

ARTIGO TÉCNICO

MANUAL PARA OBTER REGISTRO DE PRODUTOS E INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PARA ETIQUETA DE BEBIDA ALCOÓLICA POR MISTURA

Ítalo Marques Pacheco¹, Diego Lemos Ferreira², Renelson Ribeiro Sampaio³

RESUMO

O presente artigo objetivou o desenvolvimento de um manual com informações consolidadas sobre registro de bebidas alcoólicas por misturas (licores) e elaboração de rótulos conforme os requisitos compulsórios e não-compulsórios. A metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica e a pesquisa documental. Como resultado, pôde-se elaborar um documento que consolidasse doze normas de cinco organizações diferentes, em nível nacional e internacional. Este documento permitirá aos pequenos produtores desenvolver os rótulos e registrar seus produtos sem, necessariamente, contratar serviços especializados. Ou seja, a contratação de um simples serviço de desenho de rótulos, juntamente com este manual, dará mais segurança aos pequenos produtores para ter rótulos que atendem as exigências legais. Isso, por fim, contribuirá para maior segurança alimentar aos consumidores.

Palavras-chaves: Licor, requisitos de produto, agroindústria, rótulo, bebida alcoólica.

MANUAL FOR OBTAINING PRODUCT REGISTRATION AND COMPULSORY INFORMATION FOR LABEL OF ALCOHOLIC BEVERAGE BY MIXING

ABSTRACT

The present article aimed at the development of a manual with consolidated information on the registration of alcoholic beverages by mixtures (liquors) and the elaboration of labels according to compulsory and non-compulsory requirements. The methodology used was the bibliographical review and the documentary research. As a result, a document could be drawn up to consolidate twelve standards from five different organizations, nationally and internationally. This document will allow small producers to develop labels and register their products without necessarily hiring specialized services. That is, hiring a simple label design service along with this manual will give small producers more security to have labels that meet legal requirements. This will ultimately contribute to greater food security for consumers.

Keywords: Liquor, product requirements, agribusiness, label, alcoholic beverage.

INTRODUÇÃO

No início da década de 90, o aumento do consumo gerou um acordo de cooperação técnica entre o Instituto Nacional de Metrologia,

Qualidade e Tecnologia (INMETRO) e o Ministério da Justiça, o Sistema Nacional de Defesa do Consumidor, que verifica a tendência da qualidade de produtos e serviços disponíveis no mercado de consumo (Borges; Salles, 2008).

Protocolo 19-2017 -122 de 12 de novembro de 2017

¹ Discente de Engenharia de Produção da Faculdade de Tecnologia - Área 1. E-mail: <italompacheco@gmail.com>.

² Discente de Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Modelagem Computacional e Tecnologia Industrial do SENAI CIMATEC. E-mail: <diegolemosferreira@gmail.com>.

³ Docente do Programa de Pós-Graduação em Modelagem Computacional e Tecnologia Industrial do SENAI CIMATEC. E-mail: <renelson.sampa@gmail.com>.

Essa cooperação gerou o Programa de Análise de Produtos, que aproximou o INMETRO com a sociedade. O objetivo principal desse Programa é:

"(...) manter o consumidor brasileiro informado acerca da adequação de produtos e serviços aos critérios definidos em normas e regulamentos técnicos, influenciando, assim, sua decisão de compra e tornando-o parte integrante do processo de melhoria contínua da qualidade da indústria nacional." (Borges; Salles, 2008, p. 4)

Com essa forte adequação dos produtos, as indústrias começaram a enxergar na embalagem um importante fator de decisão de compra do consumidor. A embalagem passou a representar um canal entre as organizações e o cliente final.

“O consumidor está mais consciente da relação custo-benefício dos produtos e tem seus direitos assegurados pelo Código do Consumidor. Muitas vezes, a escolha por uma embalagem envolve aspectos subjetivos e, nesse momento, o consumidor transfere o conteúdo da imagem externa para seu inconsciente, formando sua percepção, ou seja, o comportamento do consumidor”. (Stefano; Casarotto Filho, 2012, p. 664)

De acordo com uma pesquisa que demonstrava a percepção dos consumidores, relacionada com a decisão de compra de um produto por meio das embalagens, pode-se constatar que 5 dos 19 itens inseridos na pesquisa estavam voltados para as informações do rótulo. A referida pesquisa analisou: o rótulo no contexto geral, a cor do rótulo, logomarca do produto, a comunicação e a legibilidade das informações (Stefano; Casarotto Filho, 2012).

Segundo Celeste (2001, p. 218), existem informações em rótulos de alimentos que podem ser considerados confusos e ou de termos vagos, “uma vez que uma mesma palavra pode expressar significados completamente diferentes de acordo com o fabricante”.

Para Celeste (2001) essa prática pode lesar o consumidor financeiramente, quando gastam dinheiro em um produto diferente do anunciado. Um maior controle dessas informações garantem o acesso à informação de forma mais segura.

Diversas indústrias do ramo alimentício para comercializar seus produtos não só

precisam registra-los no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), como também seguir uma série de exigências referentes as informações do produto nos rótulos de embalagem.

A inexistência de um documento que unifique os diversos requisitos compulsórios (Leis, Decretos, Instruções Normativas e Portarias) e não compulsórios (padrões de qualidade com certificado internacional) que um produto alimentício deve atender é um dos problemas encontrados pelas empresas para se tornar competitiva no mercado globalizado de hoje.

Além do mapeamento dos requisitos, um dos objetivos deste trabalho foi a identificação dos órgãos responsáveis por fiscalizar as indústrias no que tange o registro de produtos e as informações necessárias que precisam estar nos rótulos dos produtos, como também de organizações internacionais que certificam as empresas que garantam o controle de qualidade do produto ao longo de toda a cadeia produtiva.

Com base nessas informações, foi construído um manual, o qual foi dividido em duas partes. Na primeira parte estão descritas as exigências, baseados nas leis, nos decretos, nas portarias e nas instruções normativas voltadas para o registro do produto e para as informações do rótulo de embalagem de indústrias do ramo alimentício, mais especificamente no ramo de bebida por mistura (licor).

A escolha deste produto em específico se deu em decorrência da existência de uma grande quantidade de pequenos produtores de licor para atender a demanda das festas juninas. Nenhum dos mais de cem licores encontrados na Região Metropolitana de Salvador e na Região do Recôncavo da Bahia possuem rótulos que atendem plenamente às exigências legais. Além disso, esses produtores tem dificuldade em contratar serviços de adequação de rótulos às especificações legais (não inclui *design* do rótulo) porque tais serviços tem um custo elevado (Bastos, 2016).

Na segunda parte do manual, foram mapeadas as exigências internacionais de segurança alimentar, como também as etapas de Certificação ISO 22000 considerando somente as etapas em que precise desenvolver um controle de informações que garantam a qualidade do produto.

O objetivo de construir um estudo científico dessa natureza é mostrar a importância dos requisitos legais, como também de fortalecer a gestão da qualidade do produto no processo de produção nas indústrias de bebidas.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada tem caráter descritivo utilizando para tanto a pesquisa bibliográfica e a pesquisa documental.

De acordo com Gil (2002), uma das principais características da pesquisa bibliográfica é a possibilidade de reforçar e ou de identificar um problema, e assim, descobrir possíveis incoerências. Para o autor, a pesquisa documental tem como aspecto as fontes documentais que podem ser adaptadas de acordo com o objetivo da pesquisa. Nesse sentido, a pesquisa bibliográfica permitiu identificar as publicações e conceitos relacionados ao objeto de estudo.

Na pesquisa documental foi possível identificar os requisitos compulsórios e não compulsórios relacionados ao objeto de estudo, conforme descrito a seguir:

Requisitos Compulsórios

- Lei No 986, 21 de outubro de 1969
- Lei No 6871, de 4 de junho de 2009
- Lei No 8.918, 14 de julho de 1994
- Instrução Normativa no 17, de 23 de junho de 2015
- Instrução Normativa no 35, de 02 de outubro de 2014
- Instrução Normativa no 55, 18 de novembro de 2009
- Portaria INMETRO no 157, de 19 de agosto de 2002
- Resolução RDC No259, 20 de setembro de 2002

Requisitos Não Compulsórios:

- CODEX Alimentarius, de 1995 ISO 22000, de 2006.

Por meio desta metodologia foi possível atingir o principal objetivo da pesquisa, que foi a construção de um manual que consolidasse os requisitos compulsórios e não-compulsórios para a fabricação e comercialização de bebidas alcoólicas por mistura (licor).

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Antes de identificar os órgãos que controlam os requisitos compulsórios e não compulsórios é importante definir termos técnicos encontrados ao longo da pesquisa.

Termos e Definições

Painel principal: é a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam (Brasil, 2002).

PPR - Programa Pré-requisito: Atividades e condições básicas que são necessárias para manter um ambiente higiênico ao longo da cadeia alimentar apropriado à produção, ao manuseamento e ao fornecimento de produtos acabados seguros e gêneros alimentícios seguros para o consumo humano (Iso22000, 2006).

PPR operacional – Programação pré-requisito operacional: Identificação pela análise de perigos como essencial para controlar a probabilidade de introdução de perigos para a segurança alimentar (Iso22000, 2006).

Qualidade – conjunto mensurável e preciso de características que são requeridas para satisfazer o consumidor (Slack; Chambers; Johnston, 2009).

Órgãos e Funções

Os órgãos responsáveis por regular os registros de bebidas e de rotulagem dos alimentos, em nível nacional e internacional, estão identificados abaixo.

- Órgãos que definem os requisitos compulsórios

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é responsável pela regulação e normatização de serviços vinculados ao setor. É o órgão que controla o registro de novos produtos (Mapa, 2015). O setor dentro do MAPA responsável por bebidas é a Coordenação de Vinhos e Bebidas. O MAPA possui algumas unidades nos Estados para facilitar o atendimento às empresas.

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), através do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), regulamenta como deve ser expressa a indicação do conteúdo líquido nos produtos (Inmetro, 2015).

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) tem como área de atuação todos os setores relacionados a produtos e serviços que possam afetar a saúde da população brasileira. Por isso, o órgão controla as normas de fiscalização sobre a rotulagem de alimentos que chegam ao consumidor (Anvisa, 2015).

- Órgãos que definem os requisitos não compulsórios

O Codex Alimentarius é uma comissão que rege uma série de normas alimentares internacionais. Esta Comissão implementa o Programa Conjunto de Normas Alimentares da FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*) WHO (*World Health Organization*) que tem por objetivo proteger a saúde dos consumidores assegurando práticas

justas relativamente ao comércio de alimentos (Alimentarius, 1995).

A Organização Internacional de Normalização (ISO) é uma federação mundial de organismos nacionais de normalização. O objetivo das diversas ISOs é gerar para as empresas uma norma de um sistema de gestão de qualidade, conforme Carpinetti, Miguel & Gerolamo (2007). Para este artigo será utilizado a Iso 22000 (2005) que está destinada a Sistemas de gestão da segurança alimentar. Estes órgãos são resumidamente apresentados na Figura 1.

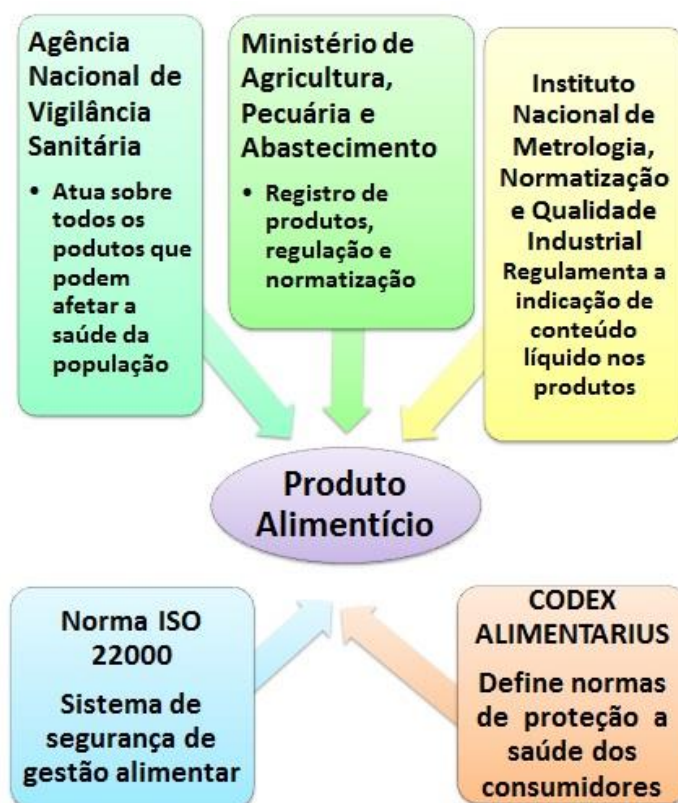


Figura 1 – Órgãos nacionais e internacionais que estabelecem requisitos compulsórios e não compulsórios para os produtos alimentícios comercializados no Brasil

Fonte: dados da pesquisa (2017)

Legislação brasileira voltada para bebidas

O objetivo deste tópico é identificar na legislação brasileira os requisitos compulsórios aplicados à fabricação de produtos alimentícios. Por isso, foi feito um estudo destes requisitos, pontuando tópicos e referências da legislação, voltados para bebidas alcoólicas por mistura, mais especificamente do licor. É importante ressaltar que a legislação brasileira é baseada no CODEX Alimentarius.

Não foi objetivo deste trabalho fazer um resumo geral de leis e normas estabelecidas pela legislação brasileira, mas usá-las apenas como referências. De acordo com a Lei no 986, de 21

de outubro de 1969, artigo 2, inciso primeiro, alimento é:

“(…) toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento” (Brasil, 1969, p.1).

O decreto de lei Nº 6.871, de 4 de junho 2009, descreve sobre o registro, a produção e a fiscalização de bebidas. No capítulo II, do artigo 3º, parágrafo 11 diz que o registro de produto é a

formalidade administrativa que cadastra a bebida, observados a classificação, padronização, marca comercial e processos de produção e conservação. (Brasil, 2009).

A maioria dos alimentos que estão em circulação no mercado brasileiro, só pode ser comercializado depois que tiver seu registro realizado no MAPA. Para isso, as empresas precisam seguir as orientações das Instruções Normativas publicadas pelo órgão.

Instrução Normativa Mapa Nº 17 de 23 de junho de 2015 descreve as normas sobre requisitos, critérios e procedimentos para o registro de bebida. Já a Instrução Nº 35, de 16 de dezembro de 2010, estabelece a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas por mistura, comercializadas em todo o território nacional.

Por fim a Instrução Nº 55, de 31 de outubro de 2008, que aprova os regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas por mistura. Estes requisitos citados acima, juntamente com os requisitos não compulsórios, abordados em outro tópico deste trabalho, serviram como base para a elaboração do manual.

Certificação Internacional de alimentos

A comissão CODEX Alimentarius é reconhecida internacionalmente porque assegura a adequabilidade dos alimentos para consumo. Por isso as instituições estão buscando aplicar os princípios sugeridos da comissão para assegurar que os alimentos são seguros e aptos para consumo humano (Alimentarius, 1995).

A norma Iso 22000 (2005) segue os princípios da Comissão CODEX, e está voltada para a segurança alimentar em toda a cadeia produtiva da empresa que necessita da certificação. Como este trabalho mapeou as etapas que envolviam exigências sobre informações do produto, voltado para os rótulos da embalagem, foi considerada da Iso 22000 (2005) apenas as partes que tratavam deste assunto.

Informações técnicas sobre o licor

Na legislação brasileira o licor é considerado uma bebida alcoólica por mistura, e tem graduação alcoólica de 15% a 54% em volume, a vinte graus Celsius, com percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro. (Brasil, 2009).

A bebida é elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Para assegurar esta apresentação e conservação, as indústrias de bebidas precisam garantir que as informações do produto estejam dentro dos parâmetros aprovados por lei. (Brasil, 2009).

Não é objetivo deste trabalho o aprofundamento técnico da qualidade do licor e nem da composição química do produto. Este trabalho descreve sobre a importância do registro da bebida e o atendimento às exigências das informações que precisam estar no rótulo do produto.

Caso a empresa não atenda estas exigências, poderá sofrer algumas sanções, de acordo com o decreto Nº 6871, de 4 de junho de 2009 que prevê, além de multa com valor de até R\$ 117.051,00 (cento e dezessete mil e cinquenta e um reais), inutilização de bebida, do rótulo, a suspensão do registro de produto, a cassação do registro do produto, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade do produto (Brasil, 2009).

Gestão da qualidade

Para nortear o conceito de qualidade que será utilizado, é preciso definir qual abordagem que foi dada a ela neste trabalho. A embalagem tem papel fundamental no sucesso do produto. De acordo com Stefano & Casarotto Filho (2012) a embalagem é considerada o canal de venda e de construção da marca e identidade dos produtos. Para o autor, a embalagem é o vendedor silencioso, porque mostra a qualidade produto.

Segundo Slack, Chambers & Johnston (2009) a abordagem do conceito de qualidade está baseada no produto, com a visão do consumidor. É importante ressaltar que o objetivo do artigo é identificar requisitos voltados para as informações dos rótulos dos produtos, e não o de garantir a qualidade do processo do produto.

A embalagem para a indústria de bebidas é importante porque:

“(…) desempenha o papel de representar o produto que condiciona e, assim, embalagem e produto acabam se fundindo num só conceito. Isso está ocorrendo porque as empresas, ao perceberem que as embalagens podem representar a diferença entre os produtos, estão investindo fortemente

nos elementos de design (forma, cores, materiais etc.), procurando estabelecer uma identidade própria para seus produtos.” (Stefano; Casarotto Filho, 2012, p. 658)

A qualidade da embalagem é vista como essencial para satisfazer o consumidor (Stefano; Casarotto Filho, 2012). Essa importância pode ser identificada por meio das exigências legais que as empresas precisam atender. E é a embalagem que leva a informação até o consumidor, através dos rótulos dos produtos (frases de advertência, lista de ingredientes, prazo de validade, entre outros).

A visão do consumidor está voltada para o que ele percebe ou entende como qualidade de um produto. Um aspecto negativo desta visão é que, em algumas situações, os clientes podem ser "incapazes de julgar as especificações operacionais 'técnicas' do produto, e com isso usar medidas substitutivas como base para suas percepções de qualidade", criando assim, falsas expectativas (Slack; Chambers; Johnston, 2009).

O consumidor faz a imagem do produto por meio da embalagem (Stefano; Casarotto Filho, 2012). Por isso, é fundamental que as organizações desenvolvam soluções estratégicas atraíam o cliente final no momento da visualização do produto.

O sistema da qualidade ISO está fundamentado nos princípios de gestão da qualidade. Por isso, as normas ISO's se voltam para conceito de qualidade buscando garantir a satisfação do cliente (CARPINETTI; MIGUEL; GEROLAMO,2007).

Este trabalho utilizará, por meio da ISO 22000, o conceito do parâmetro da qualidade do produto voltado para a Interface com o usuário descrito por Carpinetti, Miguel & Gerolamo (2007) como "qualidade do ponto da comunicação do usuário com o produto".

Manual de requisitos compulsórios para obtenção de registro do produto

Requisitos:

a) Instrução Normativa MAPA No 17, de 23 de junho de 2015. Dispõe das informações necessárias para que o estabelecimento obtenha os requisitos administrativos para registrar os produtos.

b) Instrução Normativa No 35, de 16 de dezembro de 2010, que estabelece a

complementação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas por mistura, comercializadas em todo o território nacional.

Exigências e obrigações:

a) A denominação do licor deverá obedecer à seguinte ordem: licor, seguida da classificação quanto ao teor de açúcar, seguida do nome da matéria-prima utilizada (BRASIL, 2015).

b) O licor que tiver o nome do extrato ou da substância de origem animal ou vegetal deverá contê-la, obrigatoriamente, sendo proibida a substituição do extrato por aditivo aromatizante sintético (Brasil, 2015).

c) A indústria responsável pelo produto deverá apresentar todo ano a informação sobre o volume produzido no ano anterior (BRASIL, 2015).

d) A renovação do registro do produto deverá ser providenciada a cada 10 (dez) anos (Brasil, 2015).

e) Expirado o prazo de validade do registro sem que haja o requerimento de renovação, o cancelamento será automático (Brasil, 2015).

f) Havendo mudança de razão social e/ou mudança de endereço, o registro do produto será retificado, de acordo com o sequencial de registro do novo estabelecimento, assim como o modelo de rótulo, devendo a empresa apresentar certidão negativa de dívida ativa da União com vistas à comprovação de regularidade fiscal junto ao MAPA (Brasil, 2015).

Documentos para o registro de bebida

As referências citadas no tópico abaixo foram extraídas da Instrução Normativa MAPA No 17, de 23 de junho de 2015.

a) Formulário de apresentação de relatório científico conclusivo, fornecido pelo MAPA devidamente preenchido.

b) Layout do rótulo, com as cores originais e devidamente identificadas.

c) Certidão negativa de dívida ativa da União com vistas à comprovação de regularidade fiscal junto ao MAPA.

Na Figura 2 é possível identificar de forma sistêmica as etapas para obtenção de registro do produto.

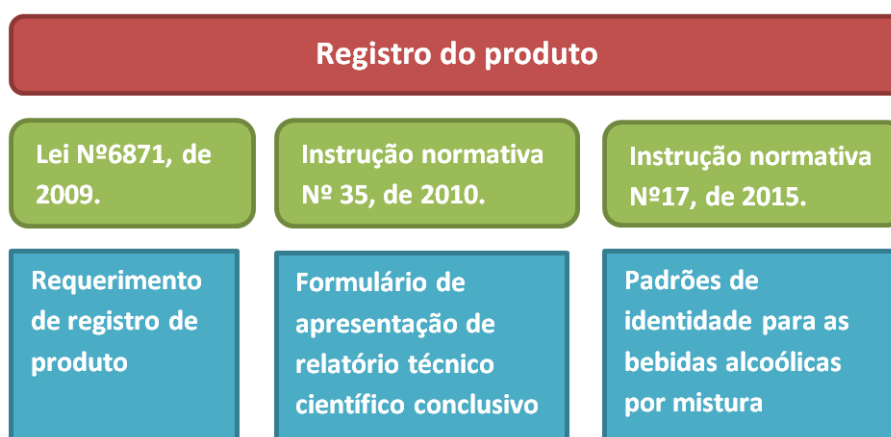


Figura 2 – Requisitos e documentações para obter o registro do produto

Fonte: dados da pesquisa (2017)

Manual de requisitos compulsórios para informações do rótulo de embalagem

Objetivo dessa etapa do manual é mapear as exigências vigentes na legislação brasileira voltada para o rótulo de produtos de bebidas alcoólicas por mistura, mais especificamente do licor. Baseando-se nesses requisitos estudados, o artigo elencou uma série de tópicos considerados fundamentais para o entendimento da construção das informações no painel principal dos rótulos.

Requisitos Utilizados:

a) Decreto Nº 6871, de 4 de junho de 2009, que padroniza, classifica, registra, inspeciona a produção e a fiscalização de bebidas.

b) Resolução Nº 259, de 20 de setembro de 2002, se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

c) Portaria Nº 157, de 19 de agosto de 2002, Regulamento Técnico Metrológico que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos.

d) Instrução Normativa MAPA Nº 35, de 16 de novembro de 2010, que estabelece a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas por mistura, comercializadas em todo o território nacional.

e) Instrução Normativa Nº 55, de 31 de outubro de 2008, que aprova os regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas por mistura: licor.

f) Instrução Normativa MAPA Nº 17 de dezembro de 2015, aprova os requisitos e os

procedimentos administrativos para registro de produto e elaboração de produto em unidade industrial.

Exigências e obrigações

As referências citadas no tópico abaixo foram extraídas da Resolução RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002.

A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento.

As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

Proibições e Restrições

Os alimentos embalados não devem apresentar no rótulo:

a) Vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tomar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (Anvisa, 2015).

b) Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos (Anvisa, 2015).

c) ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica (Anvisa, 2015).

d) No rótulo da bebida alcoólica por mistura, ficam proibidas os seguintes termos:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para os vinhos e para os derivados da uva e do vinho, exceto nos casos previstos na presente Instrução Normativa;

II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa; e

III - colonial, no caso do coquetel composto (Brasil, 2015).

Informações Obrigatórias

Segundo os requisitos referentes as informações dos produtos de embalagens de alimentos é obrigatório que tenha no rótulo uma série de informações.

a) Nome empresarial do produtor ou fabricante (Brasil, 2009);

b) Endereço do produtor ou fabricante (Brasil, 2009);

c) País de Origem (Brasil, 2002);

d) Número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2009);

e) Denominação do produto (BRASIL, 2009). Precisa estar no painel principal;

f) A quantidade nominal do conteúdo do produto (BRASIL, 2002);

g) Marca Comercial (BRASIL, 2009);

h) Expressão: Indústria Brasileira, por extenso ou abreviada (BRASIL, 2009);

i) Lista de ingredientes (BRASIL, 2002);

j) Graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico (BRASIL, 2002);

k) Identificação da origem (BRASIL, 2002);

l) Identificação do lote (BRASIL, 2002);

m) Frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica (BRASIL, 2009).

Apresentação das informações obrigatórias

As referências citadas neste tópico foram extraídas da Resolução RDC N° 259, de 20 de setembro de 2002.

A denominação e a marca do alimento devem estar de acordo com os seguintes requisitos:

a) quando em um Regulamento Técnico específico for estabelecido uma ou mais denominações para um alimento deve ser utilizado pelo menos uma dessas denominações;

b) pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior (ANVISA, 2002);

c) podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais devem estar junto ou próximas da denominação do alimento. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

Lista de ingredientes

As referências citadas no tópico abaixo foram extraídas da Resolução RDC no259, de 20 de setembro de 2002.

A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

a) todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;

b) quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

Apresentação da Indicação Quantitativa do Conteúdo Líquido

- As referências citadas abaixo foram extraídas da Portaria INMETRO nº157, de 19 de agosto de 2002.
- A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve constar na rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal, e deve ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa, de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada.
- No caso de embalagem transparente, a indicação quantitativa deve ser de cor contrastante com a do produto.
- A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI).
- Quando por motivo de natureza técnica, devidamente justificada, a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, 2 (duas) vezes superior ao estabelecido na Figura 3:

Conteúdo líquido em gramas ou mililitros	Altura mínima dos algarismos em milímetros
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

Figura 3 – Padrões para indicação no rótulo
Fonte: INMETRO (2002). Adaptado pelos autores.

- No caso de utilizar indicações precedentes à indicação quantitativa, pode-se usar algumas das seguintes expressões ou palavras para produtos comercializados em unidades legais de volume: “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “Volume Líquido”;

Identificação do lote

As referências citadas neste tópico foram extraídas da Resolução RDC no259, de 20 de setembro de 2002.

Todo rótulo deve ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o Lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével.

a) Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países; ou

b) A data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o Prazo de Validade (item 5.1)

Prazo de Validade

Não é exigida a indicação do prazo de validade para bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool;

Na Figura 4 é possível identificar de forma sistêmica as etapas do manual de informações do rótulo dos produtos para requisitos compulsórios:



Figura 4 – Etapas dos requisitos compulsórios voltados para informações do rótulo do produto
Fonte: dados da pesquisa (2017)

Manual de requisitos não compulsórios para informações do rótulo de embalagem

Requisitos

a) CODEX Alimentarius: Código Internacional de Práticas Recomendadas – Princípios gerais de higiene dos alimentos;

b) ISO 22000: 2006: Sistemas de gestão da segurança alimentar. Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar;

Objetivo dessa etapa do manual é identificar nas normas e padrões de segurança

alimentar, os procedimentos internacionais necessários, voltados para o rótulo de produtos de bebidas alcoólicas por mistura, por meio das orientações do CODEX Alimentarius e da norma ISO 22000.

Princípios de segurança alimentar de acordo com o CODEX Alimentarius

- Reduzir o risco de que os alimentos não sejam seguros.
- O desenho da embalagem e os seus materiais deverão proporcionar uma proteção adequada para:
- Evitar danos e
- Permitir uma etiquetagem adequada.
- Os produtos deverão ser acompanhados de informação adequada para assegurar que:

a) A pessoa seguinte da cadeia alimentar dispõe de informação suficiente e acessível para poder manipular, armazenar, e expor o produto em condições corretas e de segurança;

b) Possa identificar e retirar facilmente o lote em caso de necessidade;

c) Os consumidores deverão ter conhecimentos suficientes sobre a higiene dos alimentos;

d) Compreender a importância da informação sobre os produtos;

e) Deverá ser possível distinguir claramente a informação destinada aos utilizadores da indústria e do comércio, daquela destinada aos consumidores finais, especialmente nas etiquetas dos alimentos.

- Identificação dos lotes

a) Cada recipiente de alimentos deverá estar permanentemente marcado, de maneira a que se possa identificar o produtor e o lote.

b) Informação sobre os produtos

c) Todos os produtos devem levar ou estar acompanhados de informação suficiente para que a pessoa seguinte na cadeia alimentar manipule, exponha, armazene, prepare ou utilize o produto de maneira segura e correta.

Princípios de segurança alimentar de acordo com a norma iso 22000

A inadequação do rótulo às exigências dos requisitos compulsórios impede que a empresa comercialize o licor de forma legal. O objetivo deste tópico é buscar nas orientações da norma ISO 22000 os itens que precisam ser mapeados para a empresa obter a certificação internacional de qualidade.

É obrigação da empresa planejar e desenvolver os processos necessários para a obtenção de produtos seguros. Por isso, dentro da norma ISO 22000 há os Programas de Pré-Requisitos (PPRs), que controla os três itens descritos na Figura 5.

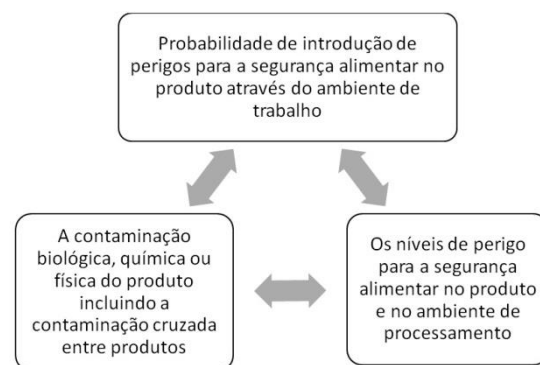


Figura 5 – Princípios de segurança da norma ISO 22000

Fonte: ISO22000 (2006). Adaptado pelos autores.

Ação Corretiva

Antes de aprofundar neste tópico, é preciso estabelecer que a empresa já tenha definido um procedimento documentado para tratamento apropriado dos produtos não conforme. Este procedimento faz parte do item de Identificação dos pontos críticos de controle da norma ISO22000:2005, voltada para a qualidade do processo.

As ações corretivas devem ser iniciadas quando é identificada uma falta de conformidade com o PPR operacional (Isso 22000, 2006). A indústria deve estabelecer e manter procedimentos documentados que especifiquem ações apropriadas para identificar e eliminar a causa das não conformidades, evitando que este material cause danos para o consumidor final.

Desenvolver um sistema de rastreabilidade permite que a empresa mapeie a fabricação do produto, como também a rota de distribuição do produto acabado.

Na Figura 6 é possível identificar o mapeamento de identificação dos lotes e suas etapas:



Figura 6 – Princípios de segurança da norma ISO 22000
 Fonte: dados da pesquisa (2017).

Para identificar esses produtos não conformes a empresa precisa mapear uma série de ações que estão na Figura 7.

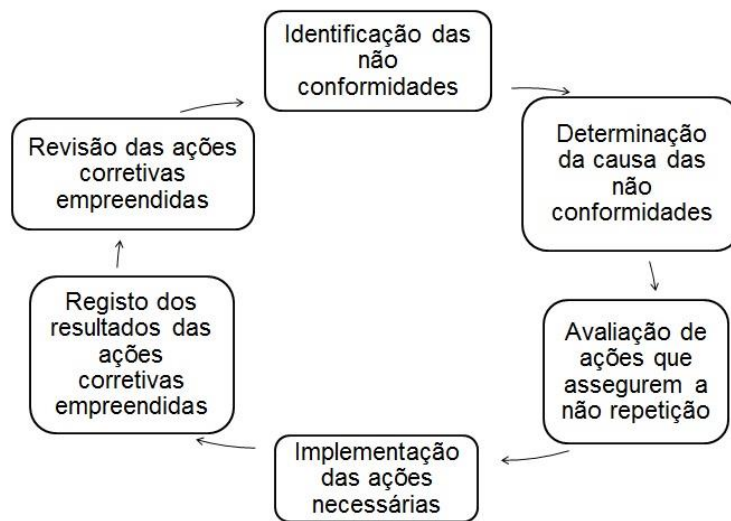


Figura 7 – Ações e medidas em relação a produtos não conforme
 Fonte: dados da pesquisa (2017)

A organização deve tratar os produtos não conformes controlando ações a fim de evitar a entrada destes produtos na cadeia alimentar, exceto que seja possível assegurar que:

- O perigo para a segurança alimentar foi reduzido para os níveis de aceitação definidos;
- O perigo para a segurança alimentar será reduzido para níveis de aceitação antes de entrarem na cadeia alimentar;
- O produto ainda se encontra no nível de aceitação definido para o perigo para a segurança alimentar relevante apesar da não conformidade;
- Todos os lotes de produto que possam ter sido afetados por uma situação de não conformidade devem ser retidos sob o controle da organização até que tenham sido avaliados;
- Se os produtos que tenham deixado de estar sob o controle da organização são

posteriormente determinados como não seguros, a organização deve notificar as partes interessadas relevantes e dar início uma retirada do mercado.

Na Figura 8 é apresentado o procedimento para tratamento de itens não conformes.

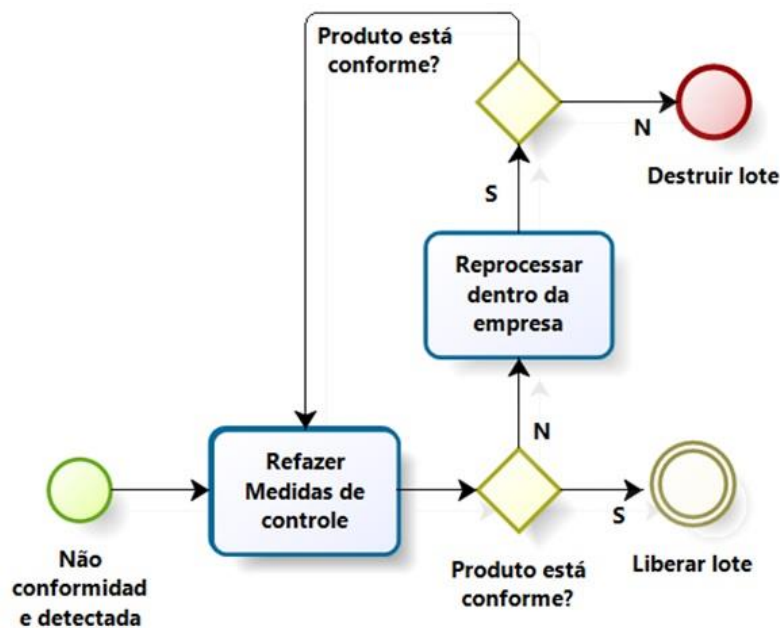


Figura 8 – Fluxograma para produtos não conformes
Fonte: dados da pesquisa (2017)

Avaliação para liberação Cada lote do produto afetado pela não conformidade, apenas deve ser liberado como seguro quando se aplica alguma das seguintes condições:

a) outras evidências, para além do sistema de monitorização, demonstram que as medidas de controle têm sido eficazes;

b) a evidência demonstra que o efeito combinado das medidas de controle, para aquele produto particular, satisfaz o desempenho pretendido;

c) os resultados da amostragem, análise e/ou outras atividades de verificação demonstram que o lote de produto afetado está conforme com os níveis de aceitação identificados para o(s) perigo(s) para a segurança alimentar considerado(s).

A Figura 9 apresenta um resumo de todas as normas não-compulsórias e seu respetivo escopo que se aplicam às indústrias alimentícias.



Figura 9 – Etapas dos requisitos não compulsórios voltados para informações do rótulo do produto
Fonte: dados da pesquisa (2017)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A segurança alimentar é um dos principais problemas das indústrias de alimentos. Com a alta exigência exercida pela concorrência e por consumidores cada vez mais rigorosos, as organizações precisam desenvolver alimentos cada vez mais seguros e que não gere risco à saúde.

Neste artigo, buscou-se apresentar os principais requisitos exigidos pela legislação brasileira voltados para a informação de bebidas alcoólicas por mistura (licor).

Os setores estratégicos das empresas precisam garantir de forma mais clara e objetiva da qualidade das informações dos alimentos, garantindo - como consequência - não só a absorção de novos mercados como também a manutenção de seus clientes.

Uma das dificuldades de se elaborar uma manual sobre os requisitos compulsórios é a atualização da legislação. No entanto, este trabalho buscou superar parcialmente este problema ao identificar os órgãos responsáveis pelos diversos requisitos legais que uma indústria alimentícia deve seguir. Mesmo assim, faz-se necessário as empresas acompanharem constantemente a atualização desses requisitos.

Por fim, sugerem-se pesquisas futuras a fim de responder às seguintes perguntas:

- As exigências, como atualmente são apresentadas, podem dificultar a abertura de novos negócios e lançamento de novos produtos por micro e pequenas empresas?
- O custo de monitoramento das exigências eleva os custos do produto? Se sim, quanto?
- Quais das exigências apresentadas realmente impactam na segurança alimentar e preservação dos direitos do consumidor?
- O registro de bebida alcoólica por mistura (licores) aumenta a segurança alimentar? Como? O estabelecimento de normas e a fiscalização por meio da análise do produto acabado seriam mais eficazes? Como outros países normatizam esses produtos?

As respostas a estas perguntas podem ajudar a simplificar a legislação e contribuir para a redução dos custos dos produtos brasileiros, os quais são conhecidamente elevados se comparados a outros países. Além de permitir uma melhor competição de mercado ao reduzir

as barreiras à entrada ao mercado para as micro e pequenas empresas.

REFERÊNCIAS

- Alimentarius, Codex. Codex alimentarius: general requirements (food hygiene). [S.l.]: FAO. Comisión del Codex Alimentarius FAO, 1995.
- Alimentarius, CODEX. CODEX Alimentarius Internacional Food Standards. 2015. Bélgica. Disponível em: <<http://www.codexalimentarius.org/about-codex/en/>>. Acesso em: 09 nov. 2015.
- Anvisa, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2015. Brasil. Disponível em: **Erro! A referência de hiperlink não é válida.** Acesso em: 22 out. 2015.
- Bastos, Gabriela Jabar. O Sistema local de produção informal de licores de frutas do Recôncavo da Bahia. 2016. 22 f. TCC (Graduação) - Curso de Engenharia de Produção, Faculdade de Tecnologia Área 1, Salvador, 2016.
- Borges, Marcos André; Salles, Mara Telles. Programa de análise de produtos do inmetro: Impacto na qualidade da indústria nacional. Revista Produção Online, v. 8, n. 2, 2008.
- Brasil. Presidência da República . Lei n 986, de 21 de out. de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Brasília, DF, 1969. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 21 out. 1969.
- Brasil. Presidência da República – Subchefia para Assuntos Jurídicos. Regulamenta a Lei n 8918 que dispõe sobre a padronização a classificação o registro a inspeção a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília, DF, 2009. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 4 jun. 2009.
- Brasil. Presidência da República – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília, DF, 2002. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 20 dez. 2002.
- Brasil. Presidência da República – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

- Instrução Normativa n 35 Da Complementação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas por mistura. Brasília, DF, 2015. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 16 dez. 2010.
- Brasil. Presidência da República – Ministério da Saúde. Regulamenta a Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília, DF, 2002. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 19 ago. 2002.
- Brasil. Presidência da República – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n 17. Aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para registro de estabelecimento e de produto, elaboração de produto em unidade industrial e em estabelecimento de terceiro e contratação de unidade volante de envasilhamento de vinho. Brasília, DF, 2015. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 17 dez. 2015.
- Carpinetti, Luiz Cesar Ribeiro; Miguel, Paulo Augusto Cauchick; Gerolamo, Mateus Cecílio. Gestão da qualidade ISO 9001: 2000: princípios e requisitos. [S.l.]: Atlas, 2007.
- Celeste, Roger K. Análise comparativa da legislação sobre rótulo alimentício do Brasil, Mercosul, reino unido e união européia. Rev Saude Publica, SciELO Public Health, v. 35, n. 3, p. 217–23, 2001.
- Gil, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
- Inmetro, Instituto Nacional de Metrologia Qualidade e Tecnologia. Ministério do Desenvolvimento, Industria e Comercio Exterior MDIC. 2015. Brasil. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/>>. Acesso em: 20 nov. 2015.
- Mapa, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. 2015. Brasil. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br>. Acesso em: 22 out. 2015.
- Portugal. Comitê Europeu de Normalização. Sistema de gestão da segurança alimentar. Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar(ISO 22000:2006). Portugal, PT, 2006. Instituto Português da Qualidade.
- Slack, Nigel; Chambers, Stuart; Johnston, Robert. Administração da produção. [S.l.]: Atlas, 2009.
- Stefano, Nara Medianeira; Casarotto Filho, Nelson. Percepção dos consumidores: atributos considerados importantes nas embalagens. Revista Produção Online, v. 12, n. 3, p. 657–681, 2012.