



# Processo Regulatório sobre Rotulagem Nutricional

## Reunião Pública para Discussão do Bloco 1 de Temas

Maio de 2019



# Temas a serem abordados

- Conceito de rotulagem nutricional
- Escopo do regulamento de rotulagem nutricional
- Aplicação e lista de nutrientes da tabela nutricional
- Aplicação e lista de nutrientes da rotulagem nutricional frontal
- Aplicação das alegações nutricionais
- Definições de nutrientes e outras relacionadas



# Conceito de rotulagem nutricional

## Limitações identificadas no conceito vigente de rotulagem nutricional

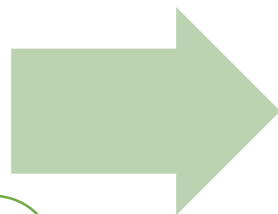
- Baixa convergência com as diretrizes do *Codex Alimentarius*, pois não compreende todos os tipos de declarações de propriedades nutricionais previstas.
- Algumas terminologias são inconsistentes e pouco usadas na prática.
- Não abarca constituintes que não são classificados como nutrientes, mas que são encontrados nos alimentos e desempenham funções metabólicas importantes.
- Não comporta as propostas de inovação normativa sugeridas pela Anvisa.



# Conceito de rotulagem nutricional

## Conceito atual

- Toda descrição destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais de um alimento.
- Compreende a declaração do valor energético e nutrientes e a declaração de propriedades nutricionais.



## Novo conceito

- Toda declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento.
- Compreende a tabela nutricional, a rotulagem nutricional frontal e as alegações nutricionais.





# Conceito de rotulagem nutricional

Rotulagem nutricional: Toda declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo:



## Tabela nutricional

Relação padronizada do conteúdo energético e de nutrientes, substâncias bioativas e probióticos presentes no alimento.

## Rotulagem nutricional frontal

Declaração padronizada simplificada do conteúdo de nutrientes específicos no painel principal do rótulo do alimento.

## Alegações nutricionais

Qualquer declaração, com exceção da tabela nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais benéficas relativas ao seu valor energético ou conteúdo de nutrientes ou substâncias bioativas.

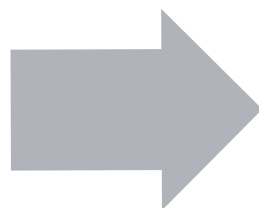


# Conceito de tabela nutricional

## Conceito atual

### Declaração de nutrientes

- Relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.



## Novo conceito

### Tabela nutricional

- Relação padronizada do conteúdo energético e de nutrientes, substâncias bioativas e probióticos presentes no alimento.



# Conceito de alegações nutricionais

Alegações nutricionais: qualquer declaração, com exceção da tabela nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais benéficas em relação ao seu valor energético ou conteúdo de nutrientes ou substâncias bioativas, abrangendo:



## Alegações nutricionais de conteúdo absoluto

Alegações nutricionais que descrevem o nível ou a quantidade do valor energético, de nutrientes e de substâncias bioativas contidos no alimento.

## Alegações nutricionais de conteúdo comparativo

Alegações nutricionais que comparam os níveis ou a quantidade do valor energético ou dos mesmos nutrientes ou substâncias bioativas contidos do alimento de referência.

## Alegações nutricionais de sem adição:

Alegações nutricionais que descrevem que um ingrediente, cuja presença ou adição é permitida no alimento, não foi adicionado de forma direta ou indireta.





# Conceito de alegações nutricionais

## Conceito atual

### Declaração de propriedades nutricionais (INC)

Qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.



## Novo conceito

### Alegações nutricionais

Qualquer declaração, com exceção da tabela nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais benéficas em relação ao seu valor energético, conteúdo de nutrientes ou substâncias bioativas, contemplando as alegações de conteúdo absoluto e comparativo e de sem adição.





# Conceito de alegações nutricionais

## Conceito atual

Declarações de propriedades relativas ao conteúdo de nutrientes

INC que descreve o nível e/ou a quantidade de um ou mais nutrientes e/ou valor energético contido no alimento.



## Novo conceito

Alegações nutricionais de conteúdo absoluto

Alegações nutricionais que descrevem o nível ou a quantidade do valor energético, de nutrientes e de substâncias bioativas contidos no alimento.



# Conceito de alegações nutricionais

## Conceito atual

Declarações de propriedades comparativas

INC que compara os níveis do(s) mesmo(s) nutriente(s) e ou valor energético do alimento objeto da alegação com o alimento de referência.



## Novo conceito

Alegações nutricionais de conteúdo comparativo

Alegações nutricionais que comparam os níveis ou a quantidade do valor energético ou dos mesmos nutrientes ou substâncias bioativas contidos do alimento de referência.



# Escopo do regulamento de rotulagem nutricional

## **Alimentos incluídos:**

*Alimentos, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação.*

## **Alimentos e situações excluídas por exigirem abordagem diferenciada.**

*Alimentos sem embalagens.*

*Águas minerais naturais e águas naturais.*

*Transmissão de informações nutricionais em serviços de alimentação.*

*Transmissão de informações nutricionais em alimentos comercializados via internet.*





# Aplicação da tabela nutricional

**Obrigatória para os alimentos embalados, sendo voluntária para:**

Interface com serviços de  
alimentação

Alimentos embalados que sejam  
preparados ou fracionados e  
ofertados no próprio  
estabelecimento

Alimentos embalados nos pontos  
de venda a pedido do  
consumidor

Evitar estímulo ao consumo

Bebidas alcoólicas

Bebidas similares desalcoolidadas

Aporte nutricional  
insignificante

Gelo e vinagre

Especiarias, café, erva-mate e espécies  
vegetais para o preparo de chás,  
desde que não sejam adicionados de  
ingredientes que agreguem valor  
nutricional significativo



# Aplicação da tabela nutricional

**Obrigatória para os alimentos embalados, sendo voluntária para:**

Ampla variação nutricional,  
convergência

Frutas, hortaliças, carnes,  
pescados e frutos do mar  
embalados *in natura*,  
refrigerados ou congelados

Redução do impacto em  
pequenos produtores

Alimentos fabricados por  
agricultor familiar,  
empreendedor familiar rural,  
empreendimento econômico  
solidário e microempreendedor  
individual

Ausência de espaço no rótulo

Embalagens pequenas



# Aplicação da tabela nutricional

A tabela nutricional deixa de ser voluntária nos seguintes casos

Alimentos adicionados de nutrientes, substâncias bioativas ou probióticos

Alimentos com alegações nutricionais, de propriedades funcionais ou de saúde

Alternativas à declaração no rótulo

Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação podem ter a tabela nutricional declarada nos documentos que acompanham os produtos





# Lista de nutrientes da tabela nutricional

## Constituintes de declaração compulsória

- Valor energético
- Carboidratos
- Açúcares totais
- Proteínas
- Gorduras totais
- Gorduras saturadas
- Gorduras trans
- Fibra alimentar
- Sódio



# Lista de nutrientes da tabela nutricional

## Constituintes de declaração compulsória condicional

- Qualquer nutriente, substância bioativa ou probiótico objeto de alegação nutricional, de propriedades funcionais ou de saúde.
- Qualquer nutriente adicionado ao alimento em quantidade igual ou maior do que 5% do VDR.
- Qualquer substância bioativa ou probiótico adicionado ao alimento.
- Colesterol, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas e qualquer outra gordura objeto das alegações, no caso de alegações nutricionais, de propriedades funcionais ou de saúde sobre gorduras ou colesterol.
- Galactose, no caso de alegações sobre lactose.



# Lista de nutrientes da tabela nutricional

## Listas específicas por categorias de produto

- No caso dos alimentos para fins especiais e suplementos alimentares, o valor energético e todos os nutrientes, substâncias bioativas e probióticos adicionados aos produtos.
- No caso das águas adicionadas de sais, deve ser observado o disposto na Resolução RDC nº 274/2005.
- No caso de bebidas alcoólicas e similares desalcooolizadas, pode ser declarado apenas o valor energético.





# Lista de nutrientes da tabela nutricional

## Constituintes de declaração facultativa

- Vitaminas e minerais naturalmente presentes em quantidades iguais ou maiores do que 5% do VDR.
- Outros nutrientes ou substâncias bioativas naturalmente presentes nos alimentos.



# Aplicação da rotulagem nutricional frontal

Obrigatória para os alimentos embalados, sendo proibido para:

Ingredientes com identificação clara do  
constituente presente

Sal

Açúcar

Evitar estímulo ao consumo

Bebidas alcoólicas

Bebidas similares desalcooolizadas



# Aplicação da rotulagem nutricional frontal

## Obrigatória para os alimentos embalados, sendo proibido para:

Alimentos com elevado conteúdo natural de alguns nutrientes críticos, mas cujo consumo é recomendado no contexto de uma alimentação adequada e saudável

- Carnes, pescados e frutos do mar embalados *in natura*, refrigerados ou congelados.
- Ovos *in natura*.
- Leites de todas as espécies de animais mamíferos, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Leite em pó, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Leites fermentados, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Queijos, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, grãos, nozes, castanhas e sementes embalados, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Sucos de frutas integrais, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Azeite de oliva e outros óleos vegetais prensados ou refinados, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.





# Aplicação da rotulagem nutricional frontal

**Obrigatória para os alimentos embalados, sendo proibido para:**

Alimentos especialmente formulados para grupo populacionais específicos para atender necessidades nutricionais específicas

- Fórmulas infantis.
- Fórmulas para nutrição enteral.
- Alimentos para controle de peso.
- Alimentos para erros inatos do metabolismo.
- Suplementos alimentares.



# Aplicação da rotulagem nutricional frontal

**Obrigatória para os alimentos embalados, sendo voluntário para:**

Aporte nutricional insignificante

Gelo e vinagre

Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo

Redução do impacto em pequenos produtores

Alimentos fabricados por agricultor familiar, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário e microempreendedor individual

Produtos não destinados ao consumidor final

Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação



# Lista de nutrientes da rotulagem nutricional frontal

## Constituintes que compõem a declaração

- Açúcares totais
- Gorduras saturadas
- Gorduras trans (condicionado ao processo regulatório de restrição)
- Sódio



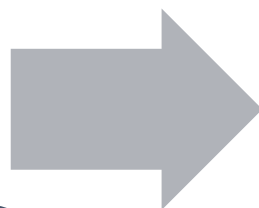


# Aplicação das alegações nutricionais

## Conceito atual

Alimentos que não podem veicular alegações

- Bebidas alcoólicas, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, especiarias, vinagres e café, erva-mate, espécies vegetais para preparo de chás e outras ervas, sem adição de ingredientes que forneçam valor nutricional.



## Novo conceito

Alimentos que não podem veicular alegações

- Bebidas alcoólicas e similares desalcooolizadas.



# Aplicação das alegações nutricionais

## Situações com requisitos específicos

- Fórmulas infantis.
- Fórmulas para nutrição enteral.
- Suplementos alimentares.
- Alimentos com rotulagem nutricional frontal.



# Aplicação das alegações nutricionais

Proibir o uso de alegações em alimentos com FOP

Proibir o uso de alegações relativas a nutrientes objeto de FOP

Adotar critério para a legibilidade das alegações nos alimentos com FOP

**Proibir o uso de alegações relativas a nutrientes objetivos de FOP e adotar critérios para legibilidade das alegações nos alimentos com FOP.**

**Alternativa selecionada a partir das opções identificadas no Relatório**







# Definições de nutrientes e outras relacionadas

**Carboidratos:** todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os poliois, presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

**Açúcares totais:** todos os mono e dissacarídeos presentes no alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano, excluindo os poliois.

**Poliois:** álcoois contendo mais de dois grupos hidroxila.

**Fibra alimentar:** polímero de carboidrato com três ou mais unidades monoméricas que não são digeridas nem absorvidas pelo intestino delgado humano.



# Definições de nutrientes e outras relacionadas

Gorduras totais: substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídios.

Gorduras poli-insaturadas: triglicerídeos que contém ácidos graxos com duplas ligações *cis-cis* separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

Gorduras monoinsaturadas: triglicerídeos que contém ácidos graxos com uma dupla ligação *cis*, expressos como ácidos graxos livres.

Gorduras saturadas: triglicerídeos que contém ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.



# Definições de nutrientes e outras relacionadas

Gorduras trans: triglicerídeos que contém ácidos graxos insaturados com uma ou mais duplas ligações não conjugadas na configuração trans, expressos como ácidos graxos livres.

Ácidos graxos ômega 3: total de ácidos graxos alfa-linolênico, eicosapentaenóico (EPA), e docosaexaenóico (DHA).

Ácidos graxos ômega 6: ácido graxo linoleico.

Ácidos graxos ômega 9: ácido graxo oleico.





# Definições de nutrientes e outras relacionadas

Alimento com adição de sódio: alimento que durante o processo de elaboração tenham sido adicionados de: (a) cloreto de sódio; (b) outros sais de sódio; (c) ingredientes que contenham adição de cloreto de sódio e outros sais de sódio adicionados; e (d) ingredientes que contenham naturalmente sais de sódio e sejam utilizados em substituição ao cloreto de sódio.

Alimento com adição de gorduras: alimento que durante o processo de elaboração tenha sido adicionados de: (a) óleos e gorduras de origem animal ou vegetal; (b) manteiga; (c) margarina e cremes vegetais; (d) creme de leite e derivados; (e) ingredientes que contenham qualquer um dos itens anteriores adicionados.



## Definições de nutrientes e outras relacionadas

Alimento com adição de açúcares: alimentos que durante o processo de elaboração tenham sido adicionados de: (a) açúcares (mono e dissacarídeos, incluindo todos os tipos de açúcar de cana e beterraba; açúcar de outras fontes; sacarose cristalina, açúcar invertido, dextrose, frutose, sacarose, glicose, lactose, lactose hidrolisada e galactose); (b) mel, melaço, extrato de malte e xaropes (xarope de glicose, xarope de glicose-frutose, xarope de agave, xarope alto em frutose e xaropes de milho e malte de arroz); (c) ingredientes que contenham naturalmente açúcares e que sejam utilizados como substitutos de açúcares para fornecer sabor doce (sucos concentrados, purês de frutas ou vegetais, pastas de frutas ou vegetais); (d) ingredientes que contenham qualquer um dos itens anteriores adicionados. O alimento também não pode ter seu conteúdo de açúcar aumentado acima do conteúdo fornecido pelos ingredientes por nenhum outro meio (ex. hidrólise enzimática).