

Novas medidas na regulamentação da rotulagem nutricional de produtos importados.

- *Produtos obrigados a seguir o que está disposto nas normas RDC No 429 e Instrução Normativa nº 75 de 2020*

Todos os alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo os ingredientes alimentares, os aditivos alimentares, os coadjuvantes de tecnologia e produtos que sejam destinados exclusivamente ao processamento industrial ou serviços de alimentação, são obrigados a cumprir com o disposto nas referidas normas, exatamente com a preocupação de garantir que a transmissão das informações nutricionais ocorra de forma adequada, em toda a cadeia de alimentos, e essas informações possam ser utilizadas para melhorar a precisão e qualidade dos valores nutricionais que são utilizados.

Assim, um fabricante que receba as informações nutricionais dos ingredientes utilizados, conseguirá calcular os valores nutricionais do seu produto com maior precisão. Isso também está alinhado com as recomendações mais recentes do Codex Alimentarius que estabeleceu as regras de transmissão de informações destes alimentos. É importante destacar que no caso dos produtos industriais, as informações não precisam de ser encaminhadas por via eletrônica ou por mecanismos de design eletrônicos de transmissão de informações.

Estas normas, porém, não se aplicam às águas engarrafadas, pois possuem regras específicas (RDC nº 717/2022) de como deve ser elaborada a declaração da sua composição química. Os demais produtos devem observar essas regras.

Para terminar, destacou-se que “as regras são aplicadas da mesma forma em todos os produtos nacionais como nos produtos importados”.

- *Principais mudanças*

A principal mudança na tabela de informação nutricional reside na melhoria da legibilidade (fundo branco, caracteres e linhas de cor preta), com base na opinião de especialistas e também na legislação de outros países, principalmente dos Estados Unidos da América e Canadá, que já adotaram esta abordagem. Além disso, foram também utilizadas recomendações do Codex, onde se estabelece que os produtos devem adotar a tabela nutricional e a declaração de nutrientes, visível e legível.

De maneira a que o consumidor possa fazer escolhas alimentares mais adequadas, incluíram os açúcares totais e os adicionados na lista de nutrientes de declaração obrigatória, até porque “o Brasil é um país onde estes produtos se consomem com alta regularidade”. Outra mudança foi a exigência da proporção de 100 miligramas/gramas.

Já os valores de proporção foram mantidos, mas com atualização dos valores de referência para o cálculo da %VD, que é uma forma adicional de comunicar ao consumidor o conteúdo nutricional.

Não obstante, existem alguns produtos que não têm a obrigatoriedade de conter a declaração nutricional, sendo substituída por uma declaração voluntária, como é o caso de alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja igual ou inferior a 100 cm² de área disponível, alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor, alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento, as bebidas alcoólicas, o gelo destinado a consumo humano, e outras categorias como especiarias, café, vinagre, erva-mate e outras espécies vegetais para a preparação de chás, frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que esses produtos não tenham a adição de outros ingredientes que agreguem valores nutricionais significativos ao produto.

Foram desenvolvidos diferentes modelos para se enquadrarem todos os tipos de embalagem - formato, material - (modelo vertical, horizontal, agregado, horizontal quebrado, vertical quebrado) sempre respeitando as regras base de visibilidade e legibilidade.

Um dos aspetos que gerou mais polémica, explicam, foi o modelo nutricional frontal. Apesar deste detalhe, acabaram por optar pelo modelo utilizado com o símbolo de uma **lupa**, porque entendem que ela transmite a ideia de que é preciso prestar atenção nas informações apresentadas nos rótulos, não só na tabela nutricional mas também noutras informações, já que existem pessoas com diferentes necessidades nutricionais e restrições alimentares (advertências de alimentos contendo lactose ou glúten).

- *Exclusões da rotulagem nutricional frontal*

Foi ali explicado que a rotulagem frontal não se aplica em alguns produtos com composições específicas, tais como leites de todas as espécies de animais mamíferos; leite em pó; azeite e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados; sal destinado ao consumo humano; bebidas alcoólicas; fórmulas infantis; fórmulas para nutrição enteral; alimentos para controlo de peso; fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo; suplementos alimentares; aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial porque não chegam ao consumidor final e produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.

Além destes, dispensam rotulagem frontal as frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos; farinhas, queijos, leites fermentados; carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados e 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 o seu valor nutricional alterado.

- *Declaração voluntária da rotulagem nutricional frontal*

Esta destina-se a alimentos em embalagens inferiores a 35cm², alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor e alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e ofertados no próprio estabelecimento.

- *Determinação do valor nutricional*

Neste tópico, indicaram que foram seguidas algumas regras implementadas na China, nos Estados Unidos da América e Canadá, através das quais concluíram que a determinação deste valor deve ser feita seguindo uma de três possíveis metodologias: análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos variados; cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto ou o 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.

No caso de carboidratos, açúcares totais e adicionados, gorduras e colesterol, definiram que as quantidades detetadas não podem ser superiores a 20% do valor declarado no rótulo, por se tratarem de produtos com uma perspectiva mais negativa. Já nas proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, vitaminas e minerais as quantidades detetadas não podem ser inferiores a 20% do valor declarado, até porque no entender da equipa isto dá “uma maior margem para as empresas decidirem o valor a declarar no valor nutricional do produto”.

- *Implementação e prazos de adequação*

Desde que as normas foram publicadas em 2020 até ao momento em que entraram em vigor (outubro de 2020), a Anvisa desenvolveu apoios para um melhor entendimento das mesmas, onde se insere um documento de perguntas e respostas sobre rotulagem nutricional e 3 webinars, sobre os detalhes da tabela nutricional, sobre rotulagem nutricional frontal e também sobre alegações nutricionais.

Os produtos que são novos no mercado vão começar a ter de seguir a nova legislação, mas os que já estavam a ser comercializados, possuem prazos de adequação a serem observados. O primeiro prazo decorre **até outubro de 2023**. Qualquer produto comercializado poderá manter a rotulagem antiga até essa data e pode, inclusive, ser vendido até ao fim do seu prazo de validade sem problema. Por outro lado, os pequenos produtores têm outro prazo, que se estende até outubro de 2024. O último prazo é o de outubro de 2025, onde se encerra o prazo para adequação de bebidas não alcoólicas em

embalagens retornáveis. Até este data, a Anvisa continuará com ações de sensibilização e alerta para auxiliar as empresas.

Links úteis com informação complementar:

Email da assessoria internacional: rel@anvisa.gov.br.

Webinar sobre tabela de informações nutricionais, conformte a RDC nº 420:

<https://www.youtube.com/watch?v=ilJLgRlsBM>

Webinar

Alegações

Nutricionais:

<https://www.youtube.com/watch?v=niYhsH8L3xc>

Cronograma

de

adequação:

<https://www.gov.br/anvisa/ptbr/assuntos/alimentos/rotulagem/cronograma-de-adequacao>

Principais mudanças e modelos:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem/principais-mudancas-e-modelos>