

3

Regulamentações de alimentos embalados em diversos países: foco em prazo de validade

Apresenta-se uma análise comparativa das regulamentações de alimentos embalados em sete países desenvolvidos e em desenvolvimento, sendo o foco deste capítulo as informações obrigatórias da rotulagem de alimentos embalados. Esse panorama busca evidenciar pontos em comum e aspectos divergentes da regulamentação brasileira comparada às regulamentações de outros países aplicáveis ao objeto desta dissertação.

3.1. Comunidade Europeia

As informações veiculadas pelos rótulos evoluíram ao longo do tempo, os objetivos se tornaram mais numerosos e mais complexos sob a influência de vários grupos, tais como: empresas de alimentos, grupos de varejo, autoridades públicas, e organizações de consumidores. Inicialmente as informações eram listadas apenas para informar aos consumidores sobre a natureza e composição dos produtos para evitar confusão, fraudes e protegê-los contra o mau uso e riscos. Os principais objetivos da legislação sobre alimentos são: a segurança alimentar e a proteção dos consumidores uma vez que as informações apresentadas nos rótulos dos alimentos nem sempre são plenamente lidas ou compreendidas.

Embora cada país da União Europeia tenha a sua própria legislação sobre rotulagem de alimentos, tornou-se necessário harmonizar as legislações nacionais a fim de permitir o livre comércio. Assim, adotaram-se regras comunitárias de caráter geral, aplicando-se a todos os alimentos colocados no mercado. Essas regras aplicam-se especificamente a gêneros alimentícios que são entregues diretamente ao consumidor final e também para gêneros alimentícios destinados a restaurantes, hospitais, cantinas e outros

estabelecimentos. Desse modo, as embalagens devem apresentar informações sobre requisitos básicos de segurança como, por exemplo, a natureza do produto, a qualidade dos ingredientes, o prazo de validade, as condições de armazenamento, dentre outros.

Ao mesmo tempo, regras específicas foram estabelecidas para serem aplicadas verticalmente aos gêneros alimentícios, sendo algumas delas a composição dos alimentos, o registro de origem e informações úteis, como instruções de preparo e uso, quando necessárias.

A legislação europeia é constituída principalmente por regulamentos (que são diretamente aplicáveis a todos os Estados) e diretivas, que requerem transposição e implementação para as legislações nacionais, impondo atrasos e possíveis inconsistências de interpretação, aplicação ou execução. Esses regulamentos e diretivas são propostos pela Comissão Europeia e frequentemente apresentados ao Parlamento Europeu e ao Conselho de Ministros para futura adoção. Para tal, as autoridades dos Estados-Membros trabalham em estreita colaboração com associações profissionais, cientistas, representantes dos consumidores e de outras partes interessadas.

Uma das principais regras gerais do Conselho Europeu destaca que a rotulagem não pode induzir o consumidor a um erro, ou seja, refere-se especificamente à propaganda enganosa. Isso se aplica a informações sobre as características dos alimentos (natureza, identidade, propriedades, composição, quantidade, método de armazenamento, prazo de validade, origem de produção ou fabricação). O rótulo não deve atribuir propriedades alimentares que o alimento não possui, nem sugerir que o alimento possui características especiais, quando todos os similares possuem semelhantes características.

Os regulamentos da União Europeia são baseados no *Codex Alimentarius*. As regras comunitárias em matéria de rotulagem de alimentos são detalhadas principalmente na horizontal, seguindo as diretivas listadas a seguir:

- Parlamento Europeu e do Conselho Diretiva 2000/13 / CE, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos os Estados-Membros relativas à rotulagem, apresentação de publicidade dos géneros alimentícios e requisitos de linguagem;

- Diretiva 90/496/CEE do Conselho de 24 de Setembro de 1990 sobre a rotulagem nutricional dos géneros alimentícios.

Os Estados-Membros podem estabelecer regras para a rotulagem de alimentos ou ingredientes vendidos a granel, venda sem pré-embalagem e de alimentos embalados. Em tais casos, informações sobre alguns ingredientes específicos e aditivos devem ser fornecidas para os consumidores.

Todas as informações contidas no rótulo devem ser facilmente entendidas e estar em um local em evidência, de modo a serem facilmente visíveis, claramente legíveis e indelévels. As informações podem constar da embalagem ou em anexos a elas. Os Estados-membros, dentro de seus próprios territórios, também podem exigir uma ou mais línguas (dentre as línguas oficiais da UE/ as línguas não regionais) para a rotulagem de informações obrigatórias. Essas regras são igualmente aplicáveis a alimentos nacionais e importados.

A informação da rotulagem pode ser dada em várias línguas, como previsto na Diretiva 2000/13/CE. Essa diretiva não se aplica aos produtos para exportação fora da União Europeia (no entanto, foi estabelecido no Regulamento 2002/178/EC, que os alimentos exportados da Comunidade Europeia para um terceiro país devem cumprir exigências do direito comunitário).

Os dez principais requisitos constantes na Diretiva 2000/13 /CE estão listados abaixo:

- **Nome do alimento:** o nome sob o qual o alimento é vendido não pode ser uma marca registada, marca comercial ou nome fantasia. Deve-se usar o nome fornecido pela UE (se houver), o nome legal no Estado-Membro onde o alimento é vendido (se houver);
- **Lote:** os rótulos dos alimentos devem conter informações identificar os locais onde o alimento foi embalado ou preparado e do lote (batch). O lote geralmente se refere a alimentos preparados ou acondicionados dentro de um período não superior a 24 horas;
- **Nome e endereço do fabricante:** incluir o nome e o endereço comercial na Austrália ou Nova Zelândia, o fabricante, o embalador, vendedor ou importador de alimentos;
- **Consultivo obrigatório e informações de alerta:** declarações obrigatórias de consultoria;
- **Lista de ingredientes:** todos os ingredientes (incluindo aditivos alimentares e aromas) devem ser listados na ordem decrescente de peso,

tal como registado no momento da sua utilização no fabrico de alimentos;

- **Data de durabilidade mínima/ prazo de validade:** a data de durabilidade mínima é definida como a data que o alimento retém suas propriedades específicas, quando devidamente armazenados. Deve ser indicada pelas palavras "Melhor antes" seguido da data. Dependendo de quanto tempo os alimentos podem manter, a data pode ser expressa por dia e mês, o mês e ano, ou apenas o ano. A regulamentação não exige que no rótulo haja o prazo de validade após aberta a embalagem. E os consumidores muitas vezes expressam o desejo de que o rótulo também poderia vir com esta indicação. Outro pedido diz respeito à colocação de um indicador de abuso de temperatura, que permita verificar o respeito da cadeia de frio;
- **Saúde e conselhos de segurança:** instruções adicionais para armazenamento ou utilização de um alimento para proteger a saúde e segurança do consumidor. Por exemplo: conservar sob refrigeração após aberto;
- **Painel de informação nutricional:** informações sobre os valores nutricionais do alimento;
- **Caracterização ingrediente/ rotulagem percentual:** ingredientes de caracterização ou componentes devem ser declarados no rótulo como uma percentagem do alimento final.
- **País de origem:** descrição da localidade onde o alimento foi produzido.

É obrigatória a indicação do preço de venda e preço por unidade de medida dos géneros alimentícios que são oferecidos ao consumidor final, independentemente se eles são vendidos a granel ou pré-embalados (Conselho 98/6/CE, de 16 de Fevereiro de 1998 - sobre a proteção do consumidor).

A pedido da Comissão Europeia, em 2003 foi realizado um consórcio de avaliação independente, que passou a realizar avaliações em diversos países sobre rotulagem de alimentos, cujos objetivos foram: (i) avaliar a eficácia e a base legal da rotulagem política, para sugerir melhorias no tratamento das necessidades e expectativas dos consumidores de hoje; e (ii) investigar meios alternativos de comunicação, para resolver a viabilidade de implementação pela indústria.

Suas principais conclusões e recomendações podem ser assim resumidas (Europa, 2012):

- Mais informações devem ser dadas em produtos não pré-embalados (alimentos a varejo), como: origem, alérgenos e durabilidade;
- Algumas preocupações dos consumidores relativas à produção e processos de transformação devem ser abordadas (previamente congelados, a presença de pesticidas pós-colheita);
- Data de durabilidade (antes e depois da embalagem aberta), e condições específicas de armazenamento e como utilizar (modo de preparo);
- Informações chave para a compra (data de durabilidade, alérgenos, mudar de receita, peso, origem) devem ser esclarecidas na parte frontal do pacote e claramente visível;
- Informação multilíngue não é útil;
- Informações voluntárias a mais seriam bem-vindas (empresa, processo de fabricação) e poderia ser dado como serviços de assistência folhetos em lojas, *sites*, avisos de informação em um código de barras para leitura em casa no computador (bases de dados).

3.2. Estados Unidos da América

Nos Estados Unidos da América (EUA), a rotulagem de alimentos é regulada pelo *United States Department of Agriculture* (USDA) e pela *Food and Drug Administration* (FDA) - órgãos federais envolvidos com as questões de rotulagem e aplicação de leis sobre rotulagem de alimentos.

Nos EUA, a declaração de identidade, ou o nome do alimento, e a declaração de quantidade líquida, ou a quantidade de produto, devem aparecer no painel de etiqueta frontal (painel do visor principal ou PDP).

O PDP é a porção do rótulo da embalagem que é mais provável de ser visto pelo consumidor, no momento da compra. As informações devem estar com letras pelo menos 1/16 de polegada de altura, fácil de ler. Segundo a FDA (2009), são cinco os componentes obrigatórios para os rótulos dos alimentos:

- **Declaração de identidade/ nome do produto:** os rótulos dos alimentos deve identificar um alimento pelo seu nome comum, quando disponível;

- **Conteúdo líquido:** quantidade de alimento em peso na embalagem em unidades métricas;
- **Informações para contato:** nome, endereço e contato do fabricante, embalador ou distribuidor;
- **Lista de ingredientes:** devem ser listados por seus nomes comuns e em ordem decrescente de peso. Sob a Lei de Proteção de Alimentos alergênicos do Consumidor de 2004, alimentos que contenham qualquer um dos oito principais alérgenos alimentares devem ser listados para conhecimento do consumidor;
- **Informação nutricional:** informação contida dentro do painel nutrição diária “*Daily Nutrition*”. Identifica a quantidade de calorias, calorias provenientes das gorduras, gordura total, saturada, gordura trans, sódio, colesterol, carboidratos totais, fibra alimentar, açúcares, proteínas, vitamina A, vitamina C, cálcio e ferro (em percentual) encontrados na embalagem (FDA, 2009).

3.3.

Canadá

Para o Canadá, o rótulo dos alimentos é um dos meios mais importantes e diretos de passar informações sobre o produto entre compradores e vendedores. É um dos principais meios pelos quais os consumidores diferenciam entre alimentos e marcas individuais para fazer escolhas informadas de compra. Segundo o governo do Canadá, a etiqueta tem três funções principais:

- Fornecer informações sobre o produto básico (incluindo o nome comum, lista de ingredientes, peso líquido, data de vida útil/ prazo de validade, qualidade, país de origem e nome e endereço do revendedor, fabricante ou importador);
- Proporcionar segurança e informação nutricional. Isto inclui instruções para armazenamento e manuseamento seguros, informação de nutrição, tais como a quantidade de gorduras, proteínas, hidratos de carbono, vitaminas e minerais presentes por porção do tamanho indicado do alimento (tabela *Daily Nutrition*), e informação específica sobre o produto;
- Atuar como um veículo para a comercialização de alimentos, promoção e publicidade (via vinhetas de etiquetas e etiqueta reivindicações como: baixo teor de gordura, o colesterol livre, elevado

teor de fibras, produto do Canadá, natural, orgânico, sem adição de conservantes, e assim por diante).

As informações obrigatórias no território canadense devem ser bilíngues, em inglês e francês, e devem estar em letras não inferiores a 1,6 milímetros (1/16 polegadas) de altura. São elas:

- **Nome comum:** é o nome do alimento impressos em tipo negrito (conforme regulamento da Food and Drug) ou o nome pelo qual os alimentos são conhecidos. Ele deve estar presente no PDP;
- **Quantidade líquida/ peso líquido:** é a quantidade de alimento na embalagem. Deve estar presente no PDP. A quantidade líquida deve ser declarada em unidades métricas g - para gramas; kg - para kg; ml, ml ou - para mililitros; l, L ou ℓ - para litros;
- **Nome e endereço/ origem:** identifica a parte responsável e fornece o local onde uma empresa pode ser contatada. Deve ser declarado em qualquer parte da embalagem, exceto a parte inferior;
- **Lista de ingredientes:** deve ser listada em ordem decrescente de proporção, em peso. Podendo ser apresentada em qualquer parte da embalagem, exceto a parte inferior;
- **Data de marcação:** também conhecida como o "melhor antes" ("*best before*" e "*avant meilleur*"), é a quantidade esperada de tempo que um produto alimentar não aberto, quando armazenado em condições adequadas, irá manter as características de qualidade, como sabor, frescor ou aparência. A data pode aparecer em qualquer parte do pacote. Se colocada na parte inferior, deverá conter uma indicação clara da sua localização demonstrada em outro lugar no rótulo;
- **Tabela de informação nutricional:** fornece informações sobre o teor de nutrientes do alimento (incluindo energia/calorias e 13 nutrientes essenciais), permitindo a comparação entre os alimentos no momento da compra;
- **Bilíngue:** todas as informações obrigatórias devem ser mostradas em ambas as línguas oficiais, ou seja, francês e inglês;
- **Alegação de origem:** incentivo aos consumidores identificarem e consumirem alimentos feitos nos territórios canadenses (Canada, 2012).

O nome comum e a quantidade líquida do um alimento no Canadá devem ser exibidos no painel de exibição principal (PDP), conforme ilustração da Figura 3.1.



Figura 3.1 – Exemplo de rotulagem de alimento embalado no Canadá.

Fonte: <http://www.inspection.gc.ca> (2012).

3.4. Austrália e Nova Zelândia

Os rótulos dos alimentos podem fornecer uma ampla gama de informações para ajudar os consumidores a fazerem suas escolhas alimentares. A *Food Standards Australia New Zealand* (FSANZ) estabelece normas para as informações que devem estar nos rótulos dos alimentos, apresentando os requisitos para alimentos embalados. Todos os alimentos embalados devem apresentar uma declaração separada para identificar o país onde o alimento foi produzido, fabricado ou embalado. Não sendo necessária quando: (i) o alimento é vendido diretamente ao público para consumo imediato, por exemplo, alimentos vendidos em cafés, restaurantes e cantinas; ou (ii) quando um alimento é feito e embalado nas instalações que é vendido, como uma padaria. Os fornecedores devem rotular produtos alimentares com pesos exatos e informações de medidas, sendo esses regulados pela *Australian National Measurement Institute* (Austrália) e pelo Ministério da Defesa do Consumidor (Nova Zelândia).

O tamanho das instruções de advertência deve ser pelo menos 3mm de altura, exceto em pequenas embalagens. Objetivando educar as empresas na indústria de alimentos e bebidas sobre sua obrigação de garantir que o rótulo e publicidade devem ser precisos e não é susceptível de induzir erros aos consumidores.

As duas principais agências que regulam a indústria de alimentos e bebidas na Austrália e Nova Zelândia são: a *Food Standards Australia New Zealand* (FSANZ) e a Comissão Australiana de Competição e do Consumidor (ACCC).

O papel da conformidade da ACCC é assegurar que as empresas não façam representações sobre produtos alimentícios e bebidas que sejam falsas ou susceptíveis de induzir a erro ou engano aos consumidores. Também é responsável por tomar medidas legais para qualquer conduta que viola a *Lei Food Standards Australia New Zealand*.

Nesses países da Oceania é crime fornecer alimento que não cumpra com os padrões alimentares relevantes, para isso criou-se uma coleção de normas de alimentos individuais, que incluem padrões para alimentos composição e rotulagem para evitar que o consumidor cometa um erro de escolha na decisão da compra.

A rotulagem obrigatória compreende:

- **Nome do alimento:** alimentos embalados devem ser rotulados com um nome ou descrição que não irá enganar os consumidores;
- **Lote e identificação instalações:** devem conter informações que identifiquem os locais onde o alimento foi embalado ou preparado e o lote;
- **Nome e endereço:** para fins de contato o rótulo deve incluir o nome e o endereço comercial na Austrália ou Nova Zelândia, o fabricante, o embalador, vendedor ou importador de alimentos;
- **Consultivo obrigatório e informações de alerta;**
- **Lista de ingredientes:** devem ser listados em ordem decrescente de caracterização ou componentes;
- **Data de marcação:** alimentos com uma vida útil de menor que dois anos devem ter uma indicação "melhor antes", "preferência antes de" seguido pela data. Se um fabricante ou embalador acredita que para a saúde e razões de segurança um alimento não deve ser consumido após uma

determinada data é utilizada a seguinte marcação "use by". Quaisquer condições de armazenamento que são necessárias para assegurar que um alimento será mantido conservado durante o período indicado pela data de marcação deve ser indicado na rotulagem, por exemplo: manter refrigerado ou guarde a 50°C ou leve à geladeira depois de aberto;

- **Painel de informação nutricional;**
- **País de origem:** identificação do país onde o alimento foi embalado para venda e se houver algum ingrediente não originários daquele país, uma declaração que o alimento é feito a partir de ingredientes importados ou nacionais e importados. Utilizando a seguinte expressão: "*made in*";
- **Instruções para uso e armazenamento:** onde as condições de armazenamento específicas são necessárias para que um produto se mantenha nas condições de validade (Europa, 2012).

3.5. China

A rotulagem na China também é vista como na União Europeia, Austrália e Nova Zelândia, onde a rotulagem de alimentos embalados não devem induzir o consumidor a um erro ou equívoco devendo ter informações claras, indelével, facilmente legível e compreendida pelos consumidores.

Em 13 de maio, o Ministério da Saúde da China publicou em seu site *National Standard Security Food* as regras gerais para a rotulagem de alimentos industrializados a serem adotadas em 20 de abril de 2012. Onde o rótulo deve estar em caracteres chineses normais (exceto marca registrada), *pinyin* chinês ou idiomas de grupos étnicos minoritários também podem ser utilizados ao mesmo tempo, mas o tamanho das palavras não deve ser maior do que os caracteres correspondentes da china. Para alimentos importados, as letras estrangeiras não devem ser maiores do que os caracteres chineses correspondentes (exceto marcas registradas).

Nos rótulos dos alimentos embalados devem conter: nome do alimento, lista de ingredientes, peso líquido e configuração, endereço/ contato /informações do fabricante e / ou distribuidores, data de fabricação e data de durabilidade mínima, condições para o armazenamento, número de licença de produção do alimento, o código do tipo de produto. Dentre essas informações as seguintes são obrigatórias:

- **Nome do alimento:** nome específico do alimento deve ser apresentado no local em destaque na rotulagem e deve indicar claramente a verdadeira natureza do alimento;
- **Lista de ingredientes:** todos os ingredientes devem ser listados em ordem decrescente;
- **Conteúdo líquido:** a declaração do peso líquido deve ser expresso utilizando numerais e a unidade oficial de medição. Para alimentos líquidos, por volume (L), (l), ml (mL) (mL), para alimentos sólidos, em peso (g), kg);
- **Origem:** nome, endereço e informações de contato do fabricante e distribuidor devem ser declarados;
- **Data de marcação/ prazo de validade:** data de durabilidade mínima deve ser claramente declarada, com as seguintes expressões: "Melhor antes", "Data de durabilidade mínima termina em", "Data de Expiração";
- **Condições para o armazenamento:** quaisquer condições especiais para o armazenamento do alimento devem ser declaradas no rótulo;
- **Marca/ lote:** o código e o número de ordem do tipo de alimento pré-embalado produzido internamente e distribuído devem ser declaradas;
- **Informações nutricionais:** nível de valor nutricional, funções dos nutrientes, dados comparativos de referência sobre o nutriente.

Informações quanto à prevenção, alívio, tratamento ou cura de doença, função de rejuvenescimento, longevidade promissora ou efeitos funcionais são proibidas em rótulos. Todo o conteúdo deve estar em caracteres chineses, exceto para as marcas. Os caracteres chineses, símbolos e números nos rótulos obrigatórios não podem ser menores do que 1,8 milímetros (0,07 polegadas) quando a área da superfície do material de embalagem ou recipiente for maior do que 20 cm (China, 2011).

3.6. Brasil

Como abordado no capítulo anterior, no Brasil as informações obrigatórias estão baseadas na Resolução nº259 de 20 de Setembro de 2002 – Anvisa referente à rotulagem de alimentos embalados.

Assim, os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

- 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 erro de equívoco, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;
- possua informações que atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
- 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;
- 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;
- aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

A rotulagem dos alimentos embalados 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.

A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- **Denominação de venda do alimento:** denominação e a marca do alimento;

- **Lista de ingredientes:** deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;
- **Conteúdos líquidos;**
- **Identificação da origem:** deve ser indicado nome/ razão social do fabricante ou produtor ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município, número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente;
- **Prazo de validade:** 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", com uma indicação clara do local onde consta esta informação; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indeléveis;
- **Instruções sobre o preparo e uso do alimento, 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;
- **Identificação do lote:** é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

No painel principal deve-se constar, a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1mm (Anvisa, 2002).

3.7. Considerações finais sobre o capítulo

O Quadro 3.1 apresenta, de forma comparada, as informações obrigatórias da Comunidade Europeia, Austrália e Nova Zelândia, China, Estados Unidos da América e Brasil. Observa-se que vários itens, como, por exemplo, denominação de venda, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, prazo de validade e informação nutricional, são obrigatórios em todos os países contemplados na análise da regulamentação da rotulagem de alimentos embalados.

Quadro 3.1 – Informações obrigatórias dos países selecionados

Item	Informação Obrigatória	País					
		Comunidade Europeia	Austrália e Nova Zelândia	China	EUA	Canadá	Brasil
1	Denominação de venda	X	X	X	X	X	X
2	Lote	X	X	X	-	-	X
3	Nome e endereço do fabricante	X	X	X	X	X	X
4	Consultivo obrigatório e informações de alerta	X	X	-	-	-	-
5	Lista de ingredientes	X	X	X	X	X	X
6	Prazo de validade	X	X	X	x	X	X
7	Saúde e conselhos de segurança	X	-	-	-	-	-
8	Informação nutricional	X	X	X	X	X	X
9	Caracterização ingrediente	X	-	-	-	-	-
10	Pais de origem	X	X	-	-	X	X
11	Conteúdo Líquido	-	-	X	X	X	X
12	Condições para o armazenamento	x	x	X	-	-	X
13	Bilíngue	-	-	-	-	X	-
14	Instruções de preparo	-	X	-	-	-	X

Fonte: Elaboração própria.

Todos os países selecionados possuem legislações para informar aos consumidores sobre a natureza e composição dos produtos, evitando assim confusão, fraudes, mau uso e riscos. A segurança alimentar e a proteção dos consumidores podem ser considerados um dos principais objetivos da legislação sobre a rotulagem de alimentos. Elas foram criadas com a finalidade de evitar engano ou equívoco sobre as informações apresentadas nos rótulos, uma vez que a rotulagem é o primeiro contato que o consumidor tem com o produto que irá consumir. Para padronizar as informações contidas nas embalagens, cada país estabeleceu as suas informações obrigatórias.