

COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

PROJETO DE LEI Nº 5.756, DE 2009

(Apenso: PL nº 6.988, de 2010)

Dispõe sobre a disposição da inscrição do prazo de validade nas embalagens de produtos alimentícios.

Autor: Deputado JEFFERSON CAMPOS

Relator: Deputado EROS BIONDINI

I - RELATÓRIO

O projeto de lei em apreciação pretende estabelecer regras para a aposição do prazo de validade nas embalagens de produtos alimentícios. O art. 1º estabelece que a indicação de prazo de validade deverá ser disposta na região central do verso da embalagem e, quando a embalagem comportar lados que recebam inscrições de qualquer espécie, a indicação deverá ser disposta na parte inferior e simultaneamente em um dos lados.

Determina também que, em qualquer das hipóteses acima, a inscrição do prazo de validade deverá observar as dimensões, cor, tipo de letra ou fonte e demais especificações previstas em lei ou regulamento; e que as regras estabelecidas se aplicam às informações sobre lote, condições de estocagem, conservação e consumo, quando relevantes para a segurança alimentar, quando assim definido pelo Poder Executivo.

No art. 2º, estabelece que a lei entrará em vigor no prazo de noventa dias de sua publicação oficial.

A proposta é justificada com a assertiva de que os prazos de validade devem ser instrumentos de informação na defesa dos

consumidores, e não elementos que tragam dificuldades e dúvidas para o entendimento e o cuidado com a saúde e a higiene. Assinala, ainda, que as indicações obrigatórias de dados de estocagem, conservação e consumo, reguladas em lei ou normas do Ministério da Saúde e dos demais órgãos do Estado, também devem constar em local e forma acessíveis à leitura e compreensão por parte de compradores e usuários. Além disso, que as temperaturas para melhor conservação, o nome e o endereço do fabricante, a composição nutricional, o número de registro no órgão competente, o lote de fabricação e o prazo de validade não podem ser inseridos em local sujeito a violação quando da abertura da embalagem.

O projeto de lei apensando, de autoria do Dep. Ribamar Alves, propõe a alteração do art. 31 da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, para acrescentar o § 2º dispondo sobre a fixação de informação relativa à validade do produto depois de aberto, indicado em horas, dias ou meses, e à forma correta de proceder seu armazenamento e conservação antes e depois da abertura.

A justificação baseia-se na circunstância de que, embora seja informado o prazo de validade do produto embalado, há uma lacuna em relação à validade do produto depois de aberto, pois não se alerta o consumidor para a garantia de que pode consumir um produto com satisfação, com os cuidados para seu armazenamento e conservação.

Despachada à Comissão de Defesa do Consumidor, para o exame de mérito, e à Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, para o exame dos aspectos de constitucionalidade e juridicidade, a proposição deverá aqui ser apreciada quantos aos aspectos relacionados às relações de consumo e à defesa do consumidor.

Aberto o prazo regimental de cinco sessões – no período de 04/09/2009 a 16/09/2009, para o recebimento de emendas ao projeto, nenhuma emenda foi apresentada nesta Comissão. Reaberto, nesta legislatura, o prazo para recebimento de emendas – no período de 21/03/2011 a 05/04/2011 – novamente não foram apresentadas emendas ao projeto.

II - VOTO DO RELATOR

Inicialmente cabe louvar as iniciativas dos ilustres Autores, Deps. Jefferson Campos e Ribamar Alves, de proporcionar mais uma garantia de informação ao consumidor no que respeita à qualidade e conservação dos alimentos. Tendo em vista os potenciais danos à saúde causados por produtos vencidos ou deteriorados, não se deve negligenciar sobre as informações de prazos de validade e condições de estocagem e conservação dos alimentos.

Entretanto, a matéria que se pretende regular nas propostas em apreciação já se encontra devidamente disciplinada pelo Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que “institui normas básicas sobre alimentos”. Deste decreto-lei, destacamos os seguintes dispositivos:

“CAPÍTULO III

Da Rotulagem

Art. 10. Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acôrdo com as disposições dêste Decreto-lei e demais normas que regem o assunto.

Parágrafo único. As disposições dêste artigo se aplicam aos aditivos internacionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como as matérias-primas alimentares e alimentos in natura quando acondicionados em embalagem que os caracterizem.

Art 11. Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimento não padronizado;

II - Nome e/ou a marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Sede da fábrica ou local de produção;

V - Número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;

VI - Indicação do emprêgo de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - O pêso ou o volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos.

§ 1º Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 4º Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art 12. Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art 13. Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art 14. Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Art 15. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Art 16. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Art 17. As indicações exigidas pelos artigos 11, 12, 13 e 14 dêste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprêgo de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Art 18. O disposto nos artigos 11, 12, 13 e 14 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

§ 1º Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico deverão mencionar no rótulo a forma de emprêgo, o tipo de

alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 2º Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser nêles acondicionados.

Art 19. Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo único. A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art 20. As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art 21. Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

Art 22. Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Decreto-lei e seus Regulamentos.

Art 23. As disposições deste Capítulo se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação."

Por outro lado, a Lei nº 9.782, de 1999¹, que criou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, estabelece:

"Art. 6º A Agência terá por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e de fronteiras.

Art. 7º Compete à Agência proceder à implementação e à execução do disposto nos incisos II a VII do art. 2º desta Lei, devendo:

.....

¹ Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.

III - estabelecer normas, propor, acompanhar e executar as políticas, as diretrizes e as ações de vigilância sanitária;

.....

IX - conceder registros de produtos, segundo as normas de sua área de atuação;

XV - proibir a fabricação, a importação, o armazenamento, a distribuição e a comercialização de produtos e insumos, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

.....

Art. 8º Incumbe à Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública.

§ 1º Consideram-se bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência:

.....

II - alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários;

.....

A ANVISA, no exercício de suas competências legais, editou a Resolução da Diretoria Colegiada nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprovou o Regulamento Técnico Sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, do qual transcrevemos os trechos abaixo:

“REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico 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.

.....

2. DEFINIÇÕES

2.1. Rotulagem: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

.....

2.3. Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

.....

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

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

.....

2.8. *Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.*

.....

2.11. *Lote: É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.*

.....

2.13. *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.*

3. PRINCÍPIOS GERAIS

3.1. *Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:*

a) *utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações 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;*

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

c) 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;

d) ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

e) 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;

f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

.....

3.4. A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

.....

6.5. Identificação do Lote

6.5.1. 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.

6.5.2. O lote é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

6.5.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

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

6.6. Prazo de Validade

6.6.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

a) deve ser declarado o "prazo de validade";

b) o prazo de validade deve constar de pelo menos:

o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;

o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão "fim de..... " (ano);

c) o prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

"consumir antes de..."

"válido até..."

"validade..."

"val:..."

"vence..."

"vencimento..."

"vto:..."

"venc:...."

"consumir preferencialmente antes de..."

d) as expressões estabelecidas no item "c" devem ser acompanhadas:

do prazo de validade; ou

de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade;
ou

de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 6.6.1 (b).

Toda informação deve ser clara e precisa;

e) o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo;

f) apesar do disposto no item 6.6.1 (a), não é exigida a indicação do prazo de validade para:

frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga;

vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas;

bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool;

produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação;

vinagre;

açúcar sólido;

produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares;

goma de mascar;

sal de qualidade alimentar (não se aplica para sal enriquecido)

alimentos isentos por Regulamentos Técnicos específicos.

6.6.2. Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções

necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

Em particular, para os alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano de fabricação.

Para declarar o prazo de validade, podem ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a - 18° C (freezer): ..."

"validade a - 4° C (congelador): ..."

"validade a 4° C (refrigerador): ..."

6.7. Preparo e instruções de uso do Produto

6.7.1. Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.

6.7.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.

O cotejo das normas legais e regulamentares acima apresentadas leva-nos a concluir que a rotulagem de alimentos, mais que relacionada à defesa do consumidor, insere-se no campo da legislação sanitária e das matérias sob jurisdição da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Diante disso, consideramos que, não obstante as boas intenções dos Autores, não cabe ao Congresso Nacional estabelecer legislação paralela sobre a mesma matéria. A legislação sanitária, por sua característica de parametrizar a qualidade dos alimentos e remédios, tendo em vista a proteção da saúde do usuário, coaduna-se perfeitamente com a proteção e defesa do consumidor, sendo dispensável a fixação de normas legais com esta finalidade.

Diante do exposto, votamos pela rejeição do Projeto de Lei nº 5.756, de 2009, e de seu apenso, o Projeto de Lei nº 6.988, de 2010.

Sala da Comissão, em de de 2012.

Deputado EROS BIONDINI
Relator