



USP

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS

Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental

Química de Alimentos

Rotulagem Nutricional de Alimentos

Prof. Dr. João Paulo Fabi



USP

- Importância e objetivos da rotulagem de alimentos
- Informações nutricionais obrigatórias
- **RDC nº360 e RDC nº359** (ANVISA, 23 de dezembro de 2003)
- Cálculos e regras de arredondamento
- **RDC nº26** (ANVISA, 02 de julho de 2015)
- Informação nutricional complementar **RDC nº54/2012**

*RDC = Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)



Como o consumidor obtém informação sobre os alimentos?

- Conhecimento da família
- Mídia
- Educação
- Publicidade
- Profissionais da saúde
- **Rótulos**

... uda, Oleo ve...

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
PORÇÃO DE 100g (em média 5 pedaços)

Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	92 kcal = 386 kJ	5%
Carboidratos	10,4 g	3%
Proteínas	1,3 g	2%
Gorduras Totais	5,0 g	9%
Gorduras Saturadas	0,87 g	4%
Gorduras <i>Trans</i>	0,13 g	-
Fibra Alimentar	2,46 g	10%
Sódio	446 mg	19%

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

(*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores diários de referência não estabelecidos.



Objetivos da rotulagem dos alimentos

- Proporcionar escolhas de alimentos mais saudáveis;
- Estabelecer comunicação entre o setor produtivo, regulatório e consumidor;
- Comparar alimentos e avaliar custo x benefício;
- Permitir rastreabilidade e garantir segurança;
- Dar confiabilidade ao produto e à empresa.

Informações obrigatórias no rótulo

Para abrir, levante a aba e descole a tampa.

Lote / Validade
1301/08/01/15 03-17

Naturale
aveia
em flocos

Naturale
Experimente também:

Cookies Integrais Naturale

Barrinha de cereais Naturale

Aveia é naturalmente isenta de colesterol e fonte de fibras*

Uma porção de 30g

Valor energético	120kcal
6%	
Carboidratos	18g
6%	
Gorduras totais	2,2g
50%	
Gorduras saturadas	0,5g
1%	
Sódio	0mg
0%	

200g
Indústria Brasileira

Redução de 250g para 200g / 50g ou 20% de redução

MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C041535

Produzido por:
NAT CEREAIS E ALIMENTOS LTDA
Av. Julio Vanzini, 117 - Area Ind. III
Cep 95300-000
Fone/Fax: (54) 3358-1498
Lagoa Vermelha - RS
CNPJ 03.763.872/0001-08
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Informações ao consumidor
(9**54) 3358.1498
contato@cereaisnaturale.com.br

RECICLE E COMPARTILHE ESSA IDEIA!

7 18980551420811

- Denominação técnica do produto
- Marca
- Fabricante e endereço, SAC
- Lista de ingredientes
- Prazo ou data de validade
- Conteúdo líquido
- Identificação de origem
- Lote
- Instruções sobre preparo e armazenamento
- Idioma do país
- Registro MS ou MAPA (quando necessário)
- **Informação nutricional**

Informação nutricional

- ✓ **Obrigatória (nº 360, 359)**: informações sobre valor energético e teores de nutrientes em forma de tabela.
- ✓ **Complementar (nº 54)**: são afirmações que atribuem aos alimentos propriedades nutricionais particulares, não somente em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, mas também ao seu conteúdo de vitaminas e minerais. A declaração da INC é opcional.



Informação nutricional obrigatória

Legislação: Principais Normas

- ▶ **Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados**

Anvisa RDC nº 360/2003

- ▶ **Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional**

Anvisa RDC nº 359/2003

*RDC = Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)



Âmbito de Aplicação da informação nutricional obrigatória

Quais produtos estão obrigados?

- Todos os alimentos e bebidas produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor.

Quais produtos estão dispensados?

- Águas minerais e outras águas envasadas
- Bebidas alcóolicas
- Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia
- Especiarias, vinagres e sal
- Cafés e chás sem adição de outros ingredientes (Ex. Açúcar)
- Alimentos preparados e embalados em restaurantes
- Produtos fracionados nos locais de venda (queijo, presunto, etc.)
- Frutas, vegetais e carnes *in natura* refrigerados ou congelados
- Embalagens < 100 cm² (não se aplica a alimentos para fins especiais e com declarações de propriedades nutricionais)

RDC n° 360 – ANVISA 23/12/2003

Informação nutricional obrigatória

- ✓ valor energético - kcal e kJ
- ✓ carboidratos - gramas
- ✓ proteínas - gramas
- ✓ gorduras totais - gramas
- ✓ gorduras saturadas - gramas
- ✓ gorduras trans - gramas
- ✓ fibra alimentar - gramas
- ✓ sódio - miligramas

✓ ferro

✓ cálcio

✓ colesterol

Declaração deixou de ser obrigatória

RDC nº 359 – ANVISA 23/12/2003

Porções de Alimentos Embalados

Porção

É a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida por pessoas saudias a cada vez que alimento é consumido, promovendo a alimentação saudável.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção ___ g ou ml (medida caseira)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	... kcal = ... Kj	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	-
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Medida caseira

Indica a medida normalmente utilizada pelo consumidor para medir alimentos. Ex: fatias, unidades, copo, xícara, colher de sopa,....

%VD

Percentual de valor diário (%VD) é um número que indica o quanto o produto em questão apresenta de energia e de nutrientes em relação a uma dieta de 2000 Kcal.

Três formatos de Rótulos possíveis

Vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção ___ g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	... kcal = ... Kj	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	-
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Horizontal

Informação Nutricional	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
	Valor energético.....kcal = kJ		Gorduras saturadas...g	
	Carboidratos...g		Gorduras trans...g	
	Proteínas...g		Fibra alimentar...g	
	Gorduras...g		Sódio...g	
	Porção (g ou mL) medida caseira			

Linear

Informação Nutricional: Porção ___ g ou mL (medida caseira); Valor energético... kcal = kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g (...%VD); Gorduras totais ...g (...%VD); Gorduras saturadas ...g (%VD); Gorduras trans...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ...mg (%VD).

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

RDC nº 360 – ANVISA 23/12/2003

Cálculo do valor energético

É a energia produzida pelos seguintes nutrientes:

OBRIGATÓRIO	<ul style="list-style-type: none">• Carboidratos (exceto polióis) 4 kcal/g - 17 kJ/g• Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g• Gorduras 9 kcal/g - 37 kJ/g
NÃO-OBRIGATÓRIO	<ul style="list-style-type: none">• Álcool (Etanol) 7 kcal/g - 29 kJ/g• Ácidos orgânicos 3 kcal/g - 13 kJ/g• Polióis 2,4 kcal/g - 10 kJ/g• Polidextroses 1 kcal/g - 4 kJ/g

Obs: As calorias devem ser expressas também em quilojoules (kJ) sendo que 1 kcal equivale a 4,2 kJ (pode ser 4,184)

- O valor deve ser expresso sempre em números inteiros

RDC n° 360 – ANVISA 23/12/2003

Cálculo do conteúdo de nutrientes

Todos os nutrientes, **exceto os carboidratos**, devem ser analisados por métodos químicos validados

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE UM ALIMENTO:

- Proteína
- Gordura (total e frações)
- Fibra (total, solúvel e insolúvel)
- Resíduo mineral (cinzas)
- Sódio
- **Carboidratos, obtidos por cálculo da diferença**
 $100 - [\% \text{proteína} + \% \text{gordura total} + \% \text{fibra alimentar} + \% \text{H}_2\text{O} + \% \text{cinzas}]$

É permitida uma variação de **mais ou menos 20%** nos valores declarados nos rótulos

RDC nº 360 – ANVISA 23/12/2003

Arredondamentos

Valores maiores ou igual a 100:	Serão declarados em números inteiros com três cifras Ex. 497,59 → 498
Valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10:	Serão declarados em números inteiros com duas cifras Ex. 32,36 → 32
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1:	Serão declarados com uma cifra decimal Ex. 8,3 → 8,3
Valores menores que 1:	Para vitaminas e minerais - declarar com duas cifras decimais Ex. 0,681 → 0,68 Demais nutrientes - declarar com uma cifra decimal Ex. 0,681 → 0,7

O valor energético e a %VD devem ser declarados em números inteiros

RDC n° 360 – ANVISA 23/12/2003

Valor diário de referência (VD) – CÁLCULO DE PORCENTAGEM

Constituintes declarados	VD de referência
Valor energético	2000 Kcal e 8400 kJ
Carboidratos	300 g
Proteínas	75 g
Gorduras totais	55 g
Gorduras saturadas	22 g
Gorduras trans	Não foi estabelecido
Fibra alimentar	25 g
Sódio	2400 mg

OBSERVAÇÕES:

- 1- Números SEMPRE inteiros nas porcentagens;
- 2- A %VD não foi estabelecida para gorduras *trans*, mono e poli-insaturadas, fibras solúveis e insolúveis, açúcares e colesterol.

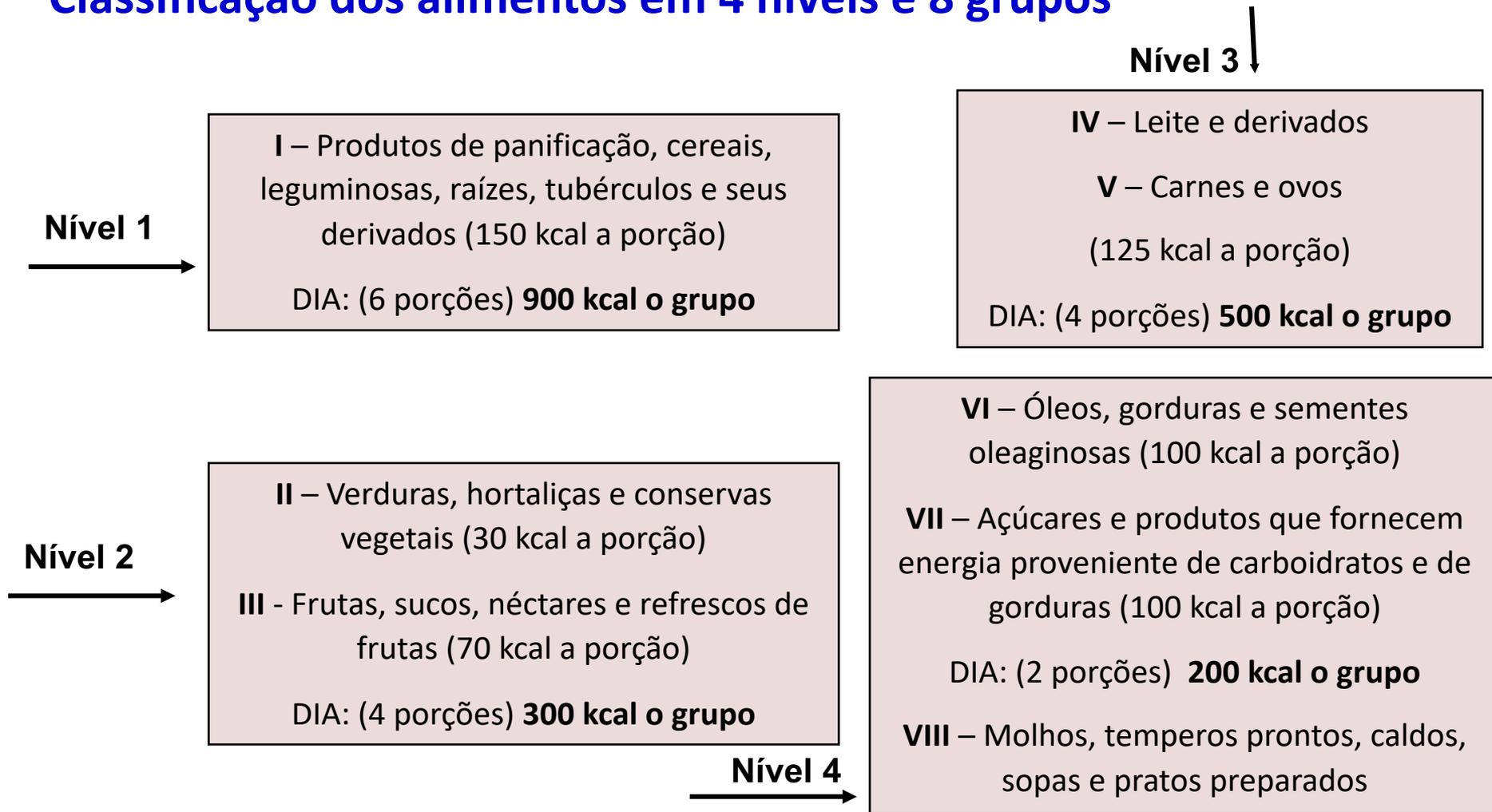
RDC nº 359 – ANVISA 23/12/2003

Qual é o tamanho da porção?



RDC nº 359 – ANVISA 23/12/2003

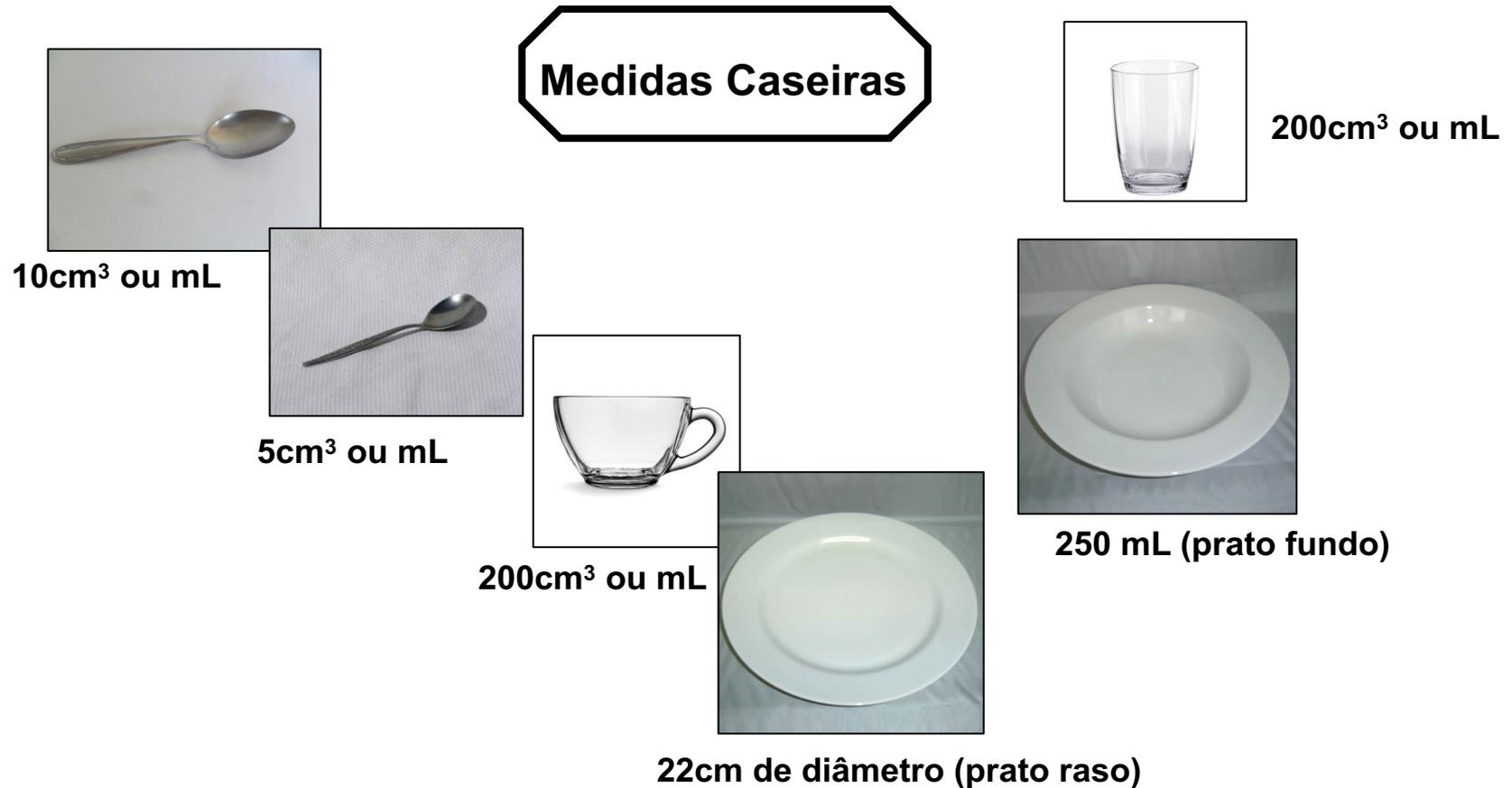
Classificação dos alimentos em 4 níveis e 8 grupos



Para cada grupo de alimentos a legislação estabeleceu o tamanho da porção

RDC nº 359 – ANVISA 23/12/2003

A declaração da medida caseira é obrigatória



• Deve ser a mais adequada para o entendimento do consumidor •

RDC nº 359 – ANVISA 23/12/2003

Outras formas para declarar as medidas caseiras

Unidade

Cada um dos produtos alimentícios iguais ou similares contidos em uma mesma embalagem.
Ex. hambúrguer

Fração

Parte de um todo. Ex. iogurte em frasco de 1 litro.

Fatia ou rodela

Fração de espessura uniforme que se obtém de um alimento. Ex. Pão de forma fatiado

Prato preparado semi-pronto ou pronto

Alimento preparado, cozido ou pré-cozido que não requer adição de ingredientes para seu consumo. Ex. lasanha pronta

RDC nº 359 – ANVISA 23/12/2003

Medidas caseiras

Alimento	Porção (g/ml)	Medida caseira
Arroz cru	50 g	¼ de xícara
Barra de cereal	30g	1 barra
Bolo (sem recheio)	60 g	1 fatia
Leite	200 ml	1 copo
Queijo minas	50 g	2 colheres de sopa
Requeijão	50 g	2 colheres de sopa
Suco de frutas	200 ml	1 copo
Óleo vegetal	13 ml	1 colher de sopa
Farofa pronta	35 g	1 colher de sopa
Açúcar	5 g	1 colher de chá
Aveia	30 g	2 colheres de sopa
Manteiga/ margarina	10 g	1 colher de sopa
Doces em pasta	20 g	1 colher de sopa
Bolo sem recheio	60g	1 fatia
Presunto	40g	1 fatias
Queijo Mussarela	40g	2 fatias
Pão Francês	50g	1 unidade

Precisa sempre declarar?

Valor energético / nutriente	Quantidades não significativas por porção (expressa em g ou ml)
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal / Menor que 17 kJ
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g
Gorduras totais (*)	Menor ou igual a 0,5 g
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,2 g
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,2 g
Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5 g
Sódio	Menor ou igual a 5 mg

(*) Será declarado como “zero”, “0” ou “não contém” quando a quantidade de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans atendam a condição de quantidades não significativas e nenhum outro tipo de gordura seja declarado com quantidades superiores a zero.

Mas é sempre justo o arredondamento + quantidade não significativa?

Informação nutricional complementar (INC) RDC no. 54 (12/11/2012)

Conteúdo de nutrientes e conteúdo comparativo

É a declaração de propriedade nutricional particular de um alimento

Alegações para:

- valor energético
- gorduras
- colesterol
- açúcares
- fibra alimentar
- vitaminas e minerais.

O tipo e a quantidade do nutriente sobre o qual se faz a declaração deve constar no rótulo

Informação nutricional complementar (INC) RDC no. 54 (12/11/2012)

➤ ABSOLUTA: descreve o valor energético e ou a quantidade do nutriente que contém no alimento.

➤ COMPARATIVA: compara os níveis de valor energético e ou nutrientes de dois ou mais alimentos.

Informação nutricional complementar (INC)

RDC no. 54 (12/11/2012)

Conteúdo absoluto de nutrientes e/ou valor energético	
Atributo	Termos autorizados
Baixo	baixo teor de (leve em)
Não contém	não contém (livre de, zero..., sem..., isento de ...)
Alto conteúdo	alto conteúdo (rico em..., alto teor...)
Fonte de	Fonte de... , com..., contém...
Muito baixo	muito baixo
Sem adição de	sem adição de..., zero adição de...,sem adição...
Conteúdo comparativo de nutrientes e ou valor energético	
Atributo	Termos autorizados
Reduzido	reduzido em..., menos..., menor teor de..., light
Aumentado	aumentado em..., mais...

Informação nutricional complementar (INC) RDC no. 54 (12/11/2012)

**Baixo ou alto conteúdo de
nutrientes e/ou energia**

Valor absoluto

(português ou espanhol)



Teores expressos em 100 g, 100 mL
e **na porção** (> 30 g ou 30 mL)

Se a porção for igual ou menor que
30 g, calcular para 50 g ou 50 mL

**Baixo ou alto conteúdo de nutrientes
e/ou energia**

Valor comparativo



A comparação é feita com um
alimento de referência do mesmo
fabricante, ou com a média de 3
alimentos similares.

O que é diet e light?

DIET	LIGHT
Alimento modificado para atender às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.	Alimento modificado para atender pessoas sãs.
<ul style="list-style-type: none">• Dietas com restrição de nutrientes• Ingestão controlada de nutrientes• Grupos populacionais específicos	Qualquer alimento desde que atenda às condições previstas na legislação
Registro no MS - obrigatório	Registro no MS - dispensado
Informação nutricional - obrigatória (inclusive para embalagens com área menor que 80 cm ²)	Informação nutricional - obrigatória

Em 08 de outubro de 2020, foram publicadas no Diário Oficial da União (DOU)

Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 429/2020:

<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>

Instrução Normativa (IN) 75/2020:

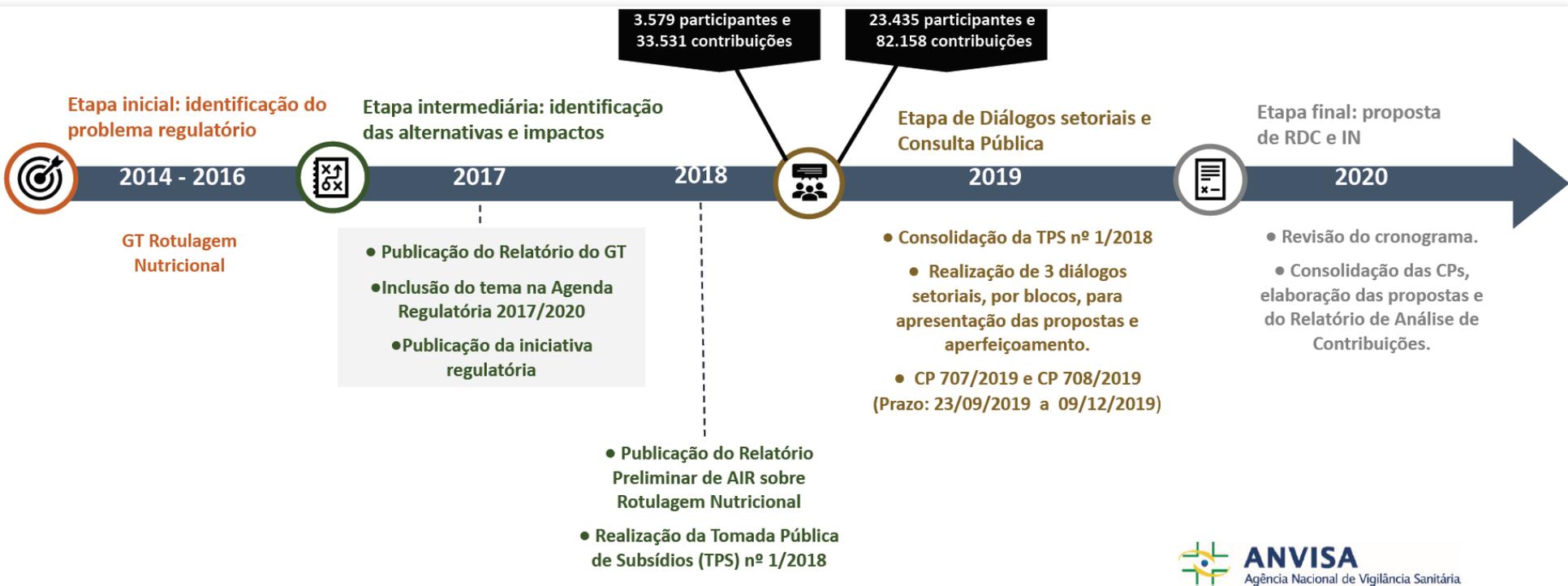
<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>

Novo regulamento sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados comercializados no Brasil.

A nova norma foi criada com o objetivo de facilitar a compreensão das informações nutricionais nos rótulos dos alimentos e, assim, ajudar os consumidores a fazerem melhores escolhas alimentares com mais informações.

As principais mudanças dizem respeito a:

- **a legibilidade, conteúdo e forma da declaração nutricional;**
- **as condições de uso das alegações nutricionais;**
- **bem como inovações na adoção de rotulagem nutricional frontal (FOPNL) ou símbolo informativo a ser aplicado na frente do produto.**



Melhoria da legibilidade das informações nutricionais

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, para permitir comparações

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

● 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 percentual de valores diários (%VD)

● Revisão da frase do %VD.

MAIOR FLEXIBILIDADE ←

REGRAS DE FORMATAÇÃO SIMPLES



MAIOR VIABILIDADE NA FISCALIZAÇÃO →

TIPOS DE FONTE

Arial ou Helvetica

FORMATO PADRÃO FORMATO REDUZIDO

10 pontos

8 pontos

6 pontos

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8 pontos

6 pontos

Embalagens pequenas (superfície de rotulagem menor que 100 cm²: podem declarar em área encoberta, desde que acessível, ou na embalagem secundária.

TIPOS DE FONTE

Arial Narrow
Helvetica condensed

Outros recursos de compactação:

- Abreviação de nutrientes
- Declaração simplificada de minerais e vitaminas
- Declaração simplificada de constituintes em quantidades não significativas

VITAMINAS. Por 100 g (Porção, %VD): Vitamina A 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina D 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina E 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina K 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina C 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B1 00 mg (00 mg, X%) • Vitamina B2 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B3 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B5 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B6 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B7 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina B9 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina B12 00 µg (00 µg, 0%).

Não contém quantidades significativas de (acrescentar nomes dos constituintes presentes em quantidades não significativas).

VERTICAL

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

HORIZONTAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	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.

AGREGADO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000		
	Porção: 000 ml			Porção: 000 ml			Porção: 000 ml		
	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.

COLUNAS QUEBRADAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
Porções por embalagem: 000 porções • 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.

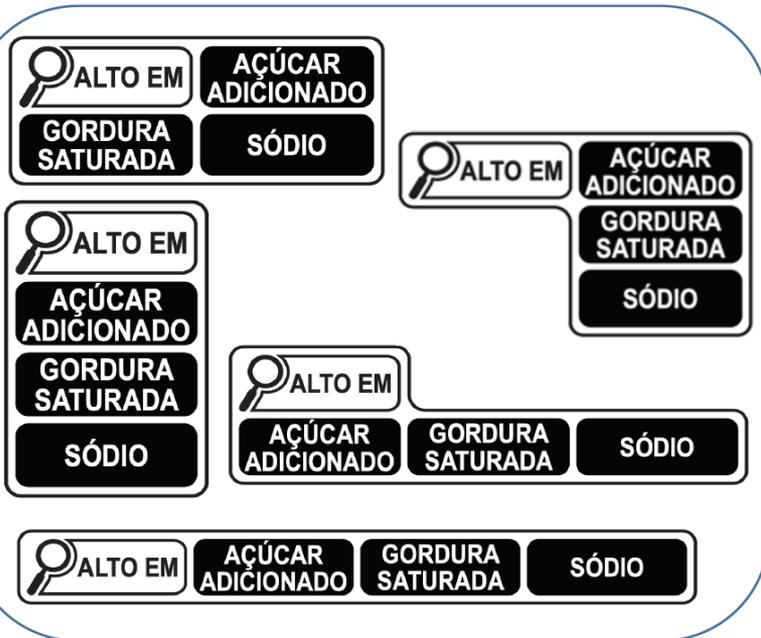
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)		
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)		
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)		
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)		
Proteínas (g)				Sódio (mg)		

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

LINEAR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)	
Por 100 g (00 g, %VC*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais: Açúcares totais 00 g (00 g, 0%), Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 00 g (00 g, 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g, 0%), das quais: Gorduras saturadas 00 g (00 g, 0%), Gorduras trans 00 g (00 g, 0%) • Fibra alimentar 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 g (00 g, 0%).	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.	

3 nutrientes



2 nutrientes



1 nutriente



Nutrientes	Limites	
	Sólidos (100 g)	Líquidos (100 ml)
	Alto	Alto
Açúcares adicionados (g)	≥ 15	≥ 7,5
Gorduras saturadas (g)	≥ 6	≥ 3
Sódio (mg)	≥ 600	≥ 300

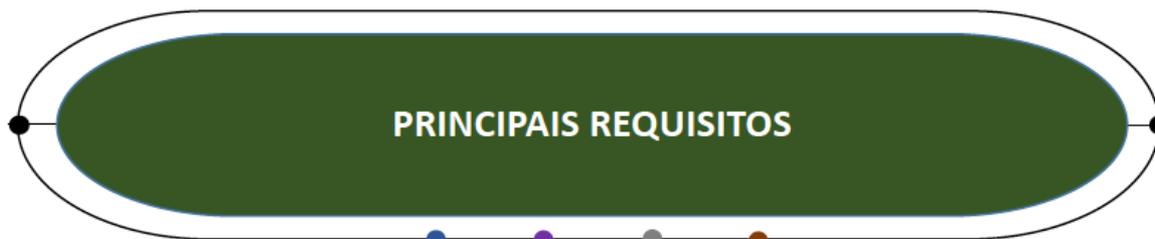
ADOÇÃO DE UM PERFIL

Implementação simplificada e uniforme

Maior clareza ao consumidor ao evitar a coexistência de alimentos rotulados com diferentes critérios

Maior proporcionalidade da medida regulatória

- **Avaliação e ajustes do perfil (ARR)**
- **Revisão das porções, com dados recentes da POF 2017/2018, para refletir as quantidades habitualmente consumidas**
- **Avaliar a possibilidade e pertinência de combinação das bases para aperfeiçoar o perfil nutricional.**



Alegações não podem estar na parte superior do painel principal caso o alimento tenha rotulagem nutricional frontal.

- Alimentos com rotulagem frontal de açúcar adicionado não podem ter alegações para açúcares e açúcares adicionados.
- Alimentos com rotulagem frontal de gordura saturada não podem ter alegações para gorduras totais, saturadas, trans e colesterol.
- Alimentos com rotulagem frontal de sódio não podem ter alegações para sódio ou sal.



**Publicação
das normas**



**24 meses para
entrar em vigor**

Os produtos fabricados antes da entrada em vigor poderão ser comercializados até o fim do prazo de validade.



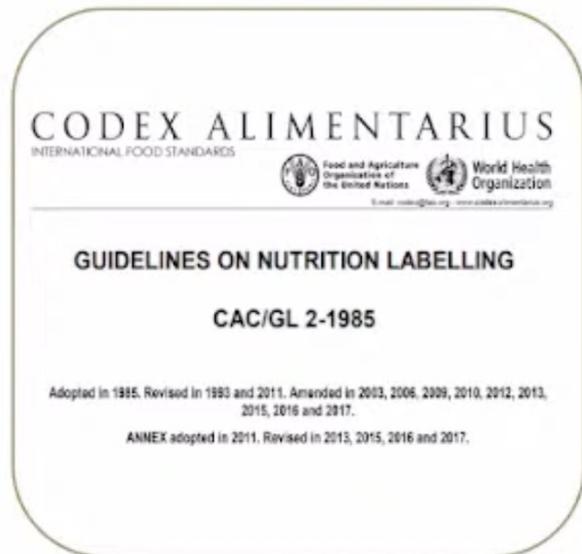
12 meses após entrada em vigor para adequação dos produtos fabricados por empresas de menor porte

Agricultor familiar, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal, produzidos de forma artesanal.



Até 36 após entrada em vigor para adequação das bebidas não alcóolicas em embalagens retornáveis





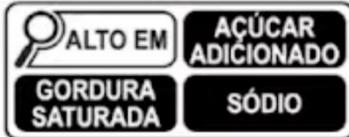
- ✓ Fornecer informações sobre o conteúdo de nutrientes do alimento, a fim de permitir que os consumidores realizem escolhas conscientes;
- ✓ Estimular o uso de princípios nutricionais robustos na formulação de alimentos em benefício da saúde pública;
- ✓ Permitir o uso de informações nutricionais suplementares;
- ✓ Garantir que a rotulagem nutricional não descreva o produto de forma falsa ou enganosa;
- ✓ Garantir que as alegações nutricionais não sejam veiculadas sem a rotulagem nutricional.



- ✓ O objetivo da norma não é impor uma escolha, mas possibilitar a compreensão, respeitando a liberdade de escolha.



- ✓ A rotulagem não é um fim em si, mas ação regulatória que contribui para a promoção da alimentação adequada e saudável, permitindo ao consumidor fazer escolhas diante das informações apresentadas.



- ✓ O modelo de rotulagem nutricional é semi-interpretativo e é considerado pela agência de fácil compreensão e consegue capturar a atenção do consumidor. Foram priorizados 3 nutrientes considerados críticos, por considerarem que a inclusão de mais nutrientes poderia diluir a atenção do consumidor.



“ ...O **foco excessivo** na rotulagem nutricional frontal pode impactar na capacidade de os consumidores **avaliarem outras informações de rotulagem que são importantes para sua saúde** e para realização de escolhas alimentares **conscientes e seguras**, como a lista de ingredientes, as advertências sobre alergênicos, lactose e glúten, o prazo de validade e as instruções de conservação...”

Ref: Relatório de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional - Gerência-Geral de Alimento/Anvisa - Brasília - Setembro de 2019



Strengthening Food Labeling Policies in Brazil

4,561

Total Downloads

29k

Total Views and Downloads

Download PDF →

Download EPUB →

[Overview](#)[Articles 15](#)[Authors 66](#)[Impact](#)

About this Research Topic

Submission closed.

[Guidelines >](#)

Data from Brazil shows an increase in obesity and non-communicable diseases, which is related to the expansion of the participation of ultra-processed food products in diets and in the food environment, displacing fresh and minimally processed foods and meals prepared with them. One of the solutions to improve food environments requires the implementation of effective and adequate food labeling regulations, including front-of-package labeling. This policy tool has the potential to inform the consumers about the nutrients, ingredients, or any other component of public health concern contained in the products and facilitate healthier food choices.

This Research Topic will convene important evidence on the new nutrition food labeling regulation in Brazil, that was approved in October 2020 and will be implemented by October 2022. The evidence might also be informative for other countries in Latin American and the Caribbean, where food labeling policies have been advancing, while dealing with strong opposition by the food industry and with

Participating Journals

Manuscripts can be submitted to this Research Topic via the following journals:

Frontiers in

Nutrition

Nutrition and Food Science

Technology

About Frontiers Research Topics

With their unique mixes of varied contributions from Original Research to Review Articles, Research Topics unify the most

<https://www.frontiersin.org/research-topics/27444/strengthening-food-labeling-policies-in-brazil>