

Rotulagem Nutricional de Alimentos

Propostas de RDC e IN





Etapas do processo regulatório de rotulagem nutricional

3.579 participantes e 23.435 participantes e 82.158 contribuições 33.531 contribuições Etapa inicial: identificação do Etapa intermediária: identificação **Etapa final: proposta** Etapa de Diálogos setoriais e problema regulatório das alternativas e impactos de RDC e IN Consulta Pública ۲۶× **≡** ×-2014 - 2016 2017 2018 2020 2019 Consolidação da TPS nº 1/2018 • Revisão do cronograma. **GT Rotulagem** Publicação do Relatório do GT **Nutricional** • Realização de 3 diálogos Consolidação das CPs, •Inclusão do tema na Agenda setoriais, por blocos, para elaboração das propostas e Regulatória 2017/2020 do Relatório de Análise de apresentação das propostas e aperfeiçoamento. Contribuições. ◆Publicação da iniciativa regulatória • CP 707/2019 e CP 708/2019 (Prazo: 23/09/2019 a 09/12/2019) Publicação do Relatório Preliminar de AIR sobre **Rotulagem Nutricional** • Realização da Tomada Pública

de Subsídios (TPS) nº 1/2018



Tabela de Informação Nutricional

Principais mudanças nas informações declaradas

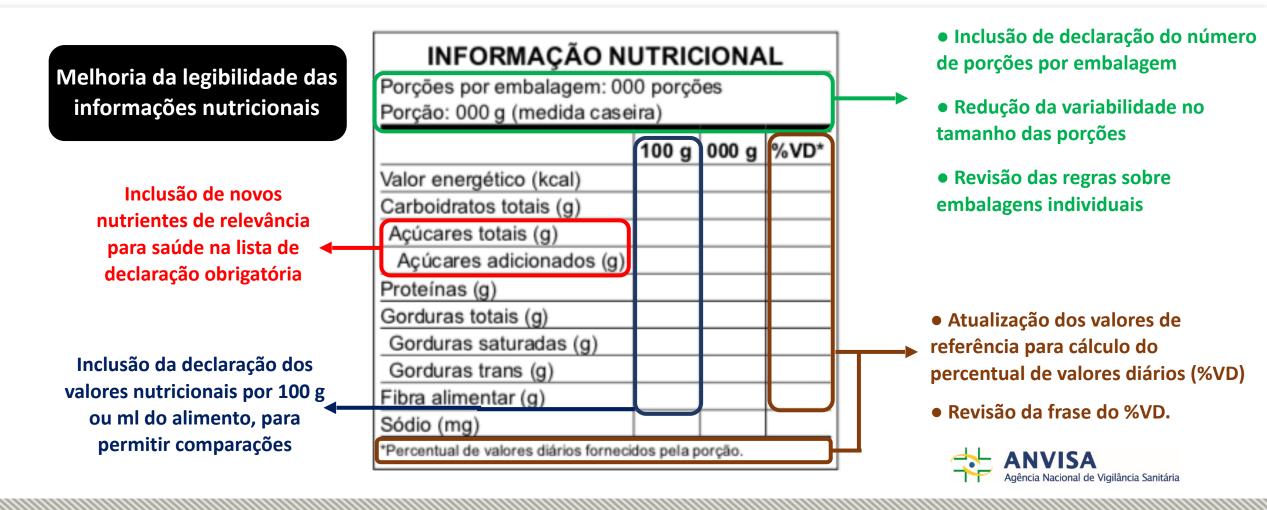




Tabela de Informação Nutricional

Formato padrão e reduzido

MAIOR FLEXIBILIDADE

REGRAS DE FORMATAÇÃO SIMPLES

TIPOS DE FONTE

Arial ou Helvetica

FORMATO PADRÃO FORMATO REDUZIDO



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

MAIOR VIABILIDADE NA FISCALIZAÇÃO

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).



Tabela de Informação Nutricional

Modelos de tabela

VERTICAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: 000 porções Porção: 000 g (medida caseira) Valor energético (kcal) Carboidratos totais (g) Açúcares totais (g) Açúcares adicionados (g) Proteínas (g) Gorduras totais (g) Gorduras trans (g) Gorduras rans (g) Fibra alimentar (g)

HORIZONTAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*
NUTRICIONAL	Valor energético (kcal)			
Porções por emb.:	Carboidratos (g)			
000	Açúcares totais (g)			
Porção: 000 ml	Açúcares adicionados (g)			
(medida caseira)	Proteínas (g)			
	Gorduras totais (g)			
	Gorduras saturadas (g)			
	Gorduras trans (g)			
	Fibras alimentares (g)			
	Sódio (mg)			
	*Percentual de valores diários forneci	dos pela po	rção.	

AGREGADO

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1 Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml		Produto 2 Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml			Produto 3 Porções por emb.: 000 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 fornec	idos pela po	orção.							

COLUNAS QUEBRADAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 00	0 porçê	ões • Po	orção: 0	00 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)			

INFORMAÇÃO		100 ml	000 ml	%VD*		100 ml	000 ml	%VD*
NUTRICIONAL	Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Porções por emb.:	Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
000 • Porção: 000	Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
ml (medida caseira)	Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
	Proteínas (g)				Sódio (mg)			
	*Percentual de valores diários forneci	dos pela po	rção.					

LINEAR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

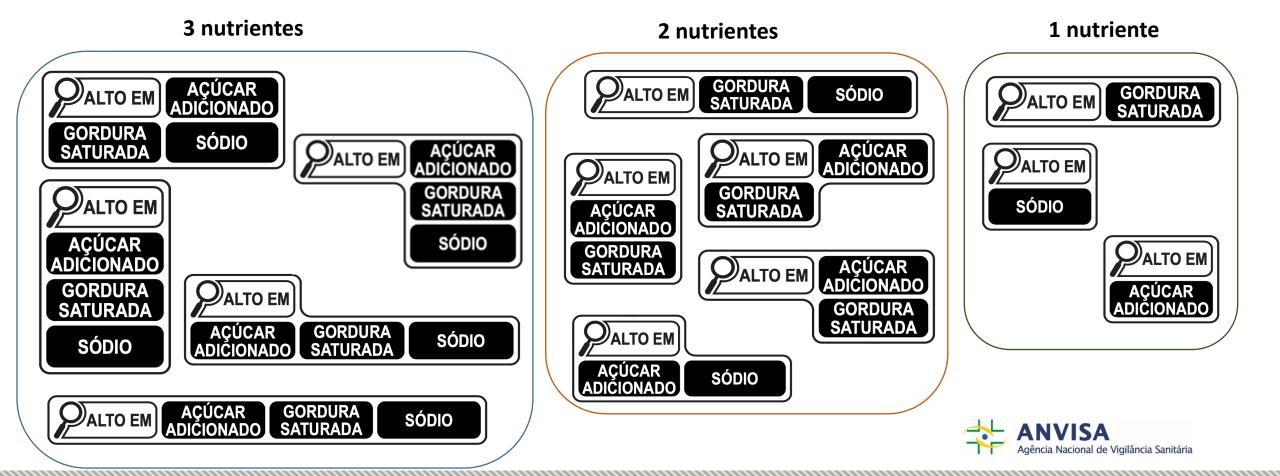
Porções por embalagem: 000 porções ◆ Porção: 000 g (medida caseira)

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 adcionados 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.









Rotulagem Nutricional Frontal

Regras de formatação

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

Faire	Limite de fonte				
Faixa	1 nutriente	2 nutrientes	3 nutrientes	Mínimo	Máximo
Igual ou maior que 35cm² até 100 cm²	3,5%	5,25%	7%	NA	9 pontos
acima de 100 cm²	2%	3%	4%	9 pontos	15 pontos

Inclusão de embalagens de 35cm²

ADOÇÃO DA MALHA CONSTRUTIVA COMO BASE PARA FORMATAÇÃO







Y = Altura de A Z = Largura de I





Limite para rotulagem nutricional frontal

	Limites					
Nutrientes	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

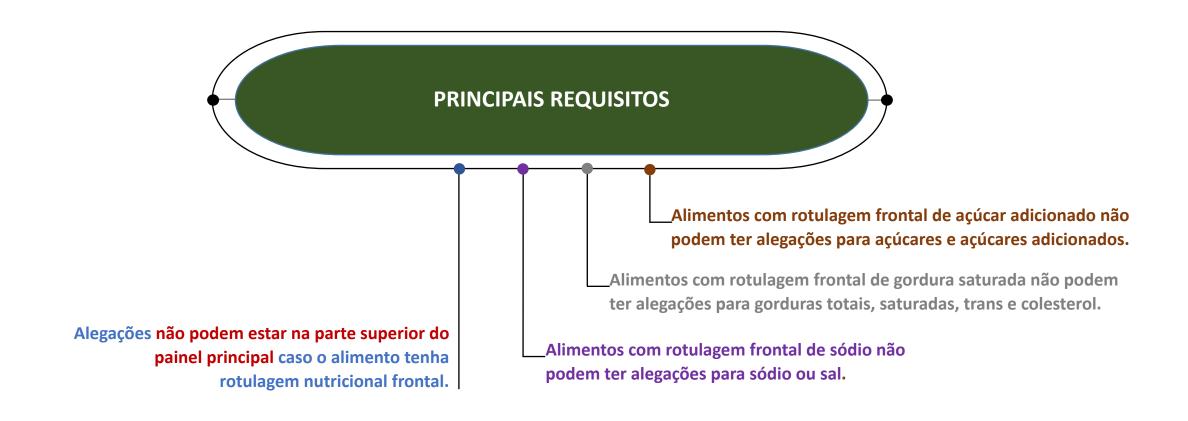
Maior proporcionalidade da medida regulatória

- 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 Nutricionais





Prazos de implementação e adequação









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





Avaliação do Resultado Regulatório (ARR)



Promover ajustes e aperfeiçoamentos

Cumprimento às recomendações da Portaria nº 1.741/2018 e do Decreto nº 10.411/2020.

Reformulação de produtos e uso de edulcorantes

Bebidas alcoólicas e desalcoolizadas

Perfil nutricional

Embalagens pequenas

Modelo da rotulagem frontal e da tabela





Obrigada!

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

SIA Trecho 5 - Área especial 57 - Lote 200



CEP: 71205-050

Brasília – DF



https.//www.gov.br/anvisa/pt-br



Anvisa Atende: 0800-642-9782