

Processo de revisão da regulamentação de rotulagem nutricional

Resultados das atividades já desenvolvidas e planejamento das próximas ações

Contextualização

De acordo com o artigo 8º da [Lei 9.782/1999](#), compete à Anvisa regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, incluindo os alimentos embalados e sua rotulagem.

Nos últimos anos, a Anvisa tem priorizado as ações regulatórias sobre rotulagem de alimentos, com o intuito de garantir que a população tenha acesso a informações essenciais para realizar escolhas alimentares capazes de promover e proteger sua saúde.

Em 2015, foi publicada a [Resolução RDC 26/2015](#), que estabeleceu regras para a rotulagem de alimentos alergênicos. Essa medida contou com ampla participação social e permitiu que os indivíduos com alergias alimentares identificassem, de forma mais rápida e compreensível, a presença de constituintes alergênicos nos alimentos.

Esse trabalho foi complementado por medidas destinadas a auxiliar na implementação e na fiscalização da norma, como a publicação de documentos de orientação, de [perguntas e respostas](#) e do [Guia n. 5/2016](#), com recomendações sobre Programas de Controle de Alergênicos. Também foram adotados procedimentos para atualização da lista de alimentos alergênicos e realizada ampla divulgação do regulamento em eventos do setor de alimentos, além de treinamentos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Em 2017, foram publicadas as [Resoluções RDC 135](#) e [136/2017](#), que permitiram que os indivíduos com intolerância e outras doenças que requerem a restrição de lactose possam controlar o consumo de alimentos contendo este açúcar. Como complementação deste trabalho, foi publicado um documento contendo [perguntas e respostas frequentes](#) sobre rotulagem de lactose.

A Anvisa também coordenou um Grupo de Trabalho (GT) sobre rotulagem nutricional, que auxiliou no diagnóstico dos problemas existentes na transmissão de informações nutricionais em alimentos e na identificação de algumas alternativas. Os resultados deste trabalho estão sendo utilizados pela Anvisa na revisão das normas de rotulagem nutricional.

Além da rotulagem nutricional, os trabalhos em curso sobre rotulagem de alimentos incluem a revisão da [Resolução RDC 259/2002](#), as tratativas sobre rotulagem geral e nutricional no [Mercosul](#) e a participação nas discussões do [Codex Alimentarius](#) sobre rotulagem nutricional frontal, declaração de datas em alimentos e rotulagem de alimentos industrializados.

Resultados do Grupo de Trabalho (GT) sobre Rotulagem Nutricional.

Por meio da [Portaria 949/2014](#), a Anvisa instituiu um GT que teve como objetivo auxiliar na proposição de medidas regulatórias para aprimorar a rotulagem nutricional de alimentos. O GT contou com a participação de representantes de diferentes segmentos da sociedade brasileira e foi coordenado pela Gerência-Geral de Alimentos (GGALI).

Os trabalhos realizados pelo grupo foram essenciais para o diagnóstico dos problemas existentes na veiculação de informações nutricionais pelos rótulos de alimentos comercializados no Brasil e também na avaliação de possíveis alternativas regulatórias.


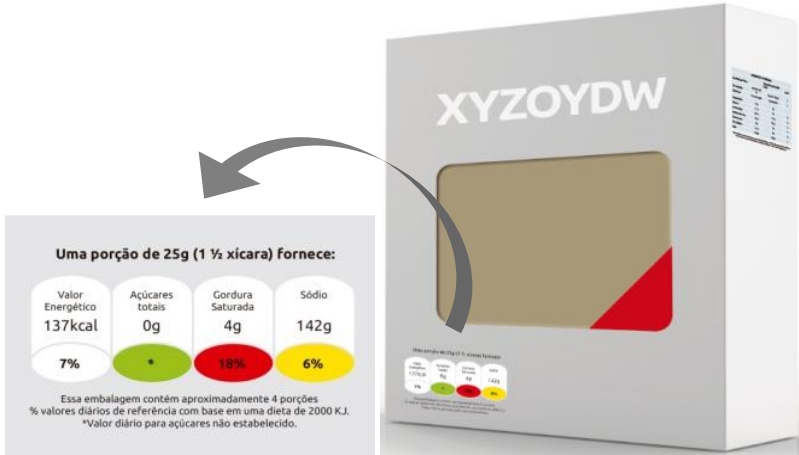
Toda documentação gerada durante o trabalho foi organizada no processo [25351.392901/2014-37](#). O Relatório do GT sobre Rotulagem Nutricional traz um resumo das atividades conduzidas, os principais problemas identificados e as soluções discutidas.





O último encaminhamento do GT foi a apresentação, por parte dos membros, de propostas de modelos de rotulagem nutricional que fossem efetivas em resolver os problemas identificados pelo GT que prejudicam a efetividade da rotulagem nutricional.

A maioria das propostas iniciais só foi encaminhada em meados de 2017. Em agosto de 2017, foi realizada uma reunião com a participação dos membros do GT que submeteram propostas, para: (a) apresentar o relatório do GT de rotulagem nutricional; (b) compartilhar os modelos propostos e as respectivas justificativas; (c) discutir aprimoramentos em alguns modelos com intuito de melhorar sua comparabilidade; (d) conhecer as iniciativas de pesquisa que estão sendo desenvolvidas; e (e) obter subsídios para o planejamento regulatório do tema.

Modelos apresentados pelos membros do GT

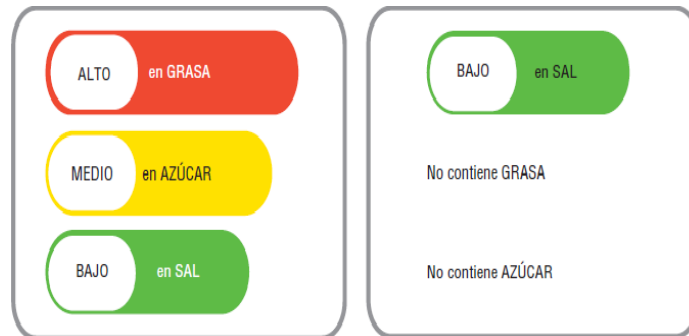
A maioria das propostas encaminhadas pelos membros do GT focou em modelos de rotulagem nutricional que utilizam cores e localizam-se no painel frontal dos alimentos. Algumas propostas contemplaram, também, modificações na tabela nutricional ou em outras informações de composição, como a lista de ingredientes e as advertências de composição.

Descrição resumida do modelo	Exemplo de <i>design</i> do modelo proposto																				
<p>Modelo de rotulagem nutricional frontal com advertência na forma de círculo vermelho, quando o alimento contiver quantidade elevada de açúcares, gorduras e sódio.</p> <p>Complementarmente, os painéis secundários trariam uma tabela simplificada para a declaração de até 8 componentes do alimento e seriam usadas cores do semáforo para destacar altos (vermelho), médios (amarelo) e baixos (verde) teores destes componentes. Além dessa tabela com cores, foi proposta uma tabela adicional para a declaração de um número maior de componentes do alimento.</p>	 <table border="1" data-bbox="1453 357 1832 778"> <thead> <tr> <th colspan="2">1 porção de 30g contém:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético – 91 Kcal</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos – 11 g -</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td>Proteínas – 5g -</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais – 3g -</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas 2g -</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td>Gorduras trans - 1g -</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar - 5g -</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td>Sódio - 10 mg -</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td colspan="2">% valores diários de referência para adultos</td> </tr> </tbody> </table>	1 porção de 30g contém:		Valor energético – 91 Kcal	●	Carboidratos – 11 g -	●	Proteínas – 5g -	●	Gorduras totais – 3g -	●	Gorduras saturadas 2g -	●	Gorduras trans - 1g -	●	Fibra alimentar - 5g -	●	Sódio - 10 mg -	●	% valores diários de referência para adultos	
1 porção de 30g contém:																					
Valor energético – 91 Kcal	●																				
Carboidratos – 11 g -	●																				
Proteínas – 5g -	●																				
Gorduras totais – 3g -	●																				
Gorduras saturadas 2g -	●																				
Gorduras trans - 1g -	●																				
Fibra alimentar - 5g -	●																				
Sódio - 10 mg -	●																				
% valores diários de referência para adultos																					
<p>Modelo utiliza cores do semáforo na rotulagem frontal para açúcares, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio, e traz informações quantitativas sobre os nutrientes em porções.</p> <p>Complementarmente, os painéis secundários trariam uma tabela declarando os nutrientes previstos na RDC 360/03 em 100g do alimento e, de forma complementar e opcional, por porção e com aposição do percentual de Valor Diário (%VD).</p>																					

Descrição resumida do modelo	Exemplo de <i>design</i> do modelo proposto
<p>Modelo traz na rotulagem frontal da embalagem do alimento alertas no interior de octógonos de cor preta, com borda branca, informando a presença de teores elevados de açúcares, sódio, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e a presença de edulcorantes (adoçantes). As informações declaradas seriam com base em 100 gramas ou 100 ml do alimento.</p>	
<p>Modelo que apresenta na rotulagem frontal alertas no interior de octógonos de cor preta, com borda branca, informando sobre teores elevados de calorias, açúcar, sódio, gordura, gordura saturada, gordura trans e sobre a presença de edulcorantes e aditivos alimentares. As informações declaradas seriam com base em 100 gramas ou 100 ml do alimento.</p>	
<p>Modelo que apresenta na rotulagem frontal alertas na forma de triângulos de cor preta, que informam sobre teores elevados de açúcar, sódio, gordura, gordura saturada, gordura trans e adoçante (edulcorante), com fundo branco.</p> <p>A proposta sugere também alterações na lista de ingredientes e na tabela de informação nutricional, além de destacar em amarelo os componentes em excesso na tabela nutricional localizada nos painéis secundários (laterais ou traseiros). É proposto também incluir frase de advertência em relação ao uso moderado de ingredientes culinários.</p>	 

Os modelos de rotulagem nutricional frontal apresentados são adaptações dos modelos do Reino Unido (semáforo nutricional) e do Chile (advertências). É importante ressaltar que estão sendo realizados estudos para validação das propostas e algumas ainda podem ser modificadas para serem aperfeiçoadas.

No entanto, existem outros modelos de rotulagem nutricional frontal que também poderiam atender às necessidades da população brasileira. Um exemplo é o adotado pelo Equador, que mescla conceitos usados tanto no semáforo quanto no modelo de advertências, conforme figura abaixo.



Atualmente, não há estudos científicos publicados que comparem a efetividade dos modelos em questão na compreensão e na promoção de escolhas alimentares mais adequadas pela população brasileira. Adicionalmente, os estudos que comparam os modelos em questão realizados em outros países não podem ser extrapolados facilmente para a população brasileira, em decorrência das diferenças no nível educacional e no conhecimento sobre nutrição. Assim, existe incerteza sobre qual o modelo seria mais efetivo para nossa população.

As propostas em discussão possuem diferenças importantes em relação aos constituintes selecionados, aos critérios nutricionais utilizados para classificar o valor nutricional dos alimentos, aos tipos de produtos abrangidos e à base para declaração do valor nutricional, o que dificulta comparações.

Além disso, as discussões não se limitam apenas ao modelo de rotulagem nutricional frontal a ser adotado, como pode ser verificado no Relatório do GT sobre Rotulagem Nutricional.

Existem muitas questões que necessitam ser solucionadas antes que a Agência possa apresentar uma proposta de regulamento de rotulagem nutricional que seja adequado, proporcional e baseado em evidências.

Portanto, de forma a auxiliar na condução de um processo regulatório alinhado com as [Diretrizes de Boas Práticas Regulatórias da Anvisa](#), que seja previsível, transparente e garanta a ampla participação social, torna-se necessário esclarecer as etapas que ainda precisam ser concluídas deste trabalho.

Cronograma das principais atividades que serão executadas

Ainda é necessário realizar alguns trabalhos que serão conduzidos considerando os subsídios obtidos no âmbito do GT sobre Rotulagem Nutricional. As principais atividades técnicas previstas estão descritas a seguir.

- Realização de dois painéis técnicos para debate do tema. O primeiro acontecerá no início de novembro e o segundo durante o período da Consulta Pública.
- Elaboração de critérios nutricionais alternativos que esteja amparado em evidências científicas e nas diretrizes do *Codex Alimentarius* sobre rotulagem nutricional;
- Avaliação dos impactos dos modelos de critérios nutricionais nos alimentos disponíveis no mercado brasileiro, ou seja, avaliar como cada tipo de alimento será afetado pelos critérios propostos;
- Avaliação das pesquisas publicadas recentemente em outros países que comparam a efetividade dos modelos de semáforo nutricional e de advertências;
- Fomento a pesquisas que comparem a efetividade de modelos de rotulagem nutricional frontal na população brasileira, por meio da [Chamada CNPq/Anvisa n. 17/2017](#);
- Análise de outras pesquisas que estão sendo conduzidas para validação e comparação dos modelos apresentados por instituições que participaram dos trabalhos do GT;
- Definição da apresentação gráfica da tabela nutricional e sua relação com outras informações de composição, como a lista de ingredientes e as advertências de composição;
- Definição dos nutrientes ou constituintes que serão declarados na rotulagem nutricional frontal e na tabela nutricional de maneira compulsória, condicional ou voluntária;
- Definição da base de declaração das informações nutricionais na rotulagem nutricional frontal e na tabela nutricional;
- Definição das regras sobre a precisão dos valores declarados, especialmente a revisão dos valores de tolerância considerando os diversos fatores elencados que afetam a variabilidade nutricional;
- Definição das exceções e das alternativas para os casos que requerem uma rotulagem nutricional diferenciada;
- Definição do prazo para implementação das novas regras de rotulagem nutricional;

A abertura da iniciativa regulatória será feita ainda no mês de outubro e serão dados os devidos andamentos aos [procedimentos](#) para instrução e elaboração da proposta, realização de consulta pública e publicação do ato normativo.

Paralelamente, em função de sua relevância para a saúde pública, o assunto será tratado em fóruns internacionais, como o [Mercosul](#) e [Codex Alimentarius](#).

O objetivo da Anvisa é que os trabalhos relacionados a rotulagem nutricional descritos anteriormente sejam conduzidos de forma concomitante com as ações regulatórias para revisão do regulamento de rotulagem geral e restrição do uso de gordura trans industrial em alimentos.

Essa abordagem contribuirá para a adoção de regras mais uniformes e integradas, auxiliará na redução e gestão do estoque regulatório e reduzirá os impactos e custos para implementação das mudanças necessárias.