

A collage of various dairy products including milk, cheese, and yogurt. The image features several glasses of milk, a bottle of milk, a wedge of yellow cheese, a block of white cheese, a bowl of white cottage cheese, a bowl of shredded yellow cheese, a bowl of rolled-up yellow cheese, a bowl of pink yogurt, and a bowl of white yogurt. The products are arranged in a circular pattern around a central text box.

ASSUNTOS REGULATÓRIOS

ROTULAGEM NUTRICIONAL



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



NOVA LEGISLAÇÃO - 09/10/2020-ANVISA

RDC N°429/2020 - Dispõe sobre a Rotulagem de Alimentos Embalados.

IN N° 75/2020 - Estabelece os Requisitos Técnicos para Declaração da Rotulagem Nutricional dos Alimentos.



Porque Instrução Normativa?

Mais facilidade de propor/alterar pontos observados após a publicação da norma dentre os quais:

- Assunto continua sendo discutido no Codex e Mercosul
- Novas formas de venda de alimentos: como chegar a informação no e-commerce
- Tamanho das porções: verificar necessidade de aperfeiçoamento;
- Plano de monitoramento e avaliação do resultado regulatório.



ROTULAGEM
NUTRICIONAL



Objetivos do processo de revisão

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.



Para quem a norma é direcionada?

Fabricantes, importadores e distribuidores de alimentos.

Para quais alimentos a norma se aplica?

As normativas 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.

Para quais alimentos a declaração é voluntária?

O **quadro 1** traz uma lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária, desde que atendidos os requisitos estabelecidos na resolução - **RDC nº 429, de 2020**.

Quadro 1

As bebidas alcóolicas podem substituir a tabela pela declaração exclusiva do valor energético.

Bebidas alcóolicas

Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm²

Gelo destinado ao consumo humano

Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor

Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento

Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.

Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.

Carnes, pescados e frutos do mar embalados in natura e refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.

Vinagres, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.

Os últimos quatro grupos de alimentos, destacados em laranja, passam a ter a obrigação de declarar a tabela de informação nutricional caso sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.



Desvendando a Tabela Nutricional



Tabela de Informação Nutricional

Principais mudanças nas informações declaradas

Melhoria da legibilidade das informações nutricionais

Inclusão de novos nutrientes de relevância para saúde na lista de declaração obrigatória

Inclusão da declaração dos valores nutricionais por 100 g ou ml do alimento, para permitir comparações

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

- Inclusão de declaração do número de porções por embalagem

- Redução da variabilidade no tamanho das porções

- Revisão das regras sobre embalagens individuais

- Atualização dos valores de referência para cálculo do percentual de valores diários (%VD)

- Revisão da frase do %VD.



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária



Quais modelos para declaração da tabela de informação nutricional foram considerados?

Foram estabelecidos 5 modelos de tabela nutricional

- Modelo vertical
- Modelo horizontal
- Modelo vertical quebrado
- Modelo horizontal quebrado
- Modelo agregado



Tabela de Informação Nutricional

Modelos de tabela

VERTICAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

HORIZONTAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por emb.: 000			
Porção: 000 ml (medida caseira)			
	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

COLUNAS QUEBRADAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)							
	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por emb.: 000 • Porção: 000 ml (medida caseira)							
	100 ml	000 ml	%VD*		100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

AGREGADO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000		
	Porção: 000 ml			Porção: 000 ml			Porção: 000 ml		
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

LINEAR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)	
Por 100 g (00 g, %VC*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais: Açúcares totais 00 g (00 g, 0%), Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 00 g (00 g, 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g, 0%), das quais: Gorduras saturadas 00 g (00 g, 0%), Gorduras trans 00 g (00 g, 0%) • Fibra alimentar 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 g (00 g, 0%).	

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.





Quais as **principais alterações** previstas para a **tabela nutricional**?

Modelos (vertical, horizontal, vertical quebrado, horizontal quebrado, agregado - Anexo IX da IN 75/2020) em que o alimento deve seguir pelo menos um deles.

- Caso não exista espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, excluído o painel principal, é permitido o uso dos seguintes recursos de compactação.



Quais os **recursos** permitidos para **compactação**?

- I - Declaração simplificada de vitaminas e minerais, conforme critérios definidos no Anexo X da IN 75/2020;
- II - Abreviação dos nomes dos nutrientes, conforme Anexo XI da IN 75/2020;
- III - Alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida definidos no Anexo XII da IN 75/2020; e
- IV - Aplicação das fontes condensadas para formatação reduzida definidas no Anexo XII da IN 75/2020.



O que foi permitido para recursos permitidos para compactação insuficientes?

Caso os recursos de compactação não sejam suficientes para a declaração da tabela de **informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem**, a informação nutricional deve ser declarada:

I - **Usando o modelo linear** previsto no Anexo XIII da IN 75/2020;

II - Seguindo as regras de formatação estabelecidas nos incisos I a III do art. 16;

III - Seguindo os requisitos específicos para formatação definidos no Anexo XIV da IN 75/2020.



Quais as principais mudanças da tabela?

Regras de formatação (*Altura, tamanho de letras, fonte* - Anexo XII da IN 75/2020).

Regras para **rótulos de embalagem múltipla**;

Os caracteres e linhas em cor **100% preta em um fundo branco**;

Observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordens de declaração, indentação e unidades de medida definidos no Anexo XI da IN 75/2020;

Empregar **espaçamento entre linhas** de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes;



Quais as principais mudanças da tabela?

Constar no mesmo painel da lista de ingredientes e estar localizada numa única superfície contínua da embalagem;

Usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado;

Para embalagens com superfície disponível para rotulagem menor ou igual a 100 cm² a Informação Nutricional **pode ser declarada em superfície encoberta desde que acessível ou na embalagem secundária, caso exista.**



Qual o **tamanho mínimo de letra** que será aceito? O tamanho aumentou em relação ao padrão atual?

-Em geral, a fonte para a declaração dos constituintes e respectivos valores energético e nutricional será Arial ou Helvetica e terá um **tamanho mínimo de 8 pontos (equivalente a 2,8 mm)**.

Mas existe também a possibilidade de redução da fonte até o limite de **6 pontos (2,2 mm)**, nos casos de indisponibilidade de painéis em que caiba a forma padrão.



Tabela de Informação Nutricional

Formato padrão e reduzido

MAIOR FLEXIBILIDADE ←

REGRAS DE FORMATAÇÃO SIMPLES

→ MAIOR VIABILIDADE NA FISCALIZAÇÃO

TIPOS DE FONTE

Arial ou Helvetica

FORMATO PADRÃO

FORMATO REDUZIDO

TIPOS DE FONTE

Arial Narrow
Helvetica condensed

10 pontos

8 pontos

6 pontos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8 pontos

6 pontos

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

Outros recursos de compactação:

- Abreviação de nutrientes
- Declaração simplificada de minerais e vitaminas
- Declaração simplificada de constituintes em quantidades não significativas

VITAMINAS. Por 100 g (Porção, %VD): Vitamina A 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina D 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina E 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina K 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina C 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B1 00 mg (00 mg, X%) • Vitamina B2 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B3 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B5 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B6 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B7 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina B9 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina B12 00 µg (00 µg, 0%).

Não contém quantidades significativas de (acrescentar nomes dos constituintes presentes em quantidades não significativas).



Para quais alimentos a tabela de informação nutricional passa a ser voluntária ?

A declaração da tabela de Informação Nutricional para as **categorias de alimentos listados no Anexo I** passa a ser de forma voluntária, desde que não sejam adicionados de nutrientes essenciais, substâncias bioativas, alegações nutricionais e/ou alegações de propriedades funcionais ou de propriedades de saúde.





O que **mais** se alterou na tabela?

Foram alterados: nomes dos constituintes, nomes alternativos, abreviações, respectivas ordens, **indentação*** e unidades de medida (Anexo X da IN 75/2020); regras de arredondamento (Anexo III da IN 75/2020); quantidades não significativas (Anexo IV da IN 75/2020); %VD.

***Indentação:** ato de afastar o texto da sua margem, geralmente inserindo espaços entre a margem e o começo do parágrafo.



Quais nutrientes devem ter **declaração obrigatória**?

A a declaração dos seguintes nutrientes **passa a ser obrigatória**:

I- Açúcares totais: açúcares adicionados durante o processamento do alimento, incluindo as frações de monossacarídeos 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, **com exceção** dos poliois, dos açúcares adicionados consumidos pela fermentação ou pelo escurecimento não enzimático e **dos açúcares naturalmente presentes nos leites e derivados** e dos açúcares naturalmente presentes 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;

LACTOSE: açúcar naturalmente presente no leite, não entra como açúcar adicionado



Quais nutrientes devem ser declarados?

II- Açúcares adicionados: todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes no alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano, excluindo os poliois;

III- Qualquer outro nutriente ou **substância bioativa*** que seja objeto de alegações nutricionais, de alegações de propriedade funcional ou de alegações de saúde;

IV- Qualquer outro nutriente essencial adicionado aos alimentos cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo II da IN 75/2020.

*É um nutriente ou não nutriente consumido normalmente como componente de um alimento que possui ação metabólica e fisiológica específica no organismo humano.



Quais açúcares podem ser considerados como outros **carboidratos hidrolisados**?

“Qualquer **ingrediente** compreendido na definição de carboidratos **que ao sofrer hidrólise libera mono e dissacarídeos** que **devem ser contabilizados** como açúcares adicionados para fins de rotulagem nutricional”.

A **maltodextrina** por ter baixa contribuição de frações de mono e dissacarídeos quando hidrolisada será contabilizada???

DESvendando
A TABELA
NUTRICIONAL



Quais nutrientes a tabela de informação nutricional deve informar ?

I - valor energético;

II - carboidratos;

III - açúcares totais;

IV - açúcares adicionados;

V - proteínas;

VI - gorduras totais;

VII - gorduras saturadas;

VIII - gorduras trans;

IX - fibra alimentar;

X - sódio;

XI - qualquer outro nutriente

ou **substância bioativa** que seja

objeto de alegações nutricionais,

de alegações de propriedades

funcionais ou de alegações de

propriedades de saúde;

XII - qualquer outro nutriente

essencial adicionado ao alimento,

conforme Portaria SVS/MS nº

31/98, cuja quantidade, por

porção, seja igual ou maior do que

5% do respectivo VDR definido no

Anexo II da IN nº 75/20;

ABAIXO DA TABELA INCLUIR A FRASE: “* Percentual de valores diários fornecidos pela porção”.



Houve **mudança na frase** abaixo da tabela?

Sim, houve a **exclusão** da frase “*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

A **declaração da %VD** deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: “***Percentual de valores diários fornecidos pela porção**”.

Nova frase: “Percentual de valores diários fornecidos pela porção”.



Como serão declaradas as **quantidades de nutrientes** na tabela nutricional?

A declaração das quantidades de nutrientes na tabela nutricional, **no produto exposto a venda** passa a ser:

- Por 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros (mL), para líquidos.
- Por **Porção do alimento** definida no Anexo V da IN nº 75/20
- **Por medida caseira correspondente**



Houve mudança no **tamanho das porções** dos alimentos para fins de declaração da rotulagem nutricional?

Sim, o **Anexo V** traz as porções.

- Houve alteração das porções para **Requeijão e Cottage** de **30 para 50 gramas**.
- Mudou a definição de porção para **Bebidas alcoólicas**.
- Foi alterada a porção para **Pratos preparados prontos e semiprontos**.

As porções que foram alteradas tiveram como base seu aumento de consumo na POF.



Foram mantidas as permissões de variações das porções?

Não. As variações de até $\pm 30\%$ nos tamanhos das porções declaradas, anteriormente previstas na Resolução RDC nº 359/03 não estão mais permitidas.

Conforme apresentado no Relatório de AIR sobre Rotulagem Nutricional, a elevada variabilidade das porções é uma das causas que explicam as dificuldades dos consumidores em comparar os valores nutricionais dos alimentos.



E como ficou a **precisão dos valores declarados** na tabela 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;
- os valores de tolerância para fins de fiscalização.



Como será realizada a **determinação dos valores nutricionais dos produtos?**

Poderão ser realizadas por:

- 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; ou
- 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.

Obs: **Aguardar outras orientações**

DESVENDANDO
A TABELA
NUTRICIONAL



E como ficou a precisão dos valores de **tolerância para fiscalização?**

- VALOR ENERGÉTICO
- CARBOIDRATOS
- AÇÚCARES TOTAIS E ADICIONADOS
- GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS
- SÓDIO
- COLESTEROL

+20%



E como ficou a precisão dos valores de **tolerância para fiscalização?**

- PROTEÍNAS
- AMINOÁCIDOS
- FIBRAS ALIMENTARES
- GORDURAS MONO E POLI-INSATURADAS
- VITAMINAS E MINERAIS
- SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS

-20%



Houve mudanças para **medidas caseiras**?

A principal mudança é que **não foi definida**, para nenhum alimento, a quantidade da medida caseira a ser utilizada (ex: 2 xícaras), **mas somente qual o tipo de medida** caseira sugerida (ex: xícaras, colher de sopa).

Foram mantidas as mesmas previstas na RDC 359/2001, no Anexo VII

Houve mudanças para **medidas caseiras**? **As medidas caseiras podem ser arredondadas?**

Sim, para expressar quantidades não inteiras de medida caseira, **deve ser usada a fração irredutível correspondente***.

* (o numerador e o denominador devem sempre ser divididos pelo maior divisor comum antes de sua declaração).



Existem **requisitos específicos** para a **tabela nutricional para determinados alimentos**?

- Sim, foram considerados **requisitos específicos** para: sal hipossódico; bebidas alcoólicas; alimentos para fins especiais; alimentos para dietas com restrição de lactose; suplementos alimentares; farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico e **produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação**.
- **Suplementos Alimentares:** a **tabela** de informação nutricional deve conter a **declaração** das quantidades **de valor energético e de todos nutrientes, substâncias bioativas e enzimas adicionados aos produtos**.
- **Probióticos:** a **tabela de informação nutricional não é obrigatória** (a **declaração de probióticos deixa de ser obrigatória** pela revogação dos incisos do Art. 15 da Resolução RDC nº 243/18).



- **Farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico:** estes produtos devem declarar as quantidades de ferro e de ácido fólico conforme previsto no art. 13 da RDC nº 150/17.

"Art. 13. A rotulagem das farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico deve conter, próximo à tabela de informação nutricional, a seguinte frase: **"Este produto é enriquecido com 4 mg a 9 mg de ferro /100g e com 140 µg a 220 µg de ácido fólico /100g"**.



DESVENDANDO
A TABELA
NUTRICIONAL



- **Sal hipossódico:** no caso do sal hipossódico, a tabela de informação nutricional deve conter a **declaração** da quantidade **de potássio**.
- **Sal iodado:** a **declaração da quantidade de iodo** deve ser realizada por meio da declaração prevista no art. 5º-A da RDC nº 23/13, Art. 5º-A.
- A rotulagem do **sal destinado ao consumo humano** deve conter, **próximo** à tabela de informação nutricional, a seguinte frase: "**Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma**".



Os produtos que utilizam o sal e farinha têm que atender estas novas regras?

Não, estas regras se aplicam à tabela nutricional **desses produtos e não aos alimentos que os utilizam como ingredientes**. Produtos que utilizem esses ingredientes devem **seguir as regras gerais para declaração de vitaminas e minerais** (Art. 5º inciso XII).



Como serão declaradas as quantidades na tabela para **alimentos que requerem preparo?**

No caso dos **alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes**, a declaração por 100g ou 100mL deve ser feita **no alimento pronto para o consumo** e por **porção do produto tal como exposto à venda, necessária para preparar uma porção do produto pronto para o consumo;**

A declaração deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: **"**No alimento pronto para o consumo"**

Ex: Mistura para sobremesa

Por 100g: 100g do produto pronto para consumo (leite+mistura)

Por Porção: Quantidade de mistura recomendada para o **preparo de uma porção de sobremesa (120g)**



Como serão declaradas as quantidades na tabela para **fórmulas infantis e nutrição enteral**?

- Por 100 gramas, para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros, para líquidos, do produto tal como exposto à venda;
- Por 100 mililitros do produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, quando aplicável;

Observação: A declaração pode ser realizada complementarmente por 100 quilocalorias (kcal) do produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante.





Como serão declaradas as quantidades na tabela para **suplementos e bebidas alcoólicas e de uso industrial ou serviços de alimentação?**

Para **suplementos alimentares**: a declaração deve ser realizada **apenas por porção**.

Para **bebidas alcoólicas**: a declaração pode ser realizada **apenas por 100 mL ou por porção** e a **tabela** de informação nutricional pode ser **substituída pela declaração da quantidade de valor energético**.

- Para produtos destinados exclusivamente ao **processamento industrial ou aos serviços de alimentação**: a declaração deve ser realizada **apenas por 100g ou mL**.





E para **Produtos Sem Lactose?**

- Para produtos para dietas com restrição de lactose de alimentação: **Por 100g ou mL e por porção.**

- **Questionamento do Setor???**

O item 8.2.1.1 da RDC N° 135/17 exige que a informação nos produtos para dietas com restrição de lactose deva ser, por 100 gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda, bem como por 100 gramas ou mililitros do alimento pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante, quando for o caso.

Como ficam produtos com porções maiores que 100g ou mL que atendam ao critério de "zero lactose", mas que poderão ter um valor significativo de lactose declarado na coluna de porção???





Como devem ser colocados o número e tamanho das porções na embalagem?

O número de porções contidas na embalagem deve seguir regras de arredondamento, não sendo aplicável para as embalagens individuais (Anexo VI).

- O tamanho da porção (Anexo V da IN 75/2020) deve seguir os requisitos estabelecidos.

Exemplos a seguir



Como foram definidas as **embalagens individuais**?

Embalagem individual: embalagem cujo conteúdo do alimento seja **menor ou igual a duas porções** definidas no **Anexo V** da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020.

Porção: quantidade do produto contido na embalagem.

Tabela: 100g/mL e porção com base no conteúdo total de alimento na embalagem.

Medida caseira: a embalagem.

Número de Porções: não se aplica.

Quais foram as regras incluídas para arredondamento e para expressão de quantidades na tabela de informação nutricional?

AZUL - O que mudou em relação a anterior



Faixa de valores dos constituintes	Regra para arredondamento dos valores	Forma de expressão dos valores
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1.	<p>Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada.</p> <p>Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.</p>	<p>Declarar os valores com um dígito decimal.</p> <p>Quando a primeira casa decimal for 0, declarar em números inteiros.</p>



Como devem ser colocados o número e tamanho das porções na embalagem?

- Para **produtos embalados contendo dois ou mais produtos de diferente natureza que requerem consumo conjunto**: o tamanho da porção declarada deve corresponder à soma das porções dos produtos. Ex: iogurte com cereais.
- Para **produtos contendo dois ou mais produtos de diferente natureza que não requerem consumo conjunto**, devem ser declaradas as **porções de cada produto**.



Como colocar a **tabela e porções** em **embalagens múltiplas**?

A tabela de informação nutricional deve ser declarada **nos rótulos** da embalagem múltipla e de **cada unidade** de alimento nela contida.

- Embalagens múltiplas com unidades de **alimentos de mesma natureza ou valor nutricional**

Tabela: única/porção

Porção: de referência do alimento ou porção individual

- Embalagens múltiplas com unidades de **alimentos distintas em natureza ou valor nutricional**

Tabela: uma para cada produto/ Pode ser declarada a tabela agregada.

Porção: de cada produto



- Embalagens múltiplas com unidades de alimentos **distintas em natureza e valor nutricional que requerem consumo conjunto.**

Tabela: única (soma das porções)

- A declaração da tabela **não é obrigatória na embalagem múltipla, quando for possível a leitura da tabela** declarada no rótulo de cada unidade de alimento nela contida, sem abertura da embalagem.

- A declaração da tabela **não é obrigatória nas unidades de alimentos, quando não for possível ofertá-las separadamente e a tabela destas unidades for declarada no rótulo da embalagem múltipla.**



Como colocar o número de porções na embalagem?

Exemplos

Produto	Porção	Tamanho da Embalagem	Nº de Porções
logurte Embalagem individual	200mL	170g	não declara
Queijo Mussarela	30g	200g	7 porções *

* Cálculo: Medida caseira-2 ¼ fatias
Em 200g= 6,7 porções
Arredondamento= 7





E como ficaram as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes?

- As quantidades não significativas continuarão sendo expressas como "0", conforme estabelecido pela RDC 360/2003.
- Foram definidas quantidades não significativas para novos constituintes: açúcares totais, açúcares adicionados, lactose e colesterol (Anexo IV).
- Os valores estabelecidos pela RDC 360/2003 foram mantidos, com exceção do valor para gorduras saturadas.

Quantidades não significativa para Gorduras saturadas	
RDC 360/2003	IN 75/2020
Menor ou igual a 0,2 g	Menor ou igual a 0,1 g



Para quais produtos a declaração de quantidades não significativas não se aplica?

A declaração de quantidades não significativas não se aplica para:

- I - Fórmulas infantis;
- II - Fórmulas para nutrição enteral;
- III - Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial; e
- IV - Produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.



Quais as **mudanças** em relação ao **VDR**?

A declaração da **%VD** deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: **"*Percentual de valores diários fornecidos pela porção"**.

- Para os **nutrientes sem VDR definidos**: o espaço para declaração do respectivo **%VD** deve **ser deixado vazio**.
- Quando a **quantidade de valor energético ou de nutrientes for não significativa**: o **%VD** deve ser **declarado como zero**.
- No caso de **embalagens individuais**, a declaração da **%VD** deve ser realizada com **base no conteúdo total de alimento na embalagem**.



Para quais nutrientes houve **inclusão de novos VDR's?**

- Açúcares adicionados
- Gorduras trans
- Gorduras monoinsaturadas e poli-insaturadas
- Ômega 3 e ômega 6
- Colesterol
- Ácido fólico
- Cloreto

Não foi adotado um VDR para os açúcares totais em função da ausência de referências científicas robustas para fundamentar sua recomendação de consumo.



Para quais alimentos a **%VD não se aplica**?

A declaração do **%VD não se aplica** aos seguintes produtos:

- Fórmulas infantis;
- Fórmulas para nutrição enteral;
- Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial e aos serviços de alimentação;
- Bebidas alcoólicas cuja declaração da informação nutricional seja realizada apenas por 100 mL.

Em verde, os valores que aumentaram e em vermelho, os que diminuíram.

CONSTITUINTE	RDC 360/2003	IN 75/20
Proteínas	75 g	50 g
Gorduras totais	55 g	65 g
Gorduras saturadas	22 g	20 g
Sódio	2400 mg	2000 mg
Vitamina A	600 mcg	800 mcg
Vitamina D	5 mcg	15 mcg
Vitamina E	10 mg	15 mg
Vitamina K	65 mcg	120 mcg
Vitamina C	45 mg	100 mg
Riboflavina	1,3 mg	1,2 mg
Niacina	16 mg	15 mg
Iodo	130 mcg	150 mcg
Magnésio	260 mg	420 mg
Manganês	2,3 mg	3 mg
Selênio	34 mcg	60 mcg
Zinco	7 mg	11 mg



Como ficou a % VD para alimentos indicados a grupos específicos?

No caso dos alimentos para fins especiais que tenham **indicação para grupos populacionais específicos** no seu rótulo e dos **suplementos alimentares**, a %VD deve ser determinado com base nos **VDR definidos no Anexo VIII** da IN n° 75/20, para cada um dos **grupos populacionais específicos indicados no rótulo**.

Para os alimentos para fins especiais não contemplados no § 6° do art. 8° da RDC n° 429/ 2020 e os **suplementos alimentares**, foram criados **VDR's**, por faixa etária para **Nutrientes, Vitaminas e Minerais**:
0 a 6 meses; 7 a 11 meses; 1 a 3 anos; 4 a 8 anos; 9 a 18 anos; 19 anos e Lactantes.



Para quais alimentos foram estabelecidos fatores de conversão de nutrientes para determinação do seu valor nutricional?

O ANEXO XXIII, traz **fatores de conversão de nutrientes** para determinação do valor nutricional dos seguintes alimentos (**anexo XXIII**)

Vitamina A

Vitamina D

Vitamina E

Niacina,

Ácido fólico

Proteínas



Como ficaram os **fatores de conversão para determinação do valor energético dos alimentos?**

- O **Valor energético** deve ser calculado utilizando-se os seguintes **fatores de conversão** (mantidos como na RDC anterior).

- Carboidratos (exceto polióis) 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Gorduras 9 kcal/g - 37 kJ/g
- Álcool (Etanol) 7 kcal/g - 29 kJ/g
- Ácidos orgânicos 3 kcal/g - 13 kJ/g
- **Polióis 2,4 kcal/g -10 kJ/g**
- Polidextroses 1 kcal/g - 4 kJ/g



Apenas houve a diferenciação dos “Polióis”, adição do isomalte, tagatose e das fibras alimentares (Anexo XXII da IN nº 75/202)

- 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
- Tagatose: 3 kcal/g
- Fibras alimentares, exceto polidextrose: 2 kcal/g

Podem ser usados outros fatores para outros nutrientes não previstos neste item, os quais serão indicados nos Regulamentos Técnicos específicos ou em sua ausência fatores estabelecidos no Codex Alimentarius.



ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL



Rotulagem Nutricional Frontal

Considerada a maior inovação da norma, a rotulagem nutricional frontal deverá esclarecer ao consumidor, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde.

Para tal, foi desenvolvido um *design de lupa* para identificar o alto teor de três nutrientes: **açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio.**

O símbolo deverá ser aplicado no painel principal do rótulo, **na parte superior**, por ser uma área facilmente capturada pelo olhar, seguindo regras de formatação específicas, como % de ocupação do painel principal com limite de fonte adoção da malha construtiva para formatação, entre outras.



Quais os **critérios** usados para a **seleção dos nutrientes** a serem declarados na rotulagem frontal?

- Foram selecionados **três** nutrientes, já que uma lista muito exaustiva poderia diluir a atenção dos consumidores.
- Assim, foram escolhidos os **nutrientes mais críticos para a saúde**, ou seja, para os quais há robusta evidência de que o consumo excessivo pode trazer danos ao consumidor.
- Além disso, foram **considerados os dados de consumo** da população brasileira, de forma que os nutrientes selecionados também refletissem a preocupação com o **consumo excessivo**.



Rotulagem nutricional frontal

Nutrientes	Alimentos sólidos ou semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcares adicionados	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.
Gorduras saturadas	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.
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml.



Como os limites são aplicados nos produtos que exigem preparo?

Os **limites** estabelecidos no Anexo XV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, devem ser **aplicados no alimento tal como exposto à venda.**

No caso dos **alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes**, os limites de que trata o caput 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 quais alimentos a rotulagem nutricional é obrigatória?

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 definidos no Anexo XV da IN 75/2020.

- Tais limites devem ser aplicados por **100g (sólido ou semissólido) ou 100mL (líquido) do alimento tal como exposto a venda.**



Para quais produtos a rotulagem nutricional frontal é **opcional**?

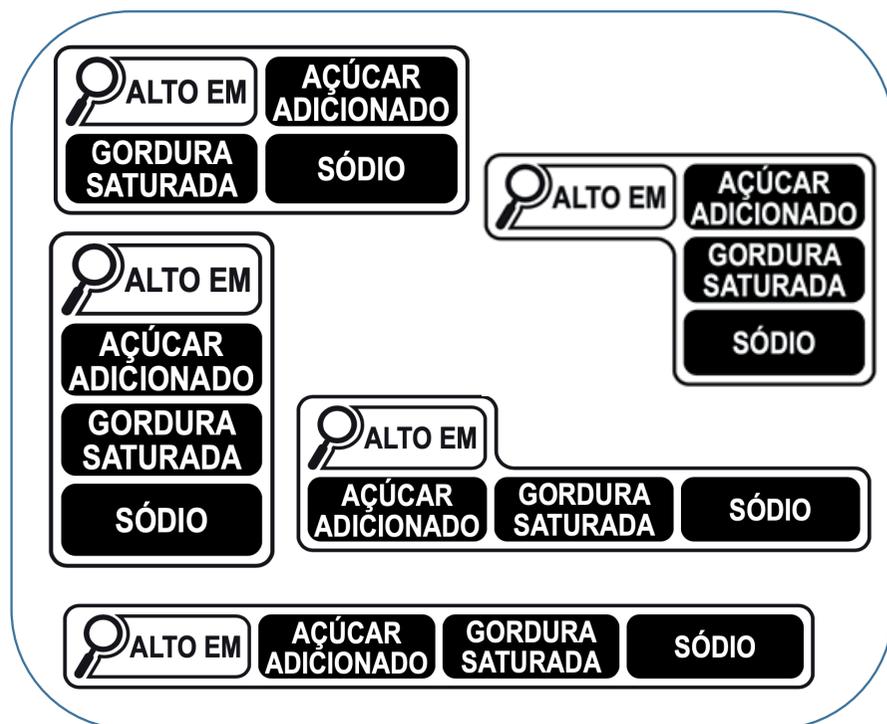
- I - alimentos em embalagens com área de **painel principal inferior a 35 cm²**;
- II - alimentos **embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor**; e
- III - alimentos **embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.**



Rotulagem Nutricional Frontal

Modelo proposto

3 nutrientes



2 nutrientes



1 nutriente





Como a rotulagem nutricional deve ser colocada nos rótulos?

A rotulagem nutricional frontal deve:

- Respeitar um dos modelos (Anexo XVII da IN 75/2020);
- Atender as regras de formatação (Anexo XVIII da IN 75/2020);
- Ser impresso em cor 100% preta num fundo branco;
- Estar localizada na **metade superior do painel principal**, numa única superfície contínua **não podendo estar disposta em locais encobertos**, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.
- Seguir a orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo.



Para quais alimentos a declaração da rotulagem nutricional frontal foi vedada?

- Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV da IN.
- Farinhas, desde que não sejam adicionadas de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV da IN;

ROTULAGEM
NUTRICIONAL
FRONTAL



- Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV da IN;

- Ovos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV da IN.





- **Leites fermentados**, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV da IN.
- **Queijos**, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV da IN.
- **Leites de todas as espécies de animais mamíferos.**
- **Leite em pó.**
- **Fórmulas infantis.**





Existem Alimentos **Vedados Elegíveis** para rotulagem?

- Sim, caso a **gordura, sal ou açúcar** estejam aprovados como **ingredientes opcionais** para lácteos.
- Caso os alimentos vedados sejam **adicionados** de ingredientes que **agregam açúcares adicionados** ou **valor significativo** de gorduras saturadas ou de sódio.

Nestes casos a **declaração de FOP** se aplica somente aos **nutrientes** que tiverem seu **valor original alterado** pela **adição** destes ingredientes.



Quais são estes **valores significativos**?

- **Açúcares adicionados**: contém açúcares adicionados ou ingredientes que contenham açúcares e que sejam adicionados ao alimento como substituto de açúcares para fornecer sabor doce(ex. preparado de fruta) ou é utilizado algum meio durante o processamento (ex. enzimas) que possam aumentar o conteúdo de açúcar no produto final.
- **Gorduras Saturadas**: maior que 0,1g/100g ou mL e porção.
- **Sódio**: maior que 5mg/100g ou mL e porção.



Rotulagem Nutricional Frontal

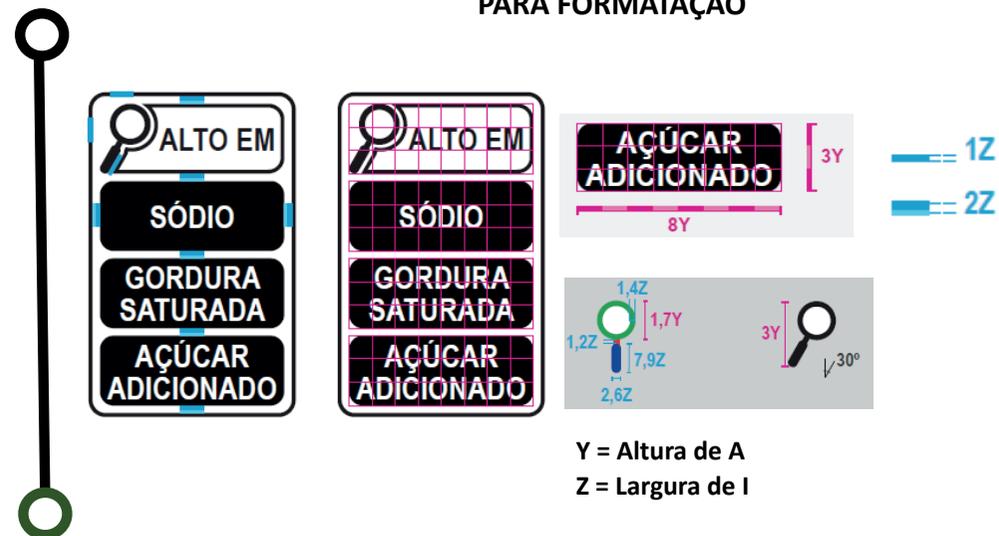
Regras de formatação

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

Faixa	% Ocupação do Painel Principal de acordo com a quantidade de nutrientes			Limite de fonte	
	1 nutriente	2 nutrientes	3 nutrientes	Mínimo	Máximo
Igual ou maior que 35cm ² até 100 cm ²	3,5%	5,25%	7%	NA	9 pontos
acima de 100 cm ²	2%	3%	4%	9 pontos	15 pontos

Inclusão de embalagens de 35cm²

ADOÇÃO DA MALHA CONSTRUTIVA COMO BASE PARA FORMATAÇÃO





Como colocar o **FOP** em embalagens múltiplas?

- Unidades de alimentos de **mesma natureza e valor nutricional**: deve ser declarado um único FOP no rótulo da embalagem múltipla.
- Unidades de alimentos **distintas em natureza ou valor nutricional e que não requerem consumo conjunto**: deve ser declarado um **FOP** para cada unidade distinta, no rótulo da embalagem múltipla com identificação do produto correspondente
- Unidades de alimentos **distintas em natureza ou valor nutricional e que requerem consumo conjunto**: deve ser declarado um FOP para a combinação das unidades no rótulo da embalagem múltipla.





ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS



Alegações Nutricionais

PRINCIPAIS REQUISITOS

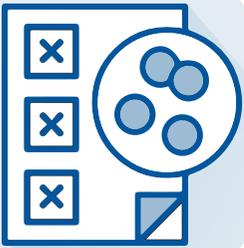
Alegações não podem estar na parte superior do painel principal caso o alimento tenha rotulagem nutricional frontal.

Alimentos com rotulagem frontal de açúcar adicionado não podem ter alegações para açúcares e açúcares adicionados.

Alimentos com rotulagem frontal de gordura saturada não podem ter alegações para gorduras totais, saturadas, trans e colesterol.

Alimentos com rotulagem frontal de sódio não podem ter alegações para sódio ou sal.

ALEGAÇÕES
NUTRICIONAIS

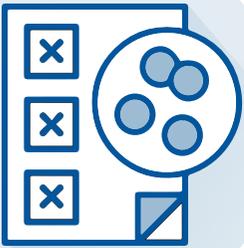


O que são alegações nutricionais e quando elas não podem ser utilizadas de acordo com a nova regra?

- Alegação nutricional é qualquer declaração, com exceção da tabela de informação nutricional, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais positivas relativas ao seu valor energético ou ao seu conteúdo de nutrientes contemplando alegações de conteúdo absoluto, comparativo e sem adição, que cita alguma propriedade específica, diferencial do alimento.

A nova regra não permite que seja feita alegação sobre um ingrediente que seja rotulado como "alto em...".

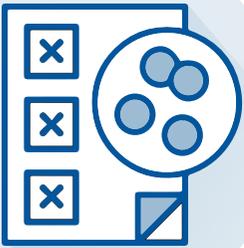
Por exemplo, um alimento enquadrado na regra da rotulagem frontal como alto em sódio não pode alegar que é reduzido em sódio, mesmo que o produto tenha menos sódio que uma versão anterior.



Quais as principais alterações foram feitas para as alegações nutricionais?

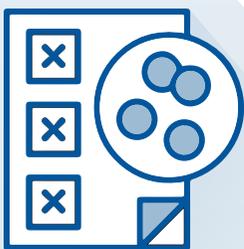
- Assim como **constava na RDC 54/12, a declaração de alegações nutricionais nos rótulos** dos alimentos embalados na ausência do **consumidor é de caráter voluntário.**
- Observamos que os termos autorizados (Anexo XIX da IN 75/2020) para a declaração não sofreu alteração. **A principal mudança foi em relação aos critérios de composição e de rotulagem** (Anexo XX da IN 75/2020).

ALEGAÇÕES
NUTRICIONAIS



Nos casos do produto ter FOP, como ficam as alegações nutricionais?

- As alegações nutricionais **não** podem estar localizadas **na metade superior** do painel principal;
- **Não** podem utilizar **caracteres de tamanho superior** àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal.



Como ficam produtos com **alegação light**?

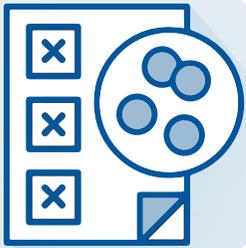
O produto deve atender aos **critérios para light para gorduras total e não pode ter FOP.**

Ex: queijo cremoso - não vai poder ter alegação de light.

Razões:

O creme no seu RTIQ está como **opcional** (não pode ser vedada a chamada para **gordura saturada**) portanto terá de ter FOP.

Não atende critério para light em gordura saturada - 3,0 a 5,5g/30g em média nos produtos no mercado (**máximo 3g/ porção**).

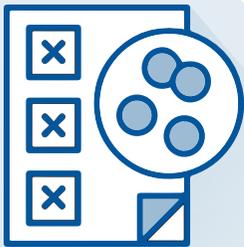


Como ficam as alegações nutricionais para produtos com FOP?

FOP para açúcar: Alimentos com rotulagem frontal de açúcar adicionado não podem ter alegações para açúcares e açúcares adicionados;

FOP para sal: Alimentos com rotulagem frontal de sódio não podem ter alegações para sódio e sal;

FOP para gordura saturada: Alimentos com rotulagem frontal de gordura saturada não podem ter alegações para gorduras totais, saturadas, trans e colesterol.

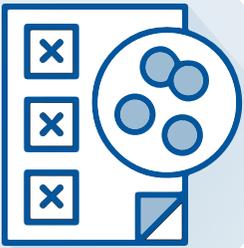


Para quais normativas houve mudanças em alguns de seus itens?

As normativas e as alterações estão em **negrito** :

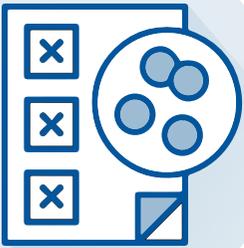
- A rotulagem do **sal hipossódico** deve atender às normas de rotulagem geral, **rotulagem nutricional**, **rotulagem de alergênicos** e **rotulagem de lactose**, e deve conter: (Alterou-se o item 6 da Portaria nº 54/95: **PIQ do sal hipossódico**).

ALEGAÇÕES
NUTRICIONAIS



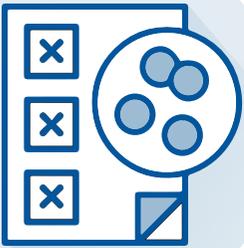
- Os **alimentos para fins especiais** devem atender às normas de rotulagem geral, **rotulagem nutricional, rotulagem de alergênicos e rotulagem de lactose** e às normas específicas do alimento convencional, quando for o caso. **(Alterou o item 8 da Portaria nº 29/98: Requisitos para Alimentos para Fins Especiais).**
- Os **alimentos para controle de peso** devem atender às normas de rotulagem geral, **rotulagem nutricional, rotulagem de alergênicos, rotulagem de lactose** e de alimentos para fins especiais **(Alterou o item 8 da Portaria nº 30/98: Regulamento Técnico de Alimentos para Controle de Peso).**

ALEGAÇÕES
NUTRICIONAIS



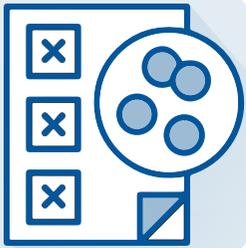
- A rotulagem dos **alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância** deve atender a Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes e às normas de rotulagem geral, **rotulagem nutricional, rotulagem de alergênicos, rotulagem de lactose** e de alimentos para fins especiais, e conter: **(Alterou o item 9 da Portaria nº 34/98: Regulamento Técnico de Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância).**

ALEGAÇÕES
NUTRICIONAIS



- Os **alimentos adicionados de nutrientes essenciais** devem atender às normas de rotulagem geral, **rotulagem nutricional, rotulagem de alergênicos e rotulagem de lactose. Para os alimentos enriquecidos ou fortificados**, deve constar a designação do alimento convencional seguida de uma das seguintes expressões: “Enriquecido com Vitamina(s)”, “Fortificado com Vitamina(s)”, “Vitaminado”, “Enriquecido com Minerais”, “Fortificado com Minerais”, “Enriquecido com Vitaminas e Minerais”, “Fortificado com vitaminas e Minerais”, “Enriquecido com ...” ou “Fortificado com...”. **(Altera o item 10.3 e 10.3.1.1 da Portaria nº 31/98: Regulamento Técnico de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais).**

ALEGAÇÕES
NUTRICIONAIS

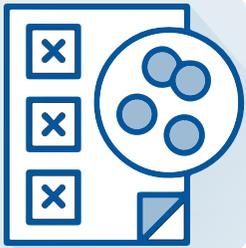


“-Art. 4º Ficam incluídos os itens 8.1.3 e 8.1.4 no item 8 do Anexo da Portaria SVS/MS nº 29, de 1998, com a seguinte redação:

8.1.3. Os **alimentos para dietas com restrição de lactose** que atendam a classificação estabelecida no item 4.1.1.4.1 devem trazer a declaração "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", próxima à denominação de venda do alimento.

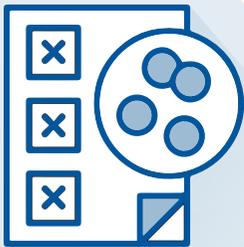
8.1.4. Os alimentos para dietas com restrição de lactose que atendam a classificação estabelecida no item 4.1.1.4.2 devem trazer a declaração "baixo teor de lactose" ou "baixo em lactose", próxima à denominação de venda do alimento. **(Alterou o art. 4º da RDC nº 135/17: Altera a Portaria SVS/MS 29/98).**

ALEGAÇÕES
NUTRICIONAIS



A rotulagem nutricional deve seguir o disposto na Resolução RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos, e na Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 que estabelece requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **(Alterou o art. 15 da RDC 243/18: Rotulagem dos Suplementos Alimentares).**

**NORMAS
REVOGADAS**



A RDC nº 429/2020 revogou as seguintes disposições:

- o item 6.1.2 da Portaria SVS/MS nº 54, de 1995;
- o itens 8.2, 8.2.1.1 e 8.2.1.1.1 da Portaria SVS/MS nº 29, de 1998;
- o itens 8.2.1, 8.2.2 e 8.2.3 da Portaria SVS/MS nº 30, de 1998;
- o itens 10.3.2.1. e 10.3.2.2 da Portaria SVS/MS nº 31, de 1998;
- o item 7.3.2 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 274, de 2005;
- o §§ 1º, 2º, 3º e 4º do art. 35 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 43, de 2011;
- o §§ 1º, 2º, 3º e 4º do art. 35 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 44, de 2011;
- o §§ 1º, 2º, 3º e 4º do art. 35 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 45, de 2011;
- o incisos I, II, III e V do art. 29 e Anexo III da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 21 de 2015;
- o incisos I, II e III do art. 15 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 243, de 2018;
- o Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003;
- o Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
- o Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006;
- o Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 48, de 5 de novembro de 2010;
- o Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012



PRAZOS CHAMADA



Prazos de implementação e adequação



**Publicação
das normas**



**24 meses para
entrar em vigor**

Os produtos fabricados antes da entrada em vigor poderão ser comercializados até o fim do prazo de validade.



**12 meses após entrada em vigor para
adequação dos produtos fabricados por
empresas de menor porte**

Agricultor familiar, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal, produzidos de forma artesanal.



**Até 36 após entrada em vigor para
adequação das bebidas não alcóolicas
em embalagens retornáveis**



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

PRAZOS E
CHAMADAS



Quando entra em vigor?

A RDC nº 429/2020 **entrará em vigor após decorridos 24 meses** de sua publicação, ou seja, em 09.10.2022.

Para Quem?

Fabricantes, importadores e distribuidores de alimentos.

PRAZOS E
CHAMADAS



Quais os prazos de adequação?

Foram estabelecidos os seguintes prazos de adequação:

- Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação deverão estar adequados à RDC a partir da data de sua entrada em vigor;
- Prazo de **12 meses** para adequação dos produtos que já se encontram no mercado na data de entrada em vigor da RDC, Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação deverão estar adequados à RDC a partir da data de sua entrada em vigor;

PRAZOS E
CHAMADAS



- Prazo de adequação de **24 meses** após a entrada em vigor da RDC para alimentos produzidos por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, alimentos produzidos por empreendimento econômico solidário, alimentos produzidos por microempreendedor individual, alimentos produzidos por agroindústria de pequeno porte, alimentos produzidos por agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal;
- 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 **36 meses** após a entrada em vigor da RDC.

Produto	Prazo de adequação
Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação	Adequação a partir de 09/10/2022
Produtos que já estiverem no mercado em 09/10/2022	Adequação até 09/10/2023
Alimentos fabricados por empresas de pequeno porte, como agricultores familiares e microempreendedores	Adequação até 09/10/2024
bebidas não alcoólicas em embalagem retornáveis	Adequação até 09/10/2025

A collage of various dairy products including milk, cheese, butter, and yogurt. The background features a variety of items: a glass of milk, a small white bottle, a wedge of yellow cheese, a block of white cheese, a bowl of white cottage cheese, a roll of yellow butter, a container of pink yogurt, a container of white yogurt, a bowl of yellow butter, and a roll of yellow butter.

OBRIGADA

CRISTINA MOSQUIM

ABIQ/VIVA LÁCTEOS

cmosquim@terra.com.br