

# **ROTULAGEM DE ALIMENTOS**

**ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE  
RÓTULOS DE ALIMENTOS PROVENIENTES DA  
AGROINDÚSTRIA FAMILIAR**



**Autora: Rafaela Rocha Pinto**  
**Engenheira de Alimentos – Universidade Federal do Tocantins**



Colaboradoras: Luciene Aparecida Castravechi  
Suellen dos Santos Batista  
IFPA Campus Rural de Marabá



Dados para catalogação na fonte  
Setor de Processamento Técnico Biblioteca  
IFPA - Campus Rural de Marabá

---

P659r Pinto, Rafaela Rocha.

Rotulagem de Alimentos: orientações para elaboração de rótulos de alimentos provenientes da agroindústria familiar. / Rafaela Rocha Pinto, Luciene Aparecida Castravechi, Suellen dos Santos Batista. — Marabá: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará. Campus Rural de Marabá, 2024.

Projeto de pesquisa realizado através do edital 01/2024 meninas na ciência — Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA, 2024

1. Agricultura familiar - Pará. 2. Alimentos - composição. I. Castravechi, Luciene Aparecida. II. Batista, Suellen dos Santos. III. Título.

CDD: 630.5098115

---

Bibliotecária Evelane Garces Silva CRB-2: 1581

# Apresentação

Esta cartilha é proveniente do projeto de pesquisa: O protagonismo das mulheres do PDS (Projeto de Desenvolvimento Sustentável) – Porto Seguro/Marabá na luta pela terra e práticas agroecológicas de economia solidária, aprovado no Edital 01/2024 Meninas na Ciência do IFPA. O projeto é coordenado pela professora Luciene Aparecida Castravechi do Instituto Federal do Pará, Campus Rural de Marabá e tem como bolsista a aluna Suellen dos Santos Batista. A cartilha tem como objetivo abordar exemplos e instruções para elaborar os seguintes produtos: Mel, polpa de frutas, doce de leite, frutas e ervas desidratadas, licor, creme de cupuaçu, tucupi e ovos de galinha caipira. Ela foi elaborada por Rafaela Rocha Pinto, Engenheira de Alimentos pela UFT (Universidade Federal do Tocantins) e Doutora em Engenharia Química pela UNICAMP (Universidade Estadual de Campinas). O trabalho é proveniente da oficina: “Rotulagem de alimentos: orientações para a elaboração de rótulos dos produtos da agricultura familiar”, ocorrida em 20 de setembro de 2024 na Associação dos PDS – Porto Seguro.



# Sumário

Apresentação.....	1
Introdução.....	4
1. Informações obrigatórias no rótulo. ....	5
1.1 Denominação de venda do alimento (nome do produto).....	5
1.2. Lista de Ingredientes.....	5
<b>1.3. Informação nutricional.....</b>	<b>6</b>
1.4. Conteúdo Líquido.....	7
1.5. Indicação de Origem.....	8
1.6. Identificação de Lote.....	9
<b>1.7. Data de Validade.....</b>	<b>9</b>
1.8. Declaração de alergênicos.....	11
1.9. Declaração da presença de lactose e glúten.....	12
1.10. Adição de ferro e ácido fólico em farinhas de trigo e milho....	13
1.11. Rótulos de bebidas.....	14
<b>1.12. Rotulagem Facultativa.....</b>	<b>14</b>
1.13. O que não pode constar em rótulo de produto alimentício....	15
2. Exemplos de rótulos de alimentos.....	16
2.1. Mel.....	16
2.2. Polpa de frutas.....	17
2.3. Doce de leite.....	18
2.4. Frutas e ervas desidratadas.....	19
2.5. Licor.....	20
2.6. Creme de cupuaçu.....	21
2.7. Tucupi.....	22
2.8. Ovos de galinha caipira.....	23
Referências.....	24

# Introdução

A rotulagem de alimentos é exigida pela legislação e é uma forma de comunicação entre o fabricante e o consumidor. As informações disponibilizadas em um rótulo vão instruir os consumidores, por exemplo, quanto aos ingredientes e as datas de fabricação e validade de um produto. Um rótulo com design diferenciado e atrativo pode ser fator definitivo para que o cliente compre um alimento.

Todo alimento e bebida produzida e embalada na ausência do consumidor deve ser rotulado, segundo os padrões determinados pelos órgãos fiscalizadores, de forma clara e objetiva, contendo as informações legais e a identidade do produtor/empresa.

As partes de um rótulo são denominadas de painéis. Um rótulo pode ter apenas um painel que contenha todas as informações do produto ou ter as informações apresentadas em outros painéis. Os painéis de um rótulo são: painel principal, compreendendo o painel frontal e o painel lateral, e o painel secundário.

Desenvolver o rótulo de um produto é um grande desafio das agroindústrias, pois é preciso estar sempre atento às novas tendências e às novas legislações. Frequentemente, alimentos processados em pequenas agroindústrias são comercializados em embalagem sem rótulo ou com rotulagem inapropriada. Erros na concepção dos rótulos podem provocar desde a redução das vendas até processos judiciais.

A elaboração de rótulos deve atender, inicialmente, às exigências do Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, aprovado pela Resolução RDC número 259, de 20 setembro de 2002.

A agroindústria familiar é uma organização onde a família rural produz, processa e transforma produtos agrícolas e/ou pecuários para serem comercializados. Esse arranjo familiar rural surge como uma alternativa na busca de novos nichos de mercados, utilizando-se da maior diversidade de produtos e da diferenciação dos produtos através da transformação dentro da propriedade.

Esta cartilha abordará exemplos e instruções para elaborar os seguintes produtos: Mel, polpa de frutas, doce de leite, frutas e ervas desidratadas, licor, creme de cupuaçu, tucupi e ovos de galinha caipira.

## 1. Informações obrigatórias no rótulo

### 1.1 Denominação de venda do alimento (nome do produto)

A denominação de vendo é o nome do produto. Deve ser indicado no painel principal do rótulo (parte frontal), em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres (Figura 1).

Junto a denominação de venda podem constar palavras ou frases adicionais que informem quanto a forma de apresentação do produto, como por exemplo: Doce de leite em tablete; cogumelo em conserva fatiado).



Figura 1. Denominação de venda do produto

Fonte: Freitas, 2017.

### 1.2. Lista de Ingredientes

É a relação de todos os componentes do produto. Para apresentar essa informação, deve-se usar uma das seguintes expressões: "Ingredientes" ou "Ingr.".

Alimento com um único ingrediente não precisa colocar lista de ingredientes. Por exemplo: arroz, feijão, mandioca, etc.

A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando fizer parte de ingrediente composto, como: salmouras, xaropes e similares.

Se um ingrediente for composto e se representar menos do que 25% do total do alimento, seus ingredientes individuais não precisam ser discriminados, no entanto, se esse ingrediente composto representar mais do que 25% do total do alimento, seus ingredientes individuais precisam ser discriminados.

A Figura 2 apresenta dois ingredientes compostos, a goiabada cremosa e o fermento químico. A goiabada cremosa é composta por goiaba, açúcar a acidulante ácido cítrico. Já o fermento químico é composto por amido de milho, pirofosfato de ácido sódico e bicarbonato de sódio. No rótulo apresentado na Figura 2, apenas os ingredientes da goiabada cremosa são apresentados. Isso porque esse ingrediente representa mais de 25% do total do alimento.



**Figura 2.** Exemplo de declaração de ingrediente composto.

Fonte: Freitas, 2017.

### 1.3. Informação nutricional

A informação nutricional tem como função informar ao consumidor os nutrientes que o produto contém e pode ser calculada através de análises bromatológicas (composição química) do alimento.

Esta parte do rótulo pode ser apresentada na forma de tabela (modelo vertical A ou B) ou de texto (modelo linear).

As informações nutricionais, representadas de forma vertical ou linear, devem apresentar informações quanto a valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio, vitaminas e minerais. Tais informações devem ser expressas por porção, incluindo a medida caseira correspondente e em percentual de Valor Diário (%VD).

## 1.4. Conteúdo Líquido

O Conteúdo líquido é a quantidade exata do produto que poderá ser consumido, para isso é necessário descontar o peso da embalagem e, se for o caso, do líquido junto ao sólido (por exemplo: salmoura) presente no produto. As informações sobre o conteúdo líquido devem ser apresentadas na vista principal do rótulo e em cor contrastante com a cor de fundo do rótulo.

A unidade de medida a ser utilizada para descrever o conteúdo líquido do produto dependerá da grandeza do alimento (massa ou volume) e da quantidade líquida a ser comercializada, conforme Quadro 1.

**Quadro 1.** Informações sobre conteúdo líquido nos rótulos dos alimentos

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	TIPO DE MEDIDA (GRANDEZA)	QUANTIDADE	UNIDADES DE MEDIDA (SÍMBOLOS)
Sólido, granulado ou gel	Massa	menor ou igual a 1000 g	gramas (g)
		maior ou igual a 1000 g	quilograma (kg)
Líquido	volume	menor ou igual a 1000 mL	mililitros (mL)
		maior ou igual a 1000 mL	litro (L)

Fonte: Emater, 2022.

O número do conteúdo líquido nominal, acompanhado da unidade de medida correspondente (indicação quantitativa) deverá atender aos critérios estabelecidos para altura mínima dos algarismos, conforme o disposto no Quadro 2.

**Quadro 2.** Critérios metrológicos para informação de conteúdo líquido

CONTEÚDO LÍQUIDO EM GRAMAS OU MILILITROS	ALTURA MÍNIMA DOS ALGARISMOS
Menor ou igual a 50	2 mm
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3 mm
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4 mm
Maior que 1000	5 mm

Quando os produtos pré-medidos apresentarem uma fase sólida e outra líquida, separáveis por filtração simples (por exemplo pepino em conserva, picles, doces em caldas e similares), deverão indicar, os valores referentes ao conteúdo total contido na embalagem (peso líquido) e o conteúdo drenado (peso drenado)

precedidos das expressões: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO”, conforme Figura 3.



**Figura 3.** Indicação de conteúdo líquido em produto com fases sólida e líquida.

Fonte: Freitas, 2017.

## 1.5. Indicação de Origem

A Indicação de Origem consiste em um conjunto de informação que permite ao consumidor e aos órgãos de fiscalização identificarem a empresa produtora do alimento e seus dados cadastrais, sendo necessário informar o nome do empreendimento ou do produtor e o endereço completo do local de produção, conforme Figura 4.



**Figura 4.** Dados cadastrais da Agroindústria e Registro Sanitário.

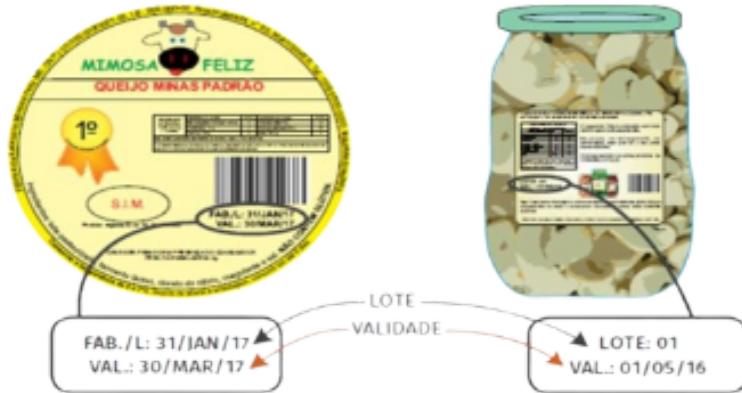
Fonte: Freitas, 2017.

## 1.6. Identificação de Lote

O lote de um produto é um grupo de itens que foram fabricados juntos, sob as mesmas condições operacionais, como temperatura, agitação, força e tipo de prensa, e de espaço de tempo, obtendo-se assim produtos com mesmas características. Além de agregar itens dentro de um grupo, o lote auxilia na rastreabilidade de um alimento, possibilitando sua identificação no estoque da agroindústria ou no ponto de venda (feira, supermercado, etc.).

Todo rótulo deve ter impresso uma indicação em código, que permita identificar o lote a que pertence o alimento. Esse código representa o próprio lote do produto e deve estar presente em um local visível e legível no rótulo.

O critério de definição do lote é dado pela empresa. Em pequenos empreendimentos, um lote pode corresponder à produção de um dia e a própria data de fabricação pode ser o código do lote. Vale ressaltar que essa seria apenas uma sugestão, ficando a forma definitiva de código do lote definida pelo produtor. A Figura 5 mostra alguns exemplos de códigos de lotes.



**Figura 5.** Exemplos de informações de prazo de validade e lote.

Fonte: Freitas, 2017.

## 1.7. Data de Validade

A data de validade de um produto é a data máxima em que o produto deve ser consumido, pois, até essa data, o alimento permanece seguro para o consumo. É importante ressaltar que o alimento estará adequado para consumo, dentro do prazo estabelecido e informado em rótulo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante.

Para apresentar no rótulo a data de validade de um alimento, pode-se usar qualquer uma das expressões: "Consumir antes de:..."; "Válido até:..."; "Validade:..."; "Val...."; "Vence:..."; "Vencimento:..."; "Vto:..." "Consumir preferencialmente antes de:...".

Quando o produto exigir condições especiais para sua conservação, devem ser incluídas, no rótulo, as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas para a conservação do produto e o tempo que o fabricante garante qualidade nessas condições.

No caso de produtos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, essa característica deve ser indicada.

Por exemplo:

- "Validade a -18 °C (freezer):..."
- "Validade a -4 °C (congelador):..."
- "Validade a 4 °C (refrigerador):..."

Nesses casos, deve ser indicado o dia, o mês e o ano de fabricação. A Figura 6 ilustra essa explicação.



**Figura 6.** Informação de prazo de validade em alimento congelado.  
Fonte: Freitas, 2017.

Em rótulos de alimentos que possam sofrer alterações após abertura de suas embalagens, deve-se utilizar as expressões:

- "Válido por ..... dias após abertura da embalagem."

- “Após aberto manter refrigerado por até ..... dias.”

Os alimentos que necessitam de condições especiais para sua conservação devem ter essas condições informadas no rótulo, indicando as precauções necessárias para preservar a qualidade do produto durante o prazo de validade estabelecido pela agroindústria.

Por exemplo:

- “Conservar em local limpo, seco e arejado”;
- Conservar ao abrigo do sol e calor, em local limpo, seco, arejado e sem odor”;
- Manter refrigerado em temperatura de 0°C a 7°C”;
- Manter sob temperatura de -12 °C ou mais frio”.

Alguns produtos alimentícios não tem a necessidade de conter a Data de Validade, sendo eles:

- Frutas e hortaliças frescas (não processadas);
- Vinhos;
- Bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool;
- Produtos de panificação e confeitoria que, pela natureza do conteúdo, sejam, em geral, consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação;
- Vinagre, açúcar sólido, produtos de confeitoria 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);
- Outros alimentos isentos por Regulamentos Técnicos Específicos.

Nesses casos, pode-se utilizar a expressão “Produtos com validade indeterminada desde que mantido sob as condições indicadas de armazenamento” ou outras expressões similares.

## 1.8. Declaração de alergênicos

O acesso a informações corretas sobre a composição dos alimentos é essencial para proteger a saúde de pessoas com alergias alimentares.

Os principais alimentos que causam alergias alimentares e devem ser obrigatoriamente declarados nos rótulos são: trigo, centeio, cevada, aveia, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leite (de todas as espécies de mamíferos) amêndoas, avelãs, castanhas em geral, macadâmias e nozes.

Quando o produto tiver em sua composição um ingrediente ou mais ingredientes causadores de alergias ou seus derivados, o rótulo deverá trazer a declaração:

- “ALÉRGICOS: CONTÉM (nomes comuns dos alimentos que causam alergias)”;
- “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (nomes comuns dos alimentos que causam alergias)”;
- “ALÉRGICOS: CONTÉM (nomes comuns dos alimentos que causam alergias) E DERIVADOS”.

A expressão: “ALÉRGICOS: PODE CONTER (nomes comuns dos alimentos que causam alergias)” deve ser utilizada em casos de possível contaminação cruzada (quando o componente alergênico não é adicionado intencionalmente ao produto, porém este pode apresentar-se em pequenas quantidades devido a condições de armazenamento, manuseio e processo em um mesmo ambiente em que um alimento alergênico esteve presente).

As indicações das advertências de presença de alergênicos devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes, escritas em caracteres legíveis, em caixa-alta e negrito, conforme a Figura 7.



**Figura 7.** Indicação de advertência quanto à presença de alergênicos.

Fonte: Freitas, 2017.

## 1.9. DECLARAÇÃO DA PRESENÇA DE LACTOSE E GLÚTEN

A lactose é um importante açúcar presente no leite e o glúten é uma proteína presente em diversos cereais, como trigo, cevada e centeio. Atualmente um elevado número de pessoas vem apresentando-se alérgicas a esses compostos, podendo, tais indivíduos, apresentar uma série de desconfortos gastrointestinais ao consumirem alimentos contendo lactose ou glúten.

Com o objetivo de promover a segurança aos consumidores alérgicos, foram publicadas as leis de nº 13.305, de 4 de julho de 2016 (indicar a presença de lactose) e a de nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (indicar a presença de glúten).

Expressões como: “CONTÉM LACTOSE”, “NÃO CONTÉM LACTOSE”, “CONTÉM GLÚTEN”, NÃO CONTÉM GLÚTEN” devem estar expressas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e escritas em caracteres legíveis em caixa-alta e negrito, conforme a Figura 8.



**Figura 8.** Declaração de ingredientes causadores de alergia.

Fonte: Freitas, 2017.

Em caso da possibilidade de contaminação cruzada, deve-se utilizar a seguinte expressão: “PODE CONTER LACTOSE”. “PODE CONTER GLÚTEN”.

## 1.10. ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO EM FARINHAS DE TRIGO E MILHO

As farinhas de trigo e de milho produzidas no Brasil devem ser enriquecidas com ferro e ácido fólico, conforme a Resolução RDC nº 150, de 13 de abril de 2017. Por essa razão, em caso de utilização desses ingredientes no produto alimentício, deve-se constar no rótulo, com caracteres legíveis, a expressão: “Enriquecida com ferro e ácido fólico”.

Entretanto, tal obrigatoriedade não se aplica às farinhas de milho fabricadas por agricultor familiar, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário e microempreendedor individual. Dessa forma, farinhas de milho provenientes desses tipos de processamento/empreendimento, devem ser designadas pelo nome convencional do produto, seguido da expressão “sem adição de ferro e ácido fólico”.

Quando utilizadas como ingredientes em produtos alimentícios, as farinhas de trigo e de milho enriquecidas ou não, devem ser declaradas na lista de ingredientes com as designações “enriquecidas com ferro e ácido fólico” ou “sem adição de ferro e ácido fólico”, conforme o caso.

## 1.11. Rótulos de bebidas

Os rótulos das bebidas devem cumprir as recomendações para rotulagem de alimentos em geral, acrescidas das recomendações estabelecidas na Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994 e em seu regulamento específico, o Decreto nº 6.871, de 4 de julho de 2009.

Frases de advertência devem ser inseridas no rótulo, como no caso das bebidas alcoólicas: “Evite o consumo excessivo de álcool”; “Beba com moderação”; “Se for dirigir, não beba” e das bebidas que contenham corante(s) e/ou aromatizante(s) artificiais: “Colorido artificialmente” e “Aromatizado artificialmente”.

## 1.12. Rotulagem Facultativa

Os rótulos dos produtos poderão conter outras informações ou representações gráficas, tais como indicação de receitas, jogos e brincadeiras para crianças, sinais distintivos, código de barras, QR Code e outros.

Os sinais distintivos são nomes ou elementos gráficos (logotipos) que surgiram para identificar e/ou qualificar certos produtos e serviços no mercado, conforme Figura 9.



**Figura 9.** Exemplos de sinais distintos.

Fonte: Freitas, 2017.

Para o consumidor, os sinais podem significar durabilidade, seriedade, confiança, qualidade e familiaridade.

São exemplos de sinais distintivos: marcas de certificação, marcas coletivas, indicação geográfica, entre outros.

Embora não seja legalmente obrigatório, o código de barras e o QR Code tem sido cada vez mais exigido pelo mercado e, consequentemente, inserido nos rótulos dos produtos da agricultura familiar.

Códigos de barras são utilizados para representar uma numeração (identificação) atribuída ao produto. Propiciam agilidade na captura da informação e identificação dos produtos, além de permitir a codificação de informações adicionais, número de lote e/ou data de validade. O QR Code tem sido utilizado nas cadeias produtivas de alimentos, principalmente para controle de estoque, identificação e rastreabilidade dos produtos no mercado. O usuário, para utilizá-lo, necessita apenas de um telefone celular com câmera e de um aplicativo específico instalado para a leitura do código.

### **1.13. O que não pode constar em rótulo de produto alimentício**

Em um rótulo alimentício não podem conter informações que induzam o consumidor a erro ou engano quanto a verdadeira composição, qualidade ou quantidade do alimento.

Dessa forma, os rótulos dos alimentos não devem:

- Apresentar informações falsas, que atribuam efeitos ou propriedades que os alimentos não possuam;
- Destacar a presença ou a ausência de componente que faça parte naturalmente do produto;
- Ressaltar a presença de componente que é adicionado em todos os produtos da mesma natureza;
- Destacar às qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas de ingredientes ou componentes;
- Indicação de que o alimento possua propriedades medicinais ou terapêuticas;
- Aconselhar ao consumo do produto como estimulante para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

## 2. Exemplos de rótulos de alimentos

### 2.1. MEL

Mel é o produto alimentício natural produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores ou da eliminação oriunda de partes vivas das plantas ou de ejeção de insetos sugadores de plantas que se encontram sobre partes vivas de plantas, em que as abelhas recolhem, transformam, conciliam com substâncias específicas próprias, conservam e deixam madurar nos favos da colmeia.

A seguir um exemplo de rótulo de mel.



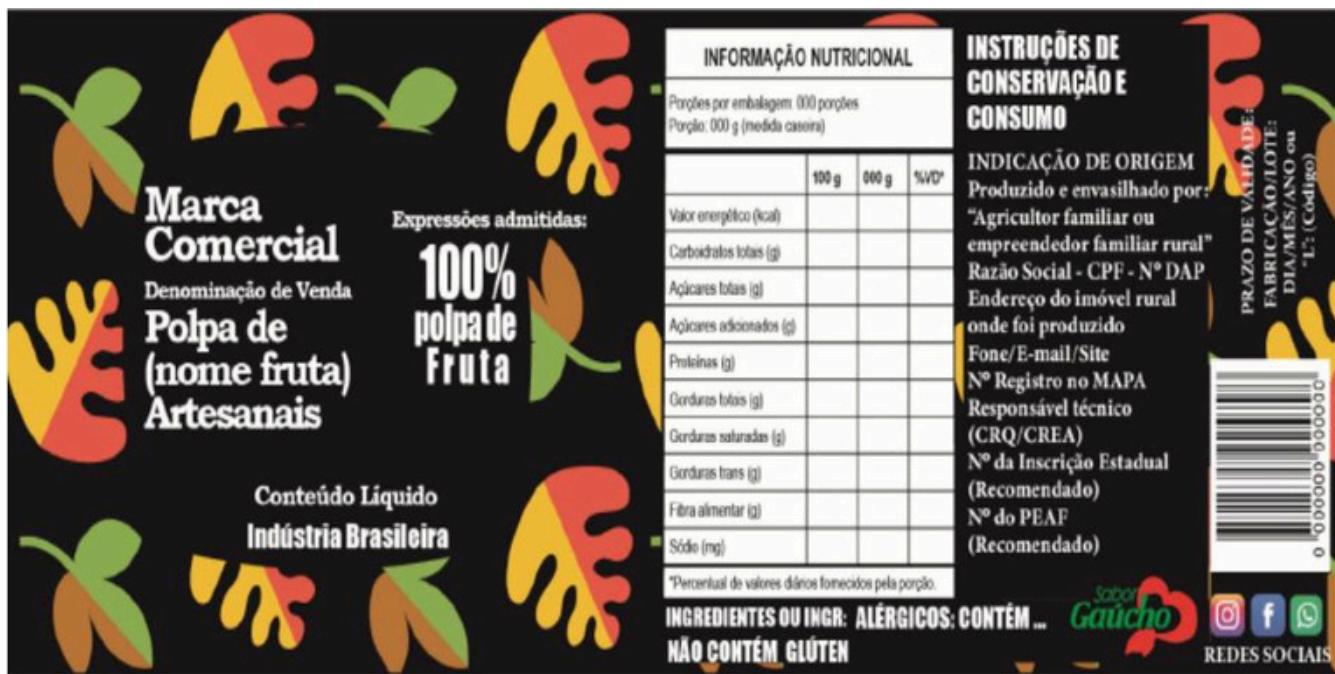
**Fonte:** Freitas, 2017.



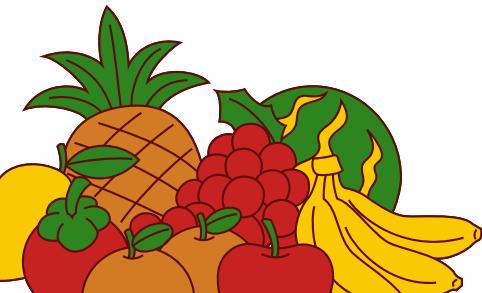
## 2.2. POLPA DE FRUTAS

Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados.

A seguir um exemplo de rótulo de polpa de fruta.



**Fonte:** Freitas, 2017.



## 2.3. DOCE DE LEITE

Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).

A seguir um exemplo de rótulo de doce de leite.



**Fonte:** Freitas, 2017.



## 2.4. FRUTAS E ERVAS DESIDRATADAS

Frutas e ervas desidratadas são alimentos que sofreram redução de umidade a fim de proporcionar maior vida de prateleira ao produto, bem como diferentes atributos sensoriais.

A seguir um exemplo de rótulo de frutas e ervas desidratadas.



**Fonte:** Freitas, 2017.

## 2.5. LICOR

Licor é uma bebida alcoólica composta por uma mistura de água, álcool, açúcar e substâncias que lhe dão aroma e sabor, extraídos de: frutas, flores, folhas, cascas, raízes, sementes ou essências industriais.

De acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA, bebidas alcoólicas são dispensadas de rotulagem nutricional e segundo a Resolução RDC nº54 de 12 de novembro de 2012, não é permitida a informação nutricional complementar em bebidas alcoólicas. De acordo com a Portaria do INMETRO nº157/2002, para produtos com conteúdo líquido maior que 200 mL, a altura mínima dos algarismos deve ser de 4 mm.

A seguir um exemplo de rótulo de licor.



Vista frontal do rótulo de licor

**Fonte:** Sou Licor.



Vista do verso do rótulo de licor

**Fonte:** Rodrigues, 2016.

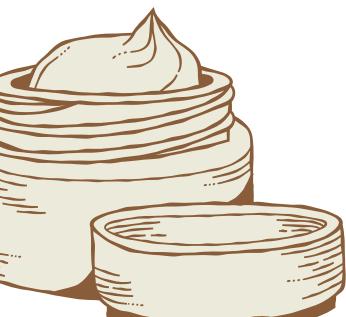
## 2.6. CREME DE CUPUAÇU

O creme de cupuaçu é um produto feito a partir da polpa da fruta cupuaçu.

A seguir um exemplo de rótulo de creme de cupuaçu.



**Fonte:** Pinterest, 2024.



## 2.7. TUCUPI

O Tucupi é um líquido amarelo extraído da mandioca-brava, muito comum na culinária do norte do Brasil. Ele é bastante utilizado em pratos típicos como o pato no tucupi e o tacacá.

O rótulo do tucupi deve ser previamente aprovado pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ), conforme ADEPARÁ (2008), e constar em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

- I - o nome do produtor ou fabricante;
- II - o endereço do estabelecimento de produção;
- III - o número do registro do produto na ADEPARÁ;
- IV - a denominação do produto;
- V - a marca comercial;
- VI - os ingredientes;
- VII - o conteúdo, expresso na unidade correspondente de acordo com normas específicas;
- VIII - a data de fabricação;
- IX - o prazo de validade.

O rótulo do tucupi não poderá apresentar desenho ou figura que induza ao erro ou confusão em relação ao produto.

O tucupi quando acrescido de sal deverá conter em seu rótulo a expressão "Com Sal".

O tucupi quando acrescido de açúcar deverá conter em seu rótulo a expressão "Com Açúcar".

O tucupi produzido no Estado deverá conter em seu rótulo a expressão "Produzido no Pará - Emprego e Renda para os Paraenses", assim como a bandeira do Estado do Pará.

## 2.8. OVOS DE GALINHA CAIPIRA

Para ser considerado ovo caipira, as galinhas devem ser alimentadas com dietas exclusivamente de origem vegetal, sem farinhas de origem animal e sem pigmentos artificiais na ração. O animal deve ser criado em ambiente com uma instalação fechada, mas que tenha também uma área de abertura com acesso a pastagem. Assim como na produção orgânica não podem receber medicamentos como antibióticos.

A seguir um exemplo de rótulo de ovos de galinha caipira.



**Fonte:** Freitas, 2017.

## Referências

ADEPARÁ. Instrução Normativa ADEPARÁ nº 1 de 24/06/2008. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=147675>. Acesso em: 30 set. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003. 2003. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/resolucao-dipoa-1-de-09-01-2003,743.html>. Acesso em: 30 set. 2024.

BRASIL, Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO. Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Freitas, Jackson Fernandes de. Rotulagem de alimentos : orientações para elaboração de rótulos dos produtos da agricultura familiar / Jackson Fernandes de Freitas, Mariana Barboza Vinha e Rachel Quandt Dias. - Vitória, ES : Incaper, 2017. 60 p. (Incaper. Circular Técnica, 06-I).

Emater/RS-Ascar. Guia para elaboração de rótulos de embalagens de alimentos e bebidas. Andreza Girelli [et al.] ; revisão técnica, Leandro Luis Kroth, Mônica Dall'Asta, Francine Balzaretti Cardoso. - Porto Alegre: Emater/RS-Ascar, 2022. 110 p. : il. color.

RODRIGUES, V., N.; ZITKOSKI, N.; SANTOS, D. F.; PINTO, V. Z. ELABORAÇÃO DE RÓTULO PARA BEBIDAS ALCOÓLICAS. VI Jornada de Iniciação Científica e Tecnológica, Ciência e Tecnologia Transformando e Sociedade. Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Chapecó. 2016.

SOU LICOR. Disponível em: <https://visitmadeira.com/pt/o-que-fazer/associados-animacao-turistica/sou-licor/>. Acesso: 30 set 2024.

PINTEREST. Disponível em: <https://br.pinterest.com/pin/826551337873617934/>. Acesso: 30 set 2024.