



# MATERIAL TÉCNICO

## ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE  
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
NÚCLEO CONTROLE DE ALIMENTOS



## ELABORAÇÃO

Higor Paiva de Mendonça Alves, estagiário do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento, professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Sônia Maria F. de Costa Souza, nutricionista chefe do Núcleo de Alimentos da Vigilância Sanitária de Natal, RN.

Vivianne Barbalho G. Pereira, nutricionista do Núcleo de Alimentos da Vigilância Sanitária de Natal, RN.

## COLABORADORES

Rozângela Barreto A. dos Santos  
Maria do céu de Lima  
Francisco de Assis G. de Oliveira  
Paula Gabriela M. de Oliveira  
Leopoldina Maria de M. Batista  
Amana Santana de Jesus  
Sidraci dos Santos Queiroz  
Mariana Larissa Pereira da Cunha



# SUMÁRIO

RDC Nº 727/2022	1
PRINCÍPIOS GERAIS PARA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS	1
Requisitos gerais:	1
LISTA DE INGREDIENTES	2
ADVERTÊNCIAS SOBRE ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES	3
ADVERTÊNCIA SOBRE LACTOSE	4
NOVA FÓRMULA	4
ADVERTÊNCIAS RELACIONADAS AO USO DE ADITIVOS ALIMENTARES	4
ROTULAGEM NUTRICIONAL	5
CONTEÚDO LÍQUIDO	5
IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM	5
IDENTIFICAÇÃO DO LOTE	5
PRAZO DE VALIDADE	6
INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO	7
INFORMAÇÕES FACULTATIVAS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS	7
LEI Nº 10.674/2005	8
DECRETO Nº 4680/2003	9
(TRANSGÊNICOS)	9
PORTARIA Nº 2658/2003	10
RDC Nº 429/2020	11
Disposições preliminares	11
DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL	13
DAS ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS	14
DA DETERMINAÇÃO DO CONTEÚDO DE CONSTITUINTES DA ROTULAGEM NUTRICIONAL	15
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020	17

# RDC Nº 727/2022

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resultado da revisão e consolidação das RDCs 259/2002; 123/2004; 340/2002; 35/2009; 26/2015; 136/2017; 459/2020 e IN 67/2020. Art. 41. Esta Resolução entra em vigor no dia 1º de setembro de 2022.

## **PRINCÍPIOS GERAIS PARA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS**

Art. 4º A rotulagem dos alimentos embalados não pode:

I – conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

II – atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas;

III – destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas;

IV – veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas;

V – ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

VI – ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

VII – indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; e

VIII – aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

Art. 5º As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano (Art.5º).

Art. 6º A rotulagem dos alimentos embalados deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem para elaboração ou fracionamento (Art.6º).

### **Requisitos gerais:**

Art. 7º A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, a declaração das seguintes informações:

- I – denominação de venda;
- II – lista de ingredientes;
- III – advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;
- IV – advertência sobre lactose;
- V – nova fórmula, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, ou outra que lhe vier a substituir;
- VI – advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;
- VII – rotulagem nutricional;
- VIII – conteúdo líquido;
- IX – identificação da origem;
- X – identificação do lote;
- XI – prazo de validade;
- XII – instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário; e
- XIII – outras informações exigidas por normas específicas.

Art. 9ºA declaração da denominação de venda deve:

- I – observar, pelo menos, uma das denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento;
- II – constar no painel principal em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade;
- III – conter a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce e visibilidade àquelas empregadas na denominação, quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas.

## **LISTA DE INGREDIENTES**

Art. 11. A declaração da lista de ingredientes deve ser realizada por meio da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:" seguida da relação dos ingredientes utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção.

§ 1º Os ingredientes compostos definidos em normas específicas ou do Codex Alimentarius podem ser declarados como tais, desde que venham seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção.

§ 2º Os ingredientes compostos de que trata o §1º desse artigo e que representem menos do que 25% (vinte e cinco por cento) do alimento não precisam ser declarados com a relação,

entre parênteses, dos seus ingredientes, exceto pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado.

Art. 12. Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações:

I – nome completo do aditivo alimentar; ou

II – número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS).

### **ADVERTÊNCIAS SOBRE ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES**

Todas essas advertências devem ser apresentadas em:

I – caixa alta;

II – negrito;

III – cor contrastante com o fundo do rótulo; e

IV – altura mínima de 2 (dois) mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

Art. 13. Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, listados no Anexo III desta Resolução, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso:

I – “ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”;

II – “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”;

III – “ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS”.

O caso dos crustáceos, a declaração das advertências de que trata o caput desse artigo deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma, conforme o caso:

I – “ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)”;

II – “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)”;

III – “ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)”.

Art. 14. Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo

III desta Resolução, deve ser declarada a advertência “ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”.

§ 2º No caso dos crustáceos, a declaração da advertência que trata o caput desse artigo deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma: “ALÉRGICOS: PODE CONTER CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)”.

### **ADVERTÊNCIA SOBRE LACTOSE**

Art. 18. Os alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda devem conter a advertência “CONTÉM LACTOSE”.

§ 1º No caso das fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, a declaração da advertência é obrigatória quando a quantidade de lactose for maior do que 10 (dez) miligramas por 100 (cem) quilocalorias, considerando o produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante.

§ 2º No caso das fórmulas para nutrição enteral, a declaração da advertência é obrigatória quando a quantidade de lactose for maior ou igual a 25 (vinte e cinco) miligramas por 100 (cem) quilocalorias, considerando o produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante.

### **NOVA FÓRMULA**

Art. 20. Os alimentos que sofrerem alterações na sua composição devem conter uma das seguintes declarações:

I – “NOVA FÓRMULA”;

II – “NOVA COMPOSIÇÃO”; ou

III – “NOVA RECEITA”.

Art. 22. A declaração de que trata o art. 20 desta Resolução deve ser informada por um período mínimo de 90 (noventa) dias nos rótulos dos produtos, contados a partir da data de implementação da alteração de composição.

### **ADVERTÊNCIAS RELACIONADAS AO USO DE ADITIVOS ALIMENTARES**

Art. 25. Os alimentos adicionados de aditivos alimentares edulcorantes que sejam poliois devem conter a advertência “Este produto pode ter efeito laxativo”, em negrito, quando a previsão razoável de consumo diário for superior a 20 (vinte) gramas de manitol, 50 (cinquenta) gramas de sorbitol ou 90 (noventa) gramas de outros poliois que possam ter efeito laxativo.

Art. 26. Os alimentos adicionados do aditivo alimentar edulcorante aspartame devem conter a advertência “Contém fenilalanina”, em negrito.

## **ROTULAGEM NUTRICIONAL**

Art. 27. A **declaração da rotulagem nutricional** deve atender aos requisitos das seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir:

- I – Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003;
- II – Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003; e
- III – Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.

## **CONTEÚDO LÍQUIDO**

Art. 28. A declaração do conteúdo líquido deve seguir o disposto na Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021, ou outra que lhe vier a substituir.

## **IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM**

Art. 29. A declaração da identificação de origem deve conter:

- I – o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- II – o endereço completo;
- III – o país de origem e município;
- IV – o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente; e
- V – o nome (razão social) e o endereço do importador, no caso de alimentos importados.

Para a identificação da origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões:

- I – “Fabricado em...”;
- II – “Produto ...”; ou
- III – “Indústria ...”.

## **IDENTIFICAÇÃO DO LOTE**

Art. 30. A declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível e indelével, por meio:

- I – da letra “L” seguida de um código chave; ou
- II – da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano, conforme inciso II do art. 31 desta Resolução.

§ 1º O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

§ 2º O código chave de que trata o inciso I desse artigo deve estar disponível para consulta da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países.

## **PRAZO DE VALIDADE**

Art. 31. A declaração do prazo de validade deve:

I – ser precedida por uma das seguintes expressões:

- a) “consumir antes de...”;
- b) “válido até...”;
- c) “validade...”;
- d) “val:...”;
- e) “vence...”;
- f) “vencimento...”;
- g) “vto:...”;
- h) “venc:...”; ou
- i) “consumir preferencialmente antes de...”.

II – ser seguida da declaração da data de validade, contendo, pelo menos:

- a) o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses; ou
- b) o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.

A declaração de que trata o inciso II desse artigo:

I – deve ser realizada em algarismos, em ordem numérica não codificada, exceto pelo mês que pode ser abreviado por meio das suas três primeiras letras; e

II – pode ser substituída:

a) pela indicação clara do local onde está declarada a data de validade, conforme inciso II desse artigo;

b) por perfurações ou marcas indeléveis com a data de validade, conforme inciso II desse artigo;  
e

c) pela expressão “fim de...”, seguida do ano, no caso de alimentos com prazo de validade vencendo em dezembro.

## INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO

Art. 32. No caso de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação ou que possam sofrer alterações após a abertura da embalagem, a declaração de que trata o art. 31 desta Resolução deve ser acompanhada:

- I – de informações sobre as precauções necessárias para manutenção das características do alimento;
- II – da indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento; e
- III – do tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições.

No caso dos alimentos congelados:

- I – deve ser indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação; e
- II – pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões “validade a – 18° C (freezer): ...”, “validade a – 4° C (congelador): ...”, e “validade a 4° C (refrigerador):...”, seguida da declaração da data de validade, conforme inciso II do art. 31 desta Resolução.

Art. 35. Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso:

- I – “O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde”; e
- II – “Manter os ovos preferencialmente refrigerados”.

## INFORMAÇÕES FACULTATIVAS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Art. 36. A rotulagem dos alimentos embalados pode conter a declaração de outras informações ou representações gráficas, desde que não contrariem o disposto nesta Resolução.

As denominações de qualidade somente podem ser declaradas, quando:

- I – tenham sido estabelecidas especificações correspondentes para determinado alimento em norma específica;
- II – forem facilmente compreensíveis e não induzirem o consumidor ao engano; e
- III – constarem do painel principal do alimento.

Art. 37. Declarações de advertências sobre alimentos que causam alergias alimentares não previstas no Anexo III desta Resolução podem ser realizadas, desde que sejam atendidos os requisitos estabelecidos na Seção IV do Capítulo III desta Resolução. **23 de dezembro pra correção do rótulo.**

# LEI Nº 10.674/2005

Art. 1º Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.

§ 1º A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

§ 2º As indústrias alimentícias ligadas ao setor terão o prazo de um ano, a contar da publicação desta Lei, para tomar as medidas necessárias ao seu cumprimento.

Art. 2º (VETADO)

Art. 3º (VETADO)

Art. 4º A Lei no 8.543, de 23 de dezembro de 1992, continuará a produzir efeitos até o término do prazo de que trata o § 2º do art. 1º desta Lei. (Incluído pela Lei nº 10.700, de 9.7.2003)

# DECRETO Nº 4680/2003

## (TRANSGÊNICOS)

Art. 1º Este Decreto regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.

Art. 2º Na comercialização de alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto.

§ 1º Tanto nos produtos embalados como nos vendidos a granel ou in natura, o rótulo da embalagem ou do recipiente em que estão contidos deverá constar, em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo a ser definido mediante ato do Ministério da Justiça, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico".

§ 2º O consumidor deverá ser informado sobre a espécie doadora do gene no local reservado para a identificação dos ingredientes.

§ 3º A informação determinada no § 1º deste artigo também deverá constar do documento fiscal, de modo que essa informação acompanhe o produto ou ingrediente em todas as etapas da cadeia produtiva.

Art. 3º Os alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaque previstos no art. 2º, a seguinte expressão: "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" ou "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico".

Art. 6º À infração ao disposto neste Decreto aplicase as penalidades previstas no Código de Defesa do Consumidor e demais normas aplicáveis.

# PORTARIA Nº 2658/2003

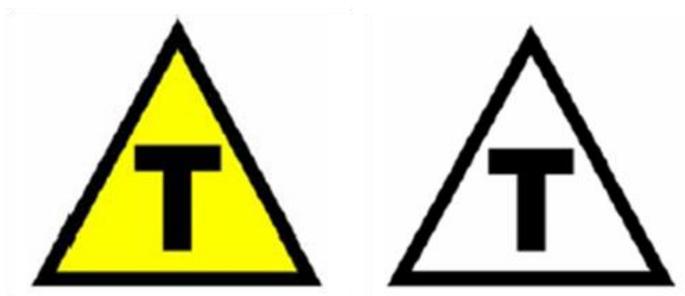
Símbolo Transgênico: É a denominação abreviada do símbolo objeto do presente regulamento técnico.

Painel Principal: Área visível em condições usuais de exposição, onde estão escritas em sua forma mais relevante a denominação de venda, a marca e/ou o logotipo se houver. A tipologia utilizada para grafia da letra T deverá ser baseada na família de tipos: Frutiger, bold e em caixa alta.

## DIMENSÕES MÍNIMAS:

4.1 A área a ser ocupada pelo símbolo transgênico deve representar, no mínimo, 0,4% (zero vírgula quatro por cento) da área do painel principal, não podendo ser inferior a 10,82531mm<sup>2</sup> (ou triângulo com laterais equivalentes a 5mm).

Tem o objetivo de definir a forma e as dimensões mínimas do símbolo que comporá a rotulagem tanto dos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal embalados como nos vendidos a granel ou in natura, que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, na forma do Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003.



Representação gráfica do símbolo de transgênicos.



# RDC Nº 429/2020

(Com Nº 729/2022 - Art. 9º Esta Resolução entra em vigor no dia 9 de outubro de 2022)

Dispõe sobre rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

## **Disposições preliminares**

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Art. 2º Esta Resolução se aplica 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.

Esta Resolução não se aplica às águas envasadas, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 717, de 1º de julho de 2022.

Art. 5º A tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de:

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 nº31, de 1998, cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e

XIII - qualquer substância bioativa adicionada ao alimento.

Art. 6º A tabela de informação nutricional pode conter a declaração das quantidades de:

I - vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos, desde que suas quantidades, por porção, sejam iguais ou superiores a 5% dos respectivos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e

II - outros nutrientes naturalmente presentes nos alimentos.

Art. 7º A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada de forma numérica observando:

I - as regras para arredondamento e para expressão dos valores definidas no Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e

II - as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão definidas no Anexo IV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

§ 1º O valor energético e o percentual de valores diários (%VD) devem ser declarados em números inteiros, seguindo as regras para arredondamento.

§ 2º A declaração de que trata o inciso II não se aplica aos seguintes produtos:

I - fórmulas infantis;

II - fórmulas para nutrição enteral;

III - produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial; e

IV - produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.

Art. 8º A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por:

I - 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros (ml), para líquidos; e

II - porção do alimento definida no Anexo V da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 e medida caseira correspondente.

Art. 11º As medidas caseiras declaradas devem ser as mais apropriadas para as características do produto, observando os seguintes requisitos:

I - quando forem empregados utensílios, devem ser utilizados os utensílios dosadores disponibilizados no alimento, quando houver, ou os utensílios domésticos e suas capacidades definidos no Anexo VII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;

II - no caso de embalagens individuais, a medida caseira é a embalagem;

III - nos demais casos, devem ser empregadas unidades, fatias, pedaços, frações, rodelas ou outras formas similares; e

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

Art. 12º A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada adicionalmente em %VD, determinado com base nos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento.

A declaração não se aplica aos seguintes produtos:

I - fórmulas infantis;

II - fórmulas para nutrição enteral;

III - produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial;

IV - produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação; e

V - bebidas alcoólicas cuja declaração da informação nutricional seja realizada apenas por 100 ml.

Art. 14º A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes.

§ 1º a tabela de informação nutricional não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.

Art. 15º A declaração da tabela de informação nutricional deve seguir um dos modelos definidos no Anexo IX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

Art. 16º A formatação da tabela de informação nutricional deve:

I - empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco;

II - observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, indentação e unidades de medida definidos no Anexo XI da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;

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

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

V - seguir os requisitos específicos para formatação padrão definidos no Anexo XII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

## **DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL**

Art. 18º 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 Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

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.

Art. 21º A declaração da rotulagem nutricional frontal deve:

I - ser realizada empregando-se impressão em cor 100% preta num fundo branco;

II - estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;

III - ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;

IV - seguir um dos modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso;

V - observar os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;

## **DAS ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS**

Art. 24º A declaração de alegações nutricionais nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor é voluntária, desde que sejam:

I - utilizados os termos autorizados para veiculação dos atributos nutricionais estabelecidos no Anexo XIX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;

II - atendidos os critérios de composição e de rotulagem para declaração das alegações nutricionais estabelecidos nesta Resolução e nos Anexos XX e XXI da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e

III - mantidas as propriedades nutricionais alegadas até o final do prazo de validade do produto, considerando a forma de preparo do alimento indicada pelo fabricante no rótulo.

§ 1º As alegações nutricionais não podem ser veiculadas nas bebidas alcoólicas.

Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais definidos nos Anexos XX e XXI da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, devem ser atendidos no alimento pronto para o consumo, quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante, considerando os seguintes critérios:

I - no caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "baixo", "muito baixo", "não contém" ou "sem adição de", deve ser considerado o

valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo; e

II - no caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "fonte" ou "alto teor", não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

Art. 28. Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais comparativas definidos no Anexo XX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 devem ser atendidos em relação ao alimento de referência do mesmo fabricante.

Art. 30º Nos casos em que haja declaração da rotulagem nutricional frontal, as alegações nutricionais e as expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não podem estar localizadas na metade superior do painel principal, nem utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal.

### **DA DETERMINAÇÃO DO CONTEÚDO DE CONSTITUINTES DA ROTULAGEM NUTRICIONAL**

Art. 31º Os valores nutricionais declarados devem ser aqueles que melhor representem suas quantidades no alimento, considerando:

I - as propriedades intrínsecas das substâncias;

II - sua presença natural ou adicionada;

III - a variabilidade sazonal no teor nutricional do alimento ou de seus ingredientes;

IV - as características do processo de produção do alimento;

V - a precisão dos métodos utilizados para quantificação nutricional;

VI - o prazo de validade do alimento; e

VII - os valores de tolerância para fins de fiscalização estabelecidos no art. 33 desta Resolução.

Art. 32º A determinação dos valores nutricionais do produto deve ser realizada pela aplicação de, pelo menos, uma das seguintes metodologias:

I - análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos validados;

II - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto, disponibilizados pelos fornecedores; ou

III - 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.

Art. 33º Para fins de fiscalização, aplicam-se as seguintes tolerâncias:

I - as quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e colesterol do alimento não podem ser superiores a 20% do valor declarado no rótulo; e

II - as quantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas do alimento não podem ser inferiores a 20% do valor declarado.

Art. 37º Não é permitido o uso de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde.

A quantidade de probióticos adicionados à fórmula deve ser declarada na rotulagem do produto da seguinte forma:

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." (NR)

# INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020

(Com a RDC Nº 429/2020)

Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 24 (vinte e quatro) meses de sua publicação (Publicada no DOU nº 195, de 9 de outubro de 2020).

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

O Anexo I define a lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária, desde que atendidos aos requisitos estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 2020.

## **ANEXO I 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.**

1. Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm <sup>2</sup> .
2. Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.
3. Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.
4. Bebidas alcoólicas.
5. Gelo destinado ao consumo humano.
6. 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.
7. Vinagres, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
8. 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.
9. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.

O Anexo II define os valores diários de referência (VDR) para fins de rotulagem nutricional dos alimentos em geral.

**ANEXO II**  
**VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS EM GERAL.**

<b>Constituintes</b>	<b>VDR (unidade)</b>
Valor energético	2.000 kcal
Carboidratos	300 g
Açúcares adicionados	50 g
Proteínas	50 g
Gorduras totais	65 g
Gorduras saturadas	20 g
Gorduras trans	2 g
Gorduras monoinsaturadas	20 g
Gorduras poli-insaturadas	20 g
Ômega 6	18 g
Ômega 3	4.000 mg
Colesterol	300 mg

Fibras alimentares	25 g
Sódio	2.000 mg
Vitamina A	800 µg de RAE
Vitamina D	15 µg
Vitamina E	15 mg
Vitamina K	120 µg
Vitamina C	100 mg
Tiamina	1,2 mg
Riboflavina	1,2 mg
Niacina	15 mg de NE
Vitamina B6	1,3 mg
Biotina	30 µg
Ácido fólico	400 µg de DFE
Ácido pantotênico	5 mg
Vitamina B12	2,4 µg
Cálcio	1.000 mg
Cloreto	2.300 mg
Cobre	900 µg
Cromo	35 µg
Ferro	14 mg
Flúor	4 mg
Fósforo	700 mg
Iodo	150 µg
Magnésio	420 mg
Manganês	3 mg
Molibdênio	45 µg
Potássio	3.500 mg
Selênio	60 µg
Zinco	11 mg
Colina	550 mg

O Anexo III define as regras para arredondamento e para expressão das quantidades na tabela de informação nutricional.

**ANEXO III  
REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DAS  
QUANTIDADES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**

<b>Faixa das quantidades nutricionais</b>	<b>Regras para arredondamento das quantidades nutricionais</b>	<b>Forma de expressão das quantidades nutricionais</b>
Valores maiores ou iguais a 10.	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	Declarar os valores em números inteiros.
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1.	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	Quando a primeira casa decimal for 0, declarar os valores em números inteiros. Para os demais casos, declarar os valores com um dígito decimal.
Valores menores do que 1 expressos em gramas (g).	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	Declarar os valores com um dígito decimal.
Valores menores do que 1 expressos em miligramas (mg) ou microgramas (µg).	Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal inalterada. Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a segunda casa decimal para cima em 1 unidade.	Quando a segunda casa decimal for 0, declarar os valores com um dígito decimal. Para os demais casos, declarar os valores com dois dígitos decimais.

Existem outros anexos com orientações específicas para a correta rotulagem:

<b>ANEXO IV</b>	<b>ANEXO V</b>	<b>ANEXO VI</b>	<b>ANEXO VII</b>
QUANTIDADES NÃO SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO E DE NUTRIENTES E SUA FORMA DE EXPRESSÃO NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	TAMANHO DAS PORÇÕES DOS ALIMENTOS PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL.	PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DO NÚMERO DE PORÇÕES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	TIPOS DE UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS E SUAS CAPACIDADES PARA DECLARAÇÃO DA MEDIDA CASEIRA DOS ALIMENTOS NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

<p>ANEXO VIII</p> <p>VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS NÃO CONTEMPLADOS NO § 6º DO ART. 8º DA RESOLUÇÃO - RDC Nº 429, DE 2020, QUE TENHAM INDICAÇÃO PARA GRUPOS POPULACIONAIS ESPECÍFICOS NO SEU RÓTULO E DOS SUPLEMENTOS ALIMENTARES.</p>	<p>ANEXO IX</p> <p>MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	<p>ANEXO X</p> <p>REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	<p>ANEXO XI</p> <p>NOMES DOS CONSTITUINTES OU SEUS NOMES ALTERNATIVOS E AS RESPECTIVAS ABREVIações, ORDEM, INDENTAÇÃO E UNIDADES DE MEDIDA PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>
<p>ANEXO XII</p> <p>REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	<p>ANEXO XIII</p> <p>MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	<p>ANEXO XIV</p> <p>REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DO MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	<p>ANEXO XV</p> <p>LIMITES DE AÇÚCARES ADICIONADOS, GORDURAS SATURADAS E SÓDIO PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.</p>
<p>ANEXO XVI</p> <p>LISTA DE ALIMENTOS CUJA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL É VEDADA.</p>	<p>ANEXO XVII</p> <p>MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.</p>	<p>ANEXO XVIII</p> <p>REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.</p>	<p>ANEXO XIX</p> <p>TERMOS AUTORIZADOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>
<p>ANEXO XX</p> <p>CRITÉRIOS DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM QUE DEVEM SER ATENDIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>	<p>ANEXO XXI</p> <p>PERFIL DE AMINOÁCIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS DE PROTEÍNA.</p>	<p>ANEXO XXII</p> <p>FATORES DE CONVERSÃO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO DOS ALIMENTOS.</p>	<p>ANEXO XXIII</p> <p>FATORES DE CONVERSÃO DE NUTRIENTES PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS.</p>