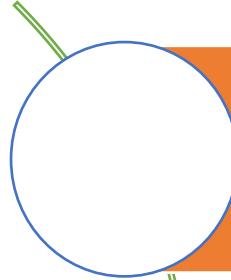


Diálogo setorial virtual

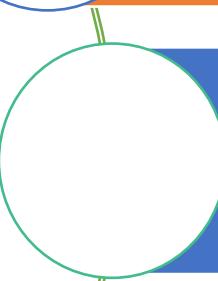
Revisão da regulamentação da rotulagem
nutricional de alimentos embalados

18/09/2025

Objetivos



Apresentar a proposta de revisão da regulamentação sobre rotulagem nutricional de alimentos acordada no âmbito do Mercosul.



Esclarecer dúvidas e coletar as percepções dos agentes interessados sobre a proposta de revisão.



Auxiliar na preparação e na qualificação da participação dos agentes interessados na consulta pública.

Contextualização

O Projeto de Resolução nº 05/2025 Rev. 1 é decorrente das negociações ocorridas no SGT-3.

Essa revisão é um assunto prioritário (tema 3.25 da AR) e um compromisso assumido após a revisão da rotulagem nutricional.

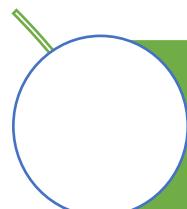
A consulta pública é uma oportunidade de aprimorar as propostas.

A proposta de revisão foi elaborada considerando as regras da Lei nº 95/1998 e do Decreto nº 12.002/2024.

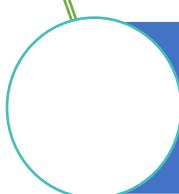
As posições brasileiras foram elaboradas com participação dos agentes afetados.

A proposta de internalização abrange uma revisão e consolidação da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020.

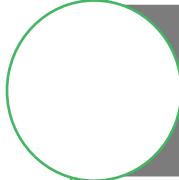
Organização do diálogo



Bloco 1: Principais modificações no escopo, definições e tabela nutricional.



Bloco 2: Principais modificações na rotulagem nutricional frontal.



Bloco 3: Principais modificações nas alegações nutricionais.



Bloco 4: Disposições finais e prazos das consultas públicas.

Principais modificações na abrangência

Âmbito de aplicação:

- Adoção do mesmo âmbito de aplicação da proposta de revisão do regulamento de rotulagem geral de alimentos (P. Res. nº 6/2025 Rev. 1):
 - a) alimentos embalados preparados nos serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;
 - b) alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e
 - c) águas envasadas (RDC nº 717/2022).
- Internalização de todos os RTM sobre rotulagem nutricional de alimentos.

Principais modificações nas definições

Açúcares adicionados:

- Monossacarídeos e dissacarídeos adicionados durante o processamento do alimento, incluindo as frações de monossacarídeos e dissacarídeos, oriundos da adição de:
 - açúcar de cana-de-açúcar, açúcar de beterraba e açúcares de outras fontes;
 - melaço, melado, rapadura, caldo de cana e outros derivados da obtenção do açúcar;
 - mel;
 - sacarose, glicose (dextrose), frutose, maltose, lactose e outros mono e dissacarídeos;
 - maltodextrina, extratos de malte, açúcar invertido e xaropes, incluindo os obtidos por hidrólise de polissacarídeos;
 - sucos, sucos concentrados, sucos desidratados, polpas e purês de frutas e hortaliças; e**
 - ingredientes adicionados de qualquer um dos anteriores.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ No item que traz: “maltodextrina, extratos de malte, açúcar invertido e xaropes, incluindo os obtidos por hidrólise de polissacarídeos”, os carboidratos hidrolisados estão relacionados apenas aos xaropes? Ou seja, outros ingredientes, mesmo que tenham passado por processo de hidrólise, mas não sejam “xaropes” propriamente não estão abarcados na definição?
 - Não. O dispositivo tem o intuito de abranger outros ingredientes obtidos por hidrólise de polissacarídeos, além daqueles listadas.
 - A redação pode ser aperfeiçoada para fins de clareza, mas optou-se por manter a redação inalterada para fins de consulta pública.

Principais modificações nas definições

Alegações nutricionais:

- Qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares incluindo, mas não se restringindo, àquelas relativas ao seu valor energético ou ao conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e minerais, não compreendendo:
 - a) a menção das substâncias na lista de ingredientes;
 - b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional; e
 - c) a declaração quantitativa ou qualitativa de alguns nutrientes ou ingredientes ou do valor energético no rótulo, quando esta declaração for exigida por normas específicas.

Principais modificações nas definições

Fibras alimentares:

- Polímeros de carboidrato com três ou mais unidades monoméricas que não são hidrolisados pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano e que:
 - a) estão naturalmente presentes nos alimentos na forma em que são consumidos, incluindo as frações de lignina e outros compostos associados a polissacarídeos na parede celular vegetal;
 - b) são obtidos a partir de matérias-primas alimentares por meio de processos físicos, enzimáticos ou químicos; e
 - c) são obtidos por meio de síntese.

Principais modificações na tabela nutricional

Declaração voluntária da tabela nutricional:

- Exclusão das exceções para:
 - a) embalagens pequenas de alimentos para fins especiais;
 - b) cereais, nozes, castanhas e sementes;
 - c) alimentos embalados a pedido do consumidor (excluído do escopo); e
 - d) alimentos fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.
- Inclusão de exceções para:
 - a) miúdos (em linha com orientações já existentes); e
 - b) ovos com casca e derivados de ovos, sem adição de ingredientes.

Principais modificações na tabela nutricional

Nutrientes obrigatórios e embalagens múltiplas:

- Revisão da técnica legislativa dos dispositivos que tratam dos nutrientes, substâncias bioativas e enzimas de declaração obrigatória em alimentos para fins especiais e suplementos alimentares para maior clareza, em função das constantes dúvidas recebidas (sem alteração de mérito);
- Exigência de que a declaração das quantidades de cafeína, glucoronolactona, inositol e taurina nas bebidas energéticas passem a ser realizadas na tabela nutricional;
- Revisão dos dispositivos sobre embalagens múltiplas em função da exclusão desta definição e separação dos dispositivos em dois artigos, sendo um para tratar de embalagens contendo várias unidades (inclui unidades não embaladas), e outro para tratar de unidades embaladas e apresentadas de forma conjunta sem embalagem externa (apresentação conjunta).

Principais modificações na tabela nutricional

Arredondamento e expressão dos valores nutricionais:

- Alterações nos requisitos para arredondamento e expressão dos valores na tabela:
 - a) incorporação de critérios específicos para o valor energético e o %VD;
 - b) alterações em algumas regras de arredondamento e expressão dos valores;
 - c) definição de ordem para arredondamento e expressão dos valores por base de declaração; e
 - d) inclusão de dispositivo para tratar do arredondamento e expressão dos valores em alimentos com declaração apenas por uma base (não abarcado no P. RES nº 5/2025 Rev. 1).
- Inclusão de requisitos específicos de valores não significativos para gorduras saturadas em leites desnatados e leites fermentados desnatados.

Principais modificações na tabela nutricional

Bases de declaração (100 g ou ml, porção e %VD):

- Proibição da declaração do %VD em bebidas alcoólicas;
- Alteração dos valores de VDR para alguns nutrientes;
- Alteração do requisito para declaração do %VD para nutrientes sem VDR (hífen);
- Alteração da nota de rodapé da tabela de informação nutricional ("*Porcentagem dos valores diários fornecidos pela porção **com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.**");
- Alteração dos requisitos para declaração da tabela nutricional em alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes.

Principais modificações na tabela nutricional

Alterações nos VDR:

- Aumento dos valores de proteínas (50 g para 75 g), ômega (3.500 mg para 4.000 mg), ferro (14 mg para 18 mg);
- Diminuição dos valores de gorduras totais (65 g para 55 g), gorduras monoinsaturadas (20 g para 15 gramas), vitamina K (120 µg para 60 µg), magnésio (420 mg para 310 mg), mangânes (3 mg para 2,3 mg) e cloreto (2.300 mg para 800 mg);
- Exclusão dos valores de gorduras trans (2 g); e
- Inclusão de valores para gorduras insaturadas (35 g).

Principais modificações na tabela nutricional

Alimentos que requerem preparo com ingredientes:

- A declaração nos alimentos prontos passa a ser voluntária e realizada por colunas adicionais de porção (medida caseira) e %VD, usando um modelo específico, exceto para:
 - a) café, erva-mate e espécies vegetais para chás, cuja declaração será exclusivamente por 100 ml do produto pronto para o consumo, quando realizada;
 - b) alimentos com alegações nutricionais que requerem reconstituição com outros ingredientes, exceto água, cuja declaração será obrigatória.
- Em todos os casos, devem ser considerados o aporte nutricional dos ingredientes adicionados e o impacto nutricional do método de preparo.
- Quando mais de uma forma de preparo for incluída no rótulo, os valores nutricionais devem ser referentes à forma de preparo que fornece maior valor nutricional.

Principais modificações na tabela nutricional

Número de porções por embalagem e medidas caseiras:

- Maior detalhamento dos alimentos que não requerem declaração do número de porções por embalagem, com exclusão da exigência desta informação para as declarações dos alimentos prontos para o consumo que requerem preparo.
- Manutenção dos valores de arredondamento e expressão do número de porções que não constam do P. RES nº 5/2025 Rev. 1.
- Alteração da abordagem para declaração do número de medidas caseiras com substituição das frações irredutíveis pelas frações arredondadas com base nas frações arredondadas previstas na Resolução GMC nº 47/2003.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ Em relação à declaração da medida caseira, não identificamos a menção sobre a declaração da fração irredutível. Assim, ao remeter ao RT específico, está correto o entendimento de que permanece a aplicação dos critérios constantes da GMC 47/03?
 - A exigência de declaração da medida caseira por fração irredutível será substituída pela declaração por frações arredondadas, conforme Resolução GMC nº 47/2003.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ No que tange a declaração do número de porções, não identificamos regras de arredondamento aplicáveis a essa situação. Considerando que essa informação não estava harmonizada no MERCOSUL mas está prevista na IN 75/20, qual será a regra aplicável?
 - A proposta mantém a regra atual que estabelece requisitos para arredondamento e expressão dos valores dos números de porções por embalagem;
 - A lacuna será levada para discussão com os demais Estados Partes, considerando contribuições adicionais que eventualmente venham a ser recebidas durante a consulta pública e sejam consideradas pertinentes.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ Para fins da declaração das porções e medidas caseiras deverão ser considerados os valores definidos na Tabela 1, anexa ao Regulamento GMC nº 47/03? Em caso positivo, serão revogadas as diferenças trazidas pela IN 75/20?
 - As regras para declaração das porções permanecem inalteradas em relação ao estabelecido na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020.
 - Não há intenção de permitir que exista variabilidade de 30% no tamanho das porções declaradas.
 - Essa situação foi identificada como uma prática que induz o consumidor ao erro e dificulta a comparação nutricional entre alimentos similares, de forma que a proposta prevê que esse requisito permanecerá desarmonizado.

Principais modificações na tabela nutricional

Apresentação da tabela nutricional:

- Definição de uma hierarquia para localização e apresentação da tabela nutricional e da lista de ingredientes, que foram baseadas nas orientações existentes atualmente;
- Detalhamento das alterações que devem ser realizadas nos modelos da tabela nutricional para as categorias de alimentos que possuem requisitos específicos de declaração e das situações nas quais os modelos estabelecidos não são aplicáveis;
- Ampliação dos modelos com inclusão de modelos bilíngues e para alimentos prontos;
- Alterações nos modelos da tabela para uso da palavra "porção" em substituição ao tamanho da porção, inclusão de uma linha vertical mais grossa para separar a coluna de 100 g ou ml da coluna de porção e inclusão das unidades de medida ao lado das quantidades.

Principais modificações na tabela nutricional

Apresentação da tabela nutricional:

- A declaração simplificada de vitaminas e minerais passa a ser realizada apenas por porção e %VD;
- Exclusão do termo "total" de poliois, a substituição da abreviatura "Gord." por "G." para as gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas e poli-insaturadas e a inclusão do termo "fibras" como abreviatura ao invés de um nome alternativo.
- Exigência de que o modelo linear de tabela nutricional seja declarado em apenas uma base de declaração, sendo no caso de embalagens individuais, por porção e %VD, e, para os demais casos, apenas por 100 g ou 100 ml.
- O modelo linear não poderá ser utilizado para os alimentos com declaração do alimento preparado pronto para o consumo.

Principais modificações na tabela nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 00 g (00 medida caseira)			
Porções por embalagem: 00			
	100 g	Porção	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gorduras totais	0 g	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	0 g	—
Fibras alimentares	0 g	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 00 g (00 medida caseira)			
Porções por embalagem: 00			
	100 g	Porção	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gorduras totais	0 g	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	0 g	—
Fibras alimentares	0 g	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

MINERAIS. Por porção (%VD*): Cálcio 0 mg (0%) • cloreto 0 mg (0%) • cobre 0 µg (0%) • cromo 0 µg (0%) • ferro 0 mg (0%) • flúor 0 mg (0%) • fósforo 0 mg (0%) • iodo 0 µg (0%) • magnésio 0 mg (0%) • manganês 0 mg (0%) • molibdênio 0 µg (0%) • potássio 0 mg (0%) • selênio 0 µg (0%) • zinco 0 mg (0%).

VITAMINAS. Por porção (%VD*): Vitamina A 0 µg (0%) • vitamina D 0 µg (0%) • vitamina E 0 mg (0%) • vitamina K 0 µg (0%) • vitamina C 0 mg (0%) • vitamina B1 0 mg (0%) • vitamina B2 0 mg (0%) • vitamina B3 0 mg (0%) • vitamina B5 0 mg (0%) • vitamina B6 0 mg (0%) • vitamina B7 0 µg (0%) • vitamina B9 0 µg (0%) • vitamina B12 µg (0%).

* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.

Principais modificações na tabela nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		Porção: 00 g (00 medida caseira)		Alimento preparado Porção: 00 g (00 medida caseira)		
		100 g	Porção	%VD*	Porção	%VD*
Valor energético		0 kcal	0 kcal	0%	0 kcal	0%
Carboidratos		0 g	0 g	0%	0 g	0%
Açúcares totais		0 g	0 g	—	0 g	—
Açúcares adicionados		0 g	0 g	0%	0 g	0%
Proteínas		0 g	0 g	0%	0 g	0%
Gorduras totais		0 g	0 g	0%	0 g	0%
Gorduras saturadas		0 g	0 g	0%	0 g	0%
Gorduras trans		0 g	0 g	—	0 g	—
Fibras alimentares		0 g	0 g	0%	0 g	0%
Sódio		0 mg	0 mg	0%	0 mg	0%

* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porção / Porción: 00 g (00 medida caseira / casera)			
	100 g	Porção Porción	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos / Carbohidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares totais / Azúcares totales	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gorduras totais / Grasas totales	0 g	0 g	0%
Gorduras / Grasas saturadas	0 g	0 g	0%
Gorduras / Grasas trans	0 g	0 g	—
Fibras alimentares / alimentarias	0 g	0 g	0%
Sódio / Sodio	0 mg	0 mg	0%

* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas / Porcentaje de valores diarios aportados por porción, con base a una dieta de 2000 kcal. Sus valores pueden ser diferentes dependiendo de sus necesidades energéticas.

Principais modificações na tabela nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Por 100 g: Valor energético 0 kcal • carboidratos 0 g, dos quais: açúcares totais 0 g, açúcares adicionados 0 g • proteínas 0 g • gorduras totais 0 g, das quais: gorduras saturadas 0 g, gorduras trans 0 g • fibras alimentares 0 g • sódio 0 mg.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 00 g (uma embalagem)

Por porção (%VD*): Valor energético 0 kcal (0%) • carboidratos 0 g (0%), dos quais: açúcares totais 0 g, açúcares adicionados 0 g (0%) • proteínas 0 g (0%) • gorduras totais 0 g (0%), das quais: gorduras saturadas 0 g (0%), gorduras trans 0 g • fibras alimentares 0 g (0%) • sódio 0 mg (0%).

* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.

Principais modificações na tabela nutricional

Determinação dos valores nutricionais:

- Manutenção dos dispositivos sobre fatores que afetam a variabilidade nutricional e métodos autorizados para determinação nutricional (não abarcados no P. RES nº 5/2025 Rev. 1);
- Manutenção de tolerâncias unilaterais, conforme tipo de nutriente, com:
 - a) exclusão de tolerância para o valor energético (determinação indireta);
 - b) inclusão de princípios gerais para cobrir ausência de tolerâncias mínimas ou máximas (BPF, justificativa, segurança e engano ao consumidor);
 - c) inclusão de requisito para esclarecer que tolerâncias não se aplicam a limites de composição e de rotulagem estabelecidos em normas específicas, em linha com orientações já fornecidas.

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ O item “3.3.5 Sem prejuízo do disposto nos pontos 3.3.2 e 3.3.3, poderão ser utilizados métodos alternativos validados.” tem o objetivo de possibilitar o uso dos diferentes tipos de cálculo atualmente dispostos no art. 32 da RDC 429/20?
 - O art. 32 da RDC nº 429/2020 (métodos diretos e indiretos) não foi harmonizado no Mercosul e será mantido inalterado;
 - O item 3.3.5 do P. RES nº 5/2025 Rev. 1 foi adotado para possibilitar que a determinação analítica dos valores nutricionais de proteínas e carboidratos possa ser realizada por outros métodos além daqueles indicados no projeto;
 - Esse item não requer internalização, pois a forma como a proposta normativa foi redigida não restringe os tipos de métodos analíticos que podem ser empregados, aplicando a legislação de Boas Práticas de Laboratórios.

Principais modificações na rotulagem frontal

Alimentos com rotulagem frontal proibida ou opcional:

- Exclusão da declaração opcional para:
 - a) alimentos embalados a pedido do consumidor (excluído do escopo); e
 - b) alimentos fracionados e comercializados no próprio estabelecimento (consistência com tabela e escopo).
- Inclusão da proibição de declaração para:
 - a) miúdos (em linha com orientações já existentes e requisitos adotados para a tabela); e
 - b) derivados de ovos sem outros ingredientes (em linha com os requisitos adotados para a tabela).

Principais modificações na rotulagem frontal

Alimentos que requerem preparo com ingredientes:

- Limites no alimento pronto para o consumo passam a ser aplicáveis apenas para:
 - a) café, erva-mate e espécies vegetais para chás, com declaração da tabela nutricional; e
 - b) alimentos com alegações nutricionais que requerem reconstituição com outros ingredientes, exceto água.
- Nos dois casos, devem ser considerados o aporte nutricional dos ingredientes adicionados e o impacto nutricional do método de preparo.
- Quando mais de uma forma de preparo for incluída no rótulo, os valores nutricionais devem ser referentes à forma de preparo que fornece maior valor nutricional.

Principais modificações nas alegações

Requisitos de composição e rotulagem:

- Alteração nos requisitos de rotulagem para declaração de alegações de ômega 3 para declaração de gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, ômega 3 e colesterol;
- Exclusão do limite de composição de 0,2 g para queijos desnatados, para alegações de ausência de gorduras saturadas (manter consistência com quantidades não significativas);
- Inclusão de requisitos de rotulagem para alegações nutricionais comparativas que exigem que a diferença na quantidade em relação ao alimento de referência seja indicada (item 3.10.6 da Resolução GMC nº 1/2012); e
- Inclusão de requisito para que alimentos com alegações para nutrientes com obrigação legal de modificação em função de situações nutricionais específicas tragam um esclarecimento similar ao fornecido para propriedades intrínsecas (item 3.8 da Resolução GMC nº 1/2012).

Dúvidas apresentadas pela ABIA

- ✓ A IN 75/20 inclui a possibilidade de alegação “não contém lactose” para alimentos em geral. Considerando essa permissão não está contemplada GMC 12/01, de que forma será mantida a permissão de uso dessa alegação quando da internalização dessa revisão?
 - A possibilidade de declaração de alegação nutricional de conteúdo para ausência de lactose em alimentos em geral será mantida, sendo obrigatório o atendimento dos requisitos de composição e de rotulagem estabelecidos, quando realizada;
 - Esse tipo de alegação nutricional não está harmonizada no Mercosul e pode não ser aceita, caso produtos com essas alegações sejam exportados para países do bloco.

Disposições finais e prazos das consultas

Requisito de comprovação documental

- A documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos nesta Resolução deve ser disponibilizada à autoridade sanitária, quando requerida.

Cláusula de revogação

- RDC nº 429/2020;
- IN nº 75/2020;
- RDC nº 729/2022; e
- RDC nº 819/2023.

Prazos das consultas públicas

- Em função dos pleitos apresentados nos diálogos, a GGALI recomendará aos relatores dos processos de revisão das normas de rotulagem geral, nutricional e de alimentos alergênicos que sejam adotado um prazo de 120 dias para as consultas.

Disposições finais

Art. 37. Fica estabelecido o prazo de 36 (trinta e seis) meses para adequação dos produtos ao disposto nesta Resolução.

§ 1º O prazo de que trata o caput desse artigo será de 12 (doze) meses para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

§ 2º O prazo de que trata o caput desse artigo será de 48 (quarente e oito) meses, para os seguintes produtos:

- I - alimentos produzidos por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural;
- II - alimentos produzidos por empreendimento econômico solidário;
- III - alimentos produzidos por microempreendedor individual;
- IV - alimentos produzidos por agroindústria de pequeno porte;
- V - alimentos produzidos por agroindústria artesanal; e
- VI - alimentos produzidos de forma artesanal.

Disposições finais

§ 3º No caso de bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, a adequação dos produtos deve observar o processo gradual de substituição dos rótulos, o qual não pode exceder a 60 (sessenta) meses após a entrada em vigor desta Resolução.

§ 4º Os produtos fabricados até o final dos prazos de adequação estabelecidos no caput desse artigo poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade, caso sua data de fabricação esteja declarada na rotulagem.

Art. 38. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.