



**INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DA
ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS (IARAO)
COM CONTEÚDO VALIDADO**

Autoras: Marianna Miranda Rodrigues Vidal, Bruna Carraco de Azeredo Peres, Thadia Turon Costa da Silva, Aline Gomes de Mello de Oliveira, Mariana Figueiredo de Souza, Ellen Mayra Menezes Ayres e Maria Fernanda de Albuquerque Costa Fonseca.

Razão social do(a) Fabricante/Produtor(a): _____

Marca/Nome fantasia: _____ CPF/CNPJ: _____

Endereço do Fabricante: _____

Razão social do () Fracionador () Envasador () Distribuidor () Não se aplica: _____

CPF/CNPJ do Fracionador/Envasador/Distribuidor : _____

Endereço do Fracionador/Envasador/Distribuidor : _____

Categoria: () Produtor(a) rural () Agricultor(a) familiar () Empreendimento familiar rural () Empreendimento econômico solidário () Microempreendedor(a) individual () Microempresa () Empresa () Outro. Qual? _____

Denominação de venda do produto: _____

Tipo de Embalagem: () plástico () vidro () cartonado () tetra pak () isopor () alumínio () papel () embalagem de material biodegradável () outro

Data da avaliação: ____/____/____

Orientações para preenchimento:

Por favor, tenha o rótulo a ser analisado em mãos. Analise o rótulo de acordo com os itens descritos abaixo e avalie em C= conforme; NC= Não conforme e NA = Não se aplica. O item deve ser avaliado como não se aplica (NA) quando não tiver relação com o produto em análise.

ITENS PARA AVALIAÇÃO					
I- PRESENÇA DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		C	NC	NA	Legislação Correspondente
1	O rótulo apresenta a denominação de venda .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, incisos I a XII)
2	O rótulo apresenta a lista de ingredientes .				
3	O rótulo apresenta o conteúdo líquido .				
4	O rótulo apresenta a identificação da origem .				
5	O rótulo apresenta o lote . OBS: O lote pode ser apresentado pela letra "L" seguida de um código chave; ou da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade.				
6	O rótulo apresenta o prazo de validade .				

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



I- PRESENÇA DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		C	NC	NA	Legislação Correspondente
7	O rótulo apresenta as instruções de preparo (exclusivo aos alimentos que não estejam prontos para serem consumidos).				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, incisos I a XII)
8	O rótulo apresenta a tabela de informação nutricional no modelo vertical ou linear. *(Ver a lista de alimentos cuja a declaração da tabela é voluntária no Anexo 1 ao final dos itens).				RDC/ANVISA nº 429/2020 (Capítulo II, art. 4)
9	A advertência: "Este produto pode ter efeito laxativo" , está presente em negrito no rótulo de alimentos para fins especiais que apresenta como ingredientes os edulcorantes que sejam polióis (manitol, sorbitol, xilitol, eritritol e outros).				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, inciso VI)
10	O rótulo do alimento embalado apresenta a advertência sobre nova fórmula , caso o produto tenha sofrido alteração em sua composição.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, inciso V)
11	O rótulo do alimento embalado apresenta advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, inciso III)
12	Para os rótulos com superfície do painel principal inferior a 10 cm² (exceto para ervas aromáticas) devem constar, no mínimo, as seguintes informações : denominação de venda, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, nova fórmula, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional e conteúdo líquido.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, §4º)
II- APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		C	NC	NA	Legislação Correspondente
13	As informações obrigatórias estão em português com letras de tamanho, realce e visibilidade adequados.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 8, incisos I e II)
14	A denominação de venda do produto e o conteúdo líquido estão declarados no painel principal do rótulo.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 9, inciso II) e Portaria INMETRO 249/2021 (item 2.8)
15	O tamanho das letras e números das informações obrigatórias são iguais ou maiores que 1 mm. *(Ver régua no Anexo 2) OBS: Essa orientação não se aplica à apresentação das informações do conteúdo líquido e das advertências de alergênicos, de lactose e de nova fórmula.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 8, inciso III)
16	A unidade do conteúdo líquido está em grama (g) ou quilograma (kg) ou mililitro (ml) ou litro (L) ou em número de unidades .				Portaria INMETRO 249/2021 (item 4.1, III)
17	A informação do conteúdo líquido para alimentos sólidos está precedida das expressões: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso LÍq."				Portaria INMETRO 249/2021 (item 4.1, I)
18	A informação do conteúdo líquido para alimentos em estado líquido está precedida das expressões: "CONTEÚDO" OU "Conteúdo" OU "Volume Líquido" .				Portaria INMETRO 249/2021 (item 4.1, II)



II- APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		C	NC	NA	Legislação Correspondente
19	A informação do conteúdo líquido para alimentos comercializados em números e unidades está precedida das expressões: "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "Contém" .				Portaria INMETro 249/2021 (item 4.1, III)
20	O tamanho dos números que representam a quantidade do conteúdo líquido no painel principal tem altura mínima, de: 2 mm , se for menor ou igual a 50 (g ou mL), 3 mm , se for maior que 50 e menor ou igual a 200 (g ou mL) , 4 mm , se for maior que 200 e menor ou igual a 1000 (g ou mL), 6 mm , se for maior que 1000 (g ou mL) . *(Ver régua no Anexo 2 ao final dos itens) OBS: Caso as informações do conteúdo líquido não estiverem no painel principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, duas vezes superior ao estabelecido.				Portaria INMETro 249/2021 (item 3.1.1, tabela II e item 2.8)
21	A advertência "NOVA FÓRMULA" ou "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA" , quando presente no rótulo, está apresentada no painel principal .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 20 e 23)
22	A advertência "NOVA FÓRMULA" ou "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA" , quando presente no rótulo, apresenta caracteres legíveis, caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 23)
II.1 - IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM		C	NC	NA	Legislação Correspondente
23	Consta no rótulo o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, seu endereço completo, país de origem, município, CNPJ ou CPF.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 29, incisos I a IV)
24	Consta no rótulo, quando obrigatório*, o número de registro do produto. *Alimentos para fins especiais, bebidas e vinagres e alimentos de origem animal.				Portaria/ANVISA nº 29/1998 (Art. 10.1); IN/MAPA nº 22/2005 (Art. 6.4.1), RDC/ANVISA 240/2018, Decreto Federal nº 9.013/2017 (Título VII, Capítulo I ,Art. 427) e Decreto Federal nº 6871/2009 (Art. 7)
25	Se o produto for de origem animal, possui no rótulo o selo do órgão responsável pela inspeção sanitária, seja ele o Ministério da Agricultura, Secretaria de Agricultura estadual ou municipal ou de órgão vinculado (SIM, SIE, SIF, SIM/SISBI, SIE/SISBI ou outro equivalente adotado pelo órgão responsável, de acordo com as regulamentações vigentes).				Decreto Federal nº 9.013/2017 (Título VII ,Capítulo III, Seção I, Art. 443 inciso IX), IN/MAPA nº17/ 2020 (Capítulo IV, seção 1, art 16, §1º)

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



II.1 - IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM		C	NC	NA	Legislação Correspondente
26	Consta no rótulo as expressões: “Indústria...”, “Produto...”, “Fabricado em...”				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 29 parágrafo único)
27	O lote está declarado por meio da letra "L" seguida de um código ou seguida da data de fabricação/embalagem ou da validade.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 30 incisos I e II)
II.2 - VALIDADE		C	NC	NA	Legislação Correspondente
28	Para produtos com prazo de validade inferior a 3 meses , a data de validade apresenta as informações mínimas de Dia/Mês .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 inciso II.a)
29	Para produtos com validade superior a 3 meses , a data de validade apresenta informações sobre Mês/Ano .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 inciso II.b)
30	O data de validade é precedida de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “val:...”, “validade”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...”, “consumir preferencialmente antes de...”.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 inciso I)
31	As expressões do item 30 estão acompanhadas da data de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta a data de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas permanentes do dia e do mês ou do mês e do ano.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 Parágrafo único)
32	Para os alimentos que exijam condições especiais de conservação após a abertura da embalagem, o rótulo apresenta orientações sobre instruções de conservação.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 32)
33	As orientações sobre as instruções de conservação após a abertura da embalagem, estão localizadas próximo à informação do prazo de validade.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 32)
II.3 - INGREDIENTES, PREPARO E USO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
34	Está descrita a indicação de preparo e instruções de uso do produto.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 33º)
35	A lista de ingredientes é precedida da expressão “ingredientes” ou “ingr.:”. OBS: Para alimentos com ingrediente único, não há necessidade de declarar a lista de ingredientes (ex. açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.)				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 11)
36	Os ingredientes são listados em ordem decrescente, de acordo com a proporção.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 11)
37	A água está declarada na lista de ingredientes dos produtos que contém água em sua composição final. OBS: A água que faz parte de ingredientes compostos declarados como salmouras, xaropes, caldas, molhos ou similares, não precisa ser declarada na lista de ingredientes.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 11 e §3º)
38	Os aditivos alimentares declarados na lista de ingredientes são aqueles permitidos para alimentos orgânicos processados. *(ver a lista de aditivos no anexo 3 ao final dos itens.)				INC/MAPA/MS nº 18/2009 (Art. 9)



II.3 - INGREDIENTES, PREPARO E USO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
39	Os aditivos alimentares estão declarados depois do último ingrediente da lista de ingredientes.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 12)
40	Os aditivos alimentares estão declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes por meio da sua função principal no alimento seguida de seu nome completo ou do número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS) .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 12)
41	Os aditivos alimentares aromatizantes estão declarados pelos termos aroma(s) ou aromatizante(s).				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 12 §3º)
42	As farinhas de trigo e de milho enriquecidas usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com a expressão: "enriquecida com ferro e ácido fólico".				RDC/ANVISA Nº 604/2022 (Art.9 e § 2º)
43	As farinhas de trigo e de milho não enriquecidas usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com a expressão: "sem adição de ferro e ácido fólico".				RDC/ANVISA Nº 604/2022 (Art.9)
44	As expressões " enriquecidas com ferro e ácido fólico " e " sem adição de ferro e ácido fólico " estão com letras uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de imagens e a fonte com altura mínima de 2 mm.				RDC/ANVISA Nº 604/2022 (Art.9 e § 1º)
II.4 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		C	NC	NA	Legislação Correspondente
45	A tabela de informação nutricional contém: a declaração de quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais e adicionados, proteínas, gorduras totais, trans e saturadas, fibras alimentares, sódio e qualquer nutriente ou substância bioativa adicionada ao alimento e/ou que seja objetos de alegações nutricionais, alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde.				RDC/ANVISA Nº 429/2020 (Capítulo II, Art. 5)
46	O rótulo contém a declaração da rotulagem frontal para quantidades de AÇÚCARES ADICIONADOS, sempre que: -Quantidade for maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento sólido ou semissólido. OU -Quantidade for maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento líquido				RDC/ANVISA Nº 429/2020 (Capítulo III, Art. 18) IN/ANVISA Nº 75/ 2020 (Anexo XV)
47	O rótulo contém a declaração da rotulagem frontal para quantidade de SÓDIO, sempre que: - Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100g do alimento sólido ou semissólido. OU - Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 mL do alimento líquido.				RDC/ANVISA Nº 429/2020 (Capítulo III, Art. 18) IN/ANVISA Nº 75/ 2020 (Anexo XV)
48	O rótulo contém declaração da rotulagem frontal para quantidade de GORDURAS SATURADAS, sempre que: -Quantidade for maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento sólido ou semissólido. OU -Quantidade for maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 mL do alimento líquido.				RDC/ANVISA Nº 429/2020 (Capítulo III, Art. 18) IN/ANVISA Nº 75/ 2020 (Anexo XV)



II.4 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		C	NC	NA	Legislação Correspondente
49	O modelo de lupa da rotulagem nutricional frontal está localizado na metade superior do painel principal, na cor 100% preta com fundo branco.				RDC/ANVISA N° 429/2020 (Capítulo III, Art. 21)
II.5 - ALERTA PARA ALÉRGICOS		C	NC	NA	Legislação Correspondente
50	Há a expressão “ Contém Glúten ” ou “ Não contém Glúten ”.				Lei n.º 10.674/2003 (Art. 1ª)
51	O produto que contém ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou, que sejam derivados dos alimentos alergênicos*, apresenta no rótulo uma das seguintes expressões: “ ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) ”, “ ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS ”. *(Ver a lista de alergênicos no Anexo 4 ao final dos itens)				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 13)
52	Há no rótulo a expressão “ ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) ” *(Ver a lista de alergênicos no Anexo 4 ao final dos itens)				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 14)
53	Há a expressão “ CONTÉM LACTOSE ” no produto com quantidade maior do que 100 mg de lactose por 100 g ou mL do alimento.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 18)
54	A declaração/expressão dos itens 51, 52 e 53 está imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 15)
55	A declaração/expressão dos itens 51, 52 e 53 está com letras legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. *(Ver régua no anexo 2 ao final dos itens) OBS : No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm² , a altura mínima dos caracteres é de 1 mm.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 15 e §2º)
III- PRINCÍPIOS GERAIS DO RÓTULO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
56	O rótulo NÃO apresenta indicações medicamentosas ou terapêuticas.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso VII)
57	O rótulo NÃO induz o consumo do produto como estimulante, para melhorar a saúde ou para prevenir e curar doenças.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art.4º inciso VIII)



III- PRINCÍPIOS GERAIS DO RÓTULO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
58	O rótulo NÃO apresenta vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas ou outras representações gráficas que possam tornar 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.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso I)
59	O rótulo NÃO atribui efeitos ou propriedades que o produto não possua ou não possam ser demonstradas.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso II)
60	O rótulo NÃO destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso III)
61	O rótulo NÃO ressalta a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes e que sejam comuns em alimentos similares.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso V)
62	O rótulo do alimento embalado NÃO apresenta alegação de ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso IV)
63	Os rótulos dos alimentos fabricados com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas típicas de lugares geográficos reconhecidos apresentam na denominação a expressão “tipo” com letras de igual tamanho, realce e visibilidade.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Seção II, Art. 9º inciso III)
IV - INFORMAÇÕES DO SELO DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA (SISORG)		C	NC	NA	Legislação Correspondente
64	O produto orgânico ou o produto com ingredientes orgânicos está identificado pelo selo do SisOrg contendo a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado nas cores preta ou branca.				IN/MAPA nº 19/2009 (Capítulo II, Seção I, Art.7); IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 - inciso VI)
65	Apresenta o selo SisOrg na parte frontal do produto.				IN/MAPA nº 19/2009((Capítulo II, Seção I, Art. 118, § 1º)
66	Utiliza o selo do SisOrg no modelo COLORIDO , contendo as cores preto e verde OU no modelo PRETO E CINZA , contendo as cores preto e cinza OU no modelo PRETO OU no modelo BRANCO com fundo transparente.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 2)
67	O selo utilizado tem a medidas iguais ou superior a 2,5 cm *(Medir com a régua no anexo 2 ao final dos itens)				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 – inciso II)
68	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) tem o tamanho mínimo equivalente a altura da letra (i) da palavra orgânico. *(Ver o selo no anexo 5 ao final dos itens)				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 – inciso IV)
69	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) tem fundo transparente, facilitando a delimitação e permitindo que a cor do rótulo prevaleça.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso V)

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



IV - INFORMAÇÕES DO SELO DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA (SISORG)		C	NC	NA	Legislação Correspondente
70	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) não apresenta imagens ou textos aplicados.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso III)
71	As expressões "sistema participativo" ou "certificação por auditoria" estão presentes no espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro).				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso VI)
72	As expressões "sistema participativo" ou "certificação por auditoria" estão apresentadas nas cores preta ou branca, de forma a permitir melhor visualização.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso VI)
73	O selo SisOrg está impresso no rótulo e não é aplicado em forma de adesivo ou etiqueta.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso VII)
74	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializado diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais, identifica o produtor e a Organização de Controle Social a que está ligado.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II , Capítulo III, Art. 123)
75	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializado diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais apresenta a expressão: "Produto orgânico para venda direta por agricultores familiares organizados não sujeitos à certificação de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003".				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II , Capítulo III, Art. 124)
76	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializado diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais não utiliza o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II , Capítulo III, Art. 124)
V - INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE ORGÂNICA		C	NC	NA	Legislação Correspondente
77	A informação da qualidade orgânica no rótulo está identificada pelo uso dos termos: " ORGÂNICO ", " PRODUTO ORGÂNICO ", " PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS " ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 119)
78	Está localizado na parte frontal do produto um dos termos: " ORGÂNICO ", " PRODUTO ORGÂNICO ", " PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS " ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 119)
79	O produto com 95% ou mais de ingredientes orgânicos está identificado adequadamente com o termo " ORGÂNICO " ou " PRODUTO ORGÂNICO ".				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso I)
80	No produto com 95% ou mais de ingredientes orgânicos têm identificado na lista de ingredientes aqueles que NÃO são orgânicos .				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso I)



V -INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE ORGÂNICA		C	NC	NA	Legislação Correspondente
81	O produto com 70% a 95% de ingredientes orgânicos apresenta a expressão: “ PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS ”				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso II)
82	No produto com 70 a 95% de ingredientes orgânicos têm identificado na lista de ingredientes aqueles que SÃO orgânicos .				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso II)

Orientações para o cálculo do percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR):

Após a avaliação do rótulo o percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR) poderá ser calculado usando as seguintes fórmulas:

$$PAIR = \left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$$

Itens avaliados = Total de itens – itens não aplica.

Percentual de Adequação das Informações do Rótulo (PAIR)*

BLOCOS ANALISADOS	Itens Avaliados (Total de itens – NA)	Itens conformes	PAIR $\left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$
I - Presença de informações obrigatórias	12 - =		
II - Apresentação das informações obrigatórias	10 - =		
II.1 - Identificação de origem	5 - =		
II.2.- Validade	6 - =		
II.3 - Ingredientes, preparo e uso	11 - =		
II.4 - Informação nutricional	5 - =		
II.5 - Alerta para alérgicos	6 - =		
III - Princípios gerais do rótulo	8 - =		
IV - Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (sisorg)	13 - =		
V - Informações sobre a qualidade orgânica	6 - =		

***Um único item em desacordo com a legislação já torna o rótulo “não conforme”, assim reprovado.** Aqueles itens avaliados como “não conforme” devem ser analisados e encaminhar propostas para correção destes.

ANEXO 1

Lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária.

1. Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm².
2. Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.
3. Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.
4. Bebidas alcoólicas.
5. Gelo destinado ao consumo humano.
6. Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
7. Vinagres, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
8. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
9. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.

ANEXO 2 - Régua





ANEXO 3

Lista de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia permitidos no processamento de produtos de origem vegetal e animal orgânicos.

Aditivos alimentares

-Ácido algínico -Ácido ascórbico (L-) -Ácido cítrico -Ácido láctico (L-, D- y DL-) -Ácido tartárico (L(+)-) -Ágar -Alginato de sódio -Aromatizantes (Somente os naturais.) -Carbonato de amônio. -Carbonato de cálcio. -Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio. -Carbonato de potássio -Carbonato de sódio -Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês. -Cera de abelha (branca e amarela) -Citrato trissódico, citrato de sódio -Cloreto de cálcio -Cloreto de magnésio	-Cloreto de potássio -Corantes - Somente os naturais (não sintéticos) -Dióxido de carbono -Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso (somente para vinhos, com limite máximo de 0,01g/100g) -Dióxido de silício, sílica -Edulcorantes - Somente os naturais (não sintéticos) -Gelatina -Goma arábica, goma acácia -Goma guar -Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí -Goma xantana -Hidróxido de cálcio -Hidróxido de sódio -Lecitinas -Pectina, pectina amidada -Sulfato de cálcio -Tartarato dipotássico, tartarato de potássio (Somente para produtos de panificação, com limite máximo de 0,5g/100g (expresso como ácido tartárico))
---	--

Coadjuvantes de tecnologia

Ácido tartárico, Albumina de ovo, Álcool etílico, Bentonita, Caolin, Cera de carnaúba, Culturas de micro-organismos, Ictiocola, cola de peixe, Nitrogênio, Oxigênio, Perlita e Terra diatomácea.

ANEXO 4

Lista de Alergênicos
<ol style="list-style-type: none">1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.2. Crustáceos.3. Ovos.4. Peixes.5. Amendoim.6. Soja.7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.8. Amêndoa (<i>Prunusdulcis</i>, sin.: <i>Prunusamygdalus</i>, <i>Amygdaluscommunis</i> L.).9. Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).10. Castanha-de-caju (<i>Anacardiumoccidentale</i>).11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).12. Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).13. Nozes (<i>Juglans</i> spp.).14. Pecãs (<i>Carya</i> spp.).15. Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.).16. Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).17. Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).18. Látex natural

ANEXO 5 - Modelo do Selo Orgânico



Elaborado considerando as seguintes Legislações:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Resolução RDC nº 727 de 1º de julho de 2022](#). Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União nº 126, de 6 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Resolução RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022](#). Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico. Diário Oficial da União, de 10 de fevereiro de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Resolução RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020](#). Dispõe sobre rotulagem nutricional obrigatória de alimentos embalados. Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. [Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998](#). Aprova o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais. Diário Oficial da União.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Instrução Normativa IN nº 75 de 8 de outubro de 2020](#). Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020.

BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. [Portaria nº 249 de 09 de junho de 2021](#). Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005](#). Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Brasília, DF; 22, de 24 de novembro de 2005.

BRASIL. Ministério da agricultura e pecuária. [Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017](#). Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Brasília, DF; 29 de março de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Resolução RDC nº 240 de 26 de julho de 2018](#). Altera a Resolução – RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Brasília, DF; 26 de julho de 2018.

BRASIL. [Decreto Federal nº 6871 de 4 de julho de 2009](#). Regulamenta a Lei nº 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; 4 de julho de 2009.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 17 de 15 de abril de 2020](#). Estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal (SISBI-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Brasília, DF; 15 de abril de 2020.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 18, de 28 de maio de 2009](#). Aprova o regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos. Brasília, DF; 28 de maio de 2009.

****O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.****

BRASIL. [Lei n.10.674, 16 de maio de 2003.](#) O Congresso Nacional obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten. Diário Oficial da União. 19 de maio de 2003.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 19, de 28 de maio de 2009.](#) Aprova os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica dispostos no Anexo I da presente Instrução Normativa. Brasília, DF; 28 de maio de 2009.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 18, 20 de junho de 2014.](#) Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos. Brasília, DF; 20 de junho de 2014.

BRASIL. [Lei 10.831, 23 de dezembro de 2003.](#) Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Diário Oficial da União. 24 de dezembro de 2003.