



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

OFÍCIO Nº 657/2022/GAB-GM/MAPA

Brasília, 1º de agosto de 2022.

Ao Senhor

MINISTRO DE ESTADO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA

Esplanada dos Ministérios, Palácio da Justiça, Bloco T, Edifício Sede
70064-900 - Brasília/DF

Assunto: Rótulos e marcas comerciais de produtos de origem vegetal, também denominados de *plant based*, utilizando nomes de produtos tradicionais de origem animal.

Senhor Ministro,

1. Cumprimentando-o, refiro-me a rótulos e marcas comerciais de produtos de origem vegetal, também denominados de *plant based*, que estão utilizando nomes de produtos tradicionais de origem animal, nomenclaturas que têm legislação restritiva ao seu uso.
2. Os produtos de origem animal, como o leite e as carnes e seus derivados, possuem rígida regulamentação de produção e de rotulagem no intuito de respeitar o direito à informação do consumidor em relação ao que se está adquirindo e as suas características nutricionais e físico-químicas básicas.
3. Visto o contexto, esta Pasta entende necessário e urgente a adoção de um tratamento uniforme com respeito à fiscalização da utilização das denominações dos produtos de origem animal, como os lácteos e produtos cárneos, em rótulos de embalagens de produtos vegetarianos ou veganos (*plant based*). Ao utilizarem os mesmos nomes para designar produtos vegetais, que têm diferentes características e distintos valores nutricionais, o consumidor é induzido em erro por achar que está adquirindo produto conhecido e com as mesmas características, o que não é verdade.
4. Desta forma, para ordenar o crescente mercado de produtos de origem vegetal (*plant based*), proponho a urgente restrição dos rótulos e marcas comerciais que usem indevidamente o nome de produtos tradicionais de origem animal em produtos de origem vegetal, baseada na norma já existente do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 - RIISPOA, como detalhado na anexa Nota Técnica nº 3/2022/SE/ASS/SE/MAPA, exarada pela Assessoria da Secretaria-Executiva deste Ministério.
5. Assim, fico no aguardo de um posicionamento da Área Técnica competente desse Ministério da Justiça e Segurança Pública - MJSP sobre o tema, especificamente, da Secretaria Nacional do Consumidor.

Atenciosamente,

MARCOS MONTES

Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Anexo: Nota Técnica nº 3/2022/SE/ASS/SE/MAPA ([22593811](#)).

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 8º Andar - (61) 3218-2800
70043-900 Brasília/DF – <http://www.gov.br/agricultura>



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

OFÍCIO Nº 659/2022/GAB-GM/MAPA

Brasília, 1º de agosto de 2022.

Ao Senhor

MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE

Esplanada dos Ministérios, Bloco G

70058-900 - Brasília/DF

Assunto: Rótulos e marcas comerciais de produtos de origem vegetal, também denominados de *plant based*, utilizando nomes de produtos tradicionais de origem animal.

Senhor Ministro,

1. Cumprimentando-o, refiro-me a rótulos e marcas comerciais de produtos de origem vegetal, também denominados de *plant based*, que estão utilizando nomes de produtos tradicionais de origem animal, nomenclaturas que têm legislação restritiva ao seu uso.
2. Os produtos de origem animal, como o leite e as carnes e seus derivados, possuem rígida regulamentação de produção e de rotulagem no intuito de respeitar o direito à informação do consumidor em relação ao que se está adquirindo e as suas características nutricionais e físico-químicas básicas.
3. Visto o contexto, esta Pasta entende necessário e urgente a adoção de um tratamento uniforme com respeito à fiscalização da utilização das denominações dos produtos de origem animal, como os lácteos e produtos cárneos, em rótulos de embalagens de produtos vegetarianos ou veganos (*plant based*). Ao utilizarem os mesmos nomes para designar produtos vegetais, que têm diferentes características e distintos valores nutricionais, o consumidor é induzido em erro por achar que está adquirindo produto conhecido e com as mesmas características, o que não é verdade.
4. Desta forma, para ordenar o crescente mercado de produtos de origem vegetal (*plant based*), proponho a urgente restrição dos rótulos e marcas comerciais que usem indevidamente o nome de produtos tradicionais de origem animal em produtos de origem vegetal, baseada na norma já existente do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 - RIISPOA, como detalhado na anexa Nota Técnica nº 3/2022/SE/ASS/SE/MAPA, exarada pela Assessoria da Secretaria-Executiva deste Ministério.
5. Assim, fico no aguardo de um posicionamento da Área Técnica competente desse Ministério da Saúde sobre o tema, especificamente, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa.

Atenciosamente,

MARCOS MONTES

Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Anexo: Nota Técnica nº 3/2022/SE/ASS/SE/MAPA ([22593811](#)).

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 8º Andar - (61) 3218-2800
70043-900 Brasília/DF – <http://www.gov.br/agricultura>



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA EXECUTIVA
ASSESSORIA SECRETARIA EXECUTIVA

NOTA TÉCNICA Nº 3/2022/SE/ASS/SE/MAPA

PROCESSO Nº 21000.020220/2021-62

INTERESSADO: CÂMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DE LEITE E DERIVADOS

ASSUNTO

Embalagens comerciais de produtos de origem vegetal, também denominados de *plant based*, estão utilizando nomes de produtos tradicionais de origem animal, nomenclaturas que tem legislação restritiva ao seu uso. Rótulos com expressões indevidas e que não transmitem mensagens claras ao consumidor brasileiro.

REFERÊNCIAS

Embora já existam vários processos envolvendo o presente assunto, a presente Nota Técnica utiliza o processo SEI nº 21000.020220/2021-62, que tem Ofício CSLEI nº 03/2021 - Produtos de origem vegetal (14370988) do Presidente da Câmara Setorial do Leite e Derivados, para analisar o tema recorrente de forma detalhada.

SUMÁRIO EXECUTIVO

Os produtos de origem animal, como o leite e as carnes e seus derivados, possuem rígida regulamentação de produção e de rotulagem no intuito de respeitar o direito à informação do consumidor em relação ao que se está adquirindo e as suas características nutricionais e físico-químicas básicas.

Atualmente, tem se intensificado a produção e comercialização dos produtos de origem vegetal, também denominados produtos vegetarianos, veganos ou "*plant based*". Entretanto, ocorre que esses alimentos se utilizam das denominações consagradas dos produtos de origem animal em suas embalagens no intuito de facilitar sua aceitação no mercado. Contudo, os produtos de origem vegetal têm diferentes características e distintos valores nutricionais, além de não possuírem as mesmas regulamentações e não passarem pelas mesmas fiscalizações que os produtos de origem animal.

HISTÓRICO

ANVISA emitiu o Ofício nº 35/2018/SEI/GIALI/GGFIS/DIMON/ANVISA (5556716), assinado pela Gerente de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos Substituta, em 26/09/2018, eo Memorando nº 63/2018 /SEI/GEREG/GGALI/DIARE/ANVISA (5556738) assinado pelo Gerente de Registro de Alimentos em 24/09/2018. O MAPA emitiu a Informação nº 50/DREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA (4890373).

A Gerência Geral de Alimentos (GGALI) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) encaminhou o Ofício nº 3/2019 /SEI/GEREG/GGALI/DIRE2/ANVISA (7236507), em 03/05/2019, para o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA/SDA/MAPA) e para o Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor (DPDC/Senacon) questionando sobre o uso dos termos "vegetal" e "vegano" em produtos tradicionalmente reconhecidos como de origem animal. Em resposta, o DIPOA/SDA/MAPA enviou os Ofícios nº 54/2019/DRIN/DIPOA/SDA/MAPA (7938382), em 22/07/2019, e Ofício nº 166/2019/DIPOA/SDA/MAPA (7950704), manifestando que "a utilização

do termos “vegetal” ou “vegano” fere não só a identidade do produto, como também princípios legais para a identificação dos mesmos (...) portanto, que as Denominações de Venda características de alimentos que são Produtos de Origem Animal devem ter uso privativo aos Produtos de Origem Animal”.

O MAPA emitiu a Informação nº 367/DREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA, em 11/09/2019 (8291691), a Informação nº 525/DREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA (11022587), em 17/06/2020, a Informação nº 654/DREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA (11317336), em 19/07/2020. A Informação nº 1221/DREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA (12794483), de 23/11/2020, foi enviada pelo o Ofício nº 470/2020/DIPOA/SDA/MAPA (12869525) para Gerência-Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária (GGFIS) da ANVISA em 25/11/2020.

O Coordenador Geral de Estudos e Monitoramento de Mercado, do Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, da Secretaria Nacional do Consumidor, do Ministério da Justiça e Segurança Pública, enviou o Ofício nº 100/2020/CGEMM/DPDC/SENACON/MJ (12905290), em 24/11/2020, para o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária (DIPOA/SDA) sobre os “Critérios técnicos para comercialização de produtos lácteos”. O MAPA, em resposta a essa demanda, emitiu a Informação nº 1300/DREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA (12986553), em 03/12/2020.

O MAPA também recebeu o Ofício CSLEI nº 03/2021 - Produtos de origem vegetal (14370988) do Presidente da Câmara Setorial do Leite e Derivados, em 18/03/2021.

ANÁLISE

A Constituição da República estabelece como direito fundamental dos cidadãos a proteção ao consumidor (Art. 5º, XXXII), bem como estabelece a defesa do consumidor como um princípio da ordem econômica (Art. 170, V).

O Congresso Nacional, em 1990, cumpriu o dever estabelecido no artigo 48 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias e editou a Lei 8.078/1990, o Código de Defesa do Consumidor – CDC.

O objetivo da Política Nacional das Relações de Consumo é o respeito à saúde do consumidor e a transparência das relações de consumo (Art. 4º, caput, do CDC).

A obrigação do Poder Público é proteger efetivamente o consumidor, garantindo produtos com padrões adequados de qualidade, segundo a legítima expectativa que é gerada no consumidor (Art. 4º, II, d, do CDC).

É direito básico do consumidor a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos (Art. 6º, III, do CDC).

Nas práticas comerciais é obrigação do fornecedor a oferta e apresentação de produtos e serviços com informações corretas, claras e precisas (Art. 31 do CDC).

A publicidade enganosa é proibida, em especial aquela que seja capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, origem e propriedades do produto (Art. 37, caput e § 1º, do CDC).

Os produtos de origem animal são obrigatoriamente fiscalizados para garantia da qualidade do produto (Art. 1º da Lei 1.283/1950), dentre os quais estão as carnes e o leite e seus derivados (Art. 2º, c, da Lei 1.283/1950).

A Lei 1.283/1950 determina que o Poder Executivo da União edite regulamento sobre a classificação de estabelecimentos; as condições para registro de produtos; a fixação dos tipos e padrões de produtos de origem animal; o registro de rótulos e marcas e demais detalhes necessários para garantir a segurança do consumidor (Art. 9º, § 1º).

O Decreto 9.013/2017, denominado Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa), regulamenta a Lei 1.283/1950 e a Lei 7.889/1989.

Como exemplo do setor lácteo, o Decreto Riispoa define, entre outras denominações, que:

- **leite** é o produto da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias (Art. 235) ou de outra espécie, desde que identificada (Art. 235, § 1º);
- **produtos lácteos** são aqueles obtidos mediante processamento tecnológico do leite (Art. 364);
- **produtos lácteos compostos** são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite, representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome” (Art. 365);
- **mistura láctea** é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome” (Art. 366);
- **creme de leite** é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite (Art. 368);
- **manteiga** é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite (Art. 371);
- **queijo** é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite (Art. 373) com a seguinte especificação no § 4º: “**A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea**”.
- **queijo de coalho** é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas (Art. 376);
- **queijo de manteiga ou queijo do sertão** é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com adição de manteiga de garrafa;
- **queijo minas frescal** é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado e não maturado (Art. 378);
- **queijo minas padrão** é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado e maturado (Art. 379);
- **ricota fresca** é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite (Art. 380);
- **ricota defumada** é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, submetido à secagem e à defumação (Art. 381);
- **queijo prato** é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada (Art. 382);
- **queijo provolone** é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado (Art. 838);
- **queijo regional do norte ou queijo tropical** é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento (Art. 384);
- **leites fermentados** são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da fermentação láctea (Art. 386);
- **leites concentrados e leites desidratados** são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite (Art. 387);

- **leite aromatizado** é o produto lácteo resultante da mistura preparada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final (art. 392);
- **doce de leite** é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite sob ação do calor, com adição de sacarose (Art. 393);
- **requeijão** é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada do leite, opcionalmente com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias (Art. 394) com a seguinte especificação no parágrafo único: **“A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea”**.
- diversos outros derivados lácteos também são definidos, todos vinculados ao leite, para produtos oriundos da vaca ou outros animais sadios (Arts. 395 a 412);

O Decreto Riispoa veda que produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto utilizem rótulos ou qualquer forma de apresentação que declarem ou sugiram que são oriundos do leite (Art. 457).

Como exemplo do setor de carnes, o Decreto Riispoa define, entre outras denominações, que:

- **carnes** são as massas musculares e os demais tecidos procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial (Art.276);
- **almôndega** é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada (Art. 294);
- **hambúrguer** é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, moldado na forma de disco ou na forma oval (Art. 295);
- **quibe** é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída (Art. 296);
- **linguiça** é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico (Art. 297);
- **mortadela** é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais e submetido a processo térmico característico (Art. 299);
- **salsicha** é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais e submetido a processo térmico característico (Art. 300);
- **presunto** é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno e submetido a processo tecnológico adequado (Art 301);
- **apresentado** é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares de suínos, transformados em massa, e submetido a processo térmico específico (Art. 302);
- **fiambre** é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais e submetido a processo térmico específico (Art. 303);
- **salame** é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado (Art. 304);

- **pepperoni** é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho condimentado, apimentado (Art. 305);
- **copa** é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado (Art. 306);
- **lombo** é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos (Art. 307);
- **bacon** é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos (Art. 308);
- **torresmo** é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas (Art. 308+B);
- **charque** é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação (Art. 311);
- diversos outros produtos cárneos também são definidos, todos vinculados às carnes, para produtos oriundos de animais sadios (Arts. 276 a 314).

O Decreto do Riispoa é claro ao estabelecer que os rótulos dos produtos de origem animal devem ser claros e fidedignos com o produto vendido para não induzir o consumidor em erro (art. 446).

Os diversos produtos de origem animal possuem Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) rígido para garantir a segurança alimentar e a correta identificação dos produtos.

A RDC 259/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) impõe que o nome de venda do alimento deva exprimir sua verdadeira natureza (item 2.9).

A IN 22/2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) destaca a impossibilidade de a nomenclatura do produto induzir o consumidor em erro ou engano (item 2.14 e 3.1, a).

DOCUMENTOS RELACIONADOS

Há outros processos sobre a mesma temática: SEI nº 21012.001646/2018-82, com a Informação nº 525/DREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA (11022587); SEI nº 21000.028426/2019-16, que tem Ofício nº 3/2019/SEI/GEREG/GGALI/DIRE2/ANVISA (7236507), Ofício 54/2019 /DRIN/DIPOA/SDA/MA (7938382) e Ofício nº 166/2019/DIPOA/SDA/MAPA(7950704); SEI nº 21000.032376/2020-13, com a Nota Técnica 8 (10757207); SEI nº 21000.040870/2020-43, com a Informação nº 654 (11317336); SEI nº 21000.074060/2020-91, com Informação nº 1221/DREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA (12794483).

CONCLUSÃO

É necessária uma orientação uniforme de tratamento da questão referente à fiscalização da utilização das denominações dos produtos de origem animal, como os lácteos e produtos cárneos, em embalagens de produtos vegetarianos ou veganos (*plant based*). As designações de produtos como “creme de leite de arroz”, “queijo vegano”, “manteiga de coco” e outras trazem a problemática dessas apropriações de nomenclaturas, como destacado acima, estão relacionadas à incorretas informações passadas ao consumidor.

As carnes, produtos cárneos, o leite e os produtos lácteos, por exemplo, possuem características nutricionais específicas e já consolidadas no conhecimento popular. Ao utilizar o mesmo nome para designar produtos vegetais, o consumidor é induzido em erro por achar que está adquirindo produto conhecido e com as mesmas características, o que não é verdade.

Essa situação impede o regular andamento do mercado, bem como desrespeita diretamente a Constituição da República, o Código de Defesa do Consumidor, a Lei 1.283/1950, o Decreto Riispoa, as normas da Anvisa e as normas do MAPA.

Portanto, é mister que a fiscalização coíba as orientações nos rótulos de embalagens que violam o direito à informação apropriada ao consumidor. O uso de denominações tradicionais de produtos animais, como a utilização da palavra leite queijo, manteiga, requeijão, carne ou outras, não devem ser usados em produtos de origem vegetal, porque passam informações equivocadas para o consumidor.

Desta forma, é urgente a necessidade de restringir os rótulos que usem indevidamente o nome de produtos tradicionais de origem animal em produtos de origem vegetal, baseada na norma já existente do Decreto 9.013/2017 - RIISPOA.

Adicionalmente, a exemplo da diferenciação bem estabelecida na sociedade brasileira entre a manteiga, de origem animal, e a margarina, de origem vegetal, seria adequado fazer norma conjunta para regular o novo setor dos produtos de origem vegetal (*plant based*) com novos termos para estes produtos distintos.

À consideração superior, atentamente,

Eduardo Mello Mazzoleni
Analista de Comércio Exterior

Luis Eduardo Pacifici Rangel
Diretor de Programa



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO MELLO MAZZOLENI, Analista de Comércio Exterior**, em 05/07/2022, às 17:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL, Diretor de Programas**, em 06/07/2022, às 09:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:
https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **22593811** e o código CRC **6E543624**.