

MERCOSUL/XCIII SGT Nº 3/P. RES. Nº 05/25

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE
ALIMENTOS EMBALADOS
(REVOGAÇÃO DAS RESOLUÇÕES GMC Nº 44/03, 46/03, 48/06 e 40/11)**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 38/98, 44/03, 46/03, 31/06, 48/06, 36/10, 40/11 e 45/17 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que a rotulagem nutricional permite ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para o seu consumo adequado.

Que a informação fornecida na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos Estados Partes em benefício da saúde do consumidor.

Que a Resolução GMC Nº 46/03 aprovou o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre a Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

Que os Estados Partes considerem conveniente atualizar o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre a Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

Que a harmonização dos requisitos que deve cumprir a rotulagem nutricional dos alimentos embalados que se comercializam no MERCOSUL facilita a livre circulação desses alimentos, em benefício do consumidor e evita as barreiras técnicas ao comércio geradas pelas diferentes legislações nacionais.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2 - A presente Resolução se aplicará, no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 3 - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho Nº 3 "Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade" (SGT Nº 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4 - Estabelecer um prazo de doze (12) meses para a adequação dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, contado a partir da data limite para a incorporação desta Resolução ao ordenamento jurídico dos Estados Partes.

Art. 5 - Estabelecer um prazo de trinta e seis (36) meses para a adequação dos demais produtos, contado a partir da data limite para a incorporação desta Resolução ao ordenamento jurídico dos Estados Partes.

Art. 6 - Estabelecer um prazo de quarenta e oito (48) meses para a adequação dos alimentos produzidos por pequenos fabricantes, especificados pela autoridade sanitária dos Estados Partes, contado a partir da data limite para a incorporação desta Resolução ao ordenamento jurídico dos Estados Partes.

Art. 7 - Estabelecer um prazo de sessenta (60) meses para a adequação gradual das bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, contado a partir da data limite para a incorporação desta Resolução ao ordenamento jurídico dos Estados Partes.

Art. 8 - Os produtos fabricados até o final dos prazos de adequação estabelecidos poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade.

Art. 9 - Revogar as Resoluções GMC N° 44/03, 46/03, 48/06 e 40/11.

Art. 10 - Esta Resolução deverá ser incorporada no ordenamento jurídico dos Estados Partes em até doze (12) meses contatos a partir de sua aprovação.

XCIII SGT N° 3 - 29/VIII/25

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. Âmbito de aplicação

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional de alimentos embalados comercializados nos Estados Partes do MERCOSUL, incluindo ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, embalados na ausência do consumidor, e aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

O presente regulamento se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL vigentes sobre rotulagem de alimentos embalados e/ou em qualquer outro Regulamento Técnico Mercosul específico.

1.1 O presente Regulamento Técnico não se aplica a:

- a) Águas minerais naturais e as demais águas destinadas ao consumo humano.
- b) Alimentos preparados e embalados em restaurantes ou comércios gastronômicos, prontos para consumir.

1.2 A declaração do valor energético e nutrientes será voluntária para os seguintes alimentos, devendo cumprir com o estabelecido no presente regulamento técnico caso seja declarada:

- a) Bebidas alcoólicas.
- b) Especiarias e misturas de especiarias sem adição de aditivos alimentares que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
- c) Vinagres, desde que não sejam adicionados ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.¹
- d) Café, erva-mate, chá e outras ervas para infusão, sem adição de outros ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
- e) Frutas, hortaliças e leguminosas frescas, tubérculos e cogumelos, e suas misturas, em seu estado natural, que podem ser lavados, higienizados, descascados, cortados, picados, ralados, incluindo refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados com outros aditivos que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
- f) Alimentos fracionados e embalados em pontos de venda de varejo a pedido do consumidor.

¹ Em função das definições de vinagres na legislação dos Estados Partes, o termo ingredientes para AR, PY e UY refere-se exclusivamente a aditivos alimentares.

- g) Carnes, pescados e miúdos, refrigerados ou congelados, sem adição de aditivos, quando estiverem admitidos, que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
- h) Gelo.
- i) Ovos com casca e derivados de ovos, sem outros ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
- j) Alimentos com embalagem cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem alegação nutricional.

2 Definições

Para fins deste regulamento, se considera:

2.1 Rotulagem nutricional: é toda declaração destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A rotulagem nutricional compreende:

- a) declaração de nutrientes (tabela de informação nutricional)
- b) alegações nutricionais
- c) rotulagem nutricional frontal

2.2 Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do valor energético e do conteúdo de nutrientes de um alimento.

2.3 Alegações nutricionais: qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, incluindo, mas não somente em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibras alimentares, bem como seu conteúdo de vitaminas e minerais.

Não se considera alegações nutricionais:

- 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 pelas disposições legais vigentes sobre alimentos.

2.4 Nutriente: é qualquer substância química normalmente consumida como componente de um alimento que:

- a) fornece energia;
- b) é necessária ou contribui para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e da vida; e/ou
- c) sua carência resulte em alterações químicas ou fisiológicas características.

2.5 Carboidratos: são todos os mono, di, oligo e polissacarídeos, incluindo os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

2.5.1 Açúcares totais: são todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Os polióis não estão incluídos.

2.5.2 Açúcares adicionados: são os monossacarídeos e dissacarídeos adicionados aos alimentos durante sua elaboração, provenientes da adição de:

- a) açúcar (sacarose) de cana-de-açúcar, de beterraba e de outras fontes;
- b) melaço, mel de cana, rapadura e outros derivados da obtenção do açúcar;
- c) mel;
- d) glicose (dextrose), frutose, maltose, lactose e outros mono e dissacarídeos;
- e) maltodextrina, extratos de malte, açúcar invertido e xaropes, incluindo os obtidos por hidrólise de polissacarídeos;
- f) sucos, sucos concentrados, sucos desidratados, polpas e purês², de frutas e hortaliças; e
- g) ingredientes adicionados de qualquer um dos anteriores.

2.5.3 Polióis: álcool que contém mais de dois grupos hidroxilas.

2.6 Fibras alimentares: são polímeros de carboidratos com 3 ou mais unidades monoméricas que não são hidrolisados pelas enzimas endógenas no intestino delgado humano e que pertencem às seguintes categorias:

- a) polímeros de carboidratos que se encontram naturalmente nos alimentos na forma em que são consumidos, incluindo as frações de lignina e outros compostos associados a polissacarídeos na parede celular vegetal;
- b) polímeros de carboidratos obtidos a partir de matérias-primas alimentares por meio de processos físicos, enzimáticos ou químicos; e
- c) polímeros de carboidratos sintéticos.

2.7 Gorduras: são substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, compostas por triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos.

2.7.1 Gorduras saturadas: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos sem ligações duplas, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.2 Gorduras monoinsaturadas: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos com uma ligação dupla com configuração cis, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.3 Gorduras poli-insaturadas: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos com ligações duplas cis-cis separadas por um grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.4 Gorduras trans: são os isômeros geométricos de ácidos graxos monoinsaturados e poli-insaturados que possuem ligações duplas carbono-carbono não conjugadas, interrompidas por pelo menos um grupo metileno, em configuração trans.

2.7.5 Colesterol: é um esterol que apresenta um núcleo ciclopentanoperidrofenantreno com um grupo hidroxila em C-3 e uma cadeia hidrocarbonada em C-17.

² Para fins do presente regulamento, se entende como polpas e purês a parte comestível as frutas e hortaliças desintegradas por processos tecnológicos adequados, concentrados ou não.

2.7.6 Ácidos graxos ômega 3: são ácidos graxos poli-insaturados em que a primeira ligação dupla se encontra no terceiro carbono a partir do grupo metil (CH₃) do ácido graxo.

2.7.7 Ácidos graxos ômega 6: são ácidos graxos polinsaturados em que a primeira ligação dupla se encontra no sexto carbono a partir do grupo metil (CH₃) do ácido graxo.

2.7.8 Ácidos graxos ômega 9: são ácidos graxos monoinsaturados em que a primeira ligação dupla se encontra no nono carbono a partir do grupo metil (CH₃) do ácido graxo.

2.8 Proteínas: são polímeros de aminoácidos ou compostos que contêm polímeros de aminoácidos.

2.9 Porção: é a quantidade de alimento utilizada como referência para fins de rotulagem nutricional, tomando para seu cálculo uma dieta diária de 2000 kcal.

2.10 Valores Diários de Referência (VDR): são valores baseados em dados científicos que se referem aos níveis de nutrientes associados às necessidades nutricionais ou a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, definidos para fins de rotulagem nutricional e alegações pertinentes.

2.11 Superfície visível para rotulagem: área da embalagem disponível para rotulagem definida a partir das especificidades da embalagem, excluindo as partes deformadas e de difícil visualização.

2.12 Elementos da tabela de informação nutricional: elementos para os quais são aplicadas regras de formatação com o propósito de garantir a identidade visual e adequada legibilidade da tabela, incluindo a borda externa, as linhas e a barra de separação, as margens, os espaços, os símbolos e as informações declaradas.

2.13 Embalagem individual: embalagem cujo conteúdo corresponde a uma quantidade do alimento usualmente consumida em uma só ocasião, que é menor ou igual a duas porções de referência definidas no Regulamento Técnico MERCOSUL de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional.

3 Declaração do valor energético e nutrientes

3.1 Será obrigatório declarar a seguinte informação:

3.1.1 O conteúdo quantitativo do valor energético e dos seguintes nutrientes:

- Carboidratos
- Açúcares totais
- Açúcares adicionados
- Proteínas
- Gorduras totais
- Gorduras saturadas
- Gorduras trans
- Fibras alimentares
- Sódio

3.1.2 A quantidade de qualquer outro nutriente que seja considerado importante para a manutenção de um bom estado nutricional, conforme exigido pelos regulamentos técnicos específicos.

3.1.3 A quantidade de qualquer outro nutriente para o qual esteja incluída uma alegação nutricional ou outra alegação que faça referência a nutrientes.

3.1.4 No caso das bebidas alcoólicas poderá ser declarada unicamente a quantidade de valor energético.

3.1.4.1 Os Estados Partes poderão aceitar, adicionalmente, a declaração de outra informação nutricional, se autorizado pela autoridade sanitária competente.

3.1.5 Sempre que seja feita uma alegação nutricional para o colesterol, ácidos graxos ômega-3, ácidos graxos ômega-6 e/ou ácidos graxos ômega-9, as quantidades das seguintes gorduras devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, em adição a declaração dos demais nutrientes de declaração obrigatória:

- a) Alegação nutricional sobre colesterol: deverão ser declaradas as quantidades de gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas e colesterol.
- b) Alegação nutricional sobre ômega 3: deverão ser declaradas as quantidades de gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, ômega 3 e colesterol.
- c) Alegação nutricional sobre ômega 6: deverão ser declaradas as quantidades de gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, ômega 6 e colesterol.
- d) Alegação nutricional sobre ômega 9: deverão ser declaradas as quantidades de gorduras monoinsaturadas, ômega 9, gorduras poli-insaturadas e colesterol.

3.2 Sem prejuízo ao disposto nos pontos 3.1.2 e 3.1.3, facultativamente, poderão ser declarados:

- a) vitaminas e minerais enumerados no Anexo I, desde que estejam presentes em quantidade igual ou superior a 5 % dos Valores Diários de Referência (VDR) por porção indicado no rótulo; e
- b) outros nutrientes.

3.3 Cálculo do valor energético e nutrientes

3.3.1 Para o cálculo da informação nutricional no caso de alimentos com partes não comestíveis, a determinação deve ser realizada apenas para a parte comestível.

3.3.2 Cálculo do valor energético

No caso do valor energético, a determinação deve ser feita por cálculo indireto a partir dos seguintes fatores de conversão, utilizando os valores arredondados dos nutrientes declarados na tabela de informações nutricionais.

Carboidratos (exceto polióis)	4 kcal/g
Proteínas	4 kcal/g
Gorduras	9 kcal/g
Álcool (Etanol)	7 kcal/g
Ácidos orgânicos	3 kcal/g
Lactitol	2 kcal/g
Xilitol	2,4 kcal/g

Maltitol	2,1 kcal/g
Sorbitol	2,6 kcal/g
Manitol	1,6 kcal/g
Eritritol	0 kcal/g
Isomalte	2 kcal/g
Fibras alimentares	2 kcal/g
Polidextroses	1 kcal/g
Inulina	1,5 kcal/g
Celulose	0 kcal/g

3.3.3 Cálculo de proteínas

Será determinado pelo método de Kjeldahl, aplicando a fórmula "Proteína = teor de nitrogênio total x fator", utilizando os seguintes fatores:

- 6.25, para proteínas de soja e milho;
- 5.75, para outras proteínas vegetais;
- 6.38, para as proteínas do leite;
- 6.25, para proteínas de carne; e
- 6.25, para misturas de proteínas.

3.3.4 Cálculo dos carboidratos

Será calculado como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibras alimentares, umidade e cinzas.

3.3.5 Sem prejuízo do disposto nos pontos 3.3.2 e 3.3.3, poderão ser utilizados métodos alternativos validados.

3.4 Regras para declaração da informação nutricional

3.4.1 A informação nutricional deve ser declarada por 100 g ou 100 ml e por porção, incluindo a medida caseira, definidas no Regulamento Técnico MERCOSUL de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.

3.4.1.1 No caso de alimentos que não tenham porções definidas no RTM de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional, o tamanho da porção declarada deve corresponder a porção do alimento que por suas características nutricionais seja comparável ou similar. Caso contrário, a definição do tamanho da porção deverá seguir a metodologia estabelecida no mencionado regulamento.

3.4.1.2 A declaração por porção não se aplica aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, devendo ser declarada por 100 g ou 100 ml.

3.4.1.3 No caso de bebidas alcoólicas, a declaração pode ser realizada por 100 ml.

3.4.1.3.1 As autoridades sanitárias competentes dos Estados Partes poderão autorizar a declaração por porção.

3.4.1.4 Para o caso dos alimentos que utilizem o modelo linear, a declaração da informação nutricional será fornecida:

- a) por porção e %VD, no caso de alimentos em embalagens individuais; e
- b) por 100 g ou 100 ml para os demais alimentos.

3.4.2 A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada adicionalmente em %VD, determinado com base nos VDR definidos no Anexo I e com base nas quantidades de nutrientes arredondadas declaradas por porção do alimento.

3.4.2.1 A declaração do %VD não se aplica aos seguintes casos:

- a) produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial;
- b) produtos destinados exclusivamente a serviços de alimentação; e
- c) bebidas alcoólicas.

3.4.2.2 Para os nutrientes que não possuem um VDR definido, a declaração do respectivo %VD deve ser realizada com um hífen.

3.4.2.3 Quando o valor energético ou a quantidade de nutrientes for não significativo, o %VD deve ser declarado como zero.

3.4.2.4 A declaração do %VD deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé na 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.".

3.4.3 No caso de embalagens individuais, a declaração da informação nutricional por porção corresponderá ao conteúdo total do alimento na embalagem.

3.4.4 As quantidades declaradas deverão ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor.

3.4.4.1 No caso de café, erva-mate, chá e outras ervas para infusão, quando for realizada a declaração da tabela de informações nutricionais, as quantidades devem ser declaradas por 100 ml do produto pronto para consumo, preparado de acordo com as instruções do fabricante.

3.4.4.2 No caso de alimentos com alegações nutricionais que necessitem ser reconstituídos com outros ingredientes que não seja somente água, deve ser fornecida adicionalmente a informação nutricional do alimento pronto para o consumo, preparado conforme as instruções do fabricante, por porção incluindo a declaração do %VD, utilizando o modelo F (alimento preparado) da tabela de informação nutricional, constante no Anexo V.

3.4.4.3 Para os demais alimentos que requerem preparo com outros ingredientes, poderá ser fornecida de maneira adicional a informação nutricional do alimento pronto para o consumo, preparado de acordo com as instruções do fabricante, por porção, incluindo a declaração %VD, desde que:

- a) seja considerada para a declaração do valor nutricional o aporte dos outros ingredientes e o método indicado para a preparação do alimento; e
- b) seja utilizado o modelo F (alimento preparado) da tabela de informação nutricional, constante no Anexo V.

3.4.4.4 No caso de declaração da informação nutricional do alimento preparado, não será incluída na tabela a informação nutricional o número de porções por embalagem.

3.4.4.5 Quando o fabricante declare no rótulo mais de uma forma de preparação, a informação nutricional deverá corresponder àquela que forneça o maior valor energético.

3.4.4.6 Quando se declare a informação nutricional do alimento preparado, não é permitido o uso do formato linear.

3.4.5 A declaração das quantidades de nutrientes na tabela de informação nutricional deve ser realizada de forma numérica, utilizando:

- a) os nomes dos constituintes, a ordem de declaração e as unidades de medida, conforme estabelecido no Anexo II;
- b) as regras para arredondamento e expressão dos valores estabelecidas no Anexo III;
- e
- c) as quantidades não significativas e suas formas de expressão estabelecidas no Anexo IV.

3.4.6 O valor energético deve ser declarado em número inteiros, utilizando:

- a) as regras de arredondamento estabelecidas no Anexo III; e
- b) as quantidades não significativas e suas formas de expressão estabelecidas no Anexo IV.

3.4.7 O %VD deve ser declarado em números inteiros, seguindo as regras de arredondamento estabelecidas no Anexo III.

3.4.8 As informações correspondentes à rotulagem nutricional devem ser redigidas na língua oficial do país de consumo, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

3.4.8.1 Caso a tabela de informação nutricional seja declarada em espanhol e português, deverão ser utilizados os modelos bilingues que constam no Anexo V.

3.5 Apresentação da informação nutricional

3.5.1 A declaração na tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes.

3.5.1.1 Caso não seja possível aplicar o disposto no ponto 3.5.1, deverá ser utilizada a tabela com formato padrão e declarada a lista de ingredientes nos painéis adjacentes.

3.5.1.2 Caso não seja possível aplicar o disposto no ponto 3.5.1.1, deverá ser utilizada a tabela com os recursos de compactação e declarada a lista de ingredientes no mesmo painel.

3.5.1.3 Caso não seja possível aplicar o disposto no ponto 3.5.1.2, deverá ser utilizada a tabela com os recursos de compactação e declarar a lista de ingredientes nos painéis adjacentes.

3.5.1.4 Caso não seja possível aplicar o disposto no ponto 3.5.1.3, deverá ser utilizada a tabela do modelo linear e declarada a lista de ingredientes no mesmo painel.

3.5.1.5 Caso não seja possível aplicar o disposto no ponto 3.5.1.4, deverá ser utilizada a tabela do modelo linear e declarada a lista de ingredientes em painéis adjacentes.

3.5.2 A tabela de informação nutricional não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.

3.5.3 No caso de embalagens com múltiplos painéis com ângulos obtusos em que é possível seguir as informações do rótulo pelos ângulos, duas ou mais painéis adjacentes podem ser consideradas superfícies contínuas.

3.5.4 A declaração da tabela de informação nutricional deve seguir exclusivamente um dos modelos definidos no Anexo V.

3.5.4.1 Para alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, os modelos da tabela de informação nutricional devem ser adaptados para excluir a coluna da porção e de %VD, e a declaração do tamanho porção, medida caseira e do número de porções por embalagem.

3.5.4.2 No caso de alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, se a informação for fornecida por um meio alternativo ao rótulo do alimento, a declaração da informação nutricional está excetuada do cumprimento dos modelos e requisitos de formatação.

3.5.4.3. A utilização dos modelos da tabela de informação nutricional constante do Anexo V não se aplica às bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético, devendo cumprir ao menos as especificações de legibilidade quanto a tipografia e tamanho da fonte e uso de caracteres com fonte 100% preta aplicado sobre fundo branco.

3.5.4.3.1. No caso das bebidas alcoólicas, quando se autorizar a inclusão da informação nutricional completa e/o a declaração por porção, os modelos da tabela de informação nutricional deverão ser adaptados para excluir a coluna de %VD, e a coluna de 100 ml ou da porção, conforme corresponda.

3.5.4.3.2. No caso das bebidas alcoólicas quando a informação nutricional não for declarada por porção, se excluirá a declaração do tamanho da porção, medida caseira e número de porções por embalagem.

3.5.4.4. Quando um ou mais nutrientes ou valor energético estiverem presentes em quantidades não significativas, a informação nutricional pode ser declarada de forma simplificada, de acordo com os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo VI.

3.5.5 A formatação da tabela de informação nutricional deve:

- a) utilizar caracteres e linhas 100% pretos, aplicados em fundo branco;
- b) utilizar os nomes dos constituintes ou os seus nomes alternativos, bem como a respectiva ordem de declaração, a tabulação e as unidades de medida definidas no Anexo II;
- c) utilizar espaços entre linhas de maneira a impedir que os caracteres toquem a barra, linhas ou símbolos de separação, quando existirem;
- d) utilizar bordas de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas, conforme o modelo selecionado; e

- e) Seguir os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo VII, utilizando para os parâmetros de tipografia e alinhamento os requisitos estabelecidos para o formato padrão.

3.5.5.1 Os requisitos de formatação referidos na letra e) representam limites mínimos, sendo permitida a utilização de tamanhos maiores, desde que os demais elementos da tabela de informação nutricional sejam aumentados proporcionalmente, de forma a manter a identidade visual da tabela e sua adequada legibilidade.

3.5.5.2 Caso não exista espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, excluindo o painel principal, é permitida a utilização dos seguintes recursos de compactação:

- a) declaração simplificada de vitaminas e minerais, conforme modelo constante no Anexo V, aplicável a todos os modelos de tabela constantes no referido Anexo, observando os requisitos específicos de formatação estabelecidos no Anexo VI;
- b) abreviatura dos nomes dos nutrientes, conforme estabelecido no Anexo II;
- c) modificação do tamanho da fonte tipográfica para os limites definidos para o formato reduzido, conforme estabelecido no Anexo VII; e
- d) utilização de fontes condensadas definidas para o formato reduzido conforme o estabelecido no Anexo VII.

3.5.6 Caso os recursos de compactação estabelecidos no ponto 3.5.5.2 não sejam suficientes para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, a informação nutricional deve ser declarada:

- a) utilizando o modelo linear previsto no Anexo VIII;
- b) utilizando os nomes abreviados dos nutrientes conforme estabelecido no Anexo II; e
- c) seguindo os requisitos específicos para o formato definido no Anexo IX.

3.5.7 Para embalagens com superfície visível para rotulagem inferior ou igual a 100 cm², a tabela de informação nutricional pode ser declarada em uma superfície coberta, desde que essa informação seja acessível.

3.5.8 Para os alimentos apresentados em embalagens com várias unidades embaladas individualmente ou não, ou que sejam apresentados de maneira conjunta não contidos em outra embalagem, a informação nutricional deverá ser declarada da seguinte forma:

3.5.8.1 Quando as unidades de alimentos sejam de similar ou idêntica natureza e valor nutricional, deverá ser declarada uma única informação nutricional correspondente ao valor médio das unidades, no rótulo da embalagem que as contém ou no rótulo da apresentação conjunta, conforme o caso.

3.5.8.2 Quando as unidades de alimentos sejam de natureza ou valor nutricional diferentes e não requeiram consumo conjunto, será declarada a informação nutricional correspondente a cada unidade diferente, no rótulo da embalagem que as contém ou no rótulo da apresentação conjunta, conforme o caso.

3.5.8.3 Quando as unidades de alimentos sejam de diferente natureza ou valor nutricional e sejam apresentadas para o consumo em conjunto, deverá ser declarada uma única informação nutricional correspondente à soma do valor energético e do conteúdo de

nutrientes de cada uma das unidades, no rótulo da embalagem que as contém ou no rótulo da apresentação conjunta, conforme o caso.

3.5.8.4 Sem prejuízo do estabelecido nos pontos 3.5.8.1 a 3.5.8.3, cada uma das unidades contidas na embalagem ou apresentadas de forma conjunta deverá declarar a informação nutricional, se for possível oferecê-las ao consumidor de maneira separada.

3.5.8.5 Não será obrigatória a declaração da informação nutricional na embalagem que contém as unidades, quando esta informação estiver declarada em cada uma delas, sendo possível a sua leitura sem necessidade de abertura da embalagem.

3.5.9 No caso de produtos destinados exclusivamente à processamento industrial ou a serviços de alimentação, a informação nutricional poderá ser fornecida através dos documentos que acompanham o produto ou outros meios acordados entre as partes, desde que o produto esteja claramente identificado.

3.6 Tolerância

3.6.1 Para fins exclusivamente para avaliação da informação nutricional declarada na tabela, se admitirão as seguintes tolerâncias:

3.6.1.1 No caso de declaração de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas e minerais, as quantidades presentes no alimento não podem ser inferiores a 80% do valor declarado.

Quantidades superiores ao valor declarado deverão estar tecnologicamente justificadas, e serão aceitáveis dentro das boas práticas de fabricação, sempre que não representem risco para a saúde ou induzam engano ao consumidor.

3.6.1.2 No caso de declaração de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e colesterol, as quantidades presentes no alimento não podem ser superiores a 120% do valor declarado.

Quantidades inferiores ao valor declarado deverão estar tecnologicamente justificadas, e serão aceitáveis dentro das boas práticas de fabricação, sempre que não representem risco para a saúde ou induzam engano ao consumidor.

3.6.2 As tolerâncias previstas neste regulamento não se aplicam aos limites de composição e/ou rotulagem estabelecidos em regulamentos técnicos específicos.

4. Alegações nutricionais e rotulagem nutricional frontal

As alegações nutricionais e a rotulagem nutricional frontal devem cumprir com o disposto em regulamentos técnicos específicos.

5. Disposições Gerais

5.1. A rotulagem nutricional poderá ser colocada no país de origem ou no país de destino, antes da comercialização do alimento.

5.2. Para fins da comprovação da informação nutricional, em caso de resultados divergentes em produtos comercializados entre os Estados Partes, serão empregados métodos analíticos reconhecidos internacionalmente e validados, acordados entre os Estados Partes.

5.3 Os alimentos para fins especiais (incluindo suplementos alimentares, alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e alimentos para uso medicinal³) devem declarar a informação nutricional de acordo com os formatos estabelecidos no presente Regulamento Técnico, e poderão ser aplicados regulamentos técnicos específicos para fins de declaração de nutrientes obrigatórios, de valores diários de referência e da base de declaração, de acordo com as particularidades desses produtos.

³ Para Argentina, alimentos de uso medicinal se entende alimentos para propósitos médicos específicos.

ANEXO I

VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES (VDR)

Valor energético	2000 kcal
Carboidratos	300 g
Açúcares adicionados	50 g
Proteínas	75 g
Gordura total	55 g
Gorduras saturadas	20 g
Gorduras insaturadas	35 g
Gorduras monoinsaturadas	15 g
Gorduras poli-insaturadas	20 g
Ácidos graxos ômega 3	3500 mg
Ácidos graxos ômega 6	18 g
Colesterol	300 mg
Fibras alimentares	25 g
Sódio	2000 mg
Vitamina A	800 µg RAE
Vitamina D	15 mcg
Vitamina C	100 mg
Vitamina E	15 mg
Tiamina	1,2 mg
Riboflavina	1,2 mg
Niacina	15 mg
Vitamina B6	1,3 mg
Ácido fólico	400 µg EDF
Vitamina B12	2,4 µg
Biotina	30 µg
Ácido pantotênico	5 mg
Cálcio	1000 mg
Ferro	18 mg
Magnésio	310 mg
Zinco	11 mg
Iodo	150 µg
Vitamina k	60 µg
Fósforo	700 mg
Flúor	4 mg
Cobre	900 µg
Selênio	60 µg
Molibdênio	45 µg
Cromo	35 µg
Manganês	2,3 mg
Colina	550 mg
Cloreto	800 mg
Potássio	3500 mg

ANEXO II

NOMES DOS CONSTITUINTES OU SEUS NOMES ALTERNATIVOS E AS RESPECTIVAS ABREVIATURAS, ORDEM, TABULAÇÃO E UNIDADES DE MEDIDA PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Nome e ordem dos constituintes	Nomes alternativos	Nomes abreviados	Tabulação	Unidades de medida
Valor energético			Não se aplica	kcal
Carboidratos			Não se aplica	g
Açúcares totais			Primeiro nível	g
Açúcares adicionados		Aç. adicionado	Segundo nível	g
Nomes de dissacarídeos específicos			Segundo nível	g
Nomes de monossacarídeos específicos			Segundo nível	g
Polióis			Primeiro nível	g
Nomes de polióis específicos			Segundo nível	g
Nomes de outros carboidratos específicos			Primeiro nível	g
Proteínas			Não se aplica	g
Nomes de aminoácidos específicos			Primeiro nível	mg
Gorduras totais			Não se aplica	g
Gorduras saturadas		G. saturadas	Primeiro nível	g
Gorduras trans		G. trans	Primeiro nível	g
Gorduras monoinsaturadas		G. monoinsaturadas	Primeiro nível	g
Ômega 9			Segundo nível	g
Ácido oleico			Terceiro nível	g

Gorduras poli-insaturadas		G. poli-insaturadas	Primeiro nível	g
Ômega 6			Segundo nível	g
Ácido linoleico		Ac. linoleico	Terceiro nível	g
Ácido araquidônico	ARA	Ac. araquidônico	Terceiro nível	g
Ômega 3			Segundo nível	mg
Ácido linolênico		Ac. linolênico	Terceiro nível	mg
Ácido eicosapentaenóico	EPA	Ac. eicosapentaenóico	Terceiro nível	mg
Ácido docosaexaenóico	DHA	Ac. docosaexaenóico	Terceiro nível	mg
Colesterol			Primeiro nível	mg
Fibras alimentares		Fibras	Não se aplica	g
Nomes de fibras alimentares específicas			Primeiro nível	g
Sódio			Não se aplica	mg
Vitamina A		Vit. A	Não se aplica	µg
Vitamina D		Vit. D	Não se aplica	µg
Vitamina E		Vit. E	Não se aplica	mg
Vitamina k		Vit. K	Não se aplica	µg
Vitamina C		Vit. C	Não se aplica	mg
Vitamina B1	Tiamina	Vit. B1	Não se aplica	mg
Vitamina B2	Riboflavina	Vit.B2	Não se aplica	mg
Vitamina B3	Niacina	Vit. B3	Não se aplica	mg
Vitamina B5	Ácido pantotênico	Vit. B5 ou Ac. pantotênico	Não se aplica	mg
Vitamina B6	Piridoxina	Vit. B6	Não se aplica	mg
Vitamina B7	Biotina	Vit. B7	Não se aplica	µg
Vitamina B9	Ácido fólico	Vit. B9 ou Ac.	Não se	µg

		Fólico	aplica	
Vitamina B12	Cianocobalamina	Vit. B12	Não se aplica	µg
Cálcio			Não se aplica	mg
Cloreto			Não se aplica	mg
Cobre			Não se aplica	µg
Cromo			Não se aplica	µg
Ferro			Não se aplica	mg
Flúor			Não se aplica	mg
Fósforo			Não se aplica	mg
Iodo			Não se aplica	µg
Magnésio			Não se aplica	mg
Manganês			Não se aplica	mg
Molibdênio			Não se aplica	µg
Potássio			Não se aplica	mg
Selênio			Não se aplica	µg
Zinco			Não se aplica	mg
Colina			Não se aplica	mg

ANEXO III

REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E EXPRESSÃO DE VALORES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Para fins de declaração das quantidades de valor energético, percentagem do valor diário de referência (%VD) e nutrientes na tabela de informação nutricional, devem ser aplicadas as seguintes regras de arredondamento de valores, sobre de 100 g ou 100 ml. O cálculo das quantidades por porção deve ser realizado utilizando os valores arredondados para 100 g ou 100 ml e em seguida aplicar o arredondamento.

Valores de valor energético e % VD	Regras para arredondamento dos valores	Forma de expressão dos valores
Para qualquer quantidade de valor energético e %VD	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro.	Declarar valores em números inteiros.
	Quando a primeira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	

Valores dos nutrientes	Regras para arredondamento dos valores	Forma de expressão dos valores
Valores maiores ou iguais a 10	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro.	Declarar valores em números inteiros.
	Quando a primeira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal sem alterações.	Declarar valores com uma casa decimal.
	Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	
Valores menores que 1 e unidades de medida em gramas (g)	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal sem alterações.	Declarar valores com uma casa decimal.
	Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	Declarar valores com uma casa decimal.
	Quando a primeira casa decimal for 0 e a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	Declarar como 0 (número inteiro, sem decimais).

	decimal for menor que 5, declarar 0.	
Valores menores que 1 e unidades de medida em miligramas (mg) ou microgramas (µg)	Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal sem alterações.	Declarar os valores com duas casas decimais.
	Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a segunda casa decimal para cima em 1 unidade.	Declarar os valores com duas casas decimais.
	Quando a primeira e a segunda casas decimais forem 0 e a terceira casa decimal for menor que 5, declarar 0.	Declarar como 0 (número inteiro, sem decimais)

ANEXO IV

QUANTIDADES NÃO SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO E NUTRICIONAL E SUA FORMA DE EXPRESSÃO NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Constituintes	Quantidades não significativas	Condições para considerar quantidades como não significativas	Forma de expressão dos valores não significativos
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção. 2. Alimentos com quantidades não significativas de açúcares totais por 100 g ou 100 ml e por porção, expressas como zero; e 3. Alimentos sem outros carboidratos declarados com um valor diferente de zero por 100 g ou 100 ml e por porção. 	0
Açúcares totais	Menor ou igual a 0,5 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção. 2. Alimentos sem açúcares adicionados; e 3. Alimentos sem outro açúcar declarado com um valor diferente de zero por 100 g ou 100 ml e por porção. 	0
Açúcares adicionados	Sem adição de açúcares	<ol style="list-style-type: none"> 1. O alimento não contém açúcares adicionados; 2. O alimento não contém ingredientes que contenham açúcares adicionados; 3. O alimento não contém ingredientes que contenham naturalmente 	0

		<p>açúcares e que sejam adicionados aos alimentos como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce; e</p> <p>4. Não é utilizado nenhum meio durante o processamento, como o uso de enzimas, que possa aumentar o conteúdo de açúcar no produto final.</p>	
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g	<p>1. Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e</p> <p>2. Quando for declarado como 0 g o valor das proteínas, não poderá ser declarado o conteúdo de aminoácidos fornecido por elas.</p>	0
Gordura total	Menor ou igual a 0,5 g	<p>1. Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção;</p> <p>2. Alimentos com quantidades não significativas de gordura saturada por 100 g ou 100 ml e por porção expressadas como zero;</p> <p>3. Alimentos com quantidades não significativas de gorduras trans por 100 g ou 100 ml e por porção expressadas como zero; e</p> <p>4. Alimentos com outras gorduras, incluindo o colesterol, que não declare valores superiores a zero.</p>	0
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,1 g e 0,2 g para leite desnatado ou leite	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0

	fermentado desnatado		
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,1 g	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0
Colesterol	Menor o igual a 5 mg	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0
Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5 g	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0
Sódio	Menor o igual a 5 mg	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0

ANEXO V

MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

1. Modelo A (vertical)

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.			

2. Modelo B (horizontal)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 g	Porção	%VD*
Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00	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.			

3 Modelo C (vertical quebrado)

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

4 Modelo D (horizontal quebrado)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
	100 g	Porção	%VD*		100 g	Porção	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	Gorduras totais	0 g	0 g	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%	Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0 g	—	Gorduras trans	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%	Fibras alimentares	0 g	0 g	0%
Proteínas	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.

5. Modelo E (agregado)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00			Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00			Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00		
	100 g	Porção	%VD*	100 g	Porção	%VD*	100 g	Porção	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	0 kcal	0 kcal	0%	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Gorduras totais	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—
Fibras alimentares	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%	0 mg	0 mg	0%	0 mg	0 mg	0%

6. Modelo F (alimento preparado)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00			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.					

7. Modelo de declaração simplificada de minerais e vitaminas

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 0 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.			

8. Modelos bilingue

Modelo Vertical

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porção / Porción: 00 g (00 medida caseira / casera)			
Porções por embalagem / Porciones por envase: 00			
	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%
<small>* 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.</small>			

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL		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%

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL							
Porção / Porción: 00 g (00 medida caseira / casera) • Porções por embalagem / Porciones por envase: 00							
	100 g	Porção Porción	%VD*		100 g	Porção Porción	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	Gorduras totais / Grasas totales	0 g	0 g	0%
Carboidratos / Carbohidratos	0 g	0 g	0%	Gorduras / Grasas saturadas	0 g	0 g	0%
Açúcares totais / Azúcares totales	0 g	0 g	—	Gorduras / Grasas trans	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos	0 g	0 g	0%	Fibras alimentares / alimentarias	0 g	0 g	0%
Proteínas	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.

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL							
	100 g	Porção Porción	%VD*		100 g	Porção Porción	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	Gorduras totais / Grasas totales	0 g	0 g	0%
Carboidratos / Carbohidratos	0 g	0 g	0%	Gorduras / Grasas saturadas	0 g	0 g	0%
Açúcares totais / Azúcares totales	0 g	0 g	—	Gorduras / Grasas trans	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos	0 g	0 g	0%	Fibras alimentares / alimentarias	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%	Sódio / Sodio	0 mg	0 mg	0%
<p>* Percentagem 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.</p>							

Modelo Agregado

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Produto / Producto 1 Porção / Porción: 00 g (00 medida caseira / casera) Porções por emb. / Porciones por env.: 00			Produto / Producto 2 Porção / Porción: 00 g (00 medida caseira / casera) Porções por emb. / Porciones por env.: 00			Produto / Producto 3 Porção / Porción: 00 g (00 medida caseira / casera) Porções por emb. / Porciones por env.: 00		
	100 g	Porção Porción	%VD*	100 g	Porção Porción	%VD*	100 g	Porção Porción	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	0 kcal	0 kcal	0%	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos / Carbohidratos	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Açúcares totais / Azúcares totales	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Gorduras totais / Grasas totales	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Gorduras / Grasas saturadas	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Gorduras / Grasas trans	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—
Fibras alimentares / alimentarias	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Sódio / Sodio	0 mg	0 mg	0%	0 mg	0 mg	0%	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.

ANEXO VI

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE FORMATAÇÃO PARA A DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

1. DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DO VALOR ENERGÉTICO E DE NUTRIENTES, EXCETO MINERAIS E VITAMINAS	
Parâmetro	Requisito de formatação
Modelo de referência	Aplicável a todos os modelos definidos no Anexo V.
Localização das informações	Abaixo da última linha de declaração de nutrientes da tabela.
Linha de separação	Inclusão de uma linha que separa a declaração simplificada do texto imediatamente abaixo.
Texto para declaração simplificada	Não contém quantidades significativas de (indicando em continuação os nomes de constituintes em quantidades não significativas).
Tipografia do texto para declaração simplificada	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declarar outra informação da tabela. Estilo: regular. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
2. DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DE MINERAIS E VITAMINAS	
Parâmetro	Requisito de formato
Modelo de referência	Aplicável a todos os modelos definidos no Anexo V.
Localização das informações	Abaixo da última linha de declaração de nutrientes da tabela ou da declaração simplificada do valor energético e nutricional, quando presente.
Linha de separação	Inclusão de uma linha que separa a declaração simplificada de minerais da declaração simplificada de vitaminas. Inclusão de uma linha que separa a declaração simplificada de vitaminas da nota de rodapé da tabela.
Forma de declaração de minerais	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%).
Forma de declaração de Vitaminas	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 (X%) • 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 0 µg (0%).
Símbolo de separação	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle (círculo preto).

<p>Tipografia das palavras "MINERAIS." e "VITAMINAS."</p>	<p>Tipo de fonte: o mesmo tipo utilizado para a declaração de demais informações da tabela. Estilo: negrito, caixa alta. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.</p>
<p>Tipografia da base de declaração: "Por porção (%VD*)", dos nomes e valores de minerais e vitaminas</p>	<p>Tipo de fonte: o mesmo tipo utilizado para a declaração das demais informações da tabela. Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt no formato padrão e 6 pt no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.</p>

ANEXO VII

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA A FORMATAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Parâmetros de formatação	Requisitos de formatação
Altura das linhas na grade interna.	Todas as linhas devem ter a mesma altura.
Indentação	Referência: letra "n", em caixa baixa, com o mesmo tipo de fonte e corpo tipográfico utilizado para o nome dos constituintes. Primeiro nível: recuo igual a "n". Segundo nível: recuo igual a "nn". Terceiro nível: recuo igual a "nnn".
Tipos de fonte	Formato padrão: Arial ou Helvética; e Formato reduzido: Arial, Helvética, Arial Narrow ou Helvética Condensed.
Tipografia do título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Estilo: negrito, caixa alta. Corpo: 10 pontos no formato padrão e 8 pontos no formato reduzido. Alinhamentos horizontal: centralizado Alinhamento vertical: - centralizado para os modelos vertical e vertical quebrado; - superior para os modelos horizontal e horizontal quebrado; e - inferior para o modelo agregado.
Tipografia do subtítulo: "Porção: X g ou ml (X medida caseira)"	Estilo: negrito, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: - centralizado; e - superior para os modelos horizontal e horizontal quebrado.
Tipografia do subtítulo: "Porções por embalagem: X"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt no formato padrão e 6 pt no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: - centralizado e - superior para os modelos horizontal e horizontal quebrado.
Símbolo separador dos subtítulos para o modelo vertical quebrado	Fonte: texto normal. Subconjunto: formas geométricas. Nome: Black Circle (círculo preto).
Tipografia dos títulos das colunas: "100 g ou ml", "Porção" e "%VD"	Estilo: negrito, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido. Alinhamento horizontal: centralizado. Alinhamento vertical: - centralizado; e - inferior para os títulos das colunas "100 g ou ml" e "%VD" nos modelos bilingue.
Tipografia dos nomes dos	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa.

constituintes	Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
Tipografia dos valores nutricionais	Estilo: regular, caixa baixa. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido. Alinhamento horizontal: centralizado. Alinhamento vertical: centralizado.
Tipografia da nota de rodapé: "*Porcentagem dos valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pontos. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.

ANEXO VIII

MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Modelo linear para alimentos em geral

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.

Modelo linear para embalagens individuais

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.

ANEXO IX

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA A FORMATAÇÃO DO MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Parâmetros de formatação	Requisitos de formatação
Tipos de fonte	Arial; Helvetica; Arial Narrow; ou Helvética Condensed.
Tipografia do título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Estilo: negrito, caixa alta. Corpo: 8 pontos. Alinhamento horizontal: à esquerda Alinhamento vertical: centralizado
Fonte dos subtítulos: "Porção: X g ou ml (uma embalagem)"	Estilo: negrito, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pontos. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado
Símbolo que separa os constituintes	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle (círculo preto)
Tipografia da base de declaração: "Por porção (%VD*)" e "Por 100 g ou ml", dos nomes dos constituintes, dos valores nutricionais e do %VD e da nota de rodapé: "*Porcentagem dos valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pontos. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado