reincidência.

Art. 3º - As despesas decorrentes desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 4º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 21 de setembro de 2000, 447º da fundação de São Paulo.

CELSO PITTA, PREFEITO

EDVALDO PEREIRA DE BRITO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CARLOS DE SOUZA BRAGA, Respondendo pelo Cargo de Secretário das Finanças

JOVELINO PEREIRA RIBEIRO, Secretário Municipal de Abastecimento

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 21 de setembro de 2000.

ARNALDO FARIA DE SÁ, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 57 do proc.
Nº 05-00666 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 14960

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 14.960 16/07/2009 (ver documento)

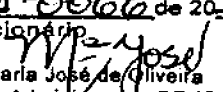
Sem revogação expressa

Ementa: Dispõe sobre a realização da campanha sobre o uso excessivo e o consumo consciente de sal no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 138/2009 (ver documento)

Autor(es): Marta Costa

[Back]

Folha nº 58 do proc.
 Nº 01-0066 de 2014
 O funcionário

 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo-RF 10.940

fls. 59

LEI Nº 14.960, DE 16 DE JULHO DE 2009

(Projeto de Lei nº 138/09, da Vereadora Marta Costa - DEMOCRATAS)

Dispõe sobre a realização da campanha sobre o uso excessivo e o consumo consciente do sal no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 25 de junho de 2009, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º A Secretaria de Saúde do Município promoverá campanha anual de conscientização do uso excessivo de sal na alimentação dos munícipes e os efeitos do alto consumo na saúde da população.

Art. 2º O objetivo da campanha será, em princípio, minimizar a utilização em excesso deste produto.

Art. 3º A Secretaria citada no art. 1º desta lei promoverá, em princípio, dentro do Poder Executivo e demais órgãos do funcionalismo público municipal, a conscientização dos malefícios que o uso excessivo de sal provoca e os benefícios que a subsequente diminuição de seu uso pode trazer ao bem-estar público e redução de custos para com a saúde pública.

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

Art. 5º Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 16 de julho de 2009, 456º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 16 de julho de 2009.

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 59 do proc.
Nº 01-0066 de 2014
O funcionário
Mário José da Oliveira
Técnico Administrativo-RE 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 15407

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 15.407 11/07/2011 (ver documento)
Sem revogação expressa
Ementa: Estabelece a obrigatoriedade de realização de vigilância alimentar e nutricional, bem como a notificação compulsória da Desnutrição Energético-Proteica - DEP.
Projeto: Projeto de Lei Nº 782/2005 (ver documento)
Autor(es): Russomano

[[Back](#)]

Folha nº 60 do proc.
 Nº 01-00666 de 2011
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo - RF 10.940

PUBLICADO DOC 12/07/2011, p. 1 c. 1

LEI Nº 15.407, DE 11 DE JULHO DE 2011

(Projeto de Lei nº 782/05, do Vereador Attila Russomanno - PP)

Estabelece a obrigatoriedade de realização de vigilância alimentar e nutricional, bem como a notificação compulsória da Desnutrição Energético-Proteica - DEP.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 15 de junho de 2011, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º Fica estabelecida, no Município de São Paulo, a obrigatoriedade de realização e sistematização da vigilância alimentar e nutricional da população residente no Município, em caráter intersecretarial e interdisciplinar.

Art. 2º São objetivos da realização e sistematização da vigilância alimentar e nutricional:

I - obter mecanismos ágeis de informação que possibilitem o acompanhamento da situação alimentar e nutricional da população;

II - propor diretrizes de intervenção e controle;

III - avaliar a pertinência e a eficácia das ações empreendidas;

IV - criar modelo de intervenção intersetorial e descentralizado.

Art. 3º A Desnutrição Energético-Proteica - DEP grave, em qualquer faixa etária, passa a ser agravo sujeito à notificação compulsória aos órgãos competentes do Executivo.

§ 1º Caberá ao Poder Executivo adotar critérios e normatizar o modo de diagnóstico de casos de desnutrição grave, confirmados ou suspeitos, os mecanismos de notificação, bem como a forma de divulgação das informações.

§ 2º A notificação de que trata este artigo será obrigatória a todos os serviços de saúde do Município de São Paulo.

§ 3º Outros agravos nutricionais serão objeto de atenção dos serviços de saúde.

§ 4º (VETADO)

Art. 4º Deverá ser garantido:

I - à pessoa notificada, prioridade no atendimento nas unidades da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social;

II - a prioridade para a inclusão das famílias dos notificados nos programas sociais implementados pelo Executivo;

III - o controle de resultados, eficácia das intervenções com monitoramento dos casos notificados e das intervenções, bem como a centralização das informações obtidas.

Art. 5º Os agentes públicos envolvidos nas atividades de execução desta lei serão treinados e capacitados para o desempenho de suas funções.

Art. 6º Fica o Poder Executivo autorizado a firmar parcerias com entidades privadas nacionais ou estrangeiras para atingir os objetivos desta lei.

Art. 7º O Poder Executivo regulamentará a presente lei, no que couber, no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 8º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 9º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 11 de julho de 2011, 458º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

NELSON HERVEY COSTA, Secretário do Governo Municipal

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 11 de julho de 2011.

PROJETO DE LEI 01-00502/2011 dos Vereadores Natalini (PV), Neio Rodolfo (PMDB) e Marta Costa (PSD)

"Dispõe sobre a proibição da exposição de recipientes com sal de cozinha (NaCl) sobre as mesas de bares, restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos que fornecem refeições no âmbito do Município de São Paulo.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º - Fica proibida a exposição de recipientes com sal de cozinha (NaCl) sobre as mesas de bares, restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos que fornecem refeições no município de São Paulo.

Parágrafo único - O estabelecimento fornecerá o recipiente com o sal apenas ao cliente que o solicitar.

Art. 2º O descumprimento desta lei acarretará aos estabelecimentos as seguintes penalidades:

I - Advertência.

II - multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrada em caso de reincidência;

III - cassação da licença de funcionamento, para o caso da infração persistir.

Parágrafo único. A multa de que trata o inciso II 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. 3º - O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados de sua publicação.

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

Art. 5º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Saía das sessões, 20 de outubro de 2011. Às Comissões competentes".

Requerimentos RDS 13-00962/2013 e 13-01008/2013 alteram os autores desse projeto.

Publicação original DOC 26/10/2011, PÁG 100

PROJETO DE LEI 01-00502/2011 do Vereador Natalini (PV)

"Dispõe sobre a proibição da exposição de recipientes com sal de cozinha (NaCl) sobre as mesas de bares, restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos que fornecem refeições no âmbito do Município de São Paulo.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º - Fica proibida a exposição de recipientes com sal de cozinha (NaCl) sobre as mesas de bares, restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos que fornecem refeições no município de São Paulo.

Parágrafo único - O estabelecimento fornecerá o recipiente com o sal apenas ao cliente que o solicitar.

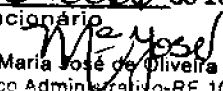
Art. 2º O descumprimento desta lei acarretará aos estabelecimentos as seguintes penalidades:

I - Advertência.

II - multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrada em caso de reincidência;

III - cassação da licença de funcionamento, para o caso da infração persistir.

Parágrafo único. A multa de que trata o inciso II deste artigo será atualizada anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA,

Folha nº 62 do proc.
Nº 01-0066 de 2014
O funcionário

Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-PP 10.940

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. 3º - O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados de sua publicação.

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

Art. 5º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das sessões, 20 de outubro de 2011. Às Comissões competentes".

Folha nº 63 do proc.
Nº 01-00025 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

fls. 64

PUBLICADO DOC 08/02/2012, PÁG 64

PROJETO DE LEI 01-00025/2012 do Vereador David Soares (PSD)

"Dispõe sobre a criação de cardápio alternativo para pessoas cardíacas, hipertensas e obesas nos estabelecimentos comerciais que especifica, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO DECRETA:

Art. 1º Ficam os estabelecimentos comerciais que servem refeição como bares, restaurantes, redes de fast food, padarias, lanchonetes, churrascarias e similares obrigados a manter junto ou anexo ao cardápio de refeições, outro cardápio alternativo com alimentos específicos para pessoas com problemas cardíacos, pessoas com hipertensão e cardápio para pessoas obesas.

Art. 2º O cardápio alternativo será composto por três modalidades, o cardápio para pessoas cardíacas, o cardápio para pessoas com hipertensão e o cardápio para pessoas obesas.

Art. 3º O não cumprimento do disposto nesta Lei implicará as seguintes penalidades, a serem aplicadas aos infratores pela autoridade administrativa no âmbito de sua atribuição:

I - multa de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), dobrando-se na reincidência;

II - A reincidência sujeitará o estabelecimento à perda da licença e alvará de funcionamento.

Art. 4º O Poder Executivo poderá regulamentar a presente lei no prazo de 90 (noventa) dias.

Art. 5º Os valores arrecadados com as multas por descumprimento da presente lei poderão ser destinados a instituições idôneas de saúde ou social que atendam pessoas com problemas cardíacos e hipertensos.

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

Sala das Sessões, em Às Comissões competentes."

Folha nº 64 do proc.
 Nº 01-0066 de 2014
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo - R\$ 10.940

PUBLICADO DOC 10/04/2013, PÁG 71

PROJETO DE LEI 01-00197/2013 do Vereador Nelo Rodolfo (PMDB)

"Dispõe sobre a obrigatoriedade de especificação e divulgação do valor calórico dos alimentos oferecidos em cardápios dos estabelecimentos que especifica, bem como necessidade de advertência sobre a presença de glúten e de lactose, no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Ficam os bares, hotéis, restaurantes e outros estabelecimentos que comercializem produtos alimentícios para consumo imediato, situados no Município de São Paulo, obrigados a informar seus consumidores a relação de todos os itens disponibilizados para consumo, com a respectiva equivalência em calorias adquiridas na ingestão desses produtos, bem como a necessidade média calórica de consumo diário para as pessoas, de acordo com a faixa etária.

Art. 2º O valor calórico deverá ser divulgado junto aos alimentos, nos cardápios ou expostos no estabelecimento, de forma facilmente legível e visualizável.

Art. 3º Pratos à la carte, o valor calórico deverá ser especificado de forma individualizada.

Art. 4º No caso de itens de consumo de quantidade variável, a critério do consumidor, como em restaurantes de comida fornecida por peso e outros, o valor calórico dos alimentos deverá ser especificado para cada cem gramas de produto consumido.

Art. 5º A relação de calorias por ingestão de alimento deverá ser elaborada por nutricionista devidamente inscrito no respectivo Conselho Regional, devendo constar na relação de alimentos e suas calorias a assinatura e o número de inscrição do profissional.

Art. 6º Os estabelecimentos de que trata esta Lei deverão alertar, nos cardápios ou no material de divulgação dos produtos, onde constem as informações calóricas dos mesmos, sobre a existência de glúten e de lactose nos alimentos oferecidos.

Art. 7º A infração ao disposto nesta Lei acarretará, primeiramente, em advertência, e, em caso de reincidência, multa no valor de R\$ 1.000,00 (um mil reais).

Parágrafo único. O valor da multa de que trata o caput deste artigo será atualizado 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 desse índice será adotado outro, criado por lei federal, que reflita e recomponha o poder aquisitivo da moeda.

Art. 8º Os estabelecimentos comerciais em funcionamento na data do início de vigência desta Lei deverão adequar-se às suas disposições no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua regulamentação.

Art. 9º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, no que couber, no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 10 As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário.

Art. 11. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário. Às Comissões competentes."

Folha nº 65 do proc.
 Nº 01-00066 de 2014
 O funcionário
Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo-RE 10.940

PUBLICADO DOC 24/04/2013, PÁG 131

PROJETO DE LEI 01-00242/2013 do Vereador Reis (PT)

"Regulamenta a comercialização de alimentos ao público infantil na Cidade de São Paulo."

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO DECRETA:

Art. 1º - Fica proibida no Município de São Paulo a promoção, propaganda, marketing, qualquer tipo de informe de alimentos e bebidas pobres em nutrientes e com alto teor de açúcar, gorduras saturadas ou sódio destinadas ao público infantil.

§1º - São considerados alimentos e bebidas pobres em nutrientes:

a) alimento com quantidade elevada de açúcar: aquele que possui em sua composição uma quantidade igual ou superior a 15 g de açúcar por 100 g ou 7,5 g por 100 ml na forma como está exposto à venda;

b) alimento com quantidade elevada de gordura saturada: aquele que possui em sua composição uma quantidade igual ou superior a 5 g de gordura saturada por 100 g ou 2,5 g por 100 ml na forma como está à venda;

c) alimento com quantidade elevada de gordura trans: aquele que possui em sua composição uma quantidade igual ou superior a 0,6 g para 100 g ou ml na forma como está exposto à venda;

d) alimento com quantidade elevada de sódio: aquele que possui em sua composição uma quantidade igual ou superior a 400 mg de sódio por 100 g ou ml na forma como está exposto à venda;

e) bebidas com baixo teor nutricional: os refrigerantes, refrescos artificiais, bebidas ou concentrados para o preparo de bebidas à base de xarope de guaraná ou groselha, chá mate e preto;

§2º - A promoção, divulgação, informe ou qualquer material com intenção de comercialização dirigida à criança é aquela que se vale, dentre outros, de algum dos seguintes atributos:

I - linguagem infantil, efeitos especiais e excesso de cores;

II - trilhas sonoras de músicas infantis ou cantadas por vozes de criança;

III - representação de criança;

IV - pessoas ou celebridades com apelo ao público infantil;

V - personagens ou apresentadores infantis;

VI - desenho animado ou de animação;

VII - bonecos ou similares;

VIII - promoção com distribuição de prêmios ou de brindes colecionáveis ou com apelos ao público infantil;

IX - promoção com competições ou jogos com apelo ao público infantil;"

Art. 2º - Em caso de descumprimento das restrições apresentadas nos artigos antecedentes, sujeita o infrator às penas de:

I - multa;

II - cassação do alvará de funcionamento;

III - recolhimento dos produtos.

Parágrafo Único. As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicada cumulativamente, inclusive por medida cautelar antecedente ou incidente de procedimento administrativo.

Art. 3º - O Executivo regulamentará a presente Lei, no que couber, no prazo de 90 dias após a publicação.

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

Sala das sessões, às comissões competentes"

PUBLICADD DOC 01/05/2013, PÁG 87

PROJETO DE LEI 01-00280/2013 do Vereador Nelo Rodolfo (PMDB)

"Dispõe sobre a proibição da exposição, nas mesas e balcões, de recipientes que contenham sal de cozinha (cloreto de sódio) nos estabelecimentos que comercializam alimentos preparados para o consumo imediato, como bares, restaurantes e similares, no Município de São Paulo.

A Câmara Municipal de São Paulo D E C R E T A:

Art. 1º Ficam os bares, hotéis, restaurantes e outros estabelecimentos que comercializem produtos alimentícios para consumo imediato, no Município de São Paulo, proibidos de expor saleiros nas mesas e balcões.

Art. 2º Os estabelecimentos citados no artigo 1º deverão expor placas indicativas, em área visível constando uma advertência de citação e fundamentação desta Lei.

Art. 3º Os estabelecimentos de que trata esta Lei poderão alertar, nos cardápios ou no material de divulgação dos produtos, sobre os riscos da ingestão excessiva de sal.

Art. 4º O saleiro, o "sache de sal" ou qualquer outra forma de recipiente, só será disponibilizado ao cliente, mediante solicitação.

Art. 5º A infração ao disposto nesta Lei acarretará, primeiramente, em advertência e em caso de reincidência, multa no valor de R\$ 10.000,00(dez mil reais). A não adequação se converterá em suspensão do alvará de funcionamento.

Parágrafo único. O valor da multa de que trata o caput deste artigo será atualizado 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 desse índice será adotado outro, criado por lei federal, que reflita e recomponha o poder aquisitivo da moeda.

Art. 6º Os estabelecimentos comerciais em funcionamento na data do início de vigência desta Lei deverão adequar-se às suas disposições no prazo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua regulamentação.

Art. 7º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, no que couber, no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 8º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário.

Art. 9º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes".

Folha nº 67 do proc.
Nº 01-0066 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

fls. 68

PUBLICADO DOC 17/05/2013, PÁG 269

PROJETO DE LEI 01-00328/2013 do Vereador Eduardo Tuma (PSDB)

"Dispõe sobre a obrigatoriedade das escolas e creches da rede municipal de ensino fornecerem alimentação diferenciada aos diabéticos e aos hipertensos em sua merenda"

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º. Ficam obrigadas as escolas e creches do município de São Paulo a fornecer alimentação diferenciada aos diabéticos e aos hipertensos em sua merenda escolar.

Art. 2º. Deverão as instituições de ensino supracitadas fazer o cadastramento dos alunos portadores de diabetes, que necessitam de alimentação diferenciada.

Art. 3º. Competirá a um nutricionista, seja do quadro de funcionários da Prefeitura ou da empresa responsável pelo fornecimento da merenda, elaborar o cardápio a ser fornecido aos alunos especificados no art. 1º.

Art. 4º. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de sessenta dias, contados da data de sua publicação.

Art. 5º. As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação. Às Comissões competentes."

Folha nº 68 do proc.
 Nº 01-0066 de 2014
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo - RF 10.940

fls. 69

PUBLICADO DOC 07/08/2013, PÁG 66

PROJETO DE LEI 01-00510/2013 do Vereador Aurélio Nomura (PSDB)

"Dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que especifica, que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, a divulgarem informações que menciona, referentes à presença e à discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos, no âmbito do município de São Paulo.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art.1º - Fica obrigatório que bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como cantinas e quiosques que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, divulguem as seguintes informações - referentes à presença e à discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados em seus estabelecimentos:

I - calorias;

II - a presença de glúten;

III - a concentração de carboidratos, incluindo-se lactose;

IV - a concentração de triglicérides, colesterol, fibras, sais minerais com sódio, cálcio, ferro, potássio, e vitaminas.

Art. 2º - Os estabelecimentos do artigo 1º deverão adaptar seus cardápios para que os mesmos contenham as informações instituídas pela presente lei.

Parágrafo único - Os estabelecimentos que não possuam cardápios deverão atender os dispositivos da presente lei por meio de fixação de impressos, cartazes ou placas, desde que fiquem visíveis e legíveis a todos os consumidores.

Art. 3º - As escolas da rede pública municipal poderão implementar as tabelas nutricionais de que trata a presente lei, conforme o disposto nos incisos I a IV, do artigo 1º desta lei

Art. 4º - O descumprimento desta lei sujeita o infrator à multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais).

Parágrafo único - A cada reincidência o valor da multa será aplicado em dobro.

Art. 5º - O Poder Executivo regulamentará a presente lei, no que couber, no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados da data de publicação.

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

Às Comissões competentes"

Folha nº 69 do proc.
Nº 01-00602/2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

PUBLICADO DOC 30/08/2013, PÁG 75

PROJETO DE LEI 01-00602/2013 do Vereador Floriano Pesaro (PSDB)

“Estabelece diretrizes para a Política Municipal de Educação Alimentar Escolar e Combate à Obesidade, e dá outras providências”

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º O Poder Público Municipal, quando da formulação e realização da Política Municipal de Educação Alimentar Escolar e Combate a Obesidade, se pautará pelas diretrizes desta lei, como objetivos ou ações, entre outras possíveis e necessárias para garantir o direito à segurança alimentar e nutricional da merenda escolar, atendendo a primeira infância, as crianças, os adolescentes, e suas famílias.

Art. 2º São diretrizes da Política Municipal de Educação Alimentar e Combate a Obesidade:

- I - a promoção e a incorporação do direito a alimentação escolar adequada;
- II - acesso à alimentação de qualidade e de modos de vida saudável, privilegiando alimentos “in natura”;
- III - à promoção da educação alimentar e nutricional considerando os hábitos alimentares e respeitando a faixa etária;
- IV - o fortalecimento das ações de vigilância sanitária dos alimentos;
- V - o apoio à agricultura, especialmente de natureza associativa e agricultura familiar;
- VI - a preservação e a recuperação do meio ambiente e dos recursos hídricos;
- VII - a promoção da participação permanente dos diversos segmentos da sociedade, civil.

Art. 3º As crianças, adolescentes e suas famílias deverão receber orientação sobre alimentação saudável, preferencialmente nos projetos pedagógicos respeitando os diferentes níveis de aprendizado, por meio de material didático, a ser utilizado nas atividades desenvolvidas nas escolas de educação infantil e básica sobre a obesidade.

Art. 4º A instituição gradativa da Política Municipal de Educação Alimentar Escolar e Combate à Obesidade terá como objetivos:

- I - estabelecer a avaliação periódica das crianças e adolescentes nas unidades escolares, com medição de peso, altura e circunferência abdominal;
- II - estimular a prática de atividades físicas;
- III - incentivar o consumo de alimentos naturais, aumentar a oferta de frutas e hortaliças, e a redução do consumo de sal;
- IV- desenvolver oficinas de culinária nas escolas, incluindo, quando possível, os familiares;
- V - incorporar o tema “Alimentação Saudável” no projeto político pedagógico das escolas de educação infantil e básica, perpassando as áreas de estudo e propiciando experiências no cotidiano das atividades escolares;
- VI - estimular as práticas agrícolas sustentáveis, que valorizam o cuidado com a terra e a água, buscando impactos sociais e ambientais e visando a preservação de recursos naturais;
- VII - promoção de alimentos frescos e o estímulo à alimentação equilibrada, colorida e saudável;
- VIII - criar incentivos para a participação de profissionais em cursos e treinamentos de atualização que envolvam o tema alimentação saudável.

Parágrafo único. As Instituições da sociedade civil organizada e as entidades públicas de todas as esferas de governo poderão contribuir com sugestões, informações e recursos humanos e materiais para a plena consecução dos objetivos visados nesta lei através da celebração de convênios, acordos e parcerias com o Poder Público Municipal.

Art. 5º O Poder Público Municipal levará em consideração para a efetivação da Política Municipal de Incentivo ao Desenvolvimento na Primeira Infância:

I - criação do Programa Educação Alimentar Escolar;

II - estabelecer instrumentos legais no Plano Diretor da cidade que assegure espaços voltados às necessidades e características da Política Municipal de Educação Alimentar e Combate à Obesidade em instituições de educação infantil e básica;

Parágrafo único. O Programa Educação Alimentar Escolar e Combate à Obesidade, previsto no inciso I deste artigo, deverá ser formulado pelo Poder Executivo no prazo máximo de um ano contado da publicação desta lei.

Art. 6º O foco de todas as iniciativas tomadas com base nas diretrizes estabelecidas nesta lei deverá ser a ação preventiva e o combate à:

I - obesidade;

II - sobrepeso;

III - hipertensão arterial;

IV - diabetes tipo II;

V - hipercolesterolemia;

VI - aumento do triglicérides;

VII - desenvolvimento de câncer;

VIII - problemas cardíacos;

IX - doenças crônicas não transmissíveis;

X - imobilidade humana;

XI - instabilidade emocional e nas relações sociais;

XII - exclusão social;

XIII - mortalidade.

Art. 7º As despesas decorrentes da execução da presente lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

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

Sala das Sessões, às Comissões competentes."

PUBLICADO DOC 13/11/2013, PÁG 82

PROJETO DE LEI 01-00800/2013 do Vereador David Soares (PSD)

"Determina que todos os alimentos industrializados devem conter o percentual de sódio."

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO DECRETA:

Art. 1º. Fica determinado que todos os alimentos industrializados e processados devem conter em suas embalagens o percentual de sódio de cada alimento.

Parágrafo §1º: Esta informação deve ser fornecida de forma clara e prática, em língua portuguesa, juntamente com as demais informações nutricionais de cada alimento; por percentual de mg (miligrama) por porção ingerida.

Parágrafo §2º: Entende-se como ALIMENTO COM QUANTIDADE ELEVADA DE SÓDIO aquele que possui em sua composição uma quantidade igual ou superior a 400 mg de sódio por 100 g ou 100 ml na forma como está exposto à venda.

Art. 2º. Para os efeitos desta lei, as embalagens dos respectivos produtos que forem distribuídos como amostra grátis também deverão obedecer o mesmo padrão de informação ao consumidor.

Art. 3º. As embalagens dos produtos referidos no caput do artigo 1º não poderão conter indicações, designações, denominações, símbolos, figuras ou desenhos que possibilitem interpretação falsa, erro e confusão quanto à origem, à procedência, a natureza, a qualidade, a composição ou que atribuam características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

Art. 4º. Na oferta, propaganda, publicidade e outras práticas cujo objetivo seja a promoção comercial dos alimentos com quantidade elevada de sódio, deverá conter o aviso que se consumido em grande quantidade, aumenta o risco de pressão alta e de doenças do coração.

Art. 5. Em casos de descumprimento desta lei, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação em vigor, sujeita a empresa infratora também às seguintes penalidades:

I - multa de 5.000,00 (cinco mil reais) por cada ocorrência, dobrando-se sucessivamente em caso de reincidência;

II - apreensão do produto, na hipótese de não regularização dentro do prazo de 30 (trinta) dias, contados da notificação;

§ 1º - Para os efeitos do disposto neste artigo, considera-se ocorrência:

I - a reclamação do consumidor ou interessado perante o estabelecimento que comercializa o produto;

II - a lavratura de auto de infração pelo agente competente;

III - a comunicação da infração realizada diretamente ao PROCON, à autoridade policial ou à Promotoria do Consumidor do Ministério Público do Estado de São Paulo.

Sala das Sessões, em Às Comissões competentes."

RECEBIDO
Comissão de Constituição, Justiça
e Legislação Participativa
Em 15/04/14 às 18h
RF


Carlos Roberto Pereira
Presidente da Comissão
RF. 11.197

Assinada em nome da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa
Landra Tadeu
Secretaria da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa
Em 16/04/2014
RF. 11.197

15/4/14
Al

18:45

28/04/14 17:30

Priscila

Leque m. juntado 5, nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado 5 sob folha(s)
nº 72 a 75 Em 16/05/14
Carmen Cristina Matavazzi 
RF. 11.197 - SGP-12

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 72 de
Processo nº 01-66/14
Carmen Cristina Malavazzi
RF. 11.197 - SGP-12

16 - PAR
16-00514/2014

pl0066-14

**PARECER Nº DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA AO PROJETO DE LEI Nº 0066/14.**

Trata-se de projeto de lei, de iniciativa do nobre Vereador Atilio Francisco, que dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que comercializem refeições/alimentações a disponibilizarem opções de refeições sem adição de sal, no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.

De acordo com a justificativa ao projeto, *"a redução do consumo do cloreto de sódio é uma questão de saúde pública"*. A justificativa esclarece, outrossim, que pessoas hipertensas ou com insuficiência cardíaca, cirróticos e renais crônicos devem consumir menos de 1,5 gramas de sódio por dia, o que justifica o oferecimento de refeições sem adição de sal.

O projeto pode prosperar, como veremos a seguir.

No que tange ao aspecto jurídico, a proposta cuida de matéria referente ao consumo e à saúde, temas sobre o qual compete o Município legislar concorrentemente com a União, Estados e Distrito Federal, para suplementar a legislação federal e estadual, no que couber, dentro dos limites do predominante interesse local (art. 24, inciso V e XII, c.c art. 30, incisos I e II, da Constituição da República).

A obrigatoriedade de ter ou não certos produtos em estabelecimentos, não é desconhecida pelo direito. Com efeito, há Lei no Estado de São Paulo que obriga aos estabelecimentos ter à disposição do consumidor o "café amargo, deixando - lhe a opção do uso de adoçante ou açúcar, podendo o estabelecimento comercializá-lo nas duas maneiras" (art. 1º da Lei Estadual nº 10.297, de 29 de abril de 1999).

Justifica-se a ingerência do Estado por se tratar de tema ligado à saúde do consumidor.

A Lei Orgânica do Município, ao tratar do assunto, dispõe em seus arts. 213, I, que o Município, com a participação da comunidade, garantirá o direito à saúde, mediante políticas que visem ao bem estar físico, mental e social do indivíduo e da coletividade, a redução e a busca de eliminação do risco de doenças e outros agravos, abrangendo o ambiente natural, os locais públicos e de trabalho.

Ressalte-se que o Município pode não só propor medidas para assegurar a saúde do consumidor, como é pacífico o entendimento do Supremo Tribunal Federal em permitir o Município a adotar de medidas mais protetivas ao consumidor, como podemos retirar do seguinte julgado:



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

pl0066-14

Processo nº 01-66/14
Folha nº 73 de 124
Carmen Cristina Malavazzi
RF. 11.197 - SGP-12

"Não há usurpação de competência da união para legislar sobre direito comercial e comércio interestadual porque o ato normativo impugnado buscou, tão somente, assegurar a proteção ao consumidor.

Precedente deste Tribunal (ADI. 1.980, Rel. Min. Sydney Sanches) no sentido de que não invade esfera de competência da União, para legislar sobre normas gerais, lei paranaense que assegura ao consumidor o direito de obter informações sobre produtos combustíveis." (ADI 2.832-4/ Paraná, Rel. Min. Ricardo Lewandowski)

Por outro lado, o projeto insere-se no âmbito da competência municipal para legislar sobre assuntos predominantemente locais e encontra seu fundamento no poder de polícia administrativa do Município.

Segundo dispõe o art. 78, do Código Tributário Nacional:

"Considera-se poder de polícia atividade da administração pública que, limitando ou disciplinando direito, interesse ou liberdade, regula a prática de ato ou abstenção de fato, em razão de interesse público concernente à segurança, à higiene, à ordem, aos costumes, à disciplina da produção e do mercado, ao exercício de atividades econômicas dependentes de concessão ou autorização do Poder Público, à tranqüilidade pública ou ao respeito à propriedade e aos direitos individuais ou coletivos."

Hely Lopes Meirelles, ao comentar sobre a polícia administrativa das atividades urbanas em geral ensina que "tal poder é inerente ao Município para a ordenação da vida urbana, nas suas exigências de segurança, higiene, sossego e bem-estar da coletividade. Por isso, a jurisprudência tem consagrado reiteradamente a validade de tal regulamentação e das respectivas sanções como legítima expressão do interesse local" (*in* "Direito Municipal Brasileiro", 6ª edição, Malheiros Ed., pág. 371).

Ademais, de acordo com o art. 160, incisos, I e II, da Lei Orgânica do Município, compete ao Poder Público Municipal disciplinar as atividades econômicas desenvolvidas em seu território, conceder e renovar licenças de instalação e funcionamento, bem como fixar horários e condições de funcionamento.

Por se tratar de matéria sujeita ao quórum de maioria simples para deliberação, é dispensada a votação em Plenário, cabendo tal prerrogativa às Comissões Permanentes, na forma do art. 46, X, do Regimento Interno desta Casa.

Face ao exposto, somos pela **CONSTITUCIONALIDADE** e **LEGALIDADE**, nos termos do substitutivo a seguir proposto, que visa adequar a proposta à melhor técnica de elaboração



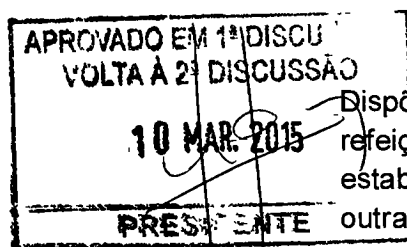
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

pl0066-14

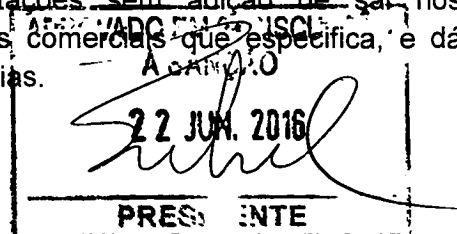
RF. 11.197 - SGP-12
Carmen Cristina Malavazzi
RF. 11.197 - SGP-12
Folha nº 74 de
Processo nº 01-66/14

legislativa, bem como acrescentar ao art. 3º da propositura o índice de reajuste para a multa imposta pelo seu descumprimento.

SUBSTITUTIVO Nº DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA AO PROJETO DE LEI Nº 0066/14.



Dispõe sobre a obrigatoriedade de disponibilizar refeições/alimentações ~~sem adição de sal~~, nos estabelecimentos comerciais que especifica, e dá outras providências.



A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Ficam os estabelecimentos comerciais que servem refeições/alimentações obrigados a disponibilizar opções de refeições sem adição de sal.

Parágrafo único. Os estabelecimentos citados no *caput* abrangem os restaurantes "self service" e "a la carte", bares, padarias, lanchonetes, lojas de conveniência, clubes sociais e similares, tanto aqueles que vendem alimentos para consumo em suas dependências como para entrega.

Art. 2º Os estabelecimentos terão o prazo de 90 (noventa) dias, a contar de sua publicação, para se adequarem ao cumprimento da lei.

Art. 3º O não cumprimento do disposto nesta Lei implicará na aplicação de pena de multa no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais).

Parágrafo único. A multa que trata o inciso I 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 Poder Executivo regulamentará a presente lei, no que couber, no prazo de 90 (noventa) dias, a contar de sua publicação.

Art. 5º As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0066-14

Folha nº 75 de
Processo nº 01-66/14
Carmen Cristina Malavazzi
RF. 11.197 - SGP-12

fls. 77

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

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, em 14.05.14.

GOULART

ARSELINO TATTO

CONTE LOPES

EDUARDO TUMA

FLORIANO PESARO
ANDREA MATARAZZO

GEORGE HATO

JULIANA CARDOSO

ROBERTO TRIPOLI
MARCOS BELIZARIO

Sandra Tadeu
SANDRA TADEU

17 - RELCOM
17- 00523/2014

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
DE 17/05/14
Pág. 171 Col. 1
Conferido [assinatura]

Paulo Victor Freire Ribeiro
Secretário de Comissão
RF 11.335
A Comissão de ECON
Em 19/05/14
Carmen Cristina Malavazzi
RF. 11.197

- RECEBIDO

Comissão de Trânsito, Transporte,
Atividade Econômica, Turismo, Lazer
e Gastronomia.

Em 20/5/14 às 15:50

FÁBIO DE CASTRO PAIVA
RF 11.120
Secretário

Ao Vereador / À Vereadora

Exmo. Voe. Ari Friedenbach

04 06 14

...ação é de 8 dias, n
...o RI.

Recebemos em 09/06/14

Tomaz Kreini
4º GV - Ari Friedenbach - CMSP

Redistribuído ao Vereador Exmo. Voe. Carlos Tezard
Para relatar.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade
Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia

Em 26/11/14

Presidente

Seguem em 14, nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado A sob folha(s)
nº 76 e 77 Em 13/02/2015

Marie Jo Fátima Moreira
RF. 100.749 - SGP-12

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**PAR
86/2015

PL 066/2014

Folha nº 76 fls 79
Processo nº 04.66/14
Maria de Fátima Moreira
RF. 100.749 - SGP-12

PARECER Nº DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE,
ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 066/2014.

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Atílio Francisco, *dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que comercializem refeições/alimentações disponibilizem opções de refeições Sem Adição de Sal, no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.*

Também estabelece multa no valor de R\$ 1.000,00 (um mil reais) em caso de descumprimento aos dispositivos da propositura.

Em sua justificativa, o Autor argumenta que o consumo excessivo de sódio, encontrado especialmente no sal de cozinha, é apontado por diversos estudos como importante fator causal de hipertensão arterial (pressão alta) na população.

A Sociedade Brasileira de Hipertensão (SBH) estima que haja 30 milhões de hipertensos no Brasil. Entre as pessoas com mais de 60 anos, mais de 60% têm hipertensão.

A quantidade máxima de sódio recomendada pela Organização Mundial de Saúde, para uma pessoa adulta, é de 2 gramas de sódio por dia, o equivalente a 5 gramas de cloreto de sódio, o sal de cozinha.

A população ocidental consome em média de 12 a 15g de sal por dia, mais do que o dobro do recomendado.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa manifestou-se pela CONSTITUCIONALIDADE e LEGALIDADE, apresentando SUBSTITUTIVO ao projeto de lei a fim de adequá-lo à melhor técnica de elaboração legislativa e também para acrescentar o índice de reajuste para a multa imposta pelo seu descumprimento.

Tendo em vista a argumentação do Autor e que a propositura objetiva a proteção da saúde pública, quanto ao mérito, a Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia é FAVORÁVEL à aprovação da

RELCOM
86/2015



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

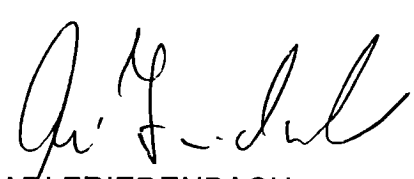
PL 066/2014

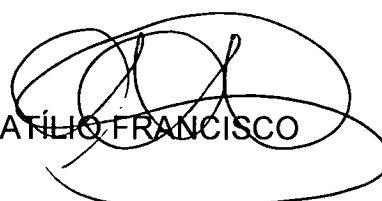
Folha nº 77 de fls. 80
Processo nº 026-66/14
Maria de Fátima Moreira
RF. 100.749 - SGP-12

propositura, na forma do substitutivo apresentado pela Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa.

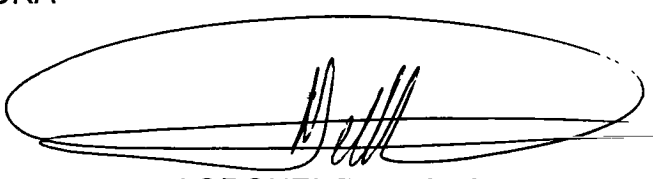
Sala da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo Lazer e Gastronomia, em 11/02/2015

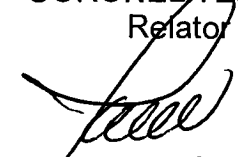

SENIVAL MOURA
Presidente

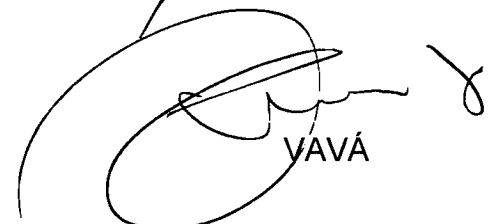

ARI FRIEDENBACH


ATÍLIO FRANCISCO

AURÉLIO MIGUEL


CORONEL TELHADA
Relator


MARCO AURÉLIO CUNHA


VAVÁ

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
DE 13 / 02 / 2015
Pág. 86 col 4ª
Conferido [assinatura]
MARIA DE FÁTIMA MOREIRA
Assistente Parlamentar

À Comissão de
Emenda
Maria de Fátima Moreira
RA 100149
SEM EFEITO

Segue — juntado — nesta data documento(s)
e papel de informação — sob folha(s)
nº 78 em 04 / 03 / 15
André Almeida
RF. 11.264. [assinatura] Técnico Administrativo



PAR

207/2015

AMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

rolha nº 78 ao proc. fls. 82
nº. 01-66 de 20 14

André Marcon
RF 11264

**PARECER CONJUNTO Nº
PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 66/2014.**

**DAS COMISSÕES REUNIDAS DE SAÚDE,
PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O**

Trata-se de Projeto de Lei, de autoria do nobre vereador Atilio Francisco, que dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que comercializem refeições/alimentações disponibilizem opções de refeições Sem Adição de Sal, no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, em sua análise, emitiu parecer pela **legalidade com substitutivo**.

A Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo Lazer e Gastronomia, manifestou-se **favoravelmente ao substitutivo da CCJLP**

De acordo com o autor, o sal de cozinha é composto basicamente de cloreto de sódio (NaCl) e o sódio é o principal fator de risco para doenças cardiovasculares, responsáveis por cerca de 310 mil mortes em nosso país por ano.

O consumo excessivo de sódio, encontrado especialmente no sal de cozinha, é apontado por diversos estudos como importante fator causal de hipertensão arterial (pressão alta) na população

No âmbito desta Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher o projeto é meritório e deve prosperar, visto que a redução do consumo do cloreto de sódio é uma questão de saúde pública, sendo **favorável o nosso parecer ao substitutivo da CCJLP**.

Quanto ao aspecto financeiro nada temos a opor, tendo em vista que a matéria não ofende os dispositivos da lei orçamentária, bem como está condizente com os referendos legais de conduta fiscal **Favorável, portanto, é o nosso parecer ao substitutivo da CCJLP**.

Sala das Comissões Reunidas

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER

WADIM MUTRAN

CALVO

NATALINI

NETINHO DE PAULA

PATRICIA BEZERRA

NOEMI NONATO

ANÍBAL DE FREITAS

COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

JOSÉ POLICE NETO

ABOU ANNI

ADILSON AMADEU

AURÉLIO DOMURA

MILTON LEITE

OTA

JAIR TATTO

PAULO FIORILO

RICARDO NUNES

RELCOM

213/2015

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 07 / 03 / 15

Pág. 98 Col. 3ª

Conferido

Carimbo (Fundo): Malavaca.
Rf 11 - -

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) rubricado(s)
sob nº(s) 79 e
folha de informação sob
nº 13/03/2015

Assinado por: [Assinatura]
Apostilado: [Assinatura]
PF 51639

desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Está aprovado.

Passemos ao item o seguinte.

- "PL 66/2014, do Vereador ATILIO FRANCISCO (PRB). Dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que comercializem refeições / alimentações disponibilizem opções de refeições Sem Adição de Sal, no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências. FASE DA DISCUSSÃO: 1ª. APROVAÇÃO MEDIANTE VOTO FAVORÁVEL DA MAIORIA SIMPLES. HÁ SUBSTITUTIVO DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E LEG. PARTICIPATIVA".

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato - PT) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 66/2014, na forma do Substitutivo da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Está aprovado em primeira discussão; volta em segunda.

Passemos ao item seguinte.

- "PL 843/2013, dos Vereadores AURÉLIO NOMURA (PSDB), PATRÍCIA BEZERRA (PSDB) E EDIR SALES (PSD). Dispõe sobre o direito ao aleitamento materno, e dá outras providências. FASE DA DISCUSSÃO: 2ª DO SUBSTITUTIVO DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E LEG. PARTICIPATIVA. APROVAÇÃO MEDIANTE VOTO FAVORÁVEL DA MAIORIA SIMPLES."

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato - PT) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o Substitutivo da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa ao PL 843/2013. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam

Seque(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) rubricado(s)
sob nº(s) 80 a 81 e
folha de informação sob
nº 81. 01/09/16

Marcia Paroti
Auxiliar Técnico Administrativo
RF 21.839

- “PL 66/2014, do Vereador ATILIO FRANCISCO (PRB). Dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que comercializem refeições/alimentações disponibilizem opções de refeições sem adição de sal, no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências. FASE DA DISCUSSÃO: 2ª DO SUBSTITUTIVO DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E LEG. PARTICIPATIVA. Aprovação mediante voto favorável da maioria simples.”

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato - PT) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 66/2014, na forma do Substitutivo da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa. 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.



do processo nº 01-0066 de 2014

30/06/2016

(a)

Márcia Gazoti
RE 51.839

À SGP.23

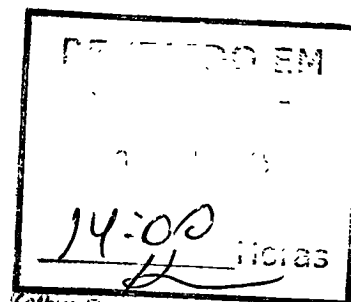
Sr. Supervisor,

O Substitutivo da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa de folha(s) nº 74 e nº 75 ao presente Projeto de Lei foi aprovado em 2ª Discussão e Votação na 366ª Sessão Extraordinária da 16ª Legislatura, no dia 22 de junho de 2016.

Encaminho os presentes autos para elaboração dos documentos pertinentes à sanção do respectivo Projeto de Lei.

30/06/2016

Solange Rainone dos Santos
Secretária de Apoio Legislativo
SGP.2



Kathya R.
Assistente Parlamentar

2

82
85
84
18
07
16



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PRESIDÊNCIA

São Paulo, 23 de junho de 2016.

Ofício SGP-23 nº 1739/2016

Senhor Prefeito,

Encaminho a Vossa Excelência texto da lei aprovada pela Câmara em sessão de 22 de junho do corrente, relativa ao Projeto de Lei nº 66/14, de autoria do Vereador Atilio Francisco, que dispõe sobre a obrigatoriedade de disponibilizar refeições/alimentações sem adição de sal nos estabelecimentos comerciais que especifica, e dá outras providências.

Na oportunidade, renovo protestos de elevada consideração e respeito.


ANTONIO DONATO
Presidente

A Sua Excelência o Senhor
Fernando Haddad
Prefeito do Município de São Paulo.

ARS/okm

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO****LEI DECRETADA NA SESSÃO DE 22 DE JUNHO DE 2016**

Cópia extraída de fls. 74/75 do processo
(PROJETO DE LEI Nº 66/14)
(VEREADOR ATÍLIO FRANCISCO – PRB)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de disponibilizar refeições/alimentações sem adição de sal nos estabelecimentos comerciais que especifica, e dá outras providências.

Faço saber que a Câmara, em sessão de 22 de junho de 2016, decretou a seguinte lei:

Art. 1º Ficam os estabelecimentos comerciais que servem refeições/alimentações obrigados a disponibilizar opções de refeições sem adição de sal.

Parágrafo único. Os estabelecimentos citados no “caput” abrangem os restaurantes self service e à la carte, bares, padarias, lanchonetes, lojas de conveniência, clubes sociais e similares, tanto aqueles que vendem alimentos para consumo em suas dependências como para entrega.

Art. 2º Os estabelecimentos terão o prazo de 90 (noventa) dias, a contar de sua publicação, para se adequarem ao cumprimento da lei.

Art. 3º O não cumprimento do disposto nesta lei implicará na aplicação de pena de multa no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais).

Parágrafo único. A multa que trata o inciso I 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 Poder Executivo regulamentará a presente lei, no que couber, no prazo de 90 (noventa) dias, a contar de sua publicação.

Art. 5º As despesas com a execução 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.

Câmara Municipal de São Paulo, 23 de junho de 2016.


ANTONIO DONATO
Presidente

ARS/okm



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

São Paulo, 29 de junho de 2016.

Recebi ofício SGP-23 nº 1739, de 23/06/16, encaminhando ao Executivo texto da lei decretada pela Câmara, relativa ao Projeto de Lei nº 66/14, de autoria do Vereador Atílio Francisco.

RECEBUE
SGM/ATL

29/06/16

Albertina Florentino de Souza
RF: 793.092.5
SGM/ATL



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº 85
do processo nº 01-61 de 20 14 / 18 / 17 / 16 (a) V

À SGP-22 – Sr. Supervisor,

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

SGP-23, 18/07/16


ANDERSON ROGERIO DE SOUZA
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo