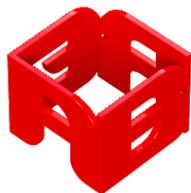


NOVAS DIRETRIZES DA ANVISA

- TABELA NUTRICIONAL
- ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL
- ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Setembro/2022





abre
ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE EMBALAGEM



Hub de articulação da
indústria no Brasil e
internacionalmente

240
Empresas
Associadas

Reunindo fabricantes
de insumo,
embalagens, design e
marcas

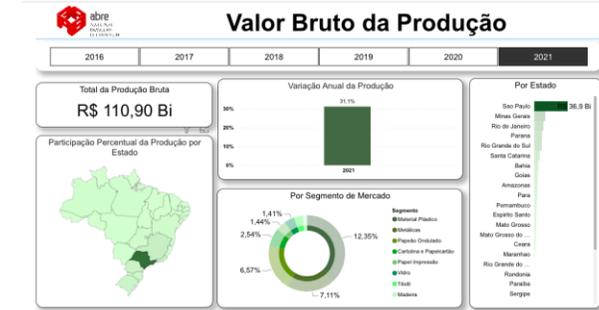
Conte com a ABRE!



Inovação



Regulatórios



Inteligência de Mercado



SIMBOLOGIA DE DESCARTE SELETIVO

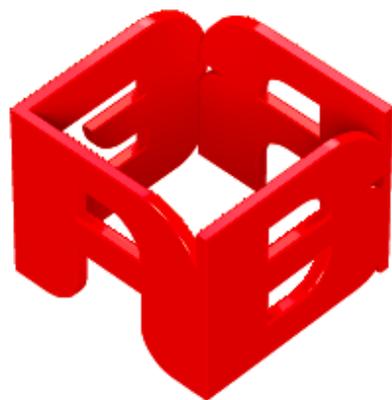
Sustentabilidade



Comitês



Cursos



abre
ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE EMBALAGEM



Construindo pontes e apoiando as empresas e a cadeia de consumo nas mais diversas questões relativas à embalagem.

www.abre.org.br

abre@abre.org.br | regulatorios@abre.org.br | [inteligência@abre.org.br](mailto:inteligencia@abre.org.br)

Normativas que definem as novas regras



- RDC nº 429/2020

http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380

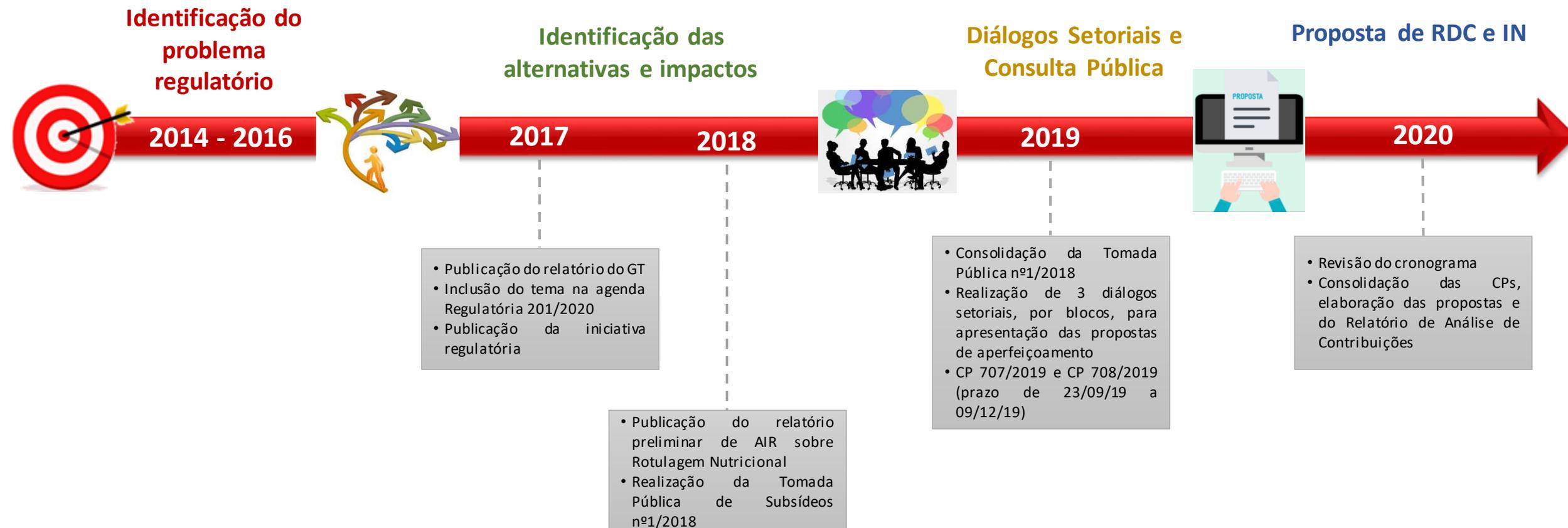
- IN nº 75/2020

http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN+75_2020_.pdf/7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f

- RDC nº 727/2022

http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_727_2022_.pdf/5dda644d-a6ac-428e-bb08-203e2c43ccab

Linha de Tempo das Etapas do Processo Regulatório



Prazos



Publicação das
normas



24 meses para
entrar em vigor:
09/10/2022



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

12 meses para a
adequação dos
produtos considerados
como alimentos em
geral:
09/10/2023



24 meses para a
adequação dos
produtos fabricados
por empresas de menor
porte:
09/10/2024

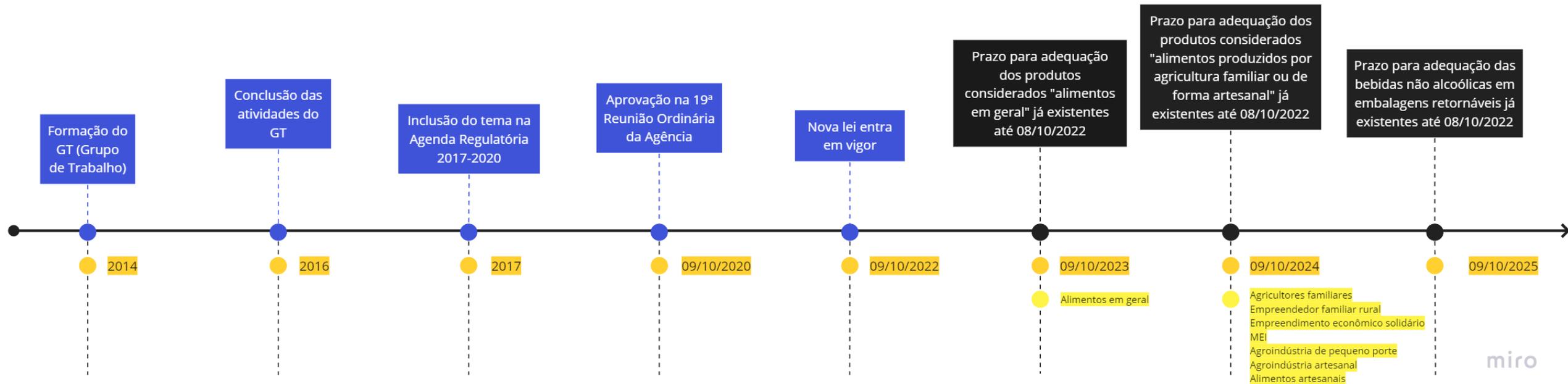


Agricultores familiares, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, MEI, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal, produtos produzidos de forma artesanal

36 meses para a
adequação das bebidas
não alcoólicas em
embalagens
retornáveis:
09/10/2025



Linha de Tempo e Prazos



Sobre a obrigatoriedade



- **ALIMENTOS EMBALADOS NA AUSÊNCIA DOS CONSUMIDORES**, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.
- Produtos destinados exclusivamente ao **PROCESSAMENTO INDUSTRIAL** e produtos destinados exclusivamente aos **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**.
- Alimentos **PREPARADOS E FRACIONADOS NO PONTO DE VENDA**, embalados a pedido do consumidor e embalagens com **ÁREA DE PAINEL PRINCIPAL MAIOR QUE 35²**.
- Estão isentos dessas normas **ÁGUAS ENVASADAS DESTINADAS AO CONSUMO HUMANO**, que incluem a água mineral natural, a água natural, a água adicionada de sais e a água do mar dessalinizada.

Tabela de Informação Nutricional

Tabela de informação nutricional

Principais mudanças

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)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Declaração do valor energético e de nutrientes por 100g ou 100 ml

Declaração do número de porções por embalagem

Declaração de açúcares totais e adicionados e recuos diferentes para açúcares totais e adicionados

Unidade permitida entre parênteses

Atualização dos valores de referência para o cálculo do percentual de valores diários (%VD)

Revisão da frase do percentual de valores diários (%VD)

Tabela de informação nutricional

Formatação

Formato padrão

Formato reduzido

10 pontos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

8 pontos

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)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8 pontos

6 pontos

6 pontos

- Fonte: Arial ou Helvetica
- Letras pretas e fundo branco
- Espaçamento entre linhas: as letras não devem encostar nas linhas ou em si mesmas
- Embalagens com áreas de rotulagem inferiores a 100cm², a tabela poderá ser apresentada em áreas encobertas, desde que acessíveis.
- Caracteres não podem se tocar e encostar na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes.
- Há ordem de declaração e indentação.

Nutrientes de declaração obrigatória



Carboidratos (g)

Açúcares adicionados (g)

Sódio (g)

Açúcares totais (g)

Fibras alimentares (g)

Proteínas (g)

Gorduras saturadas (g)

Gorduras trans (g)

Gorduras totais (g)

Alimentos que requerem adição de outros ingredientes para o preparo:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 17			
Porção: 36 g (3 colheres de sopa)			
	100 g**	36 g	%VD*
Valor energético (kcal)	290	136	7
Carboidratos (g)	49	29	10
Açúcares totais (g)	26	15	
Açúcares adicionados (g)	24	14	28
Proteínas (g)	6,8	3	6
Gorduras totais (g)	6,8	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	2,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	1,4	0	0
Fibra alimentar (g)	2,7	1,6	6
Sódio (mg)	204	85	4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. **o alimento pronto para o consumo.

Deve ser indicada a seguinte NOTA no rodapé:

“**No alimento pronto para o consumo.”

Legibilidade e transparência:



Tabela nutricional e lista de ingredientes deverão estar no mesmo painel, em uma única superfície contínua, não necessariamente no mesmo sentido.

Modelos de Tabela de informação 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)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Modelo horizontal:

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

Modelos de Tabela de informação nutricional



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.

Modelo horizontal quebrado:

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

Modelo agregado*:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	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.

*utilizado apenas em embalagens múltiplas com produtos diferentes, que não são consumidos em conjunto ou suplementos alimentares para diferentes grupos populacionais.

Modelo linear**:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 000 • 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.

**deve ser utilizado somente quando todos os recursos de compactação não forem suficientes para a declaração seguindo os modelos anteriores.

Equívocos e inconsistências

A ANVISA CONFIRMOU QUE O TERMO "CARBOIDRATOS TOTAIS" É UMA INCORREÇÃO E SERÁ RETIFICADO, A DECLARAÇÃO DEVE SER APENAS CARBOIDRATOS".

A ANVISA ESCLARECEU QUE DETECTOU O EQUÍVOCO DO TERMO "FIBRA ALIMENTAR" E SERÁ REVISTO EM RETIFICAÇÃO DA NORMA PARA "FIBRAS ALIMENTARES".

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.

OS TEMOS "PORÇÕES POR EMBALAGEM:" E "PORÇÃO: XG OU ML (MEDIDA CASEIRA)" DEVEM ESTAR ALINHADOS À ESQUERDA, MESMO CONSTANDO NO ANEXO XII QUE SERIA ALINHAMENTO CENTRALIZADO.

TIPOGRAFIA DOS TÍTULOS DAS COLUNAS: "100G", "XG OU ML" E "%VD*" NOS REQUISITOS DE FORMATAÇÃO NÃO CONSTA QUE DEVEM ESTAR EM NEGRITO. A ANVISA ESTÁ AVALIANDO QUAL SERÁ A ORIENTAÇÃO ADEQUADA.

Recursos de compactação

Caso **NÃO** exista espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma **ÚNICA SUPERFÍCIE CONTINUA** da embalagem, excluído o painel principal.

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)			
MINERAIS. Por 100 g (Porção, %VD): Cálcio 00 mg (00 mg, 0%) • Cloreto 00 mg (00 mg, 0%) • Cobre 00 µg (00 µg, 0%) • Cromo 00 µg (00 µg, 0%) • Ferro 00 mg (00 mg, 0%) • Flúor 00 mg (00 mg, 0%) • Fósforo 00 mg (00 mg, 0%) • Iodo 00 µg (00 µg, 0%) • Magnésio 00 mg (00 mg, 0%) • Manganês 00 mg (00 mg, 0%) • Molibdênio 00 µg (00 µg, 0%) • Potássio 00 mg (00 mg, 0%) • Selênio 00 µg (00 µg, 0%) • Zinco 00 mg (00 mg, 0%).			
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%).			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Declaração simplificada de vitaminas e minerais:

- Não se aplica ao modelo linear de informação nutricional.
- Não se aplica a declaração de substâncias bioativas.
- Pode ser usada junto ao recurso de abreviação dos nomes dos nutrientes.
- Pode ser usada na formatação padrão e na formatação reduzida.

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)			
Sódio (mg)			
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Declaração simplificada de valor energético e nutrientes, exceto minerais e vitaminas:

Quando um ou mais nutrientes ou valor energético estiverem presentes em quantidades **NÃO** significativas, conforme Anexo IV IN 75/2020, a informação nutricional pode ser declarada de forma simplificada seguindo os requisitos específicos (Anexo X IN 75/2020).

Recursos de compactação

Caso **NÃO** exista espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma **ÚNICA SUPERFÍCIE CONTINUA** da embalagem, excluído o painel principal.

Formatação Reduzida

Arial
Helvetica
Arial Narrow
Helvetica Condensed

Estilo: **negrito (bold)**,
caixa alta.
Corpo: 8 pt.
Alinhamento:
centralizado.

Estilo: regular,
combinação de caixa alta
e baixa.
Corpo: 6 pt.
Alinhamento:
centralizado.

Alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida:

- Alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida.
 - Aplicação das fontes condensadas para formatação reduzida.
- Aplicável para os 5 modelos.
 - Não se aplica ao modelo linear
 - Somente pode ser utilizada quando **NÃO** for possível utilizar a formatação padrão.

Nomes e ordem dos constituintes	Abreviações
Açúcares adicionados	Aç adicionados
Gorduras saturadas	Gord saturadas
Gorduras trans	Gord trans
Gorduras monoinsaturadas	Gord monoinsaturadas

Abreviação dos nomes dos nutrientes:

- Pode ser usado na formatação padrão e na formatação reduzida.
- **NÃO** se aplica ao modelo linear!

Recursos de compactação

Caso **NÃO** exista espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma **ÚNICA SUPERFÍCIE CONTINUA** da embalagem, excluído o painel principal.

Exemplo de tabela para alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	701
Carboidratos (g)	14
Açúcares totais (g)	2,6
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	15
Gorduras totais (g)	65
Gorduras saturadas (g)	6
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	6,7
Sódio (mg)	2

Suplementos alimentares: exclusão da coluna de 100g ou 100ml

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)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

O uso do **MODELO LINEAR**

Caso os recursos de compactação **NÃO** sejam **suficientes** para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, a informação nutricional deve ser declarada usando o **modelo linear**.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)

Por 100 g (**00 g**, %VD*): Valor energético 000 kcal (**00 kcal**, 0%) • Carboidratos 00 g (**00 g**, 0%), dos quais Açúcares totais 00 g (**00 g**), 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%) • Fibras alimentares 00 g (**00 g**, 0%) • Sódio 00 g (**00 g**, 0%).

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Casos em que a tabela nutricional não é obrigatória



- Alimentos cuja **superfície visível** para rotulagem seja **menor ou igual a 100cm²**
- Alimentos embalados que tenham sido **preparados ou fracionados e sejam comercializados no próprio estabelecimento**
- **Carnes e pescados embalados**, refrigerados ou congelados
- **Café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás** sem adição de ingredientes que agreguem algum valor nutricional significativo
- **Vinagres** sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo
- **Gelo** destinado ao consumo humano
- **Alimentos embalados nos pontos de venda** a pedido do consumidor
- **Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos** sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo
- **Bebidas alcoólicas**

Rotulagem Nutricional Frontal

Rotulagem nutricional frontal

A ideia é esclarecer o consumidor, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde.

- Design de lupa para identificar o alto teor de três nutrientes em específico:



- O símbolo deve ser aplicado na **face frontal da embalagem**, na parte superior e em superfície contínua, por ser uma área facilmente capturada pelo nosso olhar. Deve ter a mesma orientação dos textos veiculados no painel.



Rotulagem nutricional frontal

- É obrigatória a veiculação do símbolo de lupa com indicação de um ou mais nutrientes, quando os alimentos apresentarem as seguintes quantidades de nutrientes:

Alto conteúdo de	Alimentos sólidos e semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcar adicionado	15g ou mais por 100g de alimento	7,5g ou mais por 100ml de alimento
Gordura saturada	6g ou mais por 100g de alimento	3g ou mais por 100ml de alimento
Sódio	600mg ou mais por 100g de alimento	300mg ou mais por 100ml de alimento



Rotulagem nutricional frontal VEDADA:



1. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
2. Farinhas, desde que não sejam adicionadas de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
3. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
4. Ovos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
5. Leites fermentados, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
6. Queijos, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Leite em pó.
9. Azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados.
10. Sal destinado ao consumo humano.
11. Fórmulas infantis.
12. Fórmulas para nutrição enteral.
13. Alimentos para controle de peso.
14. Suplementos alimentares.
15. Bebidas alcoólicas.
16. Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial.
17. Produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.
18. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.
19. Fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo. (Incluída pela Resolução – RDC n° 460, de 21 de dezembro de 2020)

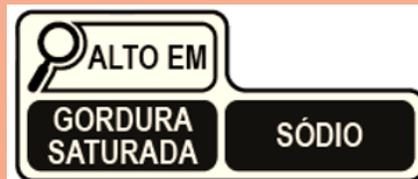
Modelos de Rotulagem nutricional frontal

Modelos definidos na IN nº 75/2020, aceita em países da América Latina como o Chile, Peru e Uruguai.

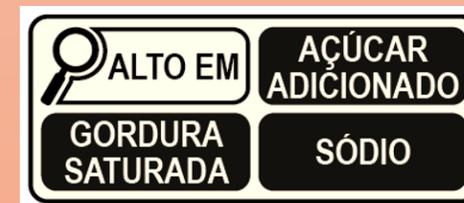
Modelos com alto teor de um nutriente:



Modelos com alto teor de dois nutrientes:



Modelos com alto teor de três nutrientes:



Tamanhos da Rotulagem nutricional frontal

Formatação

Definição do tamanho do símbolo, com correção pela fonte mínima e máxima:

FAIXA	% ocupação do painel principal de acordo com a quantidade de nutrientes			Limites do tamanho da fonte	
	1 nutriente	2 nutrientes	3 nutrientes	Mínimo	Máximo
$\geq 35\text{cm}^2$ até 100cm^2	3,5%	5,25%	7,0%	NA	9 pontos
$> 100\text{cm}^2$	2,0%	3,0%	4,0%	9 pontos	15 pontos

Adoção da malha construtiva como base para a formatação:



Alegações Nutricionais

Termos autorizados para alegações nutricionais



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...”.

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...

Novas alegações:

- Não contém lactose
- Sem adição de gorduras totais

Principais requisitos

As alegações nutricionais permanecem como informações voluntárias. Em relação aos critérios para uso de tais alegações, foram propostas alterações com o objetivo de **evitar contradições com a rotulagem nutricional frontal**.

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



Alimentos com rotulagem frontal de sódio não podem ter alegações de sódio ou sal



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



Tolerâncias

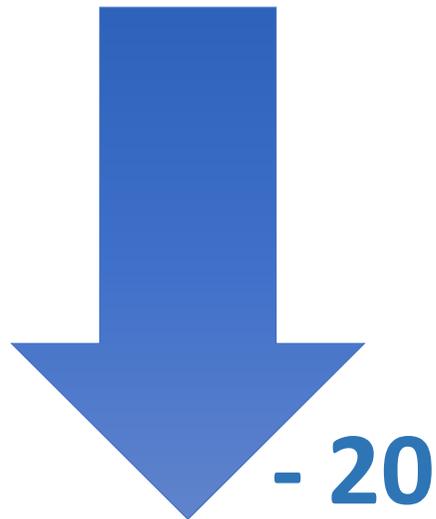
A tolerância não deve ser superior a 20% do valor declarado no rótulo para:



- Valor energético
- Carboidratos
- Açúcares totais
- Açúcares adicionados
- Gorduras totais
- Gorduras saturadas
- Gorduras trans
- Sódio
- Colesterol

Tolerâncias

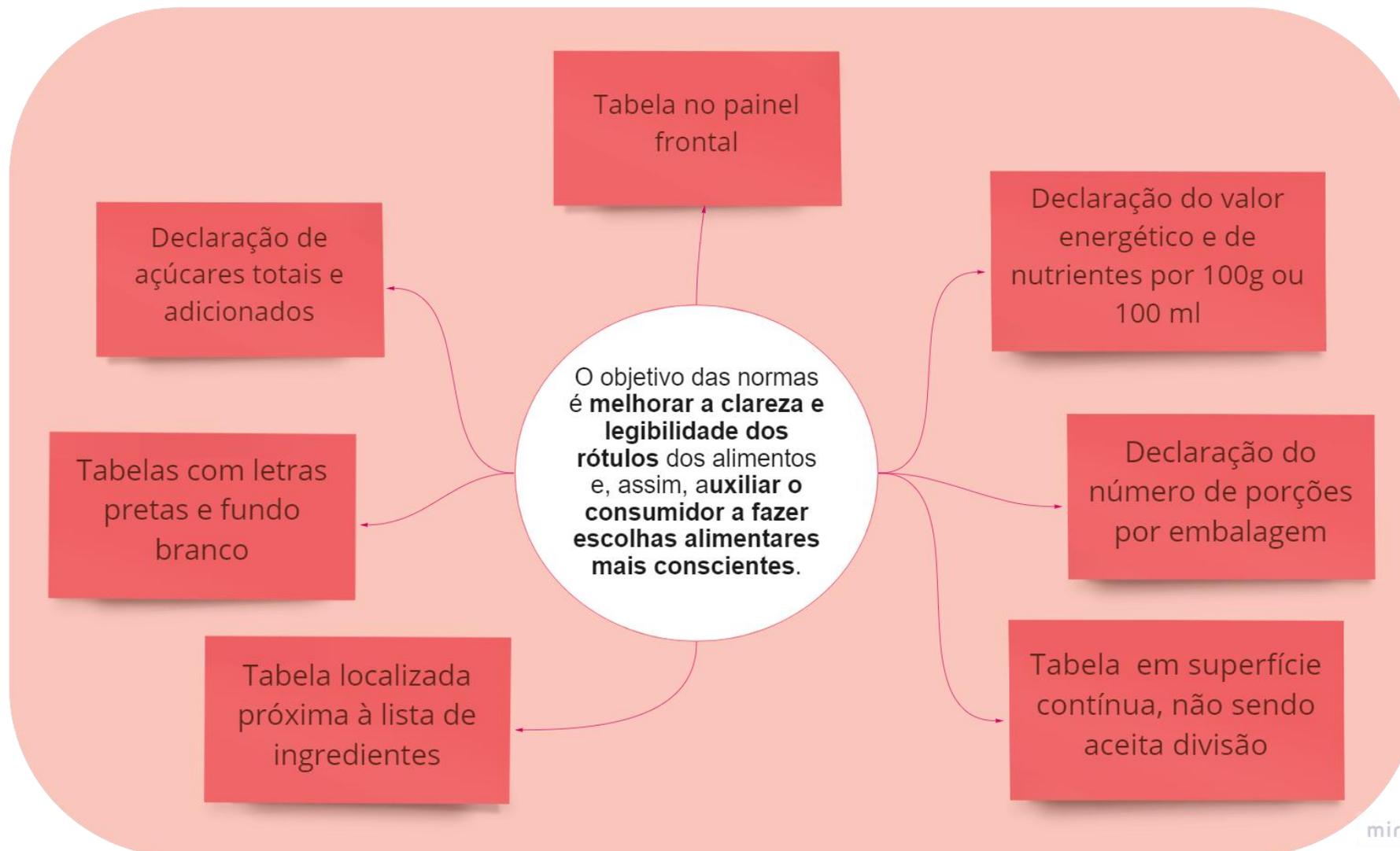
A tolerância não deve ser inferior a 20% do valor declarado no rótulo para:



- Proteínas
- Aminoácidos
- Fibras alimentares
- Gorduras monoinsaturadas
- Gorduras poli-insaturadas
- Vitaminas
- Minerais
- Substâncias bioativas

Resumindo...

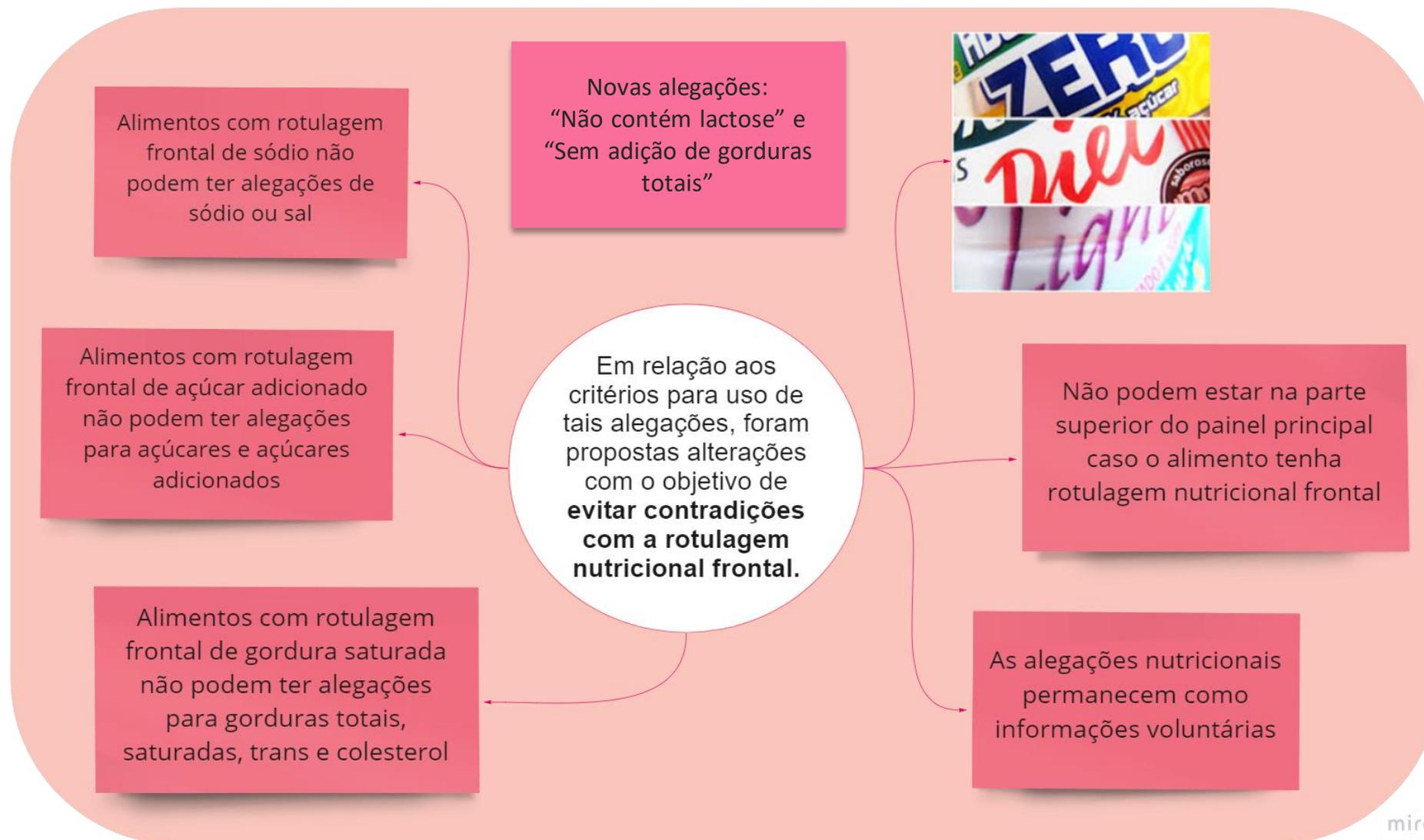
Objetivo e Principais mudanças da Tabela Nutricional



Objetivo e Principais mudanças da Rotulagem Nutricional Frontal



Objetivo e Principais mudanças das Alegações Nutricionais



Dúvidas



A Anvisa disponibiliza em seu portal as seguintes ferramentas que podem esclarecer dúvidas em relação às novas regras de rotulagem nutricional:

- [Documento de perguntas e respostas sobre rotulagem nutricional](#);
- [Webinars](#) sobre tabela de informação nutricional, rotulagem nutricional frontal e alegações nutricionais;

Caso estas ferramentas não sejam suficientes, o interessado pode entrar em contato com a [Central de atendimento da Anvisa](#), onde há opção de atendimento por telefone, webchat ou formulário eletrônico.

Referências



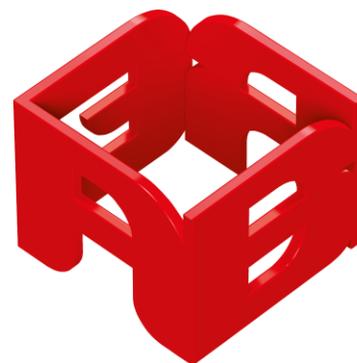
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/rotulagem-nutricional-novas-regras-entram-em-vigor-em-120-dias>

<https://www.abre.org.br/documento/rotulagem-nutricional/>

<https://www.camargociaembalagens.com.br/guia-tudo-sobre-as-novas-regras-da-anvisa-e-sobre-rotulagem-nutricional-frontal-de-alimentos/>

https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/aprovada-norma-sobre-rotulagem-nutricional/apresentacao-rotulagem-nutricional_19a.pdf

<http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/>



abre
ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE EMBALAGEM