



Aplicação da regulamentação de rotulagem nutricional para produtos importados

Resolução RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020

Brasília, 9/11/2022

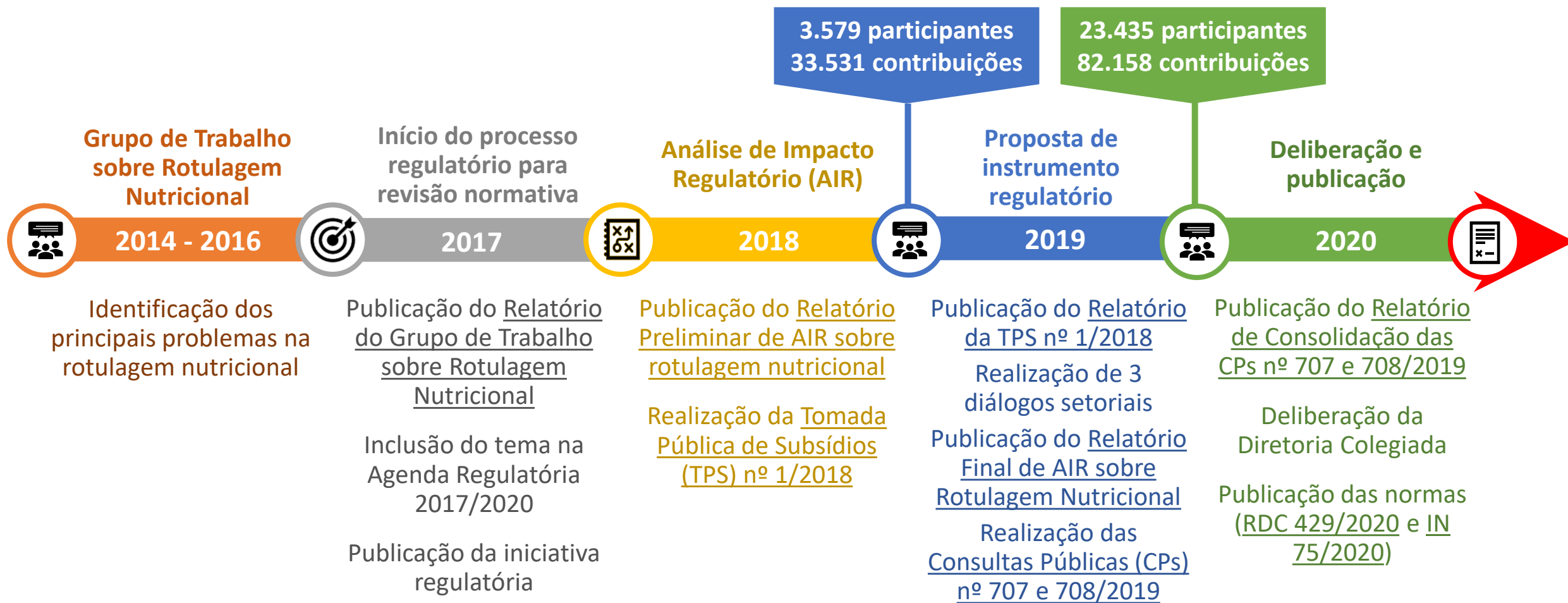


Tópicos abordados

- Processo de revisão da regulamentação sobre rotulagem nutricional
- Conceito de rotulagem nutricional e escopo dos novos regulamentos
- Tabela de informação nutricional
- Rotulagem nutricional frontal
- Determinação do valor nutricional
- Prazo de adequação e próximas etapas



Processo de revisão da rotulagem nutricional





Objetivos da intervenção regulatória

Objetivo geral

Facilitar a compreensão da rotulagem nutricional pelos consumidores brasileiros para a realização de escolhas alimentares.

Objetivos específicos

Aperfeiçoar a visibilidade e legibilidade das informações nutricionais.

Reduzir as situações que geram engano quanto à composição nutricional.

Facilitar a comparação nutricional entre os alimentos.

Aprimorar a precisão dos valores nutricionais declarados.

Ampliar a abrangência das informações nutricionais em alimentos.



Conceito de rotulagem nutricional

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

Tabela de informação
nutricional

Rotulagem nutricional
frontal

Alegações nutricionais



Escopo dos novos regulamentos

- Se aplicam aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.
- Exceção: águas envasadas (RDC nº 717/2022).
- No caso de produtos destinados ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, há possibilidade de transmissão das informações nutricionais por meio de documentos ou outros meios acordados entre as partes.
- Regras se aplicam de forma similar aos produtos nacionais e importados.



Principais mudanças na tabela nutricional

Melhoria da legibilidade das informações nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

Inclusão de novos nutrientes de relevância para saúde na lista de declaração obrigatória

Inclusão da declaração dos valores nutricionais por 100 g ou ml do alimento

Inclusão de declaração do número de porções por embalagem

Redução da variabilidade no tamanho das porções

Revisão das regras sobre embalagens individuais

Atualização dos valores de referência para cálculo do %VD

Revisão da frase do %VD



Declaração voluntária da tabela nutricional

Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm².

Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.

Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.

Bebidas alcoólicas.

Gelo destinado ao consumo humano.



Declaração voluntária da tabela nutricional

Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás.

Vinagres.

Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos.

Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados.

Desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.



Legibilidade da tabela nutricional

Modelo vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Modelo vertical quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)							
	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Legibilidade da tabela nutricional

Modelo horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)			
Porções por emb.: 000			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Porção: 000 ml (medida caseira)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Modelo horizontal quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)		
Porções por emb.: 000				Gorduras saturadas (g)		
Carboidratos (g)				Gorduras trans (g)		
Açúcares totais (g)				Fibras alimentares (g)		
Açúcares adicionados (g)				Sódio (mg)		
Porção: 000 ml (medida caseira)						
Proteínas (g)						

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Legibilidade da tabela nutricional

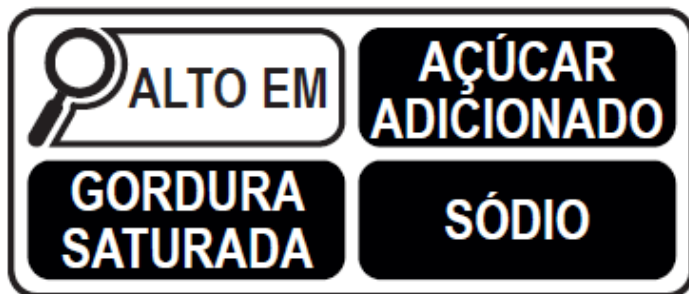
Modelo agregado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000		
	Porção: 000 ml (medida caseira)			Porção: 000 ml (medida caseira)			Porção: 000 ml (medida caseira)		
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Rotulagem nutricional frontal



Nutrientes	Critérios
Açúcares adicionados	≥ 15 gramas por 100 gramas. $\geq 7,5$ gramas por 100 mililitros.
Gorduras saturadas	≥ 6 gramas por 100 gramas. ≥ 3 gramas por 100 mililitros.
Sódio	≥ 600 miligramas por 100 gramas. ≥ 300 miligramas por 100 mililitros.



Exclusões da rotulagem nutricional frontal

Leites de todas as espécies de animais mamíferos.

Leite em pó.

Azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados.

Sal destinado ao consumo humano.

Bebidas alcoólicas.



Exclusões da rotulagem nutricional frontal

Fórmulas infantis.

Fórmulas para nutrição enteral.

Alimentos para controle de peso.

Fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.



Exclusões da rotulagem nutricional frontal

Suplementos alimentares.

Aditivos alimentares e
coadjuvantes de
tecnologia.

Produtos destinados
exclusivamente ao
processamento industrial.

Produtos destinados
exclusivamente aos
serviços de alimentação.



Exclusões da rotulagem nutricional frontal

Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos.

Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados.

Farinhas, queijos, leites fermentados.

Ovos.

Desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.

Caso contrário, deve ser realizada a declaração para os nutrientes que tiveram seu valor nutricional alterado.



Declaração voluntária da rotulagem nutricional frontal

Alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm².

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

Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.



Determinação do valor nutricional

A determinação dos valores nutricionais do produto deve ser realizada pela aplicação de, pelo menos, uma das seguintes metodologias:

Análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos validados

Cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto, disponibilizados pelos fornecedores

Cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos alimentos e ingredientes presentes em tabelas de composição de alimentos ou outras bases de dados



Determinação do valor nutricional

Para fins de fiscalização,
aplicam-se as seguintes
tolerâncias

Valor energético,
carboidratos, açúcares
totais e adicionados,
gorduras totais, saturadas e
trans, sódio e colesterol

Quantidades não podem
ser superiores a 20% do
valor declarado no rótulo.

Proteínas, aminoácidos,
fibras alimentares,
gorduras monoinsaturadas
e poli-insaturadas,
vitaminas, minerais e
substâncias bioativas

Quantidades não podem
ser inferiores a 20% do
valor declarado.



Implementação e prazos de adequação

Publicação da RDC 429/2020 e da IN 75/2020

Out/2020



Documento de Perguntas e Respostas sobre Rotulagem Nutricional (1ª edição).

3 webinares (tabela nutricional, rotulagem nutricional frontal e alegações nutricionais).

Atividades de orientação recorrentes (Central de Atendimento, demandas SEI, atendimentos Parlatório, eventos).

Entrada em vigor da RDC 429/2020 e da IN 75/2020

Out/2022



Fim do prazo de adequação para alimentos em geral

Continuidade de outras ações de implementação previstas (ex. Guia sobre determinação dos valores nutricionais, ações de comunicação).

Elaboração do Plano de M&ARR.

Tratativas no âmbito do Mercosul.

Out/2023



Fim do prazo de adequação para empresas menores

Out/2024



Fim do prazo de adequação para bebidas não alcoólicas em embalagem retornáveis.

Out/2025

