



# Webinar sobre rotulagem nutricional frontal

Resolução – RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020



## Realização:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Coordenação de Gestão da Transparência e Acesso à Informação – CGTAI  
Gerência-Geral de Conhecimento, Inovação e Pesquisa – GGCIPI

Gerência-Geral de Alimentos – GGALI

Gerência de Padrões e Regulação de Alimentos – GEPAR



# Temas a serem abordados

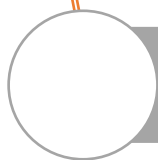
- Contextualização sobre a regulação da rotulagem nutricional
- Conceito de rotulagem nutricional e rotulagem nutricional frontal
- Escopo das normas aprovadas e abrangência da rotulagem nutricional frontal
- Limites de nutrientes (açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio)
- Legibilidade da rotulagem nutricional frontal



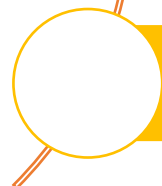
# Temas a serem abordados



Embalagens múltiplas



Determinação do valor nutricional



Disposições transitórias e prazo de adequação



# Contextualização sobre regulação da rotulagem nutricional

## Regulamentação da rotulagem nutricional

Declaração opcional da tabela nutricional e das alegações nutricionais

Harmonização Mercosul

**1994/1998**

Res GMC 18/1994

Portarias 27 e 41/1998

## Revisão das regras para declaração da tabela nutricional

Declaração obrigatória.

Ampliação dos nutrientes declarados.

**1999/2003**

PNAN (1999)

RDC 94/2000

RDC 39 e 40/2001

RDC 359 e 360/2003

## Adoção de medidas para orientar implementação e realizar ajustes pontuais

### Revisão das regras para alegações nutricionais

**2003/2012**

RE 2.313/2006

RDC 163/2006

RDC 36/2007

RDC 48/2010 e TAC

RDC 34/2011

RDC 31 e 54/2012

## Revisão da rotulagem nutricional

Adoção da rotulagem nutricional frontal.

Alterações na tabela nutricional e alegações nutricionais.

**2014/2020**

RDC 429/2020

IN 75/2020



# Contextualização sobre regulação da rotulagem nutricional





# Contextualização sobre regulação da rotulagem nutricional

## Objetivo geral

**Facilitar a compreensão da rotulagem nutricional pelos consumidores brasileiros para a realização de escolhas alimentares.**

## Objetivos específicos

**Aperfeiçoar a visibilidade e legibilidade das informações nutricionais.**

**Reduzir as situações que geram engano quanto à composição nutricional.**

**Facilitar a comparação nutricional entre os alimentos.**

**Aprimorar a precisão dos valores nutricionais declarados.**

**Ampliar a abrangência das informações nutricionais em alimentos.**



# Conceito de rotulagem nutricional

Rotulagem nutricional: Toda declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo:

Tabela de informação  
nutricional

Rotulagem nutricional  
frontal

Alegações nutricionais



# Conceito de rotulagem nutricional frontal

**Rotulagem nutricional frontal:** declaração padronizada simplificada do alto conteúdo de nutrientes específicos no painel principal do rótulo do alimento.

**Tabela de informação nutricional:** relação padronizada do conteúdo energético, de nutrientes e de substâncias bioativas presentes no alimento, incluindo o modelo linear.

**Alegações nutricionais:** qualquer declaração, com exceção da tabela de informação nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais positivas relativas ao seu valor energético ou ao conteúdo de nutrientes, contemplando as alegações de conteúdo absoluto e comparativo e de sem adição.





# Escopo dos novos regulamentos

## RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020

- Se aplicam aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.
- Exceção:
  - água mineral natural, água natural e água adicionada de sais, conforme RDC nº 274/2005; e
  - água do mar dessalinizada, potável e envasada, conforme RDC nº 316/2019.



# Escopo dos novos regulamentos

## Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou serviços de alimentação

- Importância das informações nutricionais dos ingredientes para a rotulagem para melhorar a precisão dos alimentos, especialmente para situações que dependem de cálculos indiretos para rotulagem de determinados nutrientes e para pequenos fabricantes.
- Diversas regras específicas para transmissão de informações nutricionais.
- Abordagem já empregada na regulação da transmissão de outras informações obrigatórias na rotulagem de alimentos (ex. alergênicos, lactose).



# Escopo da rotulagem nutricional frontal

**A declaração da rotulagem nutricional frontal é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites do Anexo XV da IN nº 75/2020.**

Para certos produtos a declaração da rotulagem nutricional frontal é proibida.

Para certos produtos, a declaração da rotulagem nutricional frontal deve ser realizada apenas para os nutrientes com valor alterado pela adição de ingredientes.

Para certos produtos, a declaração da rotulagem nutricional frontal é opcional.



# Escopo da rotulagem nutricional frontal

Leites de todas as espécies de animais mamíferos.

Leite em pó.

Azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados.

Sal destinado ao consumo humano.

Bebidas alcoólicas.



# Escopo da rotulagem nutricional frontal

Fórmulas infantis.

Fórmulas para nutrição enteral.

Alimentos para controle de peso.

Fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.



# Escopo da rotulagem nutricional frontal

Suplementos alimentares.

Aditivos alimentares e  
coadjuvantes de  
tecnologia.

Produtos destinados  
exclusivamente ao  
processamento industrial.

Produtos destinados  
exclusivamente aos  
serviços de alimentação.



# Escopo da rotulagem nutricional frontal

Frutas, hortaliças,  
leguminosas, tubérculos,  
cereais, nozes, castanhas,  
sementes e cogumelos.

Carnes e pescados  
embalados, refrigerados  
ou congelados.

Farinhas.

Ovos.

Desde que não sejam  
adicionados de  
ingredientes que  
agreguem valor  
nutricional significativo  
ao produto.

Caso contrário, deve ser  
realizada a declaração  
para os nutrientes que  
tiveram seu valor  
nutricional alterado.



# Escopo da rotulagem nutricional frontal

Leites fermentados.

Queijos.

Desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem valor nutricional significativo ao produto.

Caso contrário, deve ser realizada a declaração para os nutrientes que tiveram seu valor nutricional alterado.





# Escopo da rotulagem nutricional frontal

Alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm<sup>2</sup>.

Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.

Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e ofertados no próprio estabelecimento.



# Limites de nutrientes

<b>Nutrientes</b>	<b>Alimentos sólidos ou semissólidos</b>	<b>Alimentos líquidos</b>
<b>Açúcares adicionados</b>	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml.
<b>Gorduras saturadas</b>	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml.
<b>Sódio</b>	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml.



## Limites de nutrientes

Para alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, os limites de devem ser aplicados com base no alimento pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, sem considerar o valor nutricional dos ingredientes adicionados.

Para os demais casos, os limites devem ser aplicados no alimento tal como exposto à venda.



# Limites de nutrientes

Açúcares adicionados: todos os monossacarídeos e dissacarídeos adicionados durante o processamento do alimento



Inclui

Frações de mono e dissacarídeos oriundos da adição dos ingredientes açúcar de cana, açúcar de beterraba, açúcares de outras fontes, mel, melaço, melado, rapadura, caldo de cana, extrato de malte, sacarose, glicose, frutose, lactose, dextrose, açúcar invertido, xaropes, maltodextrinas, outros carboidratos hidrolisados e ingredientes com adição de qualquer um dos ingredientes anteriores



Não inclui

Poliois, açúcares adicionados consumidos pela fermentação ou escurecimento não enzimático, açúcares naturalmente presentes nos leites e derivados e nos vegetais, incluindo as frutas, inteiros, em pedaços, em pó, desidratados, em polpas, em purês, em sucos integrais, em sucos reconstituídos e em sucos concentrados



# Legibilidade da rotulagem nutricional frontal

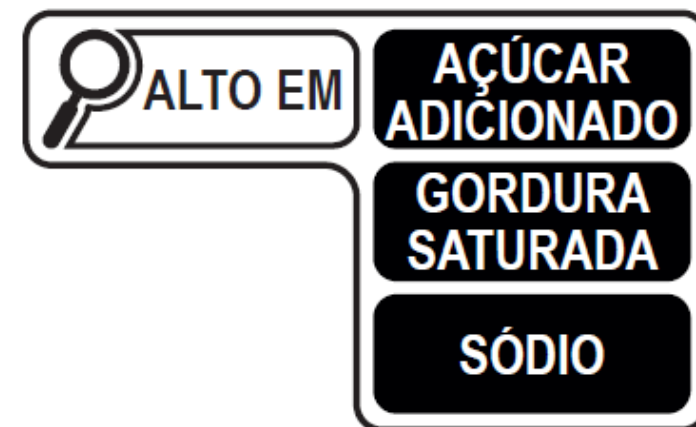
## Requisitos

- Deve ser realizada empregando-se impressão em cor 100% preta num fundo branco.
- Estar na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua.
- Não pode estar em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.
- Ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo.
- Seguir um dos modelos definidos no Anexo XVII da IN nº 75/2020, conforme o caso.
- Observar os requisitos de formatação definidos no Anexo XVIII da IN nº 75/2020.



# Legibilidade da rotulagem nutricional frontal

Modelos para alimentos que atendem todos os critérios





# Legibilidade da rotulagem nutricional frontal

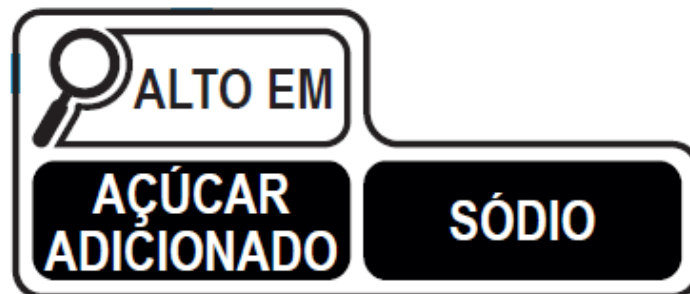
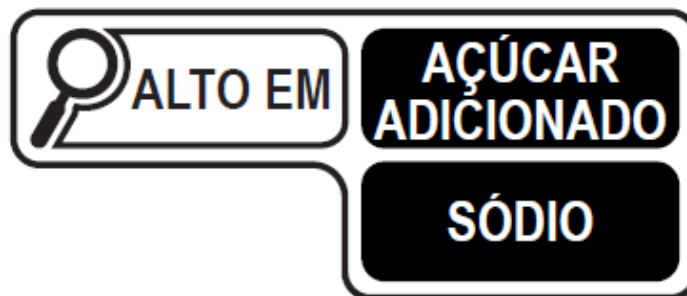
Modelos para alimentos que atendem aos critérios de açúcares adicionados e gorduras saturadas





# Legibilidade da rotulagem nutricional frontal

Modelos para alimentos que atendem aos critérios de açúcares adicionados e sódio







# Legibilidade da rotulagem nutricional frontal

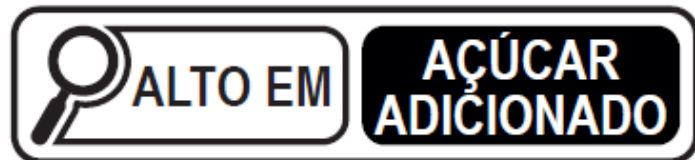
Modelos para alimentos que atendem aos critérios de gorduras saturadas e sódio





# Legibilidade da rotulagem nutricional frontal

Modelos para alimentos que atendem apenas um dos critérios





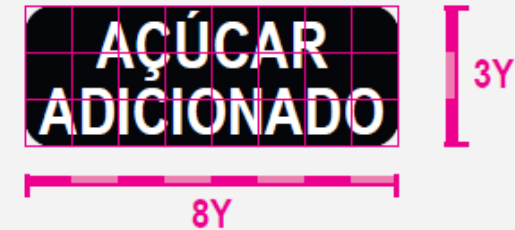
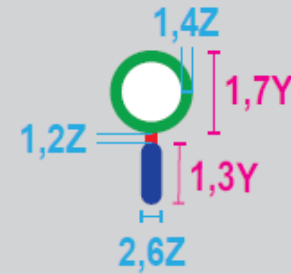
# Legibilidade da rotulagem nutricional frontal

ALTURA DE A = Y

A Y

LARGURA DE I = Z

I Z



1Z  
2Z



# Legibilidade da rotulagem nutricional frontal

A área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da IN nº 75/2020.

Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

Outros modelos de rotulagem nutricional frontal diferentes daquele definido na RDC nº 429/2020 não podem estar visíveis no rótulo.



# Embalagens múltiplas

## Requisitos

- Embalagem que contém uma ou mais unidades de alimentos embalados ou que seja composta por dois ou mais produtos embalados, de natureza e valor nutricional idênticos ou distintos, destinado ao consumo conjunto ou não.
- Respeitadas as regras sobre escopo da rotulagem nutricional frontal, a embalagem múltipla e de cada unidade de alimento nela contida devem trazer esta informação:
  - A declaração não é obrigatória na embalagem múltipla, quando for possível a leitura da rotulagem nutricional frontal no rótulo de cada unidade de alimento nela contida, sem abertura da embalagem;
  - A declaração não é obrigatória nas unidades de alimentos, quando não for possível ofertá-las separadamente e a rotulagem nutricional frontal destas unidades for declarada na embalagem múltipla.



# Embalagens múltiplas

## Requisitos

- Caso as unidades de alimentos sejam da mesma natureza e valor nutricional, deve ser declarada apenas uma rotulagem nutricional frontal no rótulo da embalagem múltipla;
- Caso as unidades de alimentos sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e não requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para cada unidade distinta no rótulo da embalagem múltipla com identificação do respectivo alimento;
- Caso as unidades de alimentos sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para a combinação das unidades no rótulo da embalagem múltipla.



# Determinação do valor nutricional

- Os valores nutricionais declarados devem ser aqueles que melhor representem suas quantidades no alimento, considerando:
  - ✓ as propriedades intrínsecas das substâncias;
  - ✓ sua presença natural ou adicionada;
  - ✓ a variabilidade sazonal no teor nutricional do alimento ou de seus ingredientes;
  - ✓ as características do processo de produção do alimento;
  - ✓ a precisão dos métodos utilizados para quantificação nutricional;
  - ✓ o prazo de validade do alimento; e
  - ✓ os valores de tolerância para fins de fiscalização definidos no art. 33 da RDC nº 429/2020.



# Determinação do valor nutricional

A determinação dos valores nutricionais do produto deve ser realizada pela aplicação de, pelo menos, uma das seguintes metodologias:

Análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos validados

Cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto, disponibilizados pelos fornecedores

Cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos alimentos e ingredientes presentes em tabelas de composição de alimentos ou outras bases de dados





# Determinação do valor nutricional

Para fins de fiscalização, aplicam-se as seguintes tolerâncias

Valor energético, carboidratos, açúcares totais e adicionados, gorduras totais, saturadas e trans, sódio e colesterol

Quantidades não podem ser superiores a 20% do valor declarado no rótulo.

Proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas e poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas

Quantidades não podem ser inferiores a 20% do valor declarado.



# Disposições transitórias e prazo de adequação

- Exigência para que a documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020 sejam disponibilizadas à autoridade sanitária, quando requerida.
- Alteração e revogação de diversos dispositivos de outras normas para garantir consistência.
- Adoção de um *vacatio legis* de 24 meses.
  - ✓ prazo adicional de 12 meses para adequação dos produtos que já se encontram no mercado na data de entrada em vigor da norma, exceto para produtos destinados exclusivamente para fins industriais ou para serviços de alimentação;
  - ✓ prazo adicional de 24 meses para adequação dos produtos fabricados por determinados fabricantes de pequeno porte;
  - ✓ prazo adicional de 36 meses para adequação das bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis.



# Obrigado!

**Rodrigo Martins de Vargas**

Gerência de Padrões e Regulação de Alimentos (GEPAR)  
Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>



Anvisa Atende: 0800-642-9782