

Rotulagem

Nutricional

Rotulagem Nutricional de Alimentos

Antonia Maria de Aquino
São Paulo, 31/08/2006



Rotulagem

Missão da ANVISA

“Proteger e promover a saúde da população garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços e participando da construção do seu acesso”



Rotulagem

Temas abordados

- Rotulagem geral
- Rotulagem nutricional
- Rotulagem nutricional – complementação
- Advertências – regulamentos técnicos específicos

Rotulagem



Nutricional

Visão Regulatória

REGULAÇÃO ANVISA

INDÚSTRIAS /
SUPERMERCADOS

Visa's/Lacen's

CONSUMIDOR

RÓTULO PRODUTO



Rotulagem

Nutricional

Como o consumidor obtém informações sobre os alimentos?

- Conhecimento da família
- Educação
- Mídia
- Publicidade
- Rotulagem

Rotulagem

Nutricional

Importância da rotulagem

- Informações corretas e claras → credibilidade do produto e fabricante
- Proporcionar escolhas de alimentos mais saudáveis
- Rastreabilidade do produto

Rotulagem

Rotulagem Geral

Resolução ANVISA RDC nº 259/02

- Os alimentos embalados não devem apresentar rótulos que:
 - utilizem vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou possa induzir o consumidor a equívoco, confusão ou engano, em relação a verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.

Rotulagem

Rotulagem Geral

Resolução ANVISA RDC nº 259/2002

- Os alimentos embalados não devem apresentar rótulos que:
 - Atribuem efeitos ou propriedades que não possam ser demonstradas;
 - Indiquem propriedades medicinais ou terapêuticas;
 - Aconselhem seu uso como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

Rotulagem



Brasil - Antecedentes

- ✓ Política Nacional de Alimentação e Nutrição/PNAN – Portaria MS nº 710/99

Diretrizes voltadas para redução da prevalência de doenças nutricionais e orientação para consumo de alimentos saudáveis



Rotulagem

Nutricional Regulamentos técnicos

- ✓ Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados
(Resolução Anvisa RDC nº360/2003)
- ✓ Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional
(Resolução Anvisa RDC nº359/2003)
- ✓ Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados - Complementação das Resoluções-RDC nº. 359/2003 e 360/2003
(Resolução RDC nº163, de 17 de agosto de 2006)

Rotulagem

Nutricional Referências Internacionais

- ✓ Codex Alimentarius (FAO/OMS)
- ✓ EUA, Canadá, Austrália
- ✓ Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases - (Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation/03)

Rotulagem

Resolução Anvisa RDC 360/03

✓ Âmbito de Aplicação

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

Rotulagem

Que alimentos estão isentos?

- ✓ bebidas alcoólicas
- ✓ aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia (ex: fermento biológico ou em pó)
- ✓ especiarias
- ✓ águas minerais e demais águas envasadas
- ✓ vinagres

Rotulagem

Que alimentos estão isentos?

- ✓ sal (cloreto de sódio)
 - ⇒ sal com especiarias (ex: sal com alho)
- ✓ sal adicionado de nutrientes – programas de saúde (ex: sal com iodo)
- ✓ café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes (ex: açúcar, leite)

Rotulagem

Que alimentos estão isentos?

✓ sem adição de outros ingredientes

Aqueles ingredientes que **não** agreguem valor nutricional significativo ao produto (**ex: açúcar, leite**)

Valores de nutrientes não significativos

⇒ estabelecidos para declaração simplificada

(item 3.4.3.2 da RDC 359/2003)

Rotulagem



Que alimentos estão isentos?

- ✓ produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos (ex: queijos, embutidos fatiados - presuntos, salminhos)



Rotulagem

Que alimentos estão isentos?

- ✓ produtos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo (ex: sobremesas – pudins, flans)
- ✓ frutas, vegetais, e carnes *in natura*, refrigerados e congelados (ex: fracionados em bandejas plásticas/isopor e protegidos com filme pvc)

Rotulagem



Que alimentos estão isentos?

- ✓ Alimentos embalados com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100cm^2 ⇒ exceto os alimentos para fins especiais e com informação nutricional complementar

Rotulagem

O que é rotulagem nutricional?

✓ Toda inscrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento

Compreende:

⇒ declaração do valor energético e dos nutrientes
⇒ declaração de propriedades nutricionais ou informação nutricional complementar (INC) ou *claim* nutricional

Rotulagem



O que é declaração de propriedades nutricionais?

É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibra alimentar, vitaminas e minerais.



Rotulagem

Atributos/claims usados na informação nutricional complementar ?

- Baixo (*light*) em...
- Não contém (zero..., sem..., isento de..., free..., no...)
- Muito baixo em...
- Sem adição de...
- Fonte de...
- Rico (alto teor)
- Reduzido (*light*)
- Aumentado

Informar sempre se a alegação é referente a valor energético e ou nutriente



Rotulagem

Que nutrientes devem ser declarados no rótulo?

- Valor energético - kcal e kJ
 - Carboidratos - gramas
 - Proteínas - gramas
 - Gorduras totais - gramas
- Gorduras saturadas - gramas
 - Gorduras *trans** - gramas
 - Fibra alimentar - gramas
 - Sódio - miligramas

*Folder - http://www.anvisa.gov.br/alimentos/gordura_trans.pdf

Rotulagem

Que nutrientes devem ser declarados no rótulo ?

- Quando for realizada alegação de propriedades nutricionais (I NC) sobre o tipo de:
 - carboidratos: deve ser indicada a quantidade de açúcar e do carboidrato objeto da alegação
 - gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol: deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, *trans*, **monoinsaturadas, poliinsaturadas, colesterol** e do tipo de gordura objeto da declaração

Rotulagem

Que nutrientes devem ser declarados no rótulo?

Exemplo: *claim* nutricional: baixo (*light*) em colesterol

Valor energético

Carboidratos

Proteínas

Gorduras totais

Gorduras saturadas

Gorduras *trans*

Gorduras monoinsaturadas

Gorduras poliinsaturadas

Colesterol,

Fibra alimentar

Sódio

Rotulagem

Que nutrientes devem ser declarados no rótulo?

Exemplo: *claim* nutricional: não contém/sem lactose

Valor energético

Carboidratos

Açúcar

Lactose

Proteínas

Gorduras totais

Gorduras saturadas

Gorduras *trans*

Fibra alimentar

Sódio

Obs: valor energético (baixo ou reduzido) ou incluir a frase "Não é reduzido em valor energético"

Rotulagem

Quais nutrientes podem ser declarados de forma optativa?

- ✓ Vitaminas e outros minerais - quantidade igual ou superior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR)
- ✓ colesterol
- ✓ Ferro
- ✓ Cálcio
- ✓ Outros nutrientes

Rotulagem

Como as informações nutricionais devem ser apresentadas?

- ✓ Porção – grama ou mililitro
- ✓ Medida caseira (copo, xícara, colher de sopa)
- ✓ Percentual de Valor Diário (% VD)*

* obs: (%VD) não estabelecido para gorduras *trans*, mono e poliinsaturadas

- ✓ Produtos importados – informações obrigatórias em português ou etiqueta complementar

Rotulagem



Valores Diários de Referência (VD)?

Valor energético – 2000 kcal

Carboidratos – 300 g

Proteínas – 75 g

Gorduras totais – 55 g

Gorduras saturadas – 22 g

Fibra alimentar – 25 g

Sódio 2400 mg

Outros minerais e vitaminas (voluntário) - I DR

Colesterol – 300 mg; Cálcio – 1000 mg e Ferro – 14 mg

Rotulagem

Modelo de rotulagem nutricional

Nutri

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de __ g/ ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	kcal = kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras Saturadas	g	
Gorduras <i>Trans</i>	g	--
Fibra Alimentar	g	
Sódio	mg	
Outros Minerais (1)	mg ou µg	
Vitaminas (1)	mg ou µg	

* Valores Diários de referência 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.

(1) Quando declarados

Rotulagem

Declaração Simplificada

Pode ser utilizada quando o alimento apresentar quantidades não significativas, segundo a tabela abaixo

VALOR ENERGÉTICO/ NUTRIENTES	QUANTIDADE NÃO SIGNIFICATIVA
Valor Energético	Menor ou igual a 4 Kcal e 17 kJ
Carboidratos	Menor ou igual a 4 Kcal
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

Rotulagem

Nutricional

Exemplo de
declaração
simplificada

➤ Opção 1

Amido de Milho		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	70 kcal = 293 kJ	4 %
Carboidratos	18 g	6%
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 mg	0 %
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	0 mg	0 %

* Valores Diários de referência 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.

Rotulagem

Nutricional

Exemplo de declaração simplificada

➤ Opção 2

Incluir frase abaixo da
tabela

Amido de Milho		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	70 kcal = 293 kJ	4 %
Carboidratos	18 g	6%
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i>, fibra alimentar e sódio		

* Valores Diários de referência 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.

Rotulagem

Outras informações que devem constar do rótulo

- Em destaque e em negrito – Portaria SVS/MS 29/98
 - “Fenilcetonúricos: contém fenilalanina”
 - Diabéticos: contém (especificar o mono e ou dissacarídeo)”
- Advertências
 - “Contém Glúten” e “Não contém glúten” – Lei nº 10.674/04
 - Proteção ao aleitamento materno – Lei 11.265 e Resolução RDC nº 222/02
- Alegações de propriedades funcionais e ou de saúde – quando aprovadas pela Anvisa – Resolução RDC nº 19/98

Rotulagem

Porções - Embalagens Individuais

Conteúdo inferior ou igual a 70% da porção estabelecida	Conteúdo entre 71 % e 130% da porção estabelecida	Conteúdo entre 131% e 170% da porção estabelecida
A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.	A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.	A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.
A porção a ser declarada deve atender:	Deve ser declarada 1 (uma) seguido da medida caseira correspondente.	Deve ser declarada 1½ (uma e meia) seguido da medida caseira correspondente.
- Quando o conteúdo líquido for inferior a 30%, será declarado 1/4 (um quarto) seguido da medida caseira correspondente		
- Quando o conteúdo líquido estiver entre 31% e 70% será declarado 1/2 (meia) seguido da medida caseira correspondente		

Rotulagem



Porções - Embalagens Individuais

- ✓ Até 2 vezes a quantidade da porção de referência
- ✓ Porção : quantidade da embalagem (conteúdo líquido)
- ✓ Medida caseira: unidade do produto/embalagem – ex: barra, pote, unidade, sachê, pacote
- ✓ Declarar a porção de referência do produto

Rotulagem

Resolução 163/2006

✓ Embalagem individual

- Conteúdo líquido menor que 30% da porção estabelecida
- Conteúdo líquido entre 31 e 70% da porção estabelecida
- Conteúdo líquido entre 131 e 170% da porção estabelecida

Ex: chocolate em barra -15g

Informação Nutricional

15 g (1 unidade/barra) – porção de referência de 25g

	Quantidade por embalagem	% VD

Rotulagem

Resolução 163/2006

✓ Embalagem individual

- Conteúdo líquido entre 71 e 130% da porção estabelecida

EX: Chocolate em barra - 20g

Informação Nutricional

20 g (1 unidade/barra)

	Quantidade por embalagem	% VD

Rotulagem

Resolução RDC nº 163/2006

✓ Embalagem individual

- Conteúdo líquido entre 171 e 200% da porção estabelecida

Ex: chocolate em barra - 25g

Informação Nutricional

25 g ou ...ml (unidade) – porção de referência de 25 g ou
2 porções de referência

	Quantidade por embalagem	% VD

Rotulagem



Ações para implementação da rotulagem

- Revisão do programa de cálculo de rótulo
- Revisão do Manual da Indústria
- Revisão do Manual do Consumidor
- Manual do Consumidor - bolso
- Elaboração da Tabela de Composição de Alimentos - CGPAN/MS
- Guia Alimentar da População Brasileira- CGPAN/MS

Rotulagem



Rotulagem

Nutricional

Obrigada!

Antonia Maria de Aquino

Gerência de Produtos Especiais

GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS

alimentos@anvisa.gov.br

gpesp@anvisa.gov.br

