

NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

PRINCIPAIS MUDANÇAS



INTRODUÇÃO



Publicada no dia **09 de outubro de 2020**, no Diário Oficial da União (D.O.U.), a nova norma sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, a saber:

- RDC 429/2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- Instrução Normativa (IN) 75/2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados

Entre as principais mudanças, estão:

- Tabela de Informação Nutricional
- Rotulagem Nutricional Frontal
- Alegações Nutricionais
- Porções, medida caseira, valores diários de referência (VDR), etc.

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL



- Foram estabelecidas regras específicas sobre a localização da tabela, proibindo sua colocação em áreas de difícil visualização ou deformadas. **Deve ser frontal.**
- As áreas encobertas, agora só podem ser usadas em produtos pequenos, de até 100 cm², desde que a informação fique acessível.
- Passará a ser obrigatória a identificação de açúcares totais e adicionados, a declaração do valor energético e nutricional por 100 g ou 100 ml, para ajudar na comparação de produtos, e o número de porções por embalagem.

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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.

A tabela agora permite apenas **letras pretas e fundo branco**.

O objetivo é afastar a possibilidade de uso de contrastes que atrapalhem na legibilidade das informações.

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Fonte



- A fonte para a declaração dos constituintes e respectivos valores energético e nutricional será **Arial** ou **Helvetica** e terá um tamanho mínimo de **8 pontos (equivalente a 2,8 mm)**. Mas existe também a possibilidade de redução da fonte até o limite de **6 pontos (2,2 mm)**, nos casos de indisponibilidade de painéis em que caiba a forma padrão.
- Destaca-se que essa mudança é significativa em relação ao que hoje é encontrado no mercado, pois muitas empresas adotavam o tamanho mínimo de fonte permitido na legislação de rotulagem geral, que equivale a **1 mm**. (regra atual)
- Além disso, a nova regra prevê o emprego de espaçamento entre as linhas, de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes.

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

REGRAS DE FORMATAÇÃO SIMPLES

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

Arial ou Helvetica

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).

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Modelos de Tabela Nutricional

Os modelos são da Instrução Normativa (IN) 75/2020

1. Modelo 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.			

2. Modelo horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000			
Porção: 000 ml (medida caseira)			
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.			

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Modelos de Tabela Nutricional

5. 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			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.

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Produtos nos quais a declaração da tabela nutricional é voluntária



Os últimos quatro grupos de alimentos, destacados em laranja, passam a ter a obrigação de declarar a tabela de informação nutricional caso sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

- Rotulagem Frontal (FOP) – símbolo informativo na parte da frente do produto, deve seguir modelos definidos na IN 75/2020.

- Foram selecionados três nutrientes, já que uma lista muito exaustiva poderia diluir a atenção dos consumidores e escolhidos os nutrientes para os quais há robusta evidência de que o consumo excessivo pode trazer danos ao consumidor. Na escolha, foram considerados os dados de consumo da população brasileira, de forma que os nutrientes selecionados também refletissem a preocupação com o consumo excessivo.

a) Modelos com alto teor de um nutriente



b) Modelos com alto teor de dois nutrientes



c) Modelos com alto teor de três nutrientes



ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

USO DO % OCUPAÇÃO PARA DEFINIÇÃO DO TAMANHO DO
SÍMBOLO, COM CORREÇÃO PELA FONTE MÍNIMA E MÁXIMA

Faixa	% Ocupação do Painel Principal de acordo com a quantidade de nutrientes			Limite de fonte	
	1 nutriente	2 nutrientes	3 nutrientes	Mínimo	Máximo
Igual ou maior que 35cm ² até 100 cm ²	3,5%	5,25%	7%	NA	9 pontos
acima de 100 cm ²	2%	3%	4%	9 pontos	15 pontos

Inclusão de embalagens de 35cm²

ADOÇÃO DA MALHA CONSTRUTIVA COMO BASE
PARA FORMATAÇÃO

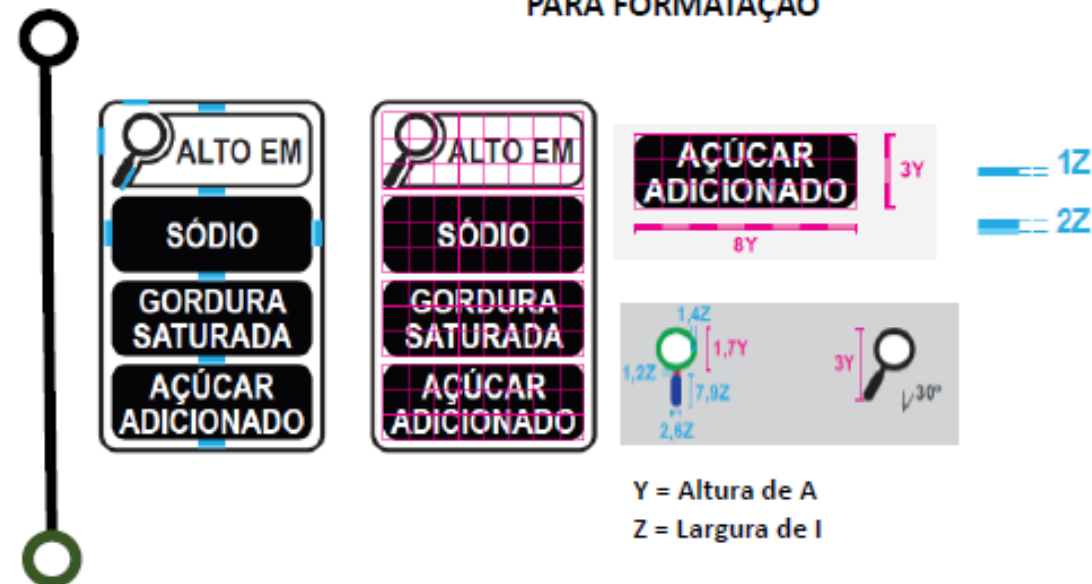


TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL



Simulação de tabela desenvolvida pela Empathy.

LIMITE PARA ROTULAGEM FRONTAL



Perfil Nutricional e Base de Declaração

NUTRIENTE	ALIMENTOS SÓLIDOS OU SEMI SÓLIDOS	ALIMENTOS LÍQUIDOS
	ALTO	ALTO
Açúcares Adicionados	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.
Gorduras Saturadas	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento.
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento

- Implementação simplificada e uniforme – Adoção de um único perfil auxilia o consumidor
- Maior clareza ao consumidor ao evitar a coexistência de alimentos rotulados com diferentes critérios
- Maior proporcionalidade da medida regulatória

Tolerância

Art. 33. Para fins de fiscalização, aplicam-se as seguintes tolerâncias:

I - as quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e colesterol do alimento não podem ser superiores a 20% do valor declarado no rótulo; e

II - as quantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas do alimento não podem ser inferiores a 20% do valor declarado.



+ 20

VALOR ENERGÉTICO
CARBOIDRATOS
AÇÚCARES TOTAIS E ADICIONADOS
GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS
SÓDIO
COLESTEROL

PROTEÍNAS
AMINOÁCIDOS
FIBRAS ALIMENTARES
GORDURAS MONO E POLI-INSATURADAS
VITAMINAS E MINERAIS
SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS



- 20

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS



Atributos nutricionais	Termos autorizados para alegações nutricionais
Baixo	baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Muito baixo	muito baixo em...
Não contém	não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Sem adição de	sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado
Alto conteúdo	alto conteúdo em..., rico em..., alto teor...
Fonte	Fonte de..., com..., contém...
Reduzido	reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em...
Aumentado	aumentado em..., mais...

- Alegação nutricional é qualquer informação que cita alguma propriedade específica, diferencial do alimento. A nova regra não permite que seja feita alegação sobre um ingrediente que seja rotulado como “alto em...”.
- Por exemplo, um alimento enquadrado na regra da rotulagem frontal como alto em sódio não pode alegar que é reduzido em sódio, mesmo que o produto tenha menos sódio que uma versão anterior ou que os concorrentes.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alegações Nutricionais (reduzido/light...) – Principais Requisitos

PROIBIÇÕES



Alimentos com rotulagem frontal de açúcar adicionado não podem ter alegações para açúcares a açúcares adicionados



Alimentos com rotulagem frontal de sódio não podem ter alegações para sódio e sal



Alimentos com rotulagem frontal de gordura saturada não podem ter alegações para gorduras totais, saturadas, trans e colesterol

CRITÉRIOS



Alegações **NÃO PODEM ESTAR NA PARTE SUPERIOR DO PAINEL PRINCIPAL** caso o alimento tenha FOP

PRAZOS PARA ADEQUAÇÃO À NORMA



**Publicação
das normas**
09/10/2020



**24 meses para
entrar em vigor**

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



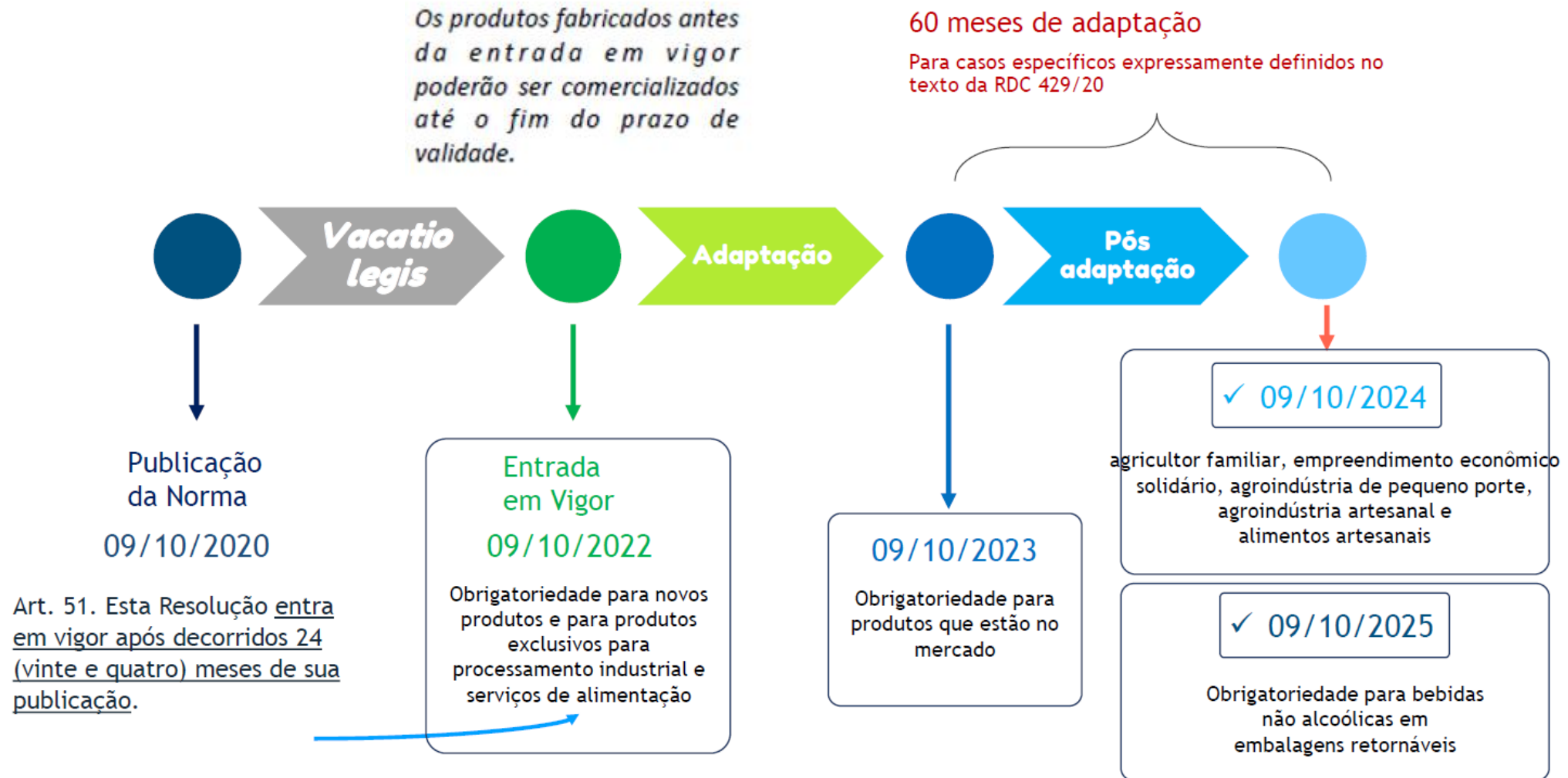
**24 meses após entrada em vigor para
adequação dos produtos fabricados por
empresas de menor porte**

*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**

PRAZOS PARA ADEQUAÇÃO À NORMA



PRAZOS PARA ADEQUAÇÃO À NORMA



- Como as normas foram **publicadas no dia 09 de outubro de 2020**, elas entrarão em vigor 24 meses após sua publicação, ou seja, **no dia 9 de outubro de 2022**. Somente após esta data, os novos requisitos para rotulagem nutricional poderão ser aplicados nos rótulos dos alimentos.
- Os produtos que se encontrarem no mercado na data de entrada da norma em vigor terão, ainda, um prazo de adequação de 12 meses.
- Destaca-se que os alimentos fabricados por empresas de pequeno porte, como agricultores familiares e microempreendedores, terão um prazo de adequação maior, equivalente a 24 meses após a entrada das normas em vigor, ou seja, um total de 48 meses.
- Já em relação às bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, a adequação não pode exceder 36 meses após a entrada em vigor das normas.

REFERÊNCIAS



- RDC 429/2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados
http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380
- Instrução Normativa (IN) 75/2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados
http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN+75_2020_.pdf/7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f
- Apresentação Rotulagem Nutricional – ANVISA – 19ª Versão

Elaboração:

Sidnei Roberto Stoiev – Gestor de Informações

ABRE – Associação Brasileira de Embalagem

www.abre.org.br / centroinfo@abre.org.br