

PROPOSTA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

Mai 2017



Associação Brasileira das
Indústrias da Alimentação

Sumário

1. CONTEXTUALIZAÇÃO/SUSTENTAÇÃO	2
2. PROPOSTA DE MODELO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL	5
2.1. Declaração Nutrientes – Tabela Nutricional	5
2.2. Rotulagem Nutricional Frontal	8
2.2.1. Valor energético e nutrientes	8
2.2.2. Declaração por porção	9
2.2.3. Número de porções na embalagem.....	10
2.2.4. Valor Diário (%VD).....	12
2.2.5. Classificação dos nutrientes por cores	12
2.2.6. Exceções.....	15
2.2.6.1. Alinhamento com o âmbito de aplicação da RDC nº 360/03	15
2.2.6.2. Casos específicos: Alimentos para fins especiais e suplementos alimentares	16
2.2.6.3. Embalagens que acondicionam produtos distintos ou de mesma natureza com apresentações diferentes	16
2.2.6.4. Embalagens com acondicionamentos múltiplos de embalagens individuais de um mesmo produto	16
2.2.6.5. Alimentos com nutrientes intrínsecos que não podem sofrer alteração	17
2.3. Casos particulares – Temperos.....	17
3. RESUMO PROPOSTA ROTULAGEM NUTRICIONAL SETOR PRODUTIVO	18
4. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	20
ANEXO A	22
ANEXO B	25



Associação Brasileira das
Indústrias da Alimentação

1. CONTEXTUALIZAÇÃO/SUSTENTAÇÃO

Em 05/06/2014, foi publicada a Portaria nº 949/14, que instituiu Grupo de Trabalho no âmbito da ANVISA com o objetivo de auxiliar na elaboração de propostas regulatórias relacionadas à rotulagem nutricional de alimentos, no qual o setor produtivo foi representado pela ABIA, ABIAD e CNI.

No âmbito deste GT, foi definido que a rotulagem nutricional é a descrição padronizada das propriedades nutricionais do alimento, que engloba: (a) a declaração de nutrientes, que é destinada a informar o consumidor sobre o conteúdo nutricional do alimento; e (b) a informação nutricional suplementar, que é destinada a aumentar o entendimento do consumidor sobre o valor nutricional do alimento e auxiliá-lo na interpretação da declaração de nutrientes.

Contudo, é importante ressaltar que, no âmbito do Codex Alimentarius, há discussão sobre o conceito de rotulagem nutricional suplementar para a harmonização da rotulagem nutricional frontal.

Embora o conceito adotado pela legislação nacional vigente busca informar os consumidores sobre as propriedades nutricionais de um alimento, entende-se que este objetivo não é totalmente alcançado uma vez que a eficácia da rotulagem nutricional requer um público educado e motivado para fazer escolhas saudáveis.

Considerando este cenário, entende-se que há oportunidades para melhorias, da rotulagem nutricional em si e dos aspectos relacionados à educação da população, dada à complexidade inerente da informação, em função de seu caráter técnico.

É importante ressaltar que o objetivo da rotulagem nutricional é informar o consumidor de forma clara para que ele faça uma escolha consciente, sem ter como principal foco modificar o perfil nutricional dos alimentos. A indústria busca aprimorar este perfil, de forma voluntária, com o objetivo de contribuir



Associação Brasileira das
Indústrias da Alimentação

com a saúde pública, como por exemplo, os trabalhos desenvolvidos no âmbito do acordo de cooperação técnica com o Ministério da Saúde.

A rotulagem nutricional no Brasil tem um histórico de mais de 10 anos de existência e com alguns avanços já alcançados, existe algum entendimento e utilização por parte da população. No entanto, sabe-se que há oportunidades para seu aprimoramento.

Estudo que se aprofundou nas percepções sobre rotulagem nutricional obrigatória¹ no Brasil confirmou que a leitura, uso e entendimento dessas informações são dificultados pelos fatores abaixo:

- 1- A apresentação visual que não agrada,
- 2- o conteúdo complexo e pouco claro,
- 3- diferentes fatores sócio-econômicos, e
- 4- falta de educação sobre o tema (este destacado por todos os grupos participantes).

Pesquisa encomendada ao IBOPE pela FIESP para o trabalho Food Trends 2020², realizada no 1º semestre/2010, revela que 23% dos consumidores leem os rótulos dos alimentos, enquanto 30% informaram que “às vezes” leem os rótulos, 16% “raramente” e 30% “nunca” lê.

Dentre os consumidores que leem os rótulos, as informações mais procuradas são calorias (52% dos consumidores), seguida de gorduras (39%), colesterol (29%), açúcar (27%), proteína (25%), acidulantes/conservantes (22%), carboidrato (22%), glúten (10%) e sódio (8%). Ou seja, os consumidores mostram já adotar um comportamento de leitura da rotulagem nutricional.

Em graus distintos, as diferentes parcelas da população de alguma forma já entendem, utilizam ou reconhecem a informação nutricional. Para aprimorá-la, é necessário consolidar medidas, especialmente no campo da educação da população, de forma massiva e integrada entre todos os atores da sociedade.

¹ http://www.abia.org.br/ftp/ArtigoAmandaPoldi_e_Maria_Helena_Senger.pdf

² http://www.brazilfoodtrends.com.br/brasil_food_trends/files/publication.pdf

A rotulagem nutricional frontal é uma ferramenta que pode auxiliar a exposição das informações nutricionais aos consumidores, o que não substitui iniciativas de educação dos consumidores^{3,4,5,6,7,8}. E a depender do modelo a ser adotado, por exemplo, aquele que é meramente interpretativo (que discrimina o alimento) ou que classifica o alimento segundo seu grau de processamento, pode não auxiliar o consumidor a fazer escolhas no contexto de uma dieta equilibrada, que inclui também os aspectos culturais e sociais.

Conforme acima citado, acredita-se que não existe alimento bom ou ruim, mas sim dietas adequadas ou não. Daí não ser possível avaliar um alimento isoladamente, sem inseri-lo no contexto da alimentação diária e hábitos de vida saudáveis. Ter uma alimentação saudável significa comer com moderação todos os tipos de alimentos.

Hábitos alimentares saudáveis só podem ser obtidos através do conhecimento dos conceitos de variedade, equilíbrio e moderação – educação alimentar – que permitam aos consumidores fazer escolhas conscientes. A simples inserção de advertências ou ilustrações que qualifiquem isoladamente os alimentos, ao invés de informar ou educar, pode confundir e desinformar o consumidor.

A rotulagem nutricional frontal baseada em sistemas que se utilizam de pictogramas/figuras que exploram as informações nutricionais do alimento de maneira negativa podem, além de não o educar, induzir o consumidor à dúvida quanto à segurança do alimento e explorar seu medo em consumi-lo, deste modo deixando de cumprir com as premissas do item 3.5 do *GENERAL GUIDELINES ON CLAIMS (CAC/GL 1-1979)* do *Codex Alimentarius*.

³ [http://www.abia.org.br/ftp/Drichoutis et al 2005.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/Drichoutis%20et%20al%202005.pdf)

⁴ [http://www.abia.org.br/ftp/Wills et al 2009.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/Wills%20et%20al%202009.pdf)

⁵ [http://www.abia.org.br/ftp/Stran et al 2013.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/Stran%20et%20al%202013.pdf)

⁶ [http://www.abia.org.br/ftp/Lin et al 2004.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/Lin%20et%20al%202004.pdf)

⁷ [http://www.abia.org.br/ftp/Sharf et al 2012.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/Sharf%20et%20al%202012.pdf)

⁸ [http://www.abia.org.br/ftp/Jast et al 2010.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/Jast%20et%20al%202010.pdf)

Ainda destacam-se as evidências científicas apresentadas na Revisão Sistemática Sobre Rotulagem de Alimentos, realizada pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA (UNICAMP, 2016)⁹, que apontam que a rotulagem nutricional frontal é uma nova tendência utilizada para facilitar escolhas alimentares saudáveis entre os consumidores, independentemente do seu nível de escolaridade (Barquera et al., 2013).

Além disso, de acordo com a Revisão Sistemática, o entendimento das informações contidas no rótulo, dentre elas a informação nutricional, está associada a uma série de variáveis, sendo que a localização no painel frontal, o uso de cores e o nível de educação estão positivamente associadas com maior entendimento e compreensão por parte dos consumidores.

2. PROPOSTA DE MODELO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

Considerando o contexto citado acima, após as percepções extraídas das discussões ocorridas no âmbito do Grupo de Trabalho de Rotulagem Nutricional e intensas discussões entre as indústrias, são apresentados a seguir os delineamentos alcançados até o momento para aperfeiçoamento da rotulagem nutricional atual dos produtos:

2.1. Declaração Nutrientes – Tabela Nutricional

Os critérios atuais da tabela nutricional são alinhados com o *Codex Alimentarius*. Nesta linha nossa primeira proposta é a declaração obrigatória dos açúcares totais¹⁰ abaixo dos carboidratos na tabela nutricional, conforme já exposto no Documento de Trabalho nº 01/2015¹¹.

⁹ <http://www.abia.org.br/vsn/temp/z2017417FINALRevisaoSistemicaSobreRotulagemVersaoFinal.pdf>

¹⁰ [The term "sugars" includes intrinsic sugars, which are those incorporated within the structure of intact fruit and vegetables; sugars from milk \(lactose and galactose\); and free sugars, which are monosaccharides and disaccharides added to foods and beverages by the manufacturer, cook or consumer, and sugars naturally present in honey, syrups, fruit juices and fruit juice concentrates. WHO Library Cataloguing-in-Publication Data. Guideline: sugars intake for adults and children. World Health Organization, 2015](#)

[Sugars means all mono-saccharides and di-saccharides present in food. Guidelines On Nutrition Labelling - CAC/GL 2-1985. Codex Alimentarius, 2016.](#)

Essa recomendação é dada considerando que não há análises laboratoriais capazes de definir o perfil de açúcares (ex: define a quantidade de frutose e sacarose, mas sem diferenciar o intrínseco do adicionado), porém, não se tem conhecimento de metodologia analítica de rotina que diferencie os açúcares intrínsecos de adicionados nas diferentes matrizes alimentares.

Com relação à base de expressão das informações sobre os nutrientes na tabela nutricional, propõe-se que a mesma seja alterada, de forma a ser realizada mandatoriamente na base de 100 g do produto como exposto a venda, salvo aqueles que declarem no rótulo um único modo de preparo, devendo estes serem declarados por 100 g do produto como pronto para consumo. Nestes casos, a contribuição nutricional do ingrediente deve ser considerada, a fim de permitir a comparação entre produtos pelo consumidor, fato este compreendido pelo grupo de trabalho como relevante para melhor utilização da rotulagem nutricional pelos consumidores.

Entretanto, de forma complementar e opcional, a declaração poderia ser feita por porção (do produto como pronto para consumo, desde que o modo de preparo do produto esteja declarado no rótulo, sendo que para os produtos cujo modo de preparo indique uma aplicação específica, a contribuição nutricional do ingrediente deve ser considerada) e com aposição do %VD.

Importante destacar que a proposta contempla itens que não devem ser analisados isoladamente, ou seja, os mesmos devem ser considerados de maneira conjunta: declaração da tabela nutricional por 100g (mandatório) e rotulagem nutricional frontal por porção, conforme será discorrido no item subsequente.

Abaixo, segue exemplo da proposta de modelo de tabela nutricional, bem

Açúcares: São todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis. Resolução RDC nº 360/03 – ANVISA, Brasil, 2003 e Resolução RDC nº 54/12 – ANVISA, Brasil, 2012.

FDA: <https://www.gpo.gov/fdsys/pkg/FR-2016-05-27/pdf/2016-11867.pdf#page=240>

como seu modelo linear:

- **Exemplo de informação nutricional mandatória:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 g: Valor energético 548 kcal = 2302 kJ; Carboidratos 48 g, dos quais Açúcares totais 0 g; Proteínas 6,4 g; Gorduras totais 37 g; Gorduras saturadas 16 g; Gorduras trans 0 g; Fibra alimentar 4,4 g; Sódio 568 mg.

OU

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Quantidade por 100 g	
Valor energético	548 kcal = 2302 kJ
Carboidratos	48 g, dos quais:
Açúcares totais	0 g
Proteínas	6,4 g
Gorduras totais	37 g
Gorduras saturadas	16 g
Gorduras trans	0 g
Fibra alimentar	4,4 g
Sódio	568 mg

- **Exemplo de informação nutricional opcional:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR POR 100 g: Valor energético 548 kcal = 2302 kJ; Carboidratos 48 g, dos quais Açúcares totais 0 g (**); Proteínas 6,4 g; Gorduras totais 37 g; Gorduras saturadas 16 g; Gorduras trans 0 g; Fibra alimentar 4,4 g; Sódio 568 mg **POR PORÇÃO 25 g:** Valor energético 137 kcal = 575 kJ (7 %VD); Carboidratos 12 g (4 %VD), dos quais: Açúcares totais 0 g (**); Proteínas 1,6 g (2 %VD); Gorduras totais 9,2 g (17 %VD); Gorduras saturadas 4,0 g (18 %VD); Gorduras trans 0 g (**); Fibra alimentar 1,1 g (4 %VD); Sódio 142 mg (6 %VD). *Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valores Diários de Referência não estabelecidos.

OU

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Quantidade por 100 g		Quantidade por porção (25 g)	% VD*
Valor energético	548 kcal = 2302 kJ	137 kcal = 575 kJ	7
Carboidratos	48 g, dos quais:	12 g, dos quais:	4
Açúcares totais	0 g	0 g	**
Proteínas	6,4 g	1,6 g	2
Gorduras totais	37 g	9,2 g	17
Gorduras saturadas	16 g	4,0 g	18
Gorduras trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	4,4 g	1,1 g	4
Sódio	568 mg	142 mg	6
*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor diário não estabelecido.			

2.2. Rotulagem Nutricional Frontal

2.2.1. Valor energético e nutrientes

De acordo com o Dietary Guidelines for Americans 2015-2020 – Eighth edition, os nutrientes relacionados com as doenças crônicas não transmissíveis e devem ter seus consumos limitados, são eles: açúcares totais, gorduras saturadas, sódio (vide especificações no Anexo A).

O valor calórico é uma informação de grande valia para o consumidor, considerando os índices de obesidade no país, e o fato do valor calórico ser fundamental para entendimento do consumo calórico em relação ao gasto calórico, que pode colaborar para a manutenção de um peso adequado. Como, além do balanço energético ser fundamental para o controle do peso, a qualidade da alimentação também importa (e não há nenhum índice que identifique a densidade nutricional dos alimentos), o modelo de rotulagem nutricional frontal proposto inclui, como complemento ao valor calórico, os



Associação Brasileira das
Indústrias da Alimentação

nutrientes citados (açúcares totais, gorduras saturadas, sódio), que tem relevância para a saúde pública. Desta maneira, o consumidor pode se utilizar de ambas as informações não apenas por 100g, mas também na porção de consumo, facilitando escolhas alimentares informadas.

2.2.2. Declaração por porção

Embora se possa considerar que padronizar a informação nutricional na base de 100g permita uma comparação mais fácil entre os alimentos, tal abordagem se distancia de diversas porções realmente consumidas e/ou recomendadas e também pode não refletir o aporte de nutrientes e calorias finais entregues ao consumidor, em especial para aqueles produtos cuja porção de referência seja muito distante dessa base. Por exemplo, a informação nutricional de 100g de um tempero pronto pode representar uma quantidade de sódio que efetivamente não será consumida em uma única ocasião por cada indivíduo.

Ademais, a declaração por porção deixa clara a quantidade de alimento e seu aporte de cada nutriente que a pessoa deveria consumir em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

Importante ressaltar que a Resolução RDC nº 54/12, além de prever o uso de *claims* por 100 g/ml para pratos preparados semi pronto ou pronto para o consumo, também estabelece os *claims* por porção, sendo que a informação nutricional complementar deve referir-se ao alimento pronto para consumo, preparado quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante, sempre que essas propriedades não sejam perdidas.

Além disso, a Resolução RDC nº 359/03, harmonizada no âmbito do Mercosul, já estabelece as porções de alimentos para fins de rotulagem nutricional.

Sendo assim, e considerando que a declaração da tabela nutricional já estará na base de 100 g para permitir a comparação pretendida, sugere-se como modelo de rotulagem nutricional frontal um sistema de ícones gráficos no painel principal, onde as informações nutricionais devem ser expressas, conforme segue:

- Por porção do produto como exposto a venda, salvo aqueles que declarem no rótulo um único modo de preparo, devendo estes serem declarados por porção do produto como pronto para consumo. Nestes casos, a contribuição nutricional do ingrediente deve ser considerada; e
- Mantendo percentual do Valor Diário (%VD) para o valor calórico e para os principais nutrientes relacionados com as doenças crônicas não transmissíveis, de acordo com o Dietary Guidelines for Americans 2015-2020 – Eighth edition , os quais devem ter seus consumos limitados, sendo eles: açúcares totais, gorduras saturadas, sódio (vide especificações no Anexo A).

2.2.3. Número de porções na embalagem

Com o intuito de esclarecer ao consumidor, propõe-se que complementarmente, no painel principal e próximo à rotulagem nutricional frontal, seja inserida a informação sobre a quantidade de porções presentes na embalagem, tal como no exemplo abaixo:

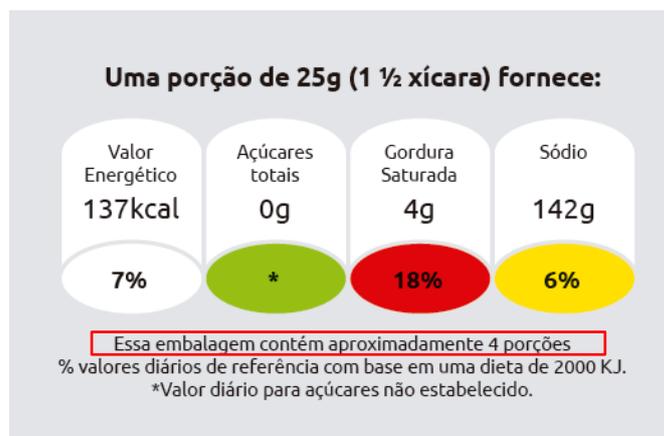


Figura 1 - Exemplo de rotulagem nutricional frontal com a declaração do número de porções presentes na embalagem

Ressalta-se ainda que a indicação do número de porções deverá ser feita em números inteiros, com arredondamento matemático, de acordo com o critério utilizado na RDC nº 360/03. No caso de valores de porções resultando em números não inteiros, entende-se que a expressão “aproximadamente” ou similares deve ser utilizada.

Além disso, conforme o documento de Perguntas e Respostas sobre Informação Nutricional Complementar, disponível no site da ANVISA, o alinhamento dos critérios utilizados na regulamentação da INC deve ser feito de acordo com aqueles estabelecidos para declaração obrigatória dos nutrientes. Portanto, para a melhor compreensão da rotulagem nutricional frontal, a mesma deveria estar consonante com a informação nutricional declarada no rótulo.

Ademais, quando os critérios para uso de INC eram calculados com base em 100 g ou ml, um alimento com elevado percentual de um nutriente poderia destacar sua presença mesmo se consumido habitualmente em pequenas porções e quantidades. Isso significa que, em alguns casos, o consumidor poderia consumir um alimento fonte de determinado nutriente, mas não ingerir uma quantidade significativa desse nutriente. Agora, com os critérios sendo calculados com base na porção do alimento, evita-se que essa situação ocorra. Portanto, na ocasião da discussão do Regulamento, concluiu-se que a

expressão mais adequada para a INC deveria ser por meio da porção de consumo.

2.2.4. Valor Diário (%VD)

No que tange o percentual do Valor Diário (%VD), a despeito de membros do Grupo de Trabalho de Rotulagem Nutricional se posicionarem sobre a não compreensão e utilização adequadas pelos consumidores, entende-se que o mesmo pode ser viabilizado como uma ferramenta para a escolha de alimentos, uma vez que ele fornece uma visão geral das características nutricionais do produto e contribuição dentro do contexto da alimentação como um todo.

O %VD deveria ser mais bem explicado para sua adequada utilização, neste sentido, ressalta-se a importância da educação para esclarecimento do consumidor de seu significado e uso como ferramenta para escolha de alimentos. O consumidor poderia, por exemplo, somar as quantidades de %VD de cada nutriente, para compreender a quantidade já consumida em relação ao total recomendado para um adulto para o valor calórico e os nutrientes apresentados na rotulagem nutricional frontal. Como exemplo, se tem uma referência canadense que destaca a importância da apresentação do %VD na rotulagem nutricional e como utiliza-lo: <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/nutrition/cons/dv-vq/index-eng.php>.

2.2.5. Classificação dos nutrientes por cores

Considerando o cenário mundial de FOP, o setor produtivo realizou avaliação detalhada dos modelos existentes, alcançando uma proposta que leva em consideração um sistema de cores para aplicação complementar ao modelo de rotulagem nutricional frontal anteriormente descrito, onde os ícones de sódio, açúcares totais e gordura saturada passariam a ser coloridos. Estudos demonstram que a rotulagem nutricional frontal com cores facilita a comparação entre produtos similares, de forma a auxiliar a escolha do consumidor (UNICAMP, 2016).

Para desenvolvimento da proposta de critério tomou-se como base o modelo de rotulagem nutricional frontal colorido que já é utilizado no Reino Unido (Anexo B), o qual consiste em ícones com declaração do conteúdo de nutrientes e respectivos percentuais de VD e coloridos.

Este sistema de rotulagem em semáforo foi criado pela Agência de Normas Alimentares (*Food Standards Agency – FSA*) do Reino Unido como uma versão do sistema monocromático (*Reference Intake*), agora com cores e com o objetivo de ajudar os consumidores a fazer escolhas saudáveis de maneira rápida e fácil. O rótulo em semáforo do Reino Unido consiste em um sistema de cores (vermelho, amarelo e verde) na frente da embalagem que expressa a quantidade de gordura total, gordura saturada, açúcares totais e sal presente nos alimentos. Os critérios utilizados pela *Food Standards Agency* para a definição das cores utilizadas no rótulo baseou-se em estudos abrangentes realizados pela própria agência, assim como pela consulta a grupos de consumidores, fabricantes de alimentos e varejistas (*Foodwatch*, 2013). As consultas realizadas pela FSA trouxeram diversos resultados favoráveis ao uso de rotulagem nutricional frontal na frente da embalagem, que incluíam também que o sistema deveria ser simples, considerasse um sistema de cores e o % de *Guideline Daily Amounts* (FSA, 2007) .

Desta maneira, entende-se que este modelo de rotulagem nutricional frontal ressalta o teor dos nutrientes, não julgando o alimento apenas como “bom” e “ruim”, possibilitando a escolha pelo consumidor no contexto da dieta.

Além disso, a utilização das cores permite que o consumidor possa avaliar o alimento de acordo com suas características nutricionais e seu papel dentro de uma alimentação equilibrada, fato este que não ocorre quando o modelo é meramente interpretativo.

Entretanto, para consistência com a legislação nacional, o modelo do Reino Unido necessitou ser adaptado, uma vez que toma como base os critérios para informação nutricional complementar de “baixo” de sua normativa de Informação Nutricional Complementar para definição do limite para a cor

verde. Assim, adaptação foi feita para que seja considerado o critério para “baixo” da norma brasileira e para que a base do modelo usada como referência, que é de 100 g, fosse alterada para porções.

Importante ressaltar que a porção que está sendo considerada neste modelo, é aquela do produto como pronto para consumo, desde que o modo de preparo do produto esteja declarado no rótulo, sendo que para os produtos cujo modo de preparo indique uma aplicação específica, a contribuição nutricional do(s) ingrediente(s) deve(m) ser considerada(s). Tal racional está consonante com o disposto na Resolução RDC nº 54/12 e minimiza possíveis conflitos de classificação, onde produtos de mesma natureza teriam classificações diferentes.

Por sua vez, para definição do ponto de corte do critério para aplicação da cor vermelha foram tomados como base os critérios existentes no próprio modelo do Reino Unido, quando consideradas as porções, o qual estabelece porcentagens do VD dos nutrientes para determinação destes valores.

Assim, apresenta-se abaixo, resumidamente, os critérios para classificação das cores:

Nível / Componentes	Alimentos com porção >100g			Alimentos com porção ≤ 100g e bebidas		
	Verde (/porção)	Amarelo (/porção)	Vermelho (/porção)	Verde (/porção)	Amarelo (/porção)	Vermelho (/porção)
Gordura saturada	≤ 1,5 g	>1,5 g e ≤ 6,6g	> 6,6 g	≤ 1,5 g	>1,5 g e ≤ 3,3 g	> 3,3g
Açúcar	≤ 5,0 g	> 5,0 g e ≤ 27 g	> 27 g	≤ 5,0 g	>5,0 g e ≤ 13,5 g	> 13,5 g
Sódio	≤ 80 mg	>80 mg e ≤ 720 mg	> 720 g	≤ 80 mg	>80 mg e ≤ 360 mg	> 360 mg

Figura 2 - Critérios para classificações das cores

- VERDE - considera os valores da Resolução RDC nº 54/12 – Informação Nutricional Complementar, já que o modelo de referência (Reino Unido) utiliza como critério para "baixo" a legislação local de claims.
- AMARELO - considera os valores compreendidos entre os critérios VERDE e VERMELHO.

- VERMELHO para Alimentos com porção >100 g - considera 30% VD do nutriente, conforme modelo do Reino Unido (critério vermelho para alimentos com porções maiores que 100g).
- VERMELHO para Alimentos com porção \leq 100 g e bebidas - considera 15% VD do nutriente, conforme modelo do Reino Unido (critério vermelho para bebidas com porções maiores que 150 mL).

Para alimentos com porções menores ou iguais a 100 g, o critério originalmente aplicado a bebidas (15%VD) foi extrapolado para todos os alimentos, a fim de minimizar a flexibilidade trazida com a “nacionalização” do critério.

Além disso, essa classificação possui analogia com as classificações de "RICO" (30%) e "FONTE" (15%) da Resolução RDC nº 54/12 – Informação Nutricional Complementar e corrobora com o estabelecido pelo Health Canada (<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/understanding-food-labels/percent-daily-value.html>).

Importante ressaltar que, como não se tem estabelecido no Brasil o %VD para açúcares, foi considerado o VD para açúcares totais estabelecido na União Europeia (90 g/dia).

2.2.6. Exceções

2.2.6.1. Alinhamento com o âmbito de aplicação da RDC nº 360/03

A Resolução RDC nº 360/03 excetua da declaração nutricional obrigatória os seguintes alimentos: bebidas alcoólicas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, as especiarias, as águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano, vinagres, sal, café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes, aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo, aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como



Associação Brasileira das
Indústrias da Alimentação

pré-medidos e as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados.

Ainda, conforme a Resolução RDC nº360/03, a rotulagem nutricional não se aplica aos alimentos com embalagem cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm², com exceção aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

Diante de todo o exposto, as mesmas exceções consideradas para a tabela nutricional devem ser consideradas para a rotulagem nutricional frontal. entende-se que a rotulagem nutricional frontal deve estar atrelada à declaração da tabela nutricional, ou seja, produtos dispensados da declaração de nutrientes não deve aportar também rotulagem nutricional frontal (Referência: Equador e Nova Zelândia/Austrália).

2.2.6.2. Casos específicos: Alimentos para fins especiais e suplementos alimentares

Ainda, entende-se importante reiterar o posicionamento emitido ao Documento de Trabalho nº 3, para reflexão sobre o âmbito de aplicação da regulamentação sobre declaração de nutrientes e informação nutricional suplementar, em especial os suplementos alimentares e alimentos para fins especiais.

2.2.6.3. Embalagens que acondicionam produtos distintos ou de mesma natureza com apresentações diferentes

As embalagens que acondicionam produtos distintos ou de mesma natureza com apresentações diferentes são isentas da rotulagem nutricional frontal, entretanto, devem declarar na tabela nutricional de cada produto contido na embalagem de acondicionamento múltiplo a informação por porção adicionalmente a coluna de 100 g.

2.2.6.4. Embalagens com acondicionamentos múltiplos de embalagens individuais de um mesmo produto

As embalagens secundárias, com acondicionamento múltiplos de embalagens individuais de um mesmo produto, devem contemplar a declaração nutricional refletindo o conteúdo da declaração da embalagem primária.

2.2.6.5. Alimentos com nutrientes intrínsecos que não podem sofrer alteração

As seguintes categorias são isentas da rotulagem nutricional frontal, entretanto devem declarar na tabela nutricional a informação por porção adicionalmente a coluna de 100 g, isto porque, esses alimentos possuem os nutrientes intrínsecos que não podem sofrer alteração em seus níveis, considerando os Padrões de Identidade e Qualidade:

- Azeites e óleos vegetais;
- Castanhas, nozes e sementes sem adição de outros ingredientes;
- Iogurtes naturais não adoçados;
- Leites e queijos;
- Sucos não adoçados.

2.3. Casos particulares – Temperos

Para os temperos, de acordo com a RDC nº 359/03, a porção é definida como 5 g de produto, a qual não é a de fato consumida pelo consumidor e tampouco reflete a recomendação de preparo indicada pelos fabricantes nos rótulos.

Além disso, é importante ressaltar que existem temperos com indicação de preparo específica (tempero para arroz, por exemplo) e outros que podem ser aplicados em vários tipos de preparações, com ou sem indicação do modo de preparo.

Em virtude disso, diversas formas de expressão da informação nutricional foram estudadas, contudo não se alcançou os resultados desejados para transmitir informação clara e útil para o consumidor.

Assim, acredita-se que no momento da ampliação do debate deste tema, se possam apresentar as alternativas estudadas de forma a alcançar uma melhor forma de abordagem sobre a questão.

Pontos para reflexão:

- Revisão da porção recomendada?
- Expressão da informação do produto como exposto a venda ou preparado conforme indicação do fabricante?
- Se a expressão da informação se der no produto conforme preparado, deve-se considerar a contribuição nutricional do ingrediente utilizado na preparação?
- A informação poderia refletir o conteúdo de um sachê, um tablete ou um valor correspondente a uma medida caseira usual, a depender da forma de apresentação do produto?

Frases esclarecedoras poderiam ser úteis para complementar a informação considerando que ela não reflete o consumo individual?

3. RESUMO PROPOSTA ROTULAGEM NUTRICIONAL SETOR PRODUTIVO

Painel Frontal

- Ícone rotulagem nutricional frontal colorido seguindo os critérios apresentados abaixo:

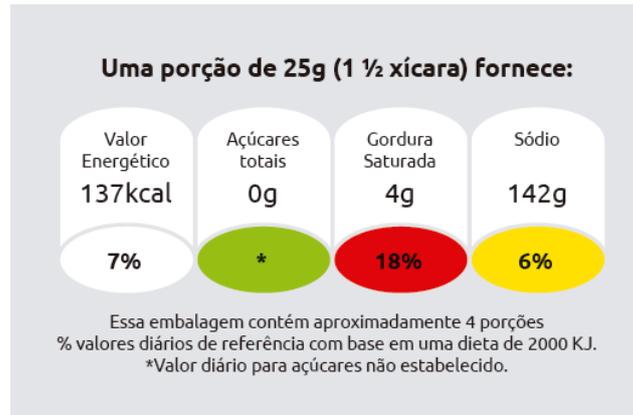


Figura 3 - Exemplo de rotulagem nutricional frontal

Nível / Componentes	Alimentos com porção >100g			Alimentos com porção ≤ 100g e bebidas		
	Verde (/porção)	Amarelo (/porção)	Vermelho (/porção)	Verde (/porção)	Amarelo (/porção)	Vermelho (/porção)
Gordura saturada	≤ 1,5 g	>1,5 g e ≤ 6,6g	> 6,6 g	≤ 1,5 g	>1,5 g e ≤ 3,3 g	> 3,3g
Açúcar	≤ 5,0 g	> 5,0 g e ≤ 27 g	> 27 g	≤ 5,0 g	>5,0 g e ≤ 13,5 g	> 13,5 g
Sódio	≤ 80 mg	>80 mg e ≤ 720 mg	> 720 g	≤ 80 mg	>80 mg e ≤ 360 mg	> 360 mg

Figura 4 - Critérios para classificações das cores

- Indicação do número de porções presentes na embalagem:

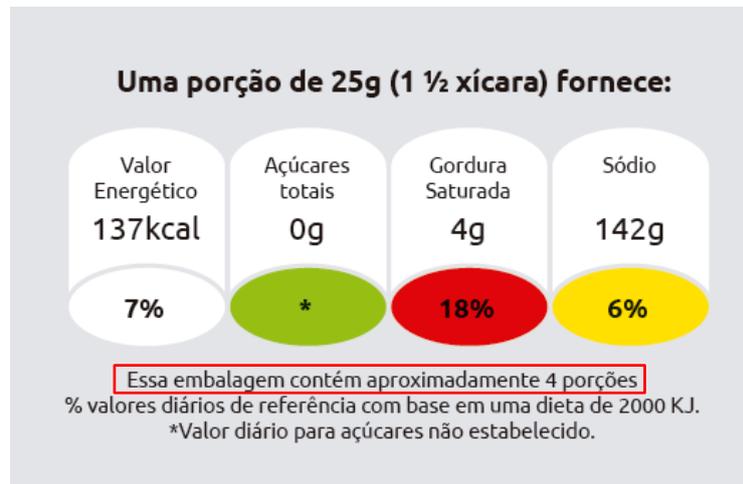


Figura 5 - Exemplo de rotulagem nutricional frontal com a declaração do número de porções presentes na embalagem

Outros painéis

- Declaração de nutrientes (tabela nutricional) por 100 g e por porção (obrigatória ou opcionalmente), conforme o caso:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 g: Valor energético 548 kcal = 2302 kJ; Carboidratos 48 g, dos quais Açúcares totais 0 g; Proteínas 6,4 g; Gorduras totais 37 g; Gorduras saturadas 16 g; Gorduras trans 0 g; Fibra alimentar 4,4 g; Sódio 568 mg

OU

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Quantidade por 100 g	
Valor energético	548 kcal = 2302 kJ
Carboidratos	48 g, dos quais:
Açúcares totais	0 g
Proteínas	6,4 g
Gorduras totais	37 g
Gorduras saturadas	16 g
Gorduras trans	0 g
Fibra alimentar	4,4 g
Sódio	568 mg

4. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Conforme anteriormente exposto, a educação nutricional é fundamental para aprimorar o entendimento da população quanto à rotulagem nutricional, sua utilidade e forma de comunicação, ação esta que o setor se propõe a estar engajado.

Para tanto, é de extrema necessidade o desenvolvimento de campanhas de educação nutricional para atender pontos complementares da proposta de modelo de rotulagem nutricional, os quais inclusive podem ser mais bem endereçados através dos resultados da pesquisa comparativa de modelos pretendida pela ANVISA.

Nessa oportunidade, podem-se citar, para fomentar discussões conjuntas posteriores, os seguintes exemplos de ações nesta área, a saber:



Associação Brasileira das
Indústrias da Alimentação

- Criação de site exclusivo com informações sobre leitura de rótulo, a ser divulgado tanto em iniciativas do governo quanto da indústria;
- Elaboração de programa inserido nas mídias sociais e presente nos sites das empresas do setor, veiculando esclarecimentos básicos sobre rotulagem de alimentos e nutrição.

ANEXO A

Especificações Rotulagem Nutricional Frontal

Apresentação Gráfica

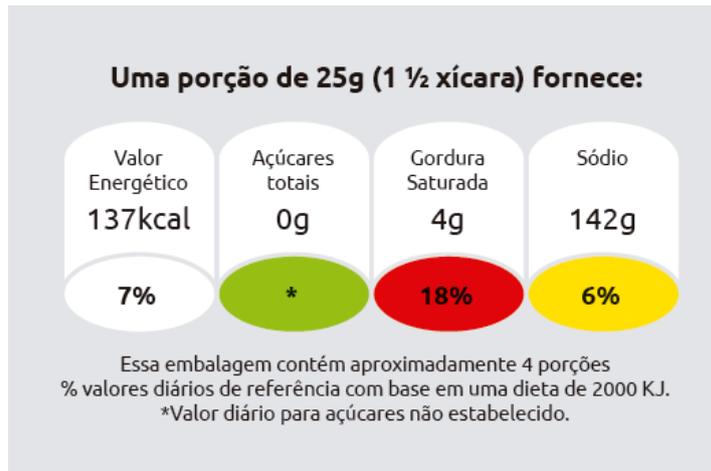


Figura 6 - Exemplo de rotulagem nutricional frontal

Dimensão

- A área mínima dos ícones deve seguir os seguintes critérios:

12 mm (a) * 8 mm (b)

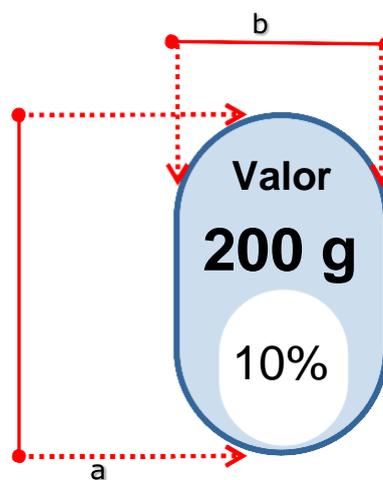


Figura 7 - Dimensões do ícone da rotulagem nutricional frontal

Cor

- Os ícones da rotulagem nutricional frontal devem apresentar os mesmos formatos e cores entre si, ou seja, não podem apresentar cores diferentes para os nutrientes e nem utilizar as mesmas cores que serão aplicadas no campo do %VD.
- O campo do %VD deverá ocupar no mínimo 1/3 do ícone na parte inferior e apresentar as cores verde, amarelo ou vermelho, de acordo com os critérios estabelecidos.
- Em todos os casos, as informações devem apresentar realce e contraste com a cor da área de fundo onde serão dispostos os símbolos.

Alinhamento dos ícones

- A declaração dos ícones valor energético, açúcares totais, gorduras saturadas e sódio devem ser feitas em sentido vertical ou horizontal, um seguido do outro.

Tamanho de letra e ordem dos ícones

- Os ícones devem ser declarados com tamanho mínimo de fonte estabelecida para os dizeres de rotulagem obrigatórios em legislação específica e respeitar a seguinte ordem de declaração na rotulagem de alimentos e bebidas (da esquerda para direita ou de cima para baixo):
 1. Valor energético;
 2. Açúcares totais;
 3. Gorduras saturadas;
 4. Sódio

Valores e Unidades de Referência

- Os valores apresentados nos ícones devem seguir a legislação vigente sobre rotulagem nutricional, a saber:
 1. Valor energético: kcal;

2. Açúcares totais: gramas (g);
 3. Gorduras saturadas: gramas (g);
 4. Sódio: miligramas (mg).
- O Valor Diário deve ser sempre expresso em porcentagem (%), com base em uma dieta de 2.000kcal.

Ícones adicionais e optativos

- Além dos ícones para valor energético, gorduras saturadas, açúcares totais e sódio, pode-se acrescentar aos quatro ícones, os ícones de nutrientes não listados acima quando se declarar Informação Nutricional Complementar prevista em Regulamento Técnico específico relacionada aos mesmos. Nesse caso, deve-se deixar um espaçamento de forma a distingui-los dos demais. Importante ressaltar que os ícones adicionais não possuem critérios para classificação em cores.

Observação: Preferencialmente acrescentar no máximo 2 ícones de nutrientes não listados, tendo em vista o propósito de padronizar a aplicação do sistema.

Legendas de Referência

- As expressões padronizadas para utilização nos ícones são:
 - “Uma porção de Xg fornece:” ou “Uma embalagem de Xg fornece” e “% valores diários com base em uma dieta de 2000kcal”.
 - Ainda, será admitida a expressão “Por Xg ou X mL” correspondente a embalagem individual conforme critérios estabelecidos nos Regulamentos Técnicos Mercosul sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

ANEXO B

Table 2: Criteria for 100g of food (whether or not it is sold by volume)

Text	LOW	MEDIUM	HIGH	
Colour code	Green	Amber	Red	
Fat	≤ 3.0g/100g	> 3.0g to ≤ 17.5g/100g	> 17.5g/100g	> 21g/portion
Saturates	≤ 1.5g/100g	> 1.5g to ≤ 5.0g/100g	> 5.0g/100g	> 6.0g/portion
(Total) Sugars	≤ 5.0g/100g	> 5.0g and ≤ 22.5g /100g	> 22.5g/100g	> 27g/portion
Salt	≤ 0.3g/100g	> 0.3g to ≤ 1.5g/100g	>1.5g/100g	>1.8g/portion

Note: portion size criteria apply to portions/serving sizes greater than 100g

Table 3: Criteria for drinks (per 100ml)

Text	LOW	MEDIUM	HIGH	
Colour code	Green	Amber	Red	
Fat	≤ 1.5g/100ml	> 1.5g to ≤ 8.75g/100ml	> 8.75g/100ml	>10.5g/portion
Saturates	≤ 0.75g/100ml	> 0.75g to ≤ 2.5g/100ml	> 2.5g/100ml	> 3g/portion
(Total) Sugars	≤ 2.5g/100ml	> 2.5g to ≤ 11.25g/100ml	> 11.25g/100ml	> 13.5g/portion
Salt	≤ 0.3g/100ml	>0.3g to ≤0.75g/100ml	> 0.75g/100ml	> 0.9g/portion

Note: Portion size criteria apply to portions/serving sizes greater than 150ml

Crêterios:

Verde: alinhado com os valores para o *claim* “baixo em” definidos no Reino Unido.

Amarelo: valores compreendidos entre os valores definidos para Verde e Vermelho;

Vermelho: 25% do VD por 100g para alimentos e 12,5%VD por 100mL para bebidas. Para porções maiores que 100g (alimento) ou 150mL (bebidas), o critério alto (vermelho)  : 30% do VD por porção para alimentos e 15% do VD por porção para bebidas.