



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Anvisa

MACROTEMA DE ALIMENTOS

PERGUNTAS & RESPOSTAS

**ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS
EMBALADOS**

GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS

Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos

3ª edição

Brasília, 31 de julho de 2023

ELABORAÇÃO

Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)

Patrícia Fernandes Nantes de Castilho
Angela Karinne Fagundes de Castro

Gerência de Avaliação de Riscos e Eficácia (GEARE)

Ligia Lindner Schreiner
Rebeca Almeida Silva
Ana Claudia Marquim Firmo de Araujo
Carolina Araújo Vieira
Cleidiana Rios Cary
Denise Reis Martins Homerod
Fatima Machado Braga
Larissa Bertollo Gomes Porto
Luana de Castro Oliveira
Maria Eugênia Vieira Martins
Marina Ferreira Goncalves
Patricia Mandali de Figueiredo
Viviane Mega de Andrade Zalfa

Gerência de Regularização de Alimentos (GEREG)

Patricia Ferrari Andreotti
Andressa Gomes de Oliveira
Adriana Moufarrege
Andreia Carla Novais de Almeida
Rejane Rocha Franca
Simone Coulaud Cunha
Stefani Faro de Novaes

Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos (COPAR)

Tiago Lanius Rauber
Rodrigo Martins de Vargas
Ana Paula de Rezende Peretti Giometti
Camila Miranda Moura
Lorena Beatriz Tozetto

A 3ª edição do Documento de Perguntas e Respostas sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos conta com 203 perguntas e respostas que trazem orientações atualizadas sobre o marco regulatório de rotulagem nutricional de alimentos.

Nesta edição, foi realizada uma revisão das orientações sobre açúcares adicionados que haviam sido fornecidas na 2ª edição do documento, considerando as dúvidas e os pleitos recebidos pela GGALI sobre o tema e as tratativas que ocorreram no [Diálogo Setorial Virtual sobre Açúcares Adicionados](#), realizado no dia 3/07/2023.

Em suma, após avaliação das demandas e discussão com os agentes afetados, foi concluído que as orientações elaboradas sobre o enquadramento das frações de açúcares de alguns ingredientes que não são citados na definição de açúcares adicionados e que não haviam sido discutidos durante o processo regulatório precisavam ser revisadas, a fim de assegurar uma implementação adequada e proporcional da declaração de açúcares adicionados.

Dessa forma, foram realizadas alterações nas orientações das perguntas 49, 52, 53, 55, 56, 58, 66 e 67. Além disso, uma nova pergunta com orientações sobre a classificação das frações de açúcares de aditivos alimentares, 68, foi elaborada, com renumeração das perguntas subsequentes.

Nesta edição, também foram realizadas correções nas listas de abreviaturas e ajustes em outras perguntas para atualização dos atos normativos citados ou adequações gramaticais e de forma, sem qualquer alteração de mérito nas orientações fornecidas anteriormente.

SUMÁRIO

I – INTRODUÇÃO	15
II – LISTA DE ABREVIATURAS.....	16
III – PERGUNTAS E RESPOSTAS	17
<i>Esclarecimentos sobre a regulamentação da rotulagem nutricional.</i>	17
1. <i>Quais são os atos normativos que definem as regras para a rotulagem nutricional dos alimentos?</i>	17
2. <i>Por que a Anvisa revisou os requisitos para rotulagem nutricional dos alimentos?</i>	17
3. <i>O que se entende por rotulagem nutricional?</i>	17
<i>Esclarecimentos sobre o âmbito de aplicação da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020.</i>	19
4. <i>Quais alimentos devem atender à RDC nº 429/2020 e à IN nº 75/2020?</i>	19
5. <i>Por que as águas envasadas foram excluídas do escopo da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020?</i>	19
6. <i>A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos alimentos ofertados em máquinas de venda (vending machines)?</i>	20
7. <i>A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos probióticos?</i>	20
8. <i>A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos produtos importados?</i>	21
9. <i>A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos produtos comercializados em lojas francas?</i>	21
10. <i>A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos alimentos destinados exclusivamente à exportação?</i>	21
11. <i>A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos produtos que são destinados exclusivamente para fins industriais ou serviços de alimentação? Por quê?</i>	22
12. <i>O que são serviços de alimentação?</i>	22
13. <i>O que são produtos destinados exclusivamente a serviços de alimentação?</i>	22
14. <i>A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos alimentos ofertados pelos serviços de alimentação?</i>	23
15. <i>A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos aditivos alimentares e aos coadjuvantes de tecnologia? Por quê?</i>	23
<i>Esclarecimentos sobre a obrigatoriedade de declaração da tabela nutricional</i>	24
16. <i>O que se entende por tabela nutricional?</i>	24
17. <i>Em quais alimentos embalados a declaração da tabela nutricional é obrigatória?</i>	24
18. <i>Em quais alimentos embalados a declaração da tabela nutricional é opcional?</i>	24

19. Quando a declaração da tabela nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos elencados no Anexo I da IN nº 75/2020?.....	25
20. O que se entende por “adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto final”?.....	25
21. A tabela nutricional é obrigatória nos alimentos ofertados a granel?	26
22. O que se entende por alimentos embalados que tenham sido preparados ou fracionados e sejam comercializados no próprio estabelecimento?	26
23. A tabela nutricional é obrigatória nos alimentos embalados para entrega a pedido (delivery)? ...	27
24. A tabela nutricional é obrigatória nas bebidas alcoólicas?	27
25. A tabela nutricional é obrigatória nas espécies vegetais com adição de açúcar para o preparo de chás?	27
26. A tabela nutricional é obrigatória na erva-mate com adição de açúcar?	28
27. A tabela nutricional é obrigatória nas carnes e nos produtos cárneos?.....	28
28. A tabela nutricional é obrigatória em cortes temperados de frangos e de suínos resfriados?	29
29. A tabela nutricional é obrigatória nos pescados e nos produtos de pescado?	30
30. A tabela nutricional é obrigatória nos vinagres balsâmicos e em outros vinagres?.....	31
31. Alimentos em embalagens com superfície visível para rotulagem igual ou menor a 100 cm ² estão dispensados da declaração da tabela nutricional?.....	32
32. Qual a definição de superfície visível, cuja área é utilizada como critério para a voluntariedade da declaração da tabela nutricional? Seria a mesma definição de superfície disponível para rotulagem?	32
33. No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a tabela nutricional precisa ser declarada no rótulo?	32
34. Matérias-primas de uma empresa, transportadas de fábrica a fábrica, podem ter a tabela nutricional transmitida via documento?.....	33
35. A tabela nutricional é obrigatória no açúcar embalado?	33
36. A tabela nutricional é obrigatória no sal iodado embalado?.....	33
37. A tabela nutricional é obrigatória nos aditivos alimentares e nos coadjuvantes de tecnologia? ...	34
38. A tabela nutricional é obrigatória nas cervejas sem álcool e em outras bebidas desalcoolidas?	34
39. A declaração da tabela nutricional por métodos alternativos é permitida?.....	35
Esclarecimentos sobre os nutrientes de declaração obrigatória na tabela nutricional	36
40. Quais nutrientes devem ser declarados obrigatoriamente na tabela nutricional?.....	36
41. Quais categorias de alimentos possuem requisitos específicos sobre os nutrientes de declaração obrigatória na tabela nutricional?	36
42. A declaração da frase exigida no art. 12 da RDC nº 604/2022 é obrigatória para um alimento com adição do ingrediente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico?	38

43. A declaração do teor de potássio é obrigatória na tabela nutricional de um alimento formulado com adição de sal hipossódico?.....	38
44. Os adoçantes dietéticos precisam trazer a declaração obrigatória das quantidades de açúcares totais e de açúcares adicionados na tabela nutricional?.....	38
45. Os adoçantes dietéticos formulados com adição de lactose precisam trazer a declaração obrigatória deste açúcar na tabela nutricional?.....	39
46. Nos casos de produtos com alegações nutricionais de açúcares e que contenham, por exemplo, o isomalte, este edulcorante deve ser declarado na tabela nutricional?.....	39
47. Qual a diferença entre carboidratos e açúcares totais?.....	40
48. Qual a diferença entre carboidratos e fibras alimentares?	40
49. A polidextrose e o FOS devem ser declarados como fibras alimentares?.....	40
50. A definição de gorduras trans foi alterada? Por quê?.....	41
51. A declaração da quantidade de valor energético usando a unidade KJ (quilojoules) permanece obrigatória?.....	41
Esclarecimentos sobre açúcares adicionados.....	42
52. Qual a diferença entre os açúcares totais e açúcares adicionados?	42
53. Todos os monossacarídeos e dissacarídeos adicionados no processo de fabricação de alimentos, mesmo que não estejam explicitamente listados na definição do art. 3º, I, da RDC nº 429/2020, devem ser considerados como açúcares adicionados?.....	43
54. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional do mel, dos derivados de produtos de abelhas e de outros alimentos com adição de mel?	45
55. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional de ovos, de derivados de ovos e de alimentos adicionados desses ingredientes?	46
56. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional de cogumelos e de alimentos adicionados de cogumelo?.....	47
57. As frações de monossacarídeos e dissacarídeos presentes em ingredientes obtidos pela hidrólise de carboidratos complexos devem ser considerados açúcares adicionados?	47
58. As frações de monossacarídeos e dissacarídeos presentes em ingredientes fontes de fibras alimentares devem ser consideradas como açúcares adicionados?	48
59. Os açúcares consumidos pela fermentação ou pelo escurecimento não enzimático devem ser contabilizados como açúcares adicionados?.....	48
60. Como definir os valores de açúcares totais e adicionados em produtos submetidos à fermentação ou escurecimento não enzimático?.....	49
61. Os açúcares naturalmente presentes em leites e derivados adicionados a outros alimentos devem ser considerados como açúcares adicionados?.....	50
62. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional do leite condensado, do doce de leite ou de alimentos adicionados desses ingredientes?	51

63. *A lactose presente nos permeados lácteos em pó adicionados como ingredientes em alimentos deve ser considerada como açúcares adicionados?.....53*
64. *As frações de glicose e galactose decorrentes da hidrólise da lactose do leite e de derivados em alimentos para dietas com restrição de lactose devem ser considerados como açúcares adicionados? 53*
65. *Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional de leites para dietas com restrição de lactose e de produtos lácteos ou alimentos adicionados desses leites?.....54*
66. *Os açúcares naturalmente presentes nos vegetais ou ingredientes obtidos a partir de vegetais devem ser considerados como açúcares adicionados?.....54*
67. *Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional dos nibs de cacau, da massa de cacau, do cacau em pó e dos alimentos adicionados desses ingredientes?55*
68. *As frações de monossacarídeos e dissacarídeos presentes em aditivos alimentares devem ser consideradas como açúcares adicionados?.....57*
69. *Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional dos sucos integrais e de alimentos adicionados de sucos integrais?.....58*
70. *Os açúcares do suco de cana-de-açúcar (garapa) e do suco concentrado de cana-de-açúcar devem ser considerados como açúcares adicionados?.....58*
71. *Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional dos néctares de frutas?.....59*
72. *Considerando que o uso de maltodextrina em sucos desidratados para uso industrial é permitido pela legislação federal, como deve ser realizada a declaração de açúcares na tabela nutricional de um alimento que tem adição desse ingrediente?.....59*
73. *No caso de conservas em salmoura em que é adicionado açúcar à salmoura para controle do pH ácido e não ao produto que será consumido (drenado), os açúcares adicionados devem ser declarados na tabela nutricional?.....60*
74. *Para a declaração dos açúcares adicionados deve ser considerada sua quantidade total ou devem ser declaradas as respectivas quantidades de monossacarídeos e dissacarídeos?.....60*
75. *Qual quantidade de açúcares adicionados deve ser declarada na tabela nutricional de um alimento com adição do ingrediente maltodextrina que fornece uma quantidade de açúcares adicionados ao produto igual ou menor do que 0,04 grama/100 gramas?.....61*
- Esclarecimentos sobre os nutrientes de declaração voluntária na tabela nutricional62*
76. *Quais nutrientes podem ser declarados de forma opcional na tabela nutricional?.....62*
77. *O teor de potássio pode ser declarado opcionalmente na tabela nutricional de um alimento formulado com adição de sal hipossódico?.....62*
- Esclarecimentos sobre as regras para arredondamento e expressão das quantidades de nutrientes e substâncias bioativas na tabela nutricional63*
78. *Como deve ser realizada a declaração das quantidades de nutrientes e substâncias bioativas na tabela nutricional?63*
79. *Por que os critérios de quantidades não significativas não se aplicam a alguns alimentos? ...64*

80. Como deve ser feita a declaração de quantidades não significativas de nutrientes na tabela nutricional das fórmulas infantis, fórmulas enterais e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo?65
81. Qual a quantidade não significativa de lactose para os alimentos para dietas para restrição de lactose?65
82. Qual a quantidade não significativa de lactose para os alimentos embalados em geral?65
83. Qual a quantidade não significativa para declaração dos açúcares adicionados na tabela nutricional?.....67
84. Como deve ser realizada a declaração dos valores nutricionais de um alimento que contém 0,2 grama de açúcares totais e adicionados por 100 gramas ou mililitros e 0,04 grama de açúcares totais e adicionados por porção?67
- Esclarecimentos sobre as bases que devem ser utilizadas para declaração dos valores nutricionais na tabela nutricional70
85. Para os alimentos em geral, qual quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?70
86. Para uma conserva de frutas que requer drenagem antes do seu consumo, qual a quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?70
87. Para quais alimentos a declaração das quantidades na tabela nutricional não pode ser realizada por 100 gramas ou mililitros?.....71
88. Para os suplementos alimentares, qual a quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?.....71
89. Para fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo, qual a quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?72
90. Para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, qual a quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?.....73
91. Caso o fabricante de uma bebida alcoólica deseje declarar o valor energético ou a tabela nutricional, qual a quantidade da bebida deve ser usada para declarar os valores nutricionais? ...73
92. Para um pó para preparo de bolo, qual a quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?73
93. Para uma espécie vegetal para preparo de chás, qual a quantidade do alimento deve ser usada para expressar os valores nutricionais na tabela nutricional?.....74
94. Nos alimentos que requerem preparo com adição de ingredientes, pode ser utilizada uma nota de rodapé diferente daquela prevista na RDC nº 429/2020 para indicar na tabela nutricional que os valores são referentes ao produto pronto para o consumo?75
95. Um alimento que requer preparo com adição de outros ingredientes e que possui mais de uma instrução de preparo declarada no seu rótulo deve trazer a declaração das quantidades na tabela nutricional para cada uma das instruções de preparo fornecidas?75

96. Sugestões de receitas para preparo de alimentos declaradas na rotulagem são consideradas instruções de preparo?	76
97. Para um produto com porção de 100 gramas, é necessário declarar duas colunas na tabela nutricional, considerando a previsão da declaração dos valores nutricionais por 100 gramas ou mililitros e por porção?	77
Esclarecimentos sobre a declaração das porções na tabela nutricional	79
98. O que é porção?.....	79
99. Como definir o tamanho da porção de um alimento para declaração da tabela nutricional? .	79
100. Como definir o tamanho da porção de um alimento que não consta da lista do Anexo V da IN nº 75/2020?.....	80
101. Como definir a porção de um alimento ofertado numa embalagem menor do que sua porção do Anexo V da IN nº 75/2020?	81
102. Como definir a porção de um produto ofertado numa embalagem de até duas vezes sua porção do Anexo V da IN nº 75/2020?	81
103. Como definir a porção de um produto ofertado numa embalagem secundária contendo unidades distintas embaladas individualmente?.....	82
104. Como definir a porção de um produto ofertado em uma embalagem que reúne dois alimentos diferentes embalados individualmente para consumo conjunto?	82
105. Como definir a porção dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia?.....	83
106. Como definir a porção de um suplemento alimentar?	83
107. Como definir a porção de um alimento para fins especiais?	84
108. Qual é a porção que deve ser utilizada para o sal iodado?	84
109. Qual é a porção que deve ser utilizada para o achocolatado light?.....	84
Esclarecimentos sobre a declaração do número de porções contidas na embalagem do alimento na tabela nutricional	86
110. O número de porções contidas na embalagem do alimento precisa ser declarado na tabela nutricional?.....	86
111. Como deve ser expresso o número de porções na embalagem do alimento?.....	86
112. Quando os valores nutricionais não forem declarados na tabela nutricional por porção, o número de porções contidas na embalagem deve ser declarado?	87
113. Como declarar o número de porções contidas na embalagem no caso de embalagens individuais?.....	88
114. Como declarar o número de porções contidas na embalagem no caso de produtos com peso variável pesados no ponto de venda a pedido do consumidor?.....	88
Esclarecimentos sobre a declaração das medidas caseiras.....	89
115. O que é medida caseira?	89

116. Como determinar a medida caseira que deve ser declarada na tabela nutricional?.....	89
117. O que se entende por "fração irreduzível correspondente"?	90
118. É possível utilizar o termo "aproximadamente" para declarar uma medida caseira?	90
119. A declaração da medida caseira é obrigatória no rótulo de todos os alimentos embalados? ..	91
120. Podem ser utilizadas medidas caseiras diferentes daquelas previstas no Anexo V da IN nº 75/2020?	91
121. Qual a medida caseira que deve ser utilizada num produto vendido com um dosador para seu preparo?.....	91
122. No caso de um suplemento alimentar, pode ser utilizada como medida caseira a forma farmacêutica (ex. comprimido, tablete, cápsula)?	92
123. Pode ser utilizado o termo "scoop" ao invés de dosador para declarar a medida caseira de um alimento ofertado com um dosador para seu preparo?.....	92
Esclarecimentos sobre a declaração do %VD na tabela nutricional	93
124. A declaração do %VD é obrigatória na tabela nutricional?.....	93
125. Como deve ser calculado o %VD a ser declarado na tabela nutricional?	93
126. O %VD deve ser calculado antes ou após o arredondamento dos valores expressos na tabela nutricional?.....	94
127. O que são os VDR?	94
128. Com a vigência da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, devem ser utilizados os mesmos valores de VDR para calcular o %VD de alimentos infantis e adultos?.....	95
129. Por que não foi estabelecido VDR para açúcares totais?.....	95
130. No caso de nutrientes sem VDR definidos, é possível utilizar um traço para sinalizar a ausência de %VD?.....	95
131. No caso de nutrientes sem VDR definidos, é possível inserir uma nota de rodapé "*VD não estabelecido" na tabela nutricional para sinalizar a ausência do %VD?.....	96
132. A declaração 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" permanece obrigatória no rodapé da tabela nutricional?	96
Esclarecimentos sobre a declaração da tabela nutricional em embalagens múltiplas.....	97
133. O que são embalagens múltiplas?.....	97
134. Como deve ser a declaração da tabela nutricional nos alimentos em embalagens múltiplas?	97
135. Caso o alimento embalado contido na embalagem múltipla possa ser ofertado de forma separada é obrigatório trazer a tabela nutricional no seu rótulo?	98
136. Caso o varejista possa abrir uma embalagem múltipla e ofertar suas unidades embaladas de forma separada é obrigatório trazer a tabela nutricional no rótulo dessas unidades?.....	99
137. O que são alimentos de mesma natureza e valor nutricional?	99

<i>Esclarecimentos sobre as regras de legibilidade da tabela nutricional.....</i>	<i>100</i>
<i>138. Há um tamanho de espessura padrão para as linhas da tabela nutricional?.....</i>	<i>100</i>
<i>139. A tabela nutricional pode ser declarada utilizando caracteres e linhas que não sejam de cor preta ou fundo que não seja da cor branca?.....</i>	<i>100</i>
<i>140. A declaração dos valores nutricionais em 100 gramas ou mililitros, na porção e em %VD deve incluir as respectivas unidades de medida?.....</i>	<i>100</i>
<i>141. Como saber se estou utilizando os tamanhos de fontes corretos na elaboração da tabela nutricional?.....</i>	<i>100</i>
<i>142. A tabela nutricional e a lista de ingredientes devem estar na mesma orientação?</i>	<i>101</i>
<i>143. Quando o espaço da embalagem for insuficiente para declaração da tabela nutricional e da lista de ingredientes em painéis adjacentes, essas informações podem estar em outros painéis?.....</i>	<i>101</i>
<i>144. A tabela nutricional e a lista de ingredientes podem estar inseridas em um único painel, porém separadas por uma selagem “móvel” (que pode ser levantada para leitura de informações)?.....</i>	<i>102</i>
<i>145. No caso de suplementos alimentares destinados a grupos populacionais distintos, é possível declarar uma única tabela nutricional com duas colunas de %VD ou devem ser declaradas duas tabelas nutricionais, uma para cada grupo populacional?.....</i>	<i>102</i>
<i>146. No caso de declaração simplificada de nutrientes na tabela nutricional, a frase exigida pelo Anexo X da IN nº 75/2020, "Não contém quantidades significativas de (nomes dos nutrientes)", deve ser declarada abaixo ou acima da frase "*percentual de valores diários fornecidos pela porção"?.....</i>	<i>103</i>
<i>147. O modelo linear de tabela nutricional pode ser utilizado em qualquer embalagem?.....</i>	<i>103</i>
<i>148. Como deve ser realizada a declaração de vitaminas e minerais no modelo linear de tabela nutricional?.....</i>	<i>104</i>
<i>149. Existe uma medida de proporcionalidade para uso da forma reduzida da tabela nutricional nas embalagens?.....</i>	<i>104</i>
<i>150. Existe uma ordem para declaração dos constituintes na tabela nutricional?</i>	<i>105</i>
<i>151. No caso de produtos para dietas com restrição de lactose, como deve ser a ordem de declaração da lactose e da galactose e glicose resultantes da hidrólise da lactose na tabela nutricional?.....</i>	<i>105</i>
<i>152. Qual a ordem para declaração de substância bioativa objeto de alegação?</i>	<i>106</i>
<i>153. Como devem ser declarados os aminoácidos na tabela nutricional? Há diferenças a serem observadas para aminoácidos isolados adicionados e aminoácidos naturalmente presentes nas proteínas?</i>	<i>106</i>
<i>154. Gordura trans precisa estar com trans em itálico na tabela nutricional?.....</i>	<i>106</i>
<i>155. É permitida a declaração de tabela nutricional bilíngue ou de tabelas nutricionais em outros idiomas?.....</i>	<i>106</i>
<i>156. Podem ser aplicadas etiquetas adesivas para a declaração da tabela nutricional?.....</i>	<i>107</i>

157. A Anvisa fornece autorização para declaração da tabela nutricional com formatos reduzidos quando não for possível atender os requisitos da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020?108
- Esclarecimentos sobre as regras de declaração da rotulagem nutricional frontal.....110*
158. A declaração da rotulagem nutricional frontal é obrigatória para quais alimentos?110
159. A declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada para algum alimento?.....110
160. Há algum caso em que a declaração da rotulagem nutricional frontal é opcional?111
161. A declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada na pasta de amendoim ou na cocada?111
162. A declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada no bacon e em outros produtos cárneos?.....112
163. No caso de produtos cárneos salgados e de peixes salgados cujo preparo indicado pelo fabricante requer dessalga, para avaliar se esses produtos atendem os limites de sódio do Anexo XV da IN nº 75/2020, devo considerar o teor de sódio após a dessalga?112
164. No caso de um queijo cujo PIQ ultrapasse os limites de gorduras saturadas e sódio definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020, a declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada?.....113
165. No caso de um queijo com adição de ingredientes opcionais autorizados pelo PIQ que agreguem apenas valor nutricional significativo de sódio, a declaração da rotulagem nutricional frontal se aplica apenas ao sódio? Para avaliar se esse queijo atende os limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020, devo considerar a quantidade total de sódio?.....113
166. A declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada no requeijão?.....114
167. No caso de uma mistura para preparo de bolo, os limites do Anexo XV da IN nº 75/2020 devem ser verificados na quantidade de mistura suficiente para preparar 100 gramas de bolo ou em 100 gramas do bolo pronto sem considerar os ingredientes adicionados?114
168. Como deve ser feito o cálculo para fins de aplicação dos limites para rotulagem nutricional para tempero? As instruções de preparo de algum alimento no rótulo do tempero justificam seu enquadramento como alimento que requer preparo com adição de outros ingredientes?.....115
169. No caso de adoçantes dietéticos, que não são consumidos conforme expostos à venda e são adicionados aos alimentos em quantidades inferiores a 100 gramas, o que deve ser considerado para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal?.....115
170. No caso de uma caixa de bombons sortidos em que todas as unidades possuam a mesma rotulagem nutricional frontal, é permitido declarar somente uma rotulagem nutricional frontal no painel principal sem identificação de cada unidade?.....116
171. Em relação aos limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020, para declaração da rotulagem nutricional frontal em sólidos, como proceder no caso de alimentos cuja quantidade de açúcares adicionados seja superior a 15 gramas por 100 gramas do produto, mas cuja quantidade na porção é inferior?.....116
172. Se um alimento contém exatamente 15 gramas de açúcares adicionados por 100 gramas de produto, é obrigatória a declaração da rotulagem nutricional frontal mesmo aplicando a tolerância de 20%?.....116

173. A declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada para o açúcar embalado?.....	117
Esclarecimentos sobre as regras de legibilidade da rotulagem nutricional frontal.....	118
174. Como definir o tamanho de fonte para embalagens com área de painel principal igual ou maior a 35 cm ² até 100 cm ² , já que o Anexo XVIII da IN nº 75/2020 não traz um limite mínimo?.....	118
175. Qual a definição adotada para mensurar a área de painel principal? Em embalagens flow pack as áreas do mordente, inclinadas, de difícil visualização e recortadas devem ser contabilizadas como painel principal?.....	118
176. Considerando que o texto da rotulagem frontal deve estar na mesma direção dos textos do rótulo, é obrigatório que todos os textos do painel frontal estejam na mesma direção?.....	119
177. No Anexo XVIII da IN nº 75/2020, a altura da letra A, que representa o Y, é a medida da letra A na fonte Arial Narrow?	119
178. Rótulos bilíngues podem apresentar modelos de rotulagem nutricional frontal adotados por outros países?	119
Esclarecimentos sobre as regras de declaração das alegações nutricionais.	120
179. As alegações nutricionais permitidas pela legislação são referentes a açúcares totais ou adicionados?.....	120
180. No caso de iogurtes que tenham a alegação “sem adição de açúcares”, mas tenham preparado de fruta em sua composição, deve-se declarar a frase “*fornece quantidades não significativas de açúcares”?	120
181. Produtos que contêm maltodextrina poderão continuar declarando a alegação "sem adição de açúcares"?	120
182. Os valores para enriquecimento de alimentos devem ser baseados no Anexo II da IN nº 75/2020 ou no Anexo I da RDC nº 714/2022?.....	121
183. Por que as alegações sobre lactose são as únicas aplicadas no produto tal como exposto à venda, conforme os critérios da IN nº 75/2020? Os critérios de alegações não devem ser aplicados no alimento pronto para o consumo, conforme art. 27 da RDC nº 429/2020?	121
184. Com a vigência da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, a alegação "não contém lactose" será permitida para os alimentos em geral, além dos alimentos para dietas com restrição de lactose, que são regulamentados pela RDC nº 715/2022? Há conflito entre as normas?	122
185. No caso do produto Ghee, pode-se declarar “NÃO CONTÉM LACTOSE” se inserir em seguida a frase “COMO TODO GHEE” com mesma letra e com pelo menos 50% do tamanho? Nesse caso, é necessário declarar a quantidade de galactose na tabela nutricional?.....	122
186. Para alegação de fonte de proteína, a legislação exige que o teor de aminoácidos seja cumprido conforme o Anexo XXI da IN nº 75/2020. Qual tabela de composição de aminoácidos por grama de proteína é indicada para realização do cálculo?	123
187. No caso de alegações nutricionais referentes ao conteúdo de gorduras totais, gorduras saturadas ou gorduras trans, é necessário declarar as quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol na tabela nutricional?	123

188. Com a vigência da RDC nº 429/2020, há a necessidade de declarar junto à alegação nutricional comparativa o percentual de redução do valor energético ou do nutriente?123
189. Um alimento pode ser considerado de referência quando fabricado em unidades fabris distintas, por empresas com razão social diferentes, porém do mesmo grupo econômico?124
190. É permitida a declaração de alegações de propriedades funcional ou de saúde previamente aprovadas em alimentos com rotulagem nutricional frontal?124
- Esclarecimentos sobre a determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional...125
191. Como distinguir entre os açúcares naturais e os açúcares adicionados no caso de um sorvete formulado à base de leite, polpa de fruta e outros ingredientes?125
192. Para cálculo da quantidade de açúcares totais a ser declarada na tabela nutricional, basta subtrair a quantidade de fibras da quantidade de carboidratos?.....125
193. Para fins de fiscalização foram definidos os limites em mais ou menos 20% (a depender do nutriente), mas o que acontece com o limite oposto, não poderá haver nenhuma variação?.....126
194. As tolerâncias definidas no art. 33 da RDC nº 429/2020 são válidas também para a rotulagem nutricional frontal?.....126
- Esclarecimentos sobre a adequação à RDC nº 429/2020 e à IN nº 75/2020.....127
195. Produtos que já estão no mercado podem ser comercializados sem as adequações à nova legislação até 12 (doze) meses após a vigência da RDC nº 429/2020?.....127
196. Qual é o prazo de adequação dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial e aos serviços de alimentação?.....127
197. Qual o prazo de adequação para os produtos destinados aos serviços de alimentação que também podem ser comprados pelo consumidor final em redes atacadistas?128
198. Para produtos importados a data de entrada em vigência considera a data de fabricação ou a data de nacionalização do produto?128
199. Como será a fiscalização em relação ao prazo de adequação para os produtos que não apresentam data de fabricação, mas apenas data de validade? Como saber se o produto que está no mercado já deveria estar adequado à nova regulamentação?.....128
200. É necessário apresentar os rótulos adequados às novas normas de rotulagem nutricional para a Vigilância Sanitária local ou a Anvisa no caso de produtos registrados?129
201. A partir da vigência das normas, as adequações de produtos que já estão no mercado atualmente podem começar a ser realizadas. Neste caso, vão coexistir duas rotulagens diferentes ao mesmo tempo nas gôndolas?.....129
202. Os acordos pactuados entre as indústrias de alimentos e o Ministério da Saúde para a redução de sódio e açúcar presentes nos alimentos permanecerão vigentes a partir da vigência da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020?129

I – INTRODUÇÃO

Este documento é um instrumento de esclarecimento, não regulatório, de caráter não vinculante, destinado unicamente a esclarecer dúvidas sobre a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, e a IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Portanto, o presente documento não se destina à ampliação ou restrição de requisitos técnicos.

Espera-se que as orientações possam auxiliar os fabricantes de alimentos e os órgãos do SNVS na correta implementação e fiscalização dos regulamentos em questão.

Detalhes sobre o processo regulatório de elaboração do marco regulatório sobre rotulagem nutricional dos alimentos embalados estão disponíveis na [Ficha de Planejamento Regulatório do Tema 4.8 da Agenda Regulatória 2017/2020](#).

Para dúvidas adicionais, entrar em contato com a Central de Atendimento da Anvisa: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/canais_atendimento.

II – LISTA DE ABREVIATURAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)

Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (JECFA)

Food Chemical Codex (FCC)

Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)

Instrução Normativa (IN)

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)

Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO)

Organização Mundial de Saúde (OMS)

Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)

Percentual de Valores Diários (%VD)

Quilocalorias (kcal)

Resolução de Diretoria Colegiada (RDC)

Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS)

Valores Diários de Referência (VDR)

III – PERGUNTAS E RESPOSTAS

Esclarecimentos sobre a regulamentação da rotulagem nutricional.

1. Quais são os atos normativos que definem as regras para a rotulagem nutricional dos alimentos?

No dia 9/10/2022, entraram em vigor a RDC nº 429/2020, e a IN nº 75/2020, que foram resultado do processo de revisão da rotulagem nutricional. Esses atos revogaram a RDC nº 359/2003, a RDC nº 360/2003 e a RDC nº 54/2012.

2. Por que a Anvisa revisou os requisitos para rotulagem nutricional dos alimentos?

Foi identificado que a forma de declaração das informações nutricionais nos rótulos dos alimentos dificultava seu entendimento pelos consumidores.

Assim, a revisão conduzida buscou aprimorar as regras para declaração da rotulagem nutricional, com o objetivo de facilitar sua compreensão pelos consumidores brasileiros. A intenção é que as modificações realizadas ajudem no uso das informações nutricionais para a realização de escolhas alimentares conscientes e adequadas às necessidades individuais.

As alterações aperfeiçoaram a visibilidade e a legibilidade das informações nutricionais, reduziram as situações que geravam engano quanto à composição nutricional, facilitaram a comparação nutricional entre alimentos, aprimoraram a precisão dos valores nutricionais declarados e ampliaram a quantidade de alimentos que traz essa informação.

3. O que se entende por rotulagem nutricional?

De acordo com o art. 3º, XXXI, da RDC nº 429/2020, a rotulagem nutricional é toda a declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo:

- a) a tabela de informação nutricional, que é uma relação padronizada do conteúdo energético, de nutrientes e de substâncias bioativas presentes no alimento, incluindo o modelo linear, de acordo com o art. 3º, XXXVI, da RDC nº 429/2020;

- b) a rotulagem nutricional frontal, que é uma declaração padronizada simplificada do alto conteúdo de nutrientes específicos no painel principal do rótulo do alimento, conforme art. 3º, XXXII, da RDC nº 429/2020; e
- c) as alegações nutricionais, que contemplam qualquer declaração, com exceção da tabela nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento tem propriedades nutricionais positivas relativas ao seu valor energético ou teor de nutrientes, contemplando as alegações de conteúdo absoluto, comparativo e de sem adição, segundo o disposto no art. 3º, III, da RDC nº 429/2020.

Esclarecimentos sobre o âmbito de aplicação da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020.

4. Quais alimentos devem atender à RDC nº 429/2020 e à IN nº 75/2020?

Esses atos normativos se aplicam à maior parte dos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, conforme art. 2º da RDC nº 429/2020.

Os únicos alimentos embalados na ausência dos consumidores que estão excetuados do escopo dessas normas são as águas envasadas, que incluem a água mineral natural, a água natural, a água adicionada de sais e a água do mar dessalinizada.

5. Por que as águas envasadas foram excluídas do escopo da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020?

As águas envasadas foram excluídas do escopo desses atos porque estes produtos devem atender requisitos específicos para declaração de sua composição química, que se encontram definidos na RDC nº 717/2022.

As águas minerais naturais e as águas naturais devem conter a declaração da composição química dos oito elementos, na forma iônica, expressa em miligramas por litro, bem como advertências para produtos com alto conteúdo de fluoreto e de sódio.

As águas adicionadas de sais devem trazer a declaração da composição final, em ordem decrescente dos elementos químicos adicionados durante sua elaboração.

Já a água do mar dessalinizada potável deve conter a declaração da composição de minerais em ordem decrescente de concentração.

Dessa maneira, a exclusão das águas destinadas ao consumo humano do escopo dos regulamentos de rotulagem nutricional evita sobreposição e insegurança jurídica sobre a rotulagem destes produtos e garante que os consumidores tenham acesso a informações de composição mais adequadas à natureza destes produtos.

6. A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos alimentos ofertados em máquinas de venda (*vending machines*)?

Com exceção das águas envasadas destinadas ao consumo humano, os demais alimentos embalados na ausência dos consumidores se encontram no escopo da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020. Dessa maneira, os rótulos dos alimentos embalados ofertados em máquinas de venda devem observar as regras definidas nos novos atos normativos de rotulagem nutricional.

Porém, essas normas não tratam da declaração de informações nutricionais fora do rótulo dos alimentos embalados ofertados em máquinas de venda. Assim, não há uma obrigação definida em legislação sanitária para que as informações nutricionais sejam veiculadas nas máquinas em si ou por outros meios antes da comercialização do alimento.

7. A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos probióticos?

Os probióticos são definidos pelo art. 3º, I, da RDC nº 241/2018, como micro-organismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem um benefício à saúde do indivíduo.

Nesse sentido, diferentes categorias de alimentos podem conter a adição de probióticos, como os suplementos alimentares, as fórmulas infantis e os alimentos com alegações de propriedades funcionais.

Embora esses produtos estejam no escopo da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, os probióticos não fazem parte das definições de nutrientes e substâncias bioativas, do art. 3º, XXI e XXXIV, da RD nº 429/2020. Portanto, os probióticos adicionados a alimentos não serão declarados como parte da tabela nutricional.

Nesses casos, recomenda-se que a declaração das quantidades de probióticos fornecidas pelo produto seja realizada junto à alegação de propriedade funcional veiculada ou na lista de ingredientes junto à identificação do probiótico adicionado.

8. A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos produtos importados?

Sim. As regras para rotulagem nutricional dos alimentos embalados se aplicam de forma similar aos produtos nacionais e importados.

9. A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos produtos comercializados em lojas francas?

Não. Os alimentos comercializados em lojas francas devem seguir o Capítulo XXVIII da RDC nº 81/2008, que estabelece que a importação para exposição à venda ou entrega ao consumo de bens ou produtos sob vigilância sanitária em lojas francas, deve informar:

- a) as condições de uso e consumo descritas pelo fabricante;
- b) o prazo de validade, se existente na embalagem; e
- c) a armazenagem em ambiente adequado, de modo a garantir e manter seu PIQ.

Adicionalmente, os alimentos ofertados em lojas francas não possuem obrigatoriedade de regularização formal junto ao SNVS.

Assim, a RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 não se aplicam aos alimentos em questão, pois não são produtos formalmente importados, sendo fabricados em outros países e ofertados em uma zona considerada internacional para compra direta pela pessoa física.

10. A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos alimentos destinados exclusivamente à exportação?

Não. De acordo com os arts. 11, §2º, e 54 do Decreto-Lei nº 986/1969, os alimentos destinados à exportação podem ser fabricados de acordo com as normas vigentes no país para o qual se destinam e seus rótulos poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

Portanto, caso o alimento embalado seja destinado exclusivamente à exportação, a RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 não se aplicam. Por outro lado, caso o alimento não seja destinado exclusivamente à exportação, sendo ofertado em território nacional, devem ser observadas as exigências das normas de rotulagem nutricional.

11. A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos produtos que são destinados exclusivamente para fins industriais ou serviços de alimentação? Por quê?

Sim. Os regulamentos de rotulagem nutricional se aplicam a esses produtos, conforme o art. 2º da RDC nº 429/2020. Essa exigência foi adotada para auxiliar no aprimoramento da precisão dos valores nutricionais declarados, especialmente pelos fabricantes que usam cálculos indiretos. Contudo, para esses produtos há diferenças nas regras que definem como as informações nutricionais devem ser transmitidas.

12. O que são serviços de alimentação?

Conforme o art. 3º, XXXIII, da RDC nº 429/2020, os serviços de alimentação incluem todos os estabelecimentos institucionais ou comerciais onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, distribuído ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local, como restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, unidades de alimentação e nutrição de serviços de saúde, de escolas, de creches, entre outros.

Trata-se de um conceito que abarca os mais variados tipos de restaurantes, lanchonetes, bares, padarias e similares, além de unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, creches, asilos, escolas e unidades prisionais, entre outros.

13. O que são produtos destinados exclusivamente a serviços de alimentação?

Produtos destinados exclusivamente a serviços de alimentação são todos os alimentos, bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia comercializados para uso por estabelecimentos institucionais ou comerciais onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, distribuído ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local, como restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, unidades de alimentação e nutrição de serviços de saúde, de escolas, de creches, entre outros.

Para serem considerados produtos destinados exclusivamente a serviços de alimentação, estes produtos não podem ser ofertados diretamente aos consumidores finais.

14. A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos alimentos ofertados pelos serviços de alimentação?

As normas sobre rotulagem nutricional se aplicam somente aos alimentos embalados que sejam ofertados em serviços de alimentação. No caso dos alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor e dos alimentos embalados que tenham sido preparados ou fracionados e sejam comercializados no próprio estabelecimento, há regras específicas para a declaração da rotulagem nutricional.

15. A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 se aplicam aos aditivos alimentares e aos coadjuvantes de tecnologia? Por quê?

Sim. Os regulamentos de rotulagem nutricional se aplicam a esses produtos, de acordo com o art. 2º da RDC nº 429/2020. Embora essas substâncias sejam usadas para obtenção de uma finalidade tecnológica, elas também podem contribuir com o aporte nutricional (ex. sódio), o que torna a declaração nutricional importante para fabricantes e consumidores.

No caso de aditivos e coadjuvantes destinados exclusivamente para fins industriais ou para serviços de alimentação, a rotulagem nutricional auxiliará na determinação dos valores nutricionais dos alimentos produzidos com adição desses ingredientes. Para os aditivos e coadjuvantes ofertados diretamente aos consumidores finais, a rotulagem nutricional auxiliará na realização das escolhas alimentares.

Esclarecimentos sobre a obrigatoriedade de declaração da tabela nutricional

16. O que se entende por tabela nutricional?

De acordo com o art. 3º, XXXVI, da RDC nº 429/2020, a tabela nutricional é uma relação padronizada do conteúdo energético, de nutrientes e de substâncias bioativas presentes no alimento. Esse conceito também inclui a declaração linear dos valores nutricionais.

Trata-se de uma abordagem padronizada para a declaração quantitativa de calorias e dos principais nutrientes presentes nos alimentos com intuito de auxiliar os consumidores a realizarem escolhas alimentares mais adequadas e saudáveis.

17. Em quais alimentos embalados a declaração da tabela nutricional é obrigatória?

A declaração da tabela nutricional é compulsória nos rótulos da maioria dos alimentos embalados, de acordo o art. 4º da RDC nº 429/2020. Apenas para os alimentos listados no Anexo I da IN nº 75/2020 é permitida a declaração voluntária da tabela nutricional, desde que sejam cumpridas as condições estabelecidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020, isto é, desde que estes alimentos não tenham:

- a) sido objeto de enriquecimento ou restauração, conforme RDC nº 714/2022;
- b) adição de substâncias bioativas, conforme Resolução nº 16/1999;
- c) alegações nutricionais; ou
- d) alegações de propriedades funcional ou de saúde, conforme Resolução nº 18/1999.

18. Em quais alimentos embalados a declaração da tabela nutricional é opcional?

Conforme Anexo I da IN nº 75/2020, a declaração da tabela nutricional é voluntária nos seguintes alimentos embalados:

- a) alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm²;
- b) alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor;
- c) alimentos embalados que tenham sido preparados ou fracionados e sejam comercializados no próprio estabelecimento;
- d) bebidas alcoólicas;

- e) gelo destinado ao consumo humano;
- f) especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo;
- g) vinagres sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo;
- h) frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo;
- i) carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo.

No entanto, é necessário ressaltar que a declaração da tabela nutricional nesses alimentos passa a ser obrigatória caso as condições estabelecidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020, não sejam atendidas.

Por exemplo, se um alimento em embalagem com superfície visível para rotulagem menor que 100 cm² veicular uma alegação nutricional, a declaração da tabela nutricional passa a ser obrigatória. Caso contrário, a alegação não poderá ser veiculada.

19. Quando a declaração da tabela nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos elencados no Anexo I da IN nº 75/2020?

A declaração da tabela nutricional para os alimentos elencados no Anexo I da IN nº 75/2020 passa a ser compulsória, caso esses produtos tenham:

- a) sido objeto de enriquecimento ou restauração, conforme RDC nº 714/2022;
- b) adição de substâncias bioativas, com base na Resolução nº 16/1999;
- c) alegações nutricionais, conforme RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020; e
- d) alegações de propriedades funcional ou de saúde, conforme Resolução nº 18/1999.

20. O que se entende por “adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto final”?

Para certas categorias de alimentos, foi definido que a declaração da tabela nutricional é opcional, caso o alimento não tenha adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.

Para avaliar se o ingrediente adicionado ao alimento fornece quantidades significativas de valor nutricional, devem ser utilizados os critérios definidos no Anexo IV da IN nº 75/2020.

Caso esses alimentos sejam adicionados de ingredientes, incluindo aditivos alimentares, que contribuam com calorias ou com algum nutriente acima das quantidades e condições definidas como não significativas, a declaração da tabela nutricional é obrigatória.

21. A tabela nutricional é obrigatória nos alimentos ofertados a granel?

Embora os alimentos ofertados a granel possam ser embalados no ponto de venda, a declaração da tabela nutricional será opcional nesses casos, desde que sejam cumpridas as condições estabelecidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020, pois se considera que estes alimentos são embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.

22. O que se entende por alimentos embalados que tenham sido preparados ou fracionados e sejam comercializados no próprio estabelecimento?

De acordo com o Anexo I, item 3, da IN nº 75/2020, a declaração da tabela nutricional é voluntária para os alimentos embalados que tenham sido preparados ou fracionados e que sejam comercializados no próprio estabelecimento, desde que observadas as condições estabelecidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020.

Essa exceção contempla uma ampla variedade de alimentos, sendo indispensável que o alimento tenha sido submetido às seguintes etapas no próprio estabelecimento:

- a) elaboração, preparo ou fracionamento;
- b) embalagem; e
- c) oferta.

Como exemplos de produtos que podem se enquadrar nessa situação, temos:

- a) carnes e pescados fracionados;
- b) produtos cárneos e produtos lácteos fracionados (ex. queijos, presuntos, salames, mortadelas);
- c) produtos cárneos elaborados (ex. hambúrgueres, almôndegas);
- d) produtos de panificação elaborados (ex. pães, bolos); e

e) pratos prontos e semiprontos elaborados (ex. marmitas, sushis, sobremesas).

23. A tabela nutricional é obrigatória nos alimentos embalados para entrega a pedido (*delivery*)?

De acordo com o Anexo I, itens 2 e 3, da IN nº 75/2020, a declaração da tabela nutricional é voluntária para os alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor e para os alimentos embalados que tenham sido preparados ou fracionados e sejam comercializados no próprio estabelecimento, desde que sejam cumpridas as condições estabelecidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020.

Assim, os alimentos preparados em restaurantes e embalados para entrega ao consumidor (*delivery*) estão enquadrados nessas exceções, sendo a declaração da tabela nutricional voluntária, inclusive os comercializados por meio de plataformas digitais.

24. A tabela nutricional é obrigatória nas bebidas alcoólicas?

Não. De acordo com o Anexo I da IN nº 75/2020, as bebidas alcoólicas estão dispensadas da declaração obrigatória da tabela nutricional.

Essa exceção se aplica a todos os tipos de bebidas alcoólicas, que são as bebidas com graduação alcoólica acima de 0,5% até 54% em volume, conforme art. 12, II, do Decreto nº 6.871/2009, incluindo as fermentadas (ex. cerveja, vinho, fermentados de frutas, sidra, saquê), destiladas (ex. cachaça, rum, uísque, tequila), retificadas (ex. vodca, Steinhäger, gim) e por mistura (ex. licor, bebida alcoólica mista, coquetel composto, aperitivo).

Caso os fabricantes optem por realizar a declaração opcional da tabela nutricional nessas bebidas, há regras específicas que devem ser observadas.

25. A tabela nutricional é obrigatória nas espécies vegetais com adição de açúcar para o preparo de chás?

Sim. De acordo com a RDC nº 716/2022, os chás são produtos constituídos de espécies vegetais autorizadas para seu preparo pela IN nº 159/2022, sendo permitida a adição de açúcar e de aditivos alimentares autorizados pela IN nº 211/2023.

Caso uma espécie vegetal para preparo de chás tenha adição de açúcar, a declaração da tabela nutricional será obrigatória neste produto, pois a adição de açúcar faz com que os critérios de quantidade não significativa de açúcares totais e de açúcares adicionados definidos no Anexo IV da IN nº 75/2020 não sejam atendidos.

26. A tabela nutricional é obrigatória na erva-mate com adição de açúcar?

Sim. Conforme a RDC nº 716/2022, a erva-mate é o produto constituído exclusivamente pelas folhas e ramos de *Ilex paraguariensis* St. Hil., obtido por processo de secagem e fragmentação destinado ao preparo de chimarrão ou tererê, sendo permitida a adição de açúcar.

Caso uma erva-mate tenha adição de açúcar, a declaração da tabela nutricional será obrigatória neste produto, pois a adição de açúcar faz com que os critérios de quantidade não significativa de açúcares totais e de açúcares adicionados definidos no Anexo IV da IN nº 75/2020 não sejam atendidos.

27. A tabela nutricional é obrigatória nas carnes e nos produtos cárneos?

De acordo com o Anexo I, item 9, da IN nº 75/2020, a declaração da tabela nutricional é voluntária para as carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020.

As carnes são compreendidas como as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluindo a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial, conforme art. 276 do Decreto nº 9.013/2017.

Esse conceito também abarca os miúdos que, pelo art. 278 do Decreto nº 9.013/2017, são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial (ex. língua, fígado, coração).

Já os produtos cárneos são definidos pelo art. 283 do Decreto nº 9.013/2017 como aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com

as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia.

Como exemplo de produtos cárneos, temos: toucinho, carnes temperadas, almôndega, hambúrguer, quibe, linguiça, mortadela, salsicha, presunto, apresuntado, fiambre, salame, pepperoni, copa, lombo, bacon, pururuca, torresmo, charque, banha, patê e caldo de carne.

Portanto, somente as carnes embaladas, incluindo os miúdos, refrigeradas ou congeladas, estão abarcadas pela exceção estabelecida no Anexo I, item 9, da IN nº 75/2020 e sujeitas à declaração opcional da tabela nutricional, desde que sejam cumpridas as condições estabelecidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020.

Já os produtos cárneos possuem obrigatoriedade de declaração da tabela nutricional, uma vez que não estão abarcados na exceção estabelecida no Anexo I, item 9, da IN nº 75/2020, por não serem considerados carnes, de acordo com a legislação federal.

Esses produtos somente estarão excetuados da obrigatoriedade de declaração da tabela nutricional, caso se enquadrem em outras situações elencadas no Anexo I da IN nº 75/2020, como nos casos de produtos cárneos em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm² ou de produtos cárneos embalados que tenham sido preparados ou fracionados e sejam comercializados no próprio estabelecimento.

28. A tabela nutricional é obrigatória em cortes temperados de frangos e de suínos resfriados?

Depende. Cortes temperados de frangos e de suínos são classificados como produtos cárneos, conforme art. 287 do Decreto nº 9.013/2017. Portanto, esses produtos não estão contemplados na exceção estabelecida no Anexo I, item 9, da IN nº 75/2020, por não serem considerados carnes, de acordo com a legislação federal.

Esses produtos somente estarão excetuados da obrigatoriedade de declaração da tabela nutricional, caso se enquadrem em outras situações elencadas no Anexo I da IN nº 75/2020, como nos casos de cortes temperados de carnes em embalagens com superfície visível para

rotulagem menor ou igual a 100 cm² ou de cortes temperados de carnes embalados que tenham sido preparados ou fracionados e sejam ofertados no próprio estabelecimento.

29. A tabela nutricional é obrigatória nos pescados e nos produtos de pescado?

De acordo com o Anexo I, item 9, da IN nº 75/2020, a declaração da tabela nutricional é voluntária para as carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020.

Os pescados compreendem os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana, de acordo com o art. 205 do Decreto nº 9.013/2017.

O pescado resfriado é aquele que foi embalado e mantido em temperatura de refrigeração, enquanto o pescado congelado é aquele que foi submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima, conforme arts. 334 e 335 do Decreto nº 9.013/2017.

Já os produtos de pescado são aqueles elaborados a partir do pescado inteiro ou de parte dele, aptos para consumo humano, devendo possuir mais de 50% de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico, conforme art. 332 do Decreto nº 9.013/2017.

Como exemplo de produtos de pescados, temos: surimi, pescado empanado, pescado em conserva, pescado em semiconserva, patê de pescado, embutido de pescado, pescado curado, pescado seco ou desidratado, pescado liofilizado e gelatina de pescado.

Portanto, somente os pescados embalados, refrigerados ou congelados, estão abarcados pela exceção estabelecida no Anexo I, item 9, da IN nº 75/2020 e podem ter a declaração opcional da tabela nutricional, desde que sejam cumpridas as condições estabelecidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020, e desde que esses produtos não tenham adição de outros ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020.

Por exemplo, os pescados podem ter adição de aditivos alimentares, conforme RDC nº 329/2019, que podem agregar nutricional significativo ao produto. Nesses casos, a tabela nutricional é de declaração obrigatória.

Já os produtos de pescado possuem obrigatoriedade de declaração da tabela nutricional, uma vez que não estão abarcados na exceção estabelecida no Anexo I, item 9, da IN nº 75/2020, por não serem considerados pescados, de acordo com a legislação federal.

Esses produtos somente estarão excetuados da obrigatoriedade de declaração da tabela nutricional, caso se enquadrem em outras situações elencadas no Anexo I da IN nº 75/2020, como nos produtos de pescado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm² ou que tenham sido preparados ou fracionados e sejam ofertados no próprio estabelecimento.

30. A tabela nutricional é obrigatória nos vinagres balsâmicos e em outros vinagres?

De acordo com o Anexo I, item 7, da IN nº 75/2020, a declaração da tabela nutricional é voluntária para os vinagres, desde que não sejam adicionados ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020.

O art. 24 da Lei nº 7.678/1988 define vinagre como o produto obtido da fermentação acética do vinho. Essa categoria de produto encontra-se regulamentada pela IN MAPA nº 14/2018. O art. 104 dessa IN define vinagre balsâmico como o vinagre de vinho submetido a processo de envelhecimento em recipiente de madeira apropriada, por um período mínimo de seis meses.

Os arts. 100, 102 e 105 da IN MAPA nº 14/2018 permitem que os vinagres de vinho, incluindo o vinagre balsâmico, sejam adicionados de vários ingredientes (ex. suco de fruta, açúcares, mel, condimentos, extratos vegetais) e de aditivos alimentares que se encontram autorizados pela Anvisa na IN nº 211/2023.

Portanto, sempre que os vinagres de vinho, incluindo o vinagre balsâmico, tiverem adição de ingredientes, incluindo aditivos alimentares, que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme parâmetros definidos no Anexo IV da IN nº 75/2020, a declaração da tabela nutricional é obrigatória.

Esse mesmo racional se aplica aos vinagres (fermentados acéticos) de outras origens que se encontram regulamentados pelo Capítulo IX do Decreto nº 6.871/2009, uma vez que esses produtos também podem ser adicionados de diversos ingredientes, incluindo os aditivos alimentares autorizados pela Anvisa na IN nº 211/2023.

31. Alimentos em embalagens com superfície visível para rotulagem igual ou menor a 100 cm² estão dispensados da declaração da tabela nutricional?

De acordo com o disposto no art. 4º da RDC nº 429/2020 e no Anexo I da IN nº 75/2020, a declaração da tabela nutricional é voluntária nesses produtos, desde que sejam cumpridas as condições estabelecidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020.

32. Qual a definição de superfície visível, cuja área é utilizada como critério para a voluntariedade da declaração da tabela nutricional? Seria a mesma definição de superfície disponível para rotulagem?

Os termos superfície visível e superfície disponível para rotulagem são sinônimos. Ou seja, correspondem à área total da rotulagem conforme as especificidades da embalagem, excluídos os locais deformados, como áreas de selagem e torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras. Para cálculo da superfície visível ou disponível para rotulagem também devem ser excluídas as áreas encobertas que, por serem de difícil visualização, podem ser usadas excepcionalmente para declaração da tabela nutricional em produtos com superfície inferior a 100 cm², desde que sejam acessíveis, nos termos do art. 14, §1º, da RDC nº 429/2020.

33. No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a tabela nutricional precisa ser declarada no rótulo?

Não. A declaração da tabela nutricional nesses produtos pode ser feita alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes, de acordo com o art. 4º, §2º, da RDC nº 429/2020.

Assim, os fornecedores desses produtos podem optar por declarar a tabela nutricional nos rótulos, nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes.

Essa alternativa foi adotada para reduzir os custos para cumprimento das novas regras, sem prejudicar o acesso dos fabricantes às informações sobre a composição nutricional dos diferentes ingredientes utilizados na produção de seus alimentos.

Caso os fornecedores considerem inviável apresentar a tabela nutricional nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios, a tabela nutricional deve ser declarada nos rótulos desses produtos, observando os requisitos dispostos na RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020.

34. Matérias-primas de uma empresa, transportadas de fábrica a fábrica, podem ter a tabela nutricional transmitida via documento?

Caso esses produtos sejam destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a tabela nutricional pode ser declarada nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes, conforme art. 4º, §2º, da RDC nº 429/2020.

35. A tabela nutricional é obrigatória no açúcar embalado?

Sim. O açúcar embalado (ex. sacarose obtida da cana-de-açúcar) é um alimento que não está elencado no Anexo I da IN nº 75/2020 e que, portanto, deve trazer a declaração da tabela nutricional.

Esse racional se aplica a todos os açúcares embalados (monossacarídeos e dissacarídeos), independentemente do seu nível de refino, granulometria ou fonte de obtenção (ex. açúcar cristal, açúcar mascavo, açúcar de coco, açúcar de beterraba).

Esses produtos somente estarão excetuados da obrigatoriedade de declaração da tabela nutricional, caso se enquadrem em outras situações elencadas no Anexo I da IN nº 75/2020, como nos casos de açúcares em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm² (ex. sachê de açúcar).

36. A tabela nutricional é obrigatória no sal iodado embalado?

Sim. O sal iodado embalado é um alimento que não está elencado no Anexo I da IN nº 75/2020 e que, portanto, deve trazer a declaração da tabela nutricional.

Como não existe uma porção no Anexo IV da IN nº 75/2020 para o sal iodado e não é viável aplicar os requisitos do art. 9º, VIII e IX, da RDC nº 429/2020, para definição do tamanho da porção deste alimento, recomenda-se que seja utilizada a porção de 1 grama.

O sal somente estará excetuado da obrigatoriedade de declaração da tabela nutricional, caso se enquadre em outras situações elencadas no Anexo I da IN nº 75/2020, como no caso do sal em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm² (ex. sachê de sal).

37. A tabela nutricional é obrigatória nos aditivos alimentares e nos coadjuvantes de tecnologia?

Sim. Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia não são alimentos que estão elencados no Anexo I da IN nº 75/2020. Portanto, devem trazer a declaração da tabela nutricional.

Esses produtos somente estarão excetuados da obrigatoriedade de declaração da tabela nutricional, caso se enquadrem em outras situações elencadas no Anexo I da IN nº 75/2020, como no caso de aditivos em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm².

38. A tabela nutricional é obrigatória nas cervejas sem álcool e em outras bebidas desalcoholizadas?

Sim. A cerveja sem álcool ou desalcoholizada é regulamentada pela IN MAPA nº 65/2019, sendo definida como aquela cujo conteúdo alcoólico é inferior ou igual a 0,5% em volume. Portanto, a cerveja sem álcool não é considerada uma bebida alcoólica, de acordo com a definição constante do art. 12, II, do Decreto nº 6.871/2009.

Como a cerveja sem álcool não é classificada legalmente como uma bebida alcoólica e não está elencada no Anexo I da IN nº 75/2020, a declaração da tabela nutricional é obrigatória nesse tipo de bebida.

O mesmo racional se aplica a outras bebidas desalcoholizadas, como:

- a) o aperitivo sem álcool, que é regulamentado pela IN MAPA nº 35/2010;

- b) o fermentado de fruta sem álcool e a sidra sem álcool, que são regulamentados pela IN MAPA nº 34/2012; e
- c) o fermentado de uva sem álcool, que é regulamentado pela IN MAPA nº 14/2018.

39. A declaração da tabela nutricional por métodos alternativos é permitida?

A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 estabelecem os requisitos para declaração da tabela nutricional nos rótulos dos alimentos e estabelece que, no caso de alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, essa informação pode ser realizada nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes.

Portanto, com exceção dessas situações, a veiculação da tabela nutricional por métodos alternativos, incluindo códigos QR ou outras opções tecnológicas, não está disciplinada na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020.

Considerando os princípios dispostos no art. 23 do Decreto-Lei nº 986/1969, no art. 4º da RDC nº 727/2020, nos arts. 6º e 31 do Código de Defesa do Consumidor e no art. 2º, III, do Decreto nº 7.962/2013, a GGALI compreende que não há óbice à apresentação da tabela nutricional por outros meios, desde que sua veiculação:

- a) observe os requisitos para apresentação da tabela nutricional definidos na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020; e
- b) seja realizada de forma complementar à declaração dessa informação nos rótulos dos alimentos, respeitadas as situações em que a declaração da tabela nutricional é opcional, conforme art. 4, §1º, da RDC nº 429/2020 e o Anexo I da IN nº 75/2020.

Por exemplo, no caso de um alimento embalado sem a declaração da tabela nutricional no seu rótulo em função das exceções previstas nas normas de rotulagem, a declaração da tabela nutricional somente por outros meios poderia ser feita (ex. código QR), observando os requisitos para apresentação dessa informação definidos na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020.

Esclarecimentos sobre os nutrientes de declaração obrigatória na tabela nutricional

40. Quais nutrientes devem ser declarados obrigatoriamente na tabela nutricional?

Os nutrientes que devem ser declarados na tabela nutricional encontram-se definidos no art. 5º da RDC nº 429/2020. Para a maioria dos alimentos, é exigida a declaração das quantidades de:

- a) valor energético;
- b) carboidratos;
- c) açúcares totais;
- d) açúcares adicionados;
- e) proteínas;
- f) gorduras totais;
- g) gorduras saturadas;
- h) gorduras trans;
- i) fibras alimentares;
- j) sódio;
- k) qualquer outro nutriente ou substância bioativa objeto de alegações nutricionais ou de alegações de propriedades funcional ou de saúde;
- l) qualquer outro nutriente que tenha sido objeto de enriquecimento ou restauração, conforme RDC nº 714/2022, cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do seu VDR definido no Anexo II da IN nº 75/2020; e
- m) qualquer substância bioativa adicionada ao alimento.

Para certas categorias de alimentos, há regras específicas quanto aos nutrientes que devem ser declarados na tabela nutricional, conforme art. 5º, §§1º a 8º, da RDC nº 429/2020, sendo a maioria relativa à declaração de nutrientes ou substâncias bioativas adicionais.

41. Quais categorias de alimentos possuem requisitos específicos sobre os nutrientes de declaração obrigatória na tabela nutricional?

Há nove categorias de alimentos elencadas no art. 5º, §§1º a 8º, da RDC nº 429/2020, para os quais há requisitos específicos sobre os nutrientes que devem ter suas quantidades declaradas.

De maneira geral, os produtos classificados como alimentos para fins especiais devem ter a declaração da quantidade de qualquer outro nutriente ou substância bioativa adicionada ao alimento, conforme art. 5º, §2º, da RDC nº 429/2020.

No caso do sal hipossódico, que tem seu PIQ definido pela RDC nº 715/2022, a declaração da quantidade de potássio é mandatória, conforme art. 5º, §1º, da RDC nº 429/2020.

Os alimentos para dietas com restrição de lactose, que também estão definidos na RDC nº 715/2022, devem trazer a declaração adicional das quantidades de lactose e de galactose, conforme art. 5º, §4º, da RDC nº 429/2020.

Para as fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo, que estão disciplinadas pela RDC nº 460/2020, a complementação deve ser realizada com a quantidade de todas as substâncias associadas ao erro inato do metabolismo para o qual o produto é indicado, conforme art. 5º, §9º, da RDC nº 429/2020.

Os suplementos alimentares, que são regulamentados pela RDC nº 243/2018, e pela IN nº 28/2018, também devem trazer a declaração complementar dos nutrientes, substâncias bioativas e enzimas adicionados ao produto, conforme art. 5º, §3º, da RDC nº 429/2020.

Os alimentos com obrigatoriedade de enriquecimento também devem observar requisitos específicos, conforme art. 5º, §§6º e 7º, da RDC nº 429/2020. Nesses casos, uma frase específica sobre a faixa de enriquecimento deve ser declarada próxima à tabela nutricional.

Para o sal iodado, deve ser usada a frase “Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma”, que está definida no art. 5º da RDC nº 604/2022, que trata da iodação do sal.

No caso das farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, deve ser declarada a frase “Este produto é enriquecido com 4 mg a 9 mg de ferro/100 g e com 140 µg a 220 µg de ácido fólico/100 g”, conforme art. 12 da RDC nº 604/2022.

Os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação também têm requisitos específicos. Nesse caso, é exigida a declaração da

quantidade de qualquer nutriente adicionado, independentemente da sua quantidade, de acordo com o disposto no art. 5º, §8º, da RDC nº 429/2020.

Quanto às bebidas alcoólicas, cuja declaração da tabela nutricional é opcional, é permitido que seja declarado somente o valor energético do produto ao invés da tabela nutricional, em linha com o art. 5º, §5º, da RDC nº 429/2020.

42. A declaração da frase exigida no art. 12 da RDC nº 604/2022 é obrigatória para um alimento com adição do ingrediente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico?

Não. A informação exigida no art. 5º, §7º, da RDC nº 429/2020, só se aplica às farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico e não aos alimentos que utilizam essas farinhas como ingredientes. Portanto, um alimento que tem em sua composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (ex. pão) não pode ter a declaração da frase: “Este produto é enriquecido com 4 mg a 9 mg de ferro/100 g e com 140 µg a 220 µg de ácido fólico/100 g”.

43. A declaração do teor de potássio é obrigatória na tabela nutricional de um alimento formulado com adição de sal hipossódico?

Não. Segundo o art. 5º, §1º, da RDC nº 429/2020, a declaração obrigatória da quantidade de potássio na tabela nutricional é obrigatória apenas para o produto sal hipossódico, que se encontra regulamentado pela RDC nº 715/2022.

44. Os adoçantes dietéticos precisam trazer a declaração obrigatória das quantidades de açúcares totais e de açúcares adicionados na tabela nutricional?

Sim. Os adoçantes dietéticos são produtos regulamentados pela RDC nº 715/2022, e não podem ter adição das matérias-primas sacarose, frutose e glicose.

Porém, outros ingredientes permitidos na composição desses produtos podem conter frações desses açúcares ou de outros, como no caso da maltodextrina e da lactose.

Convém esclarecer que o art. 8º, I, da RDC nº 715/2022 exige que na rotulagem desses produtos seja declarada a advertência “Diabéticos: contém (especificar o mono- e ou dissacarídeos)”, quando o produto contiver mono ou dissacarídeos.

Dessa forma, os açúcares totais e os açúcares adicionados devem ser declarados como parte da tabela nutricional dos adoçantes dietéticos, em conjunto com os demais nutrientes elencados no art. 5º da RDC nº 429/2020.

Adicionalmente, por serem classificados como alimentos para fins especiais, qualquer outro nutriente adicionado ao produto deve ser declarado na tabela nutricional, conforme art. 5º, §2º, da RDC nº 429/2020.

45. Os adoçantes dietéticos formulados com adição de lactose precisam trazer a declaração obrigatória deste açúcar na tabela nutricional?

Sim. Caso a lactose seja utilizada na formulação dos adoçantes dietéticos, a quantidade desse açúcar precisa ser declarada na tabela nutricional, conforme determina o art. 5º, §2º, da RDC nº 429/2020.

Na prática, a lactose usada será computada como parte das quantidades de açúcares totais, de açúcares adicionados e de lactose. Além disso, de acordo com o art. 8º, I, da RDC nº 715/2022, esses produtos deverão trazer a informação “Diabéticos: contém lactose”.

46. Nos casos de produtos com alegações nutricionais de açúcares e que contenham, por exemplo, o isomalte, este edulcorante deve ser declarado na tabela nutricional?

O isomalte é um aditivo alimentar edulcorante que está autorizado para uso em alimentos com alegações nutricionais relativas ao conteúdo de açúcares ou energia em decorrência da substituição parcial ou total de açúcares, conforme IN nº 211/2023.

Por se tratar de um poliol, esta substância não é considerada um açúcar e não possui obrigatoriedade de declaração de suas quantidades na tabela nutricional. Todavia, como o isomalte possui um fator de conversão específico para determinação do valor energético dos alimentos definido no Anexo XXII da IN nº 75/2020, o aporte energético proveniente da adição desta substância deve ser computado para fins de declaração do valor energético do alimento, conforme art. 32, §1º, da RDC nº 429/2020.

47. Qual a diferença entre carboidratos e açúcares totais?

Os carboidratos englobam todos os monossacarídeos, dissacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos do alimento, incluindo os poliois, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano, conforme art. 3º, VIII, da RDC nº 429/2020.

Já os açúcares totais são uma fração dos carboidratos, compreendendo apenas os monossacarídeos e dissacarídeos presentes no alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelos humanos, com exceção dos poliois, conforme art. 3º, II, da RDC nº 429/2020.

Assim, quando todas as fontes de carboidratos presentes no alimento forem de açúcares, a quantidade de carboidratos será igual à quantidade de açúcares totais. Nos demais casos, o teor de carboidratos será superior ao de açúcares totais.

48. Qual a diferença entre carboidratos e fibras alimentares?

Os carboidratos englobam todos os monossacarídeos, dissacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos do alimento, incluindo os poliois, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano, conforme art. 3º, VIII, da RDC nº 429/2020.

Já as fibras alimentares são definidas como polímeros de carboidratos com três ou mais unidades monoméricas que não são hidrolisadas pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano, segundo o art. 3º, XIV, da RDC nº 429/2020.

Portanto, para fins de rotulagem nutricional, as fibras alimentares não fazem parte do conceito de carboidratos.

49. A polidextrose e o FOS devem ser declarados como fibras alimentares?

Os ingredientes polidextrose e FOS podem apresentar em sua composição diversos tipos de carboidratos. Assim, é necessário conhecer a composição detalhada do ingrediente para realizar sua rotulagem nutricional de forma correta.

As frações de carboidratos desses ingredientes que sejam constituídas por três ou mais unidades monoméricas e que não sejam capazes de serem hidrolisadas pelas enzimas

endógenas do trato digestivo humano devem ser declaradas como fibras alimentares, conforme art. 3º, XIV, da RDC nº 429/2020.

Já a fração de carboidratos presentes nos ingredientes polidextrose e FOS que forem digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano devem ser declarados como carboidratos, em linha com o disposto no art. 3º, VIII, da RDC nº 429/2020.

Ademais, caso esses ingredientes possuam frações de monossacarídeos e dissacarídeos, estas serão contabilizadas como açúcares totais, conforme art. 3º, II, da RDC nº 429/2020, e como açúcares adicionados, caso sejam oriundas de reações de hidrólise de carboidratos, conforme art. 3º, I, da RDC nº 429/2020.

50. A definição de gorduras trans foi alterada? Por quê?

Sim. O art. 3º, XIX, da RDC nº 429/2020 define as gorduras trans como triglicerídeos que contêm ácidos graxos insaturados com uma ou mais duplas ligações não conjugadas na configuração trans, expressos como ácidos graxos livres.

Em comparação à definição anterior constante do item 2.7.4 da RDC nº 360/2003, foi realizada uma modificação para que excluiu o ácido linoleico conjugado. Essa alteração foi realizada para buscar convergência internacional com as diretrizes do *Codex Alimentarius* e as práticas regulatórias de outros países. Essa modificação também facilita a análise laboratorial desse nutriente.

51. A declaração da quantidade de valor energético usando a unidade KJ (quilojoules) permanece obrigatória?

Não. Para a declaração da quantidade de valor energético do alimento na tabela nutricional deverá ser utilizada apenas a unidade de medida kcal (quilocalorias), conforme Anexo XI da IN nº 75/2020.

Esclarecimentos sobre açúcares adicionados

52. Qual a diferença entre os açúcares totais e açúcares adicionados?

Os açúcares totais compreendem todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes no alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelos humanos, com exceção dos poliois, conforme art. 3º, II, da RDC nº 429/2020.

De acordo com o art. 3º, I, da RDC nº 429/2020, os açúcares adicionados englobam todos monossacarídeos e dissacarídeos adicionados durante o processamento do alimento, incluindo as frações dessas substâncias oriundas da adição de certos ingredientes.

Para proporcionar maior clareza, essa definição menciona vários tipos de ingredientes que devem ter suas frações de monossacarídeos e dissacarídeos contabilizados como açúcares adicionados:

- a) diferentes tipos de açúcares adicionados aos alimentos, como açúcar de cana, açúcar de beterraba, açúcares de outras fontes, sacarose, glicose, frutose, lactose e dextrose;
- b) mel, melaço, melado, rapadura, caldo de cana, extrato de malte;
- c) açúcar invertido, xaropes, maltodextrinas e outros carboidratos hidrolisados; e
- d) ingredientes com adição de qualquer um dos ingredientes anteriores.

Essa é uma lista exemplificativa e, portanto, não exaustiva de ingredientes cujas frações de monossacarídeos e dissacarídeos devem ser contabilizados como açúcares adicionados quando utilizados na formulação de alimentos.

Nesse sentido, outros ingredientes que possuam características de identidade, composição ou processamento similares aos ingredientes citados ou que se enquadrem nas condições estabelecidas devem ter suas frações de açúcares computadas como açúcares adicionados.

Por outro lado, estão expressamente excetuados na definição de açúcares adicionados:

- a) os poliois, uma vez que estas substâncias também estão excluídas do conceito de açúcares totais;

- b) os açúcares consumidos pela fermentação microbiana ou pelo escurecimento não enzimático durante o processamento do alimento, uma vez que estas substâncias não permanecem no produto final e, conseqüentemente, não serão contabilizadas como açúcares totais no produto;
- c) os açúcares naturalmente presentes nos leites e derivados; e
- d) os 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.

Assim, quando todas as fontes de açúcares do alimento forem adicionadas, a quantidade de açúcares totais será igual a quantidade de açúcares adicionados.

Nos demais casos, a quantidade de açúcares totais será sempre superior a quantidade de açúcares adicionados, pois os açúcares naturalmente presentes nos leites e derivados e nos vegetais e alguns ingredientes obtidos de vegetais estão excluídos do conceito de açúcares adicionados, mas não do conceito de açúcares totais.

53. Todos os monossacarídeos e dissacarídeos adicionados no processo de fabricação de alimentos, mesmo que não estejam explicitamente listados na definição do art. 3º, I, da RDC nº 429/2020, devem ser considerados como açúcares adicionados?

Não. A definição de açúcares adicionados, art. 3º, I, da RDC nº 429/2020, estabelece que todos os monossacarídeos e dissacarídeos adicionados durante o processamento do alimento são considerados açúcares adicionados, listando diversos ingredientes que devem ter suas frações de açúcares contabilizados como açúcares adicionados.

No entanto, essa é uma lista exemplificativa e não exaustiva. Desse modo, as frações de açúcares de outros ingredientes não citados podem ter que ser computadas como açúcares adicionados.

Para definir se um ingrediente que não é citado na definição de açúcares adicionados tem frações de monossacarídeos e dissacarídeos em sua composição e se estas frações devem ser contabilizadas como açúcares adicionados, é necessário que os fabricantes avaliem as informações de composição e forma de produção desse ingrediente.

Nesse sentido, vale lembrar que os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação estão abarcados no escopo da RDC nº 429/2020 e da RDC nº 727/2022. Portanto, esses produtos devem veicular informações de rotulagem sobre sua identidade e características de composição, como denominação de venda, lista de ingredientes, tabela nutricional e instruções de uso, entre outras.

Assim, os fabricantes de alimentos têm acesso a informações dos ingredientes para auxiliá-los a realizar a rotulagem de açúcares adicionados de seus produtos. Caso seja identificada a necessidade de informações adicionais, estas devem ser solicitadas ao fornecedor.

Com base nesses dados, os fabricantes devem determinar se o ingrediente tem frações de açúcares. Em caso positivo, deve ser avaliado se essas frações devem ser declaradas como açúcares adicionados, ponderando se as características de identidade, composição ou processamento do ingrediente são similares aos dos ingredientes citados na definição ou se o ingrediente se enquadra em alguma das condições estabelecidas.

A seguir são listados exemplos de ingredientes que se enquadram nessa situação:

- a) outros monossacarídeos e dissacarídeos, como maltose, tagatose, isomaltulose;
- b) ingredientes que sejam açúcares de outras fontes, como açúcar de coco;
- c) ingredientes que sejam xaropes, como xarope de milho, de tapioca, de malte;
- d) ingredientes com características similares, como suco concentrado de cana;
- e) ingredientes cuja produção envolva alguma etapa de hidrólise de carboidratos, como inulina; e
- f) ingredientes compostos que tenham adição de ingredientes citados na definição ou de outros considerados similares, como aditivos formulados com lactose, misturas de vitaminas e minerais com maltodextrina.

Por outro lado, as frações de monossacarídeos e dissacarídeos naturalmente presentes em ingredientes obtidos de matérias-primas vegetais, animais e fúngicas que não são similares aqueles citados na definição de açúcares adicionados ou que não estejam contemplados nas condições estabelecidas devem ser contabilizados apenas como açúcares totais.

Podem entrar nessa situação, diferentes tipos de proteínas vegetais, o cacau em pó, as farinhas de cereais, o amido de milho, as féculas, os polvilhos, o molho de tomate, os flocos de batata, a batata-frita, o alho frito, os ovos e derivados de ovos, os cogumelos, os aditivos alimentares, entre outros.

Não obstante, é necessário ressaltar que há uma diversidade de formulações comerciais de ingredientes alimentares desenvolvidas pelos fornecedores, sendo possível que alguns dos ingredientes mencionados ou outros sejam ofertados na forma de ingredientes compostos, ou seja, com adição de outros ingredientes. Esses ingredientes também podem apresentar variação nos seus métodos de produção.

Desta forma, é responsabilidade do fabricante conhecer as características de identidade e de composição dos ingredientes utilizados no seu alimento e definir se existem frações de monossacarídeos e dissacarídeos presentes e sua origem, de forma a rotular corretamente a quantidade de açúcares adicionados.

54. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional do mel, dos derivados de produtos de abelhas e de outros alimentos com adição de mel?

Os produtos de abelha são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, incluindo o mel, conforme definido no Capítulo VI do Decreto nº 9.013/2017.

O mel é definido no referido Decreto como o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Conforme item 4.1.1 da IN MAPA nº 11/2000, o mel não pode ser adicionado de açúcares ou de outras substâncias que alterem a sua composição original.

Assim, na tabela nutricional do mel, os açúcares devem ser contabilizados como açúcares totais. Nesses casos, a quantidade de açúcares adicionados será zero.

Já os derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados por meio da mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si (ex. mel com geleia real, mel com própolis), podendo ser adicionados ou não de outros ingredientes.

Quando o mel for um dos ingredientes dos derivados de produtos de abelhas, as frações de monossacarídeos e dissacarídeos naturalmente presentes nesse ingrediente devem ser contabilizadas como açúcares totais e adicionados, independente do derivado de produto de abelhas ser adicionado ou não de outros ingredientes.

Quando o mel for adicionado a outros alimentos, aplica-se o mesmo racional descrito para os derivados de produtos de abelhas contendo mel.

55. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional de ovos, de derivados de ovos e de alimentos adicionados desses ingredientes?

Os ovos contêm naturalmente pequenas quantidades de açúcares que serão declaradas na tabela nutricional desses produtos como açúcares totais, caso sejam significativas, de acordo com o disposto no inciso I e II do art. 7º da RDC nº 429/2020 e nos Anexos III e IV da IN nº 75/2020. Nesses casos, a quantidade de açúcares adicionados a ser declarada será zero.

De acordo com o art. 352 do Decreto nº 9.013/2017, os derivados de ovos são os produtos obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas (ex. ovo integral pasteurizado, ovo liofilizado, mistura de ovos, gema e clara desidratada, ovo desidratado). A declaração de açúcares na tabela nutricional desses produtos deve seguir o mesmo racional do ovo em casca.

Para os alimentos adicionados de ovos ou de derivados de ovos, os açúcares naturalmente presentes nestes ingredientes serão contabilizados apenas como açúcares totais, para fins de declaração da tabela nutricional, uma vez que esses ingredientes não são mencionados na definição de açúcares adicionados e não têm características de identidade, composição ou processamento similares aos ingredientes citados, nem estão abarcados nas condições estabelecidas nesta definição.

56. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional de cogumelos e de alimentos adicionados de cogumelo?

Os cogumelos contêm naturalmente baixas quantidades de açúcares que serão declaradas na tabela nutricional desses produtos como açúcares totais, caso sejam significativas, de acordo com o disposto no inciso I e II do art. 7º da RDC nº 429/2020 e nos Anexos III e IV da IN nº 75/2020. Nesse caso, a quantidade de açúcares adicionados a ser declarada será zero. Para os cogumelos desidratados e congelados, aplica-se o mesmo racional descrito para os cogumelos.

Nos alimentos que são adicionados de cogumelos, cogumelos desidratados ou cogumelos congelados, os açúcares naturalmente presentes nesses ingredientes serão contabilizados apenas como açúcares totais, para fins de declaração da tabela nutricional, uma vez que esses ingredientes não são mencionados na definição de açúcares adicionados e não têm características de identidade, composição ou processamento similares aos ingredientes citados, nem estão abarcados nas condições estabelecidas nesta definição.

57. As frações de monossacarídeos e dissacarídeos presentes em ingredientes obtidos pela hidrólise de carboidratos complexos devem ser considerados açúcares adicionados?

Sim. Muitos ingredientes usados na elaboração de alimentos, inclusive com finalidade de agregar oligossacarídeos ou polissacarídeos, podem ser obtidos por meio de processos que empregam diferentes tipos de hidrólises do conteúdo original de carboidratos da matéria-prima.

Na definição de açúcares adicionados do inciso I do art. 3º da RDC nº 429/2020, o termo “outros carboidratos hidrolisados” é usado para fazer referência a qualquer ingrediente adicionado ao alimento que tenha sido obtido por processos produtivos que envolvam a hidrólise de suas frações em carboidratos complexos (ex. amido) em carboidratos simples (ex. glicose).

Por exemplo, a produção do xarope de milho, da maltodextrina, do xarope de tapioca e do extrato de malte é feita por meio da hidrólise do amido de diferentes fontes, o que resulta em certas quantidades de monossacarídeos e dissacarídeos, além de outros carboidratos complexos, como oligossacarídeos e polissacarídeos.

Outros exemplos seriam farinhas de cereais submetidas à hidrólise enzimática, em que há liberação de açúcares a partir de carboidratos mais complexos.

Nesses casos, as frações de monossacarídeos e dissacarídeos presentes nesses ingredientes devem ser consideradas para fins de declaração das quantidades de açúcares totais e de açúcares adicionados na tabela nutricional.

As frações de açúcares presentes na maltodextrina adicionada como ingrediente em aromas, sucos desidratados para uso industrial ou ingredientes compostos também devem ser consideradas como açúcares adicionados.

58. As frações de monossacarídeos e dissacarídeos presentes em ingredientes fontes de fibras alimentares devem ser consideradas como açúcares adicionados?

Depende. As frações de açúcares presentes em ingredientes fontes de fibras alimentares adicionados a outros alimentos devem ser computados como açúcares totais e adicionados quando estes ingredientes forem produzidos por métodos que envolvem a hidrólise de carboidratos ou disponibilizados comercialmente na forma de ingredientes compostos, com adição de outros ingredientes cujas frações de açúcares estejam contempladas na definição de açúcares adicionados. Caso contrário, as frações de açúcares presentes nesses ingredientes devem ser computados apenas como açúcares totais.

Ressalta-se que o alimento adicionado de ingrediente fonte de fibra alimentar que possua frações de açúcares que devem ser declarados como açúcares adicionados não poderá ter a declaração da alegação “sem adição de açúcares”, mesmo que a quantidade deste açúcar seja declarada como zero na tabela nutricional em função das regras para arredondamento e expressão dos valores, pois o alimento contém ingrediente com frações de açúcares que devem ser computadas como açúcares adicionados, contrariando o critério de composição disposto no Anexo XX da IN nº 75/2020.

59. Os açúcares consumidos pela fermentação ou pelo escurecimento não enzimático devem ser contabilizados como açúcares adicionados?

Não. Os açúcares consumidos pela fermentação ou pelo escurecimento não enzimático não estarão presentes no produto final e, por isso, não serão considerados como açúcares

totais nem como açúcares adicionados. Assim, para fins de clareza, esses açúcares foram expressamente excluídos da definição de açúcares adicionados constante do inciso I do art. 3º da RDC nº 429/2020.

Como exemplos de produtos com açúcares consumidos pela fermentação temos os pães, o kombucha, o shoyu e os vinhos. São exemplos de produtos com açúcares submetidos ao escurecimento não enzimático o caramelo e o corante caramelo.

60. Como definir os valores de açúcares totais e adicionados em produtos submetidos à fermentação ou escurecimento não enzimático?

Nos produtos submetidos à fermentação microbiana ou escurecimento não enzimático ocorrerá uma redução da quantidade inicial de açúcares em função desses processos.

Para determinar as quantidades de açúcares totais e adicionados no produto final será necessário conhecer:

- a) as quantidades de açúcares totais e adicionados antes do processamento, o que pode ser feito por meio de cálculos indiretos, análise laboratorial ou a combinação desses métodos; e
- b) a quantidade de açúcares totais no produto final, por meio de análise laboratorial.

Quando as quantidades de açúcares totais e açúcares adicionados forem iguais antes da fermentação microbiana ou do escurecimento não enzimático, o resultado da análise de açúcares totais no produto final corresponderá às quantidades de açúcares totais e adicionados do produto.

Quando as quantidades de açúcares totais e adicionados forem diferentes antes da fermentação microbiana ou do escurecimento não enzimático, deverá ser considerado que os açúcares adicionados serão os primeiros a serem consumidos por esses processos.

Por exemplo, se as quantidades de açúcares totais e adicionados provenientes dos ingredientes antes do processamento forem de 20 e 10 g/100 g, respectivamente, e a quantidade remanescente de açúcares totais no produto após a fermentação microbiana ou o escurecimento não enzimático for de 9 g/100 g, deve ser considerado que o produto tem 9 g/100 g de açúcares totais e 0 g/100 g de açúcares adicionados.

Partindo da mesma situação inicial, caso a quantidade remanescente de açúcares totais no produto final seja de 12 g/100 g, deve ser considerado que o produto tem 12 g/100 g de açúcares totais e 2 g/100 g de açúcares adicionados.

61. Os açúcares naturalmente presentes em leites e derivados adicionados a outros alimentos devem ser considerados como açúcares adicionados?

Depende. O açúcar naturalmente presente no leite é a lactose. Quando um alimento for adicionado de leite e derivados, a lactose naturalmente presente nesses produtos não será considerada como açúcares adicionados, conforme exceção prevista na definição do inciso I do art. 3º da RDC nº 429/2020.

Entende-se por leite, o produto oriundo da ordenha de todas as espécies de mamíferos autorizadas pelo MAPA, na forma fluida, incluindo os pasteurizados, esterilizados e reconstituídos. Assim, a lactose naturalmente presente no leite não será contabilizada como açúcares adicionados quando adicionado a outros alimentos.

Já os derivados de leite compreendem os produtos lácteos, os produtos lácteos compostos, e as misturas lácteas, conforme Seção II do Capítulo V do Decreto nº 9.013/2017.

Alguns exemplos de derivados de leite são: leite em pó, leite concentrado, leite evaporado, leite condensado, leite aromatizado, queijos, queijo em pó, massa coalhada, leites fermentados (ex. iogurte), requeijão, bebidas lácteas, compostos lácteos, doce de leite, misturas lácteas, soro de leite, retentato de soro de leite, permeado de soro de leite e permeado de leite.

Muitos derivados de leite podem ser adicionados de ingredientes de origem não láctea, como açúcares, amidos, aditivos alimentares, entre outros, que podem conter frações de monossacarídeos e dissacarídeos que não estão excetuados da definição de açúcares adicionados. Dessa maneira, quando os derivados lácteos contiverem adição de outros ingredientes de origem não láctea, as frações de açúcares presentes nestes ingredientes deve ser considerada como açúcares adicionados, caso não se enquadrem nas demais exceções previstas.

Já a lactose adicionada de forma isolada a um alimento será considerada como açúcares adicionados, na maioria dos casos. Embora seja um derivado lácteo, esse dissacarídeo se

encontra expressamente listado na definição do inciso I do art. 3º da RDC nº 429/2020 como um ingrediente fonte de açúcares adicionados.

A única exceção é quando a lactose for utilizada com a finalidade de padronização de um derivado lácteo, conforme autorizado expressamente no regulamento de identidade e qualidade deste produto.

62. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional do leite condensado, do doce de leite ou de alimentos adicionados desses ingredientes?

O leite condensado, conforme IN MAPA nº 47/2018, é o produto resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar, podendo ter seus teores de gordura e proteína ajustados unicamente para o atendimento das características do produto.

O doce de leite, de acordo com Portaria MAPA nº 354/1997, é o produto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose, podendo ser parcialmente substituída por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos e podendo ser adicionado de outros ingredientes.

Verifica-se assim, que os dois produtos têm duas fontes obrigatórias de açúcares:

- a) a lactose naturalmente presente no leite e seus derivados, que estão excetuados da definição de açúcares adicionados; e
- b) a sacarose ou outros monossacarídeos e dissacarídeos que se encontram abarcados na definição de açúcares adicionados.

Assim, a tabela nutricional do leite condensado e do doce de leite deve conter a declaração das quantidades de:

- a) açúcares totais, contemplando a soma das duas fontes de açúcares obrigatórias, além de frações de açúcares de outros ingredientes adicionados de forma opcional;
- b) açúcares adicionados, contemplando a fração de açúcares oriundos da sacarose ou outros monossacarídeos e dissacarídeos adicionados de forma obrigatória, além de

frações de açúcares de outros ingredientes adicionados de forma opcional que não estejam expressamente excetuados da definição de açúcares adicionados.

Quando o leite condensado ou o doce de leite forem adicionados a outros alimentos, deve ser adotada a mesma lógica. Os açúcares naturalmente presentes no leite e seus derivados utilizados na elaboração do leite condensado ou do doce de leite serão computados apenas como açúcares totais no produto final, enquanto os açúcares adicionados presentes nestes ingredientes serão computados como açúcares totais e adicionados do produto final.

Como exemplo, vejamos o caso de um doce de leite que tem como ingredientes: leite pasteurizado padronizado, sacarose, glicose e lactose. Supondo que a quantidade de lactose oriunda do leite pasteurizado padronizado represente 4 gramas por 100 gramas do produto e que as quantidades de sacarose, glicose e lactose adicionadas sejam de 20, 10 e 5 gramas por 100 gramas, respectivamente, os teores de carboidratos, açúcares totais e açúcares adicionados a serem declaradas na tabela nutricional por 100 gramas do doce de leite são:

- a) 39 gramas de carboidratos (soma dos teores de lactose naturalmente presente no leite e de sacarose, glicose e lactose adicionadas ao produto);
- b) 39 gramas de açúcares totais (soma dos teores de lactose naturalmente presente no leite e de sacarose, glicose e lactose adicionadas ao produto);
- c) 35 gramas de açúcares adicionados (soma das quantidades de sacarose, glicose e lactose adicionadas ao produto).

Quando o doce de leite for utilizado como ingrediente em outros alimentos, esses valores serão computados de forma proporcional às quantidades de carboidratos, açúcares totais e açúcares adicionados do produto. Por exemplo, a adição de 10% de doce de leite ao produto fornecerá 3,9 gramas de carboidratos, 3,9 gramas de açúcares totais e 3,5 gramas de açúcares adicionados por 100 gramas do alimento.

63. A lactose presente nos permeados lácteos em pó adicionados como ingredientes em alimentos deve ser considerada como açúcares adicionados?

Não. Os permeados lácteos em pó, como o permeado de leite e o permeado de soro de leite, são produtos lácteos caracterizados por alto conteúdo de lactose obtidos por remoção da gordura e proteína do leite ou do soro do leite.

A adição desses produtos lácteos para padronização do teor proteico em leite em pó, leite condensado e soro de leite está expressamente autorizada nos respectivos regulamentos de identidade e qualidade desses produtos.

Embora não existam requisitos de identidade e qualidade definidos para estes produtos em regulamentos nacionais, o padrão do *Codex Alimentarius* (CXS 331/2017) estabelece que o conteúdo mínimo de lactose deve ser 76% m/m.

Quando os permeados forem adicionados a alimentos, a lactose oriunda desse ingrediente não será considerada como açúcares adicionados, pois os permeados são classificados como produtos lácteos, sendo, portanto, excetuados da definição de açúcares adicionados.

64. As frações de glicose e galactose decorrentes da hidrólise da lactose do leite e de derivados em alimentos para dietas com restrição de lactose devem ser considerados como açúcares adicionados?

Não. Os leites e os derivados lácteos para dietas com restrição de lactose são tratados com a enzima lactase, que hidrolisa a lactose naturalmente presente em glicose e galactose, permitindo seu consumo por indivíduos com problemas na digestão e absorção desse açúcar.

De acordo com o teor remanescente de lactose esses produtos serão classificados como “isentos de lactose”, quando seu teor for igual ou menor que 0,1 g/100 g ou ml, ou como “baixo teor de lactose”, quando seu teor for maior que 0,1 g e menor ou igual a 1,0 g/100 g ou ml, no produto pronto para consumo.

Nesses casos, a glicose e a galactose (monossacarídeos) resultantes da hidrólise não serão considerados como açúcares adicionados, tendo em vista que:

- a) a lactose está naturalmente presente no leite e produtos lácteos estando excetuada da definição de açúcares adicionados;
- b) tanto a lactose como a galactose e a glicose são classificadas como açúcares; e
- c) a hidrólise da lactose não resulta em aumento do teor de açúcares totais (soma de monossacarídeos e dissacarídeos) presentes no produto.

65. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional de leites para dietas com restrição de lactose e de produtos lácteos ou alimentos adicionados desses leites?

A tabela nutricional dos leites para dietas com restrição de lactose deverá trazer a declaração das quantidades de:

- a) açúcares totais, que será equivalente a soma das quantidades de lactose, glicose e galactose presentes;
- b) açúcares adicionados, que será zero, pois o leite não pode ter adição de outros ingredientes que forneçam açúcares e a glicose e galactose resultantes da hidrólise da lactose não são consideradas como açúcares adicionados; e
- c) lactose e galactose, de acordo com o art. 5º, §4º, da RDC nº 429/2020.

Quando esses leites forem usados na elaboração de produtos lácteos ou outros alimentos, os açúcares provenientes deste ingrediente (lactose, glicose e galactose) deverão ser computados apenas como açúcares totais e serem considerados para o teor total de lactose e galactose, caso a declaração desses monossacarídeos seja realizada de forma obrigatória (alimentos para dietas com restrição de lactose) ou voluntária (outros alimentos).

66. Os açúcares naturalmente presentes nos vegetais ou ingredientes obtidos a partir de vegetais devem ser considerados como açúcares adicionados?

Depende. As frações de monossacarídeos e dissacarídeos naturalmente presentes em ingredientes obtidos de vegetais e que estejam expressamente excetuados da definição de açúcares adicionados ou que, embora não sejam citados, não possuam características de identidade, composição ou processamento similares aqueles ingredientes citados e não estejam contemplados nas condições estabelecidas nesta definição, serão contabilizados apenas como açúcares totais.

Em princípio, os ingredientes relacionados abaixo se enquadram nessa situação:

- a) hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes e castanhas, grãos, sementes e frutas inteiros, em pedaços, em pó, desidratados;
- b) coco ralado, fresco ou desidratado;
- c) pasta de amendoim e de castanhas;
- d) farinhas de cereais, tubérculos e frutas que sejam os vegetais triturados ou moídos, incluindo aquelas refinadas;
- e) amido de milho, féculas, polvilho;
- f) sucos integrais, reconstituídos, concentrados e desidratados;
- g) nibs de cacau, massa de cacau, liquor de cacau e cacau em pó;
- h) especiarias frescas, desidratadas, inteiras ou em pó.
- i) proteínas vegetais, como proteínas de arroz ou de soja;
- j) lecitinas, como a lecitina de soja ou de girassol; e
- k) molho de tomate, flocos de batata, batata frita, alho frito.

Não obstante, é necessário ressaltar que há uma diversidade de formulações comerciais de ingredientes alimentares desenvolvidas pelos fornecedores, sendo possível que alguns dos ingredientes mencionados ou outros derivados de vegetais sejam ofertados na forma de ingredientes compostos, ou seja, com adição de outros ingredientes. Esses ingredientes também podem apresentar variação nos seus métodos de produção.

Desta forma, é responsabilidade do fabricante conhecer as características de identidade e de composição dos ingredientes utilizados no seu alimento e definir se existem frações de monossacarídeos e dissacarídeos presentes e sua origem, de forma a rotular corretamente a quantidade de açúcares adicionados.

67. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional dos nibs de cacau, da massa de cacau, do cacau em pó e dos alimentos adicionados desses ingredientes?

Os nibs, a massa e o cacau em pó são produtos obtidos do processamento das amêndoas dos frutos de cacau, envolvendo as seguintes etapas:

- a) fermentação, onde ocorre a conversão da sacarose (dissacarídeo) naturalmente presente nas amêndoas (1,8 a 3,6%), em glicose e frutose (monossacarídeos);

- b) secagem, para reduzir do teor de umidade e evitar a degradação das amêndoas durante seu armazenamento e transporte;
- c) torrefação, onde ocorre redução de parte dos açúcares por meio da reação de Maillard, um tipo de reação de escurecimento não enzimático, e a produção de compostos com propriedades aromáticas específicas;
- d) moagem das amêndoas e dos nibs de cacau, para obtenção da massa de cacau; e
- e) refino, para obtenção da manteiga de cacau e da torta de cacau, a partir da qual se obtém o cacau em pó.

Embora as frações de açúcares naturalmente presentes nas amêndoas sejam reduzidas pelas reações que ocorrem durante as etapas de fermentação e torrefação, uma pequena quantidade de monossacarídeos e dissacarídeos naturalmente presentes permanecem nos nibs, na massa e no pó de cacau.

Dessa forma, esses açúcares serão declarados na tabela nutricional desses produtos como açúcares totais, caso sejam significativas, de acordo com o disposto no inciso I e II do art. 7º da RDC nº 429/2020 e nos Anexos III e IV da IN nº 75/2020.

Quando esses produtos forem adicionados a outros alimentos, as frações de açúcares oriundas desses ingredientes também serão computadas apenas como açúcares totais.

Os nibs de cacau (amêndoas fragmentadas após as etapas de fermentação e torrefação) e a massa de cacau (pasta obtida a partir da moagem dos nibs de cacau) são considerados ingredientes expressamente excetuados da definição de açúcares adicionados por serem naturalmente presentes em vegetais em pedaços ou purês. Já o cacau em pó é considerado um ingrediente derivado de vegetal não citado na definição de açúcares adicionados, que não possui características de identidade, de composição ou de processamento que sejam similares aos ingredientes citados e nem se enquadra nas condições estabelecidas nesta definição.

68. As frações de monossacarídeos e dissacarídeos presentes em aditivos alimentares devem ser consideradas como açúcares adicionados?

Depende. Os aditivos são ingredientes regulamentados pela RDC nº 778/2023 e que são adicionados aos alimentos com finalidade tecnológica. Essas substâncias devem atender às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas pelo JECFA, pelo FCC ou por outras referências reconhecidas.

Para definir se um aditivo possui frações de monossacarídeos e dissacarídeos em sua composição e se estas frações devem ser contabilizadas como açúcares adicionados, é necessário que os fabricantes avaliem as especificações de referência que são adotadas pelo fornecedor, bem como outras informações de composição e forma de produção deste ingrediente que devem ser fornecidas conforme RDC nº 429/2020 e RDC nº 727/2022.

Com base nessas informações, os fabricantes devem avaliar se o aditivo contém frações de açúcares. Em caso positivo, deve ser avaliado se essas frações devem ser declaradas como açúcares adicionados, ponderando se as características de identidade, composição ou processamento do aditivo são similares aos dos ingredientes citados na definição de açúcares adicionados ou se o aditivo se enquadra em alguma das condições estabelecidas nesta definição.

Nesse sentido, é necessário observar que muitas formulações comerciais de aditivos são ingredientes compostos que podem conter ingredientes com frações de monossacarídeos ou dissacarídeos que são considerados açúcares adicionados (ex. mistura de aditivo com maltodextrina). A produção de certos aditivos também pode envolver etapas de hidrólise de carboidratos. Nesses casos, essas frações de açúcares devem ser computadas como açúcares adicionados.

Desta forma, é responsabilidade do fabricante conhecer as características de identidade e de composição dos aditivos utilizados no seu alimento e definir se existem frações de monossacarídeos e dissacarídeos presentes e sua origem, de forma a rotular corretamente a quantidade de açúcares adicionados.

69. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional dos sucos integrais e de alimentos adicionados de sucos integrais?

Segundo o art. 18, §10, do Decreto nº 6.871/2009, os sucos integrais não podem ser adicionados de açúcares e devem estar na sua concentração natural, não podendo ser reconstituídos.

Assim, na tabela nutricional dessas bebidas, os açúcares serão computados apenas para a declaração de açúcares totais, sendo a quantidade de açúcares adicionados igual a zero.

Quando os sucos integrais de fruta forem adicionados aos alimentos, seus açúcares deverão ser contabilizados somente como açúcares totais no produto, pois os açúcares naturalmente presentes em sucos integrais estão excluídos da definição de açúcares adicionados constante do art. 3º, I, da RDC nº 429/2020.

70. Os açúcares do suco de cana-de-açúcar (garapa) e do suco concentrado de cana-de-açúcar devem ser considerados como açúcares adicionados?

De acordo com a IN MAPA nº 37/2018, o suco de cana-de-açúcar ou garapa, é a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída destinada ao consumo obtida da parte da parte comestível da cana-de-açúcar (*Saccharum* spp.), por processo tecnológico adequado, e deve apresentar um teor mínimo de sólidos solúveis de 14 °Brix.

Já o suco concentrado de cana-de-açúcar, segundo o art. 15 da IN MAPA nº 49/2018, é o produto resultante da retirada de água do suco de cana-de-açúcar em quantidade suficiente para elevar em, no mínimo, 50% o teor de sólidos solúveis presentes deste suco.

Como a definição de açúcares adicionados constante do art. 3º, I, da RDC nº 429/2020 menciona expressamente a sacarose obtida da cana-de-açúcar e do caldo de cana como açúcares adicionados, sempre que o suco de cana-de-açúcar (garapa) e o suco concentrado de cana-de-açúcar forem adicionados a alimentos, os açúcares desses ingredientes devem ser contabilizados como açúcares totais e adicionados no produto final.

71. Como deve ser a declaração de açúcares na tabela nutricional dos néctares de frutas?

De acordo com o art. 21 do Decreto nº 6.871/2009, o néctar é a bebida não fermentada, obtida pela diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

Essas bebidas são regulamentadas de forma complementar pela IN MAPA nº 12/2003, que estabelece as quantidades mínimas de polpa de fruta que devem estar presentes na composição desses produtos. Os valores mínimos exigidos dependem do tipo de néctar, mas variam entre 20 e 50%.

Essa IN também exige que a quantidade de polpa de fruta ou suco de fruta do produto seja declarada no painel principal, seguindo critérios específicos com base na quantidade adicionada das matérias-primas e do seu Brix.

Dessa forma, na tabela nutricional dessas bebidas, os açúcares oriundos das polpas de fruta serão computados apenas para a declaração de açúcares totais, pois os açúcares naturalmente presentes nas polpas estão excluídos da definição de açúcares adicionados constante do art. 3º, I, da RDC nº 429/2020. Já os demais açúcares adicionados serão computados tanto como açúcares totais quanto como açúcares adicionados.

72. Considerando que o uso de maltodextrina em sucos desidratados para uso industrial é permitido pela legislação federal, como deve ser realizada a declaração de açúcares na tabela nutricional de um alimento que tem adição desse ingrediente?

A IN nº 49/2018 permite que na elaboração do suco desidratado destinado exclusivamente para uso industrial seja adicionada maltodextrina ou maltodextrina modificada, carboidratos que podem conter frações de monossacarídeos e dissacarídeos em sua composição.

Caso o suco desidratado tenha adição de maltodextrina e venha a ser empregado num alimento, as frações de mono e dissacarídeos da maltodextrina devem ser contabilizadas como açúcares totais e açúcares adicionados.

Já as quantidades de açúcares naturalmente presentes no suco desidratado serão computadas apenas como açúcares totais.

73. No caso de conservas em salmoura em que é adicionado açúcar à salmoura para controle do pH ácido e não ao produto que será consumido (drenado), os açúcares adicionados devem ser declarados na tabela nutricional?

Neste caso, sugerimos que a empresa verifique se o açúcar adicionado à salmoura é absorvido pelo produto. Em caso positivo, a quantidade de açúcares adicionados deverá ser declarada na tabela nutricional do produto drenado seguindo os requisitos de arredondamento e expressão dos valores do Anexo III da IN nº 75/2020.

74. Para a declaração dos açúcares adicionados deve ser considerada sua quantidade total ou devem ser declaradas as respectivas quantidades de monossacarídeos e dissacarídeos?

De acordo com a definição de açúcares adicionados constante do art. 3º, I, da RDC nº 429/2020, a declaração dos açúcares adicionados deve refletir o total de monossacarídeos e dissacarídeos adicionados durante o processamento do alimento, excetuando apenas as frações referentes aos ingredientes que estão excluídos desta definição.

Para certos alimentos, a declaração de monossacarídeos e dissacarídeos específicos pode ser obrigatória (ex. declaração de lactose e galactose em alimentos para dietas com restrição de lactose). Em outros casos, pode ser realizada de forma voluntária (ex. naturalmente presente).

Nesses casos, esses açúcares deverão ser declarados pelo seu respectivo nome e a quantidade declarada deve considerar tanto a soma daquilo que está naturalmente presente no alimento quanto do que é adicionado.

75. Qual quantidade de açúcares adicionados deve ser declarada na tabela nutricional de um alimento com adição do ingrediente maltodextrina que fornece uma quantidade de açúcares adicionados ao produto igual ou menor do que 0,04 grama/100 gramas?

Como o produto tem açúcares adicionados oriundos das frações de monossacarídeos e dissacarídeos da maltodextrina, não são atendidos os requisitos para declaração de quantidades não significativas de açúcares adicionados que estão definidos no Anexo IV da IN nº 75/2020.

Nesse caso, serão aplicáveis apenas os critérios definidos no Anexo III da IN nº 75/2020, relativos ao arredondamento e expressão dos valores.

Como o valor nutricional em 100 gramas é menor do que 1 (um) e expresso em gramas, o valor de açúcar adicionado deverá ser declarado com uma casa decimal. Usando as regras de arredondamento, o valor 0,04 grama seria expresso como 0 (zero).

Caso a porção do alimento seja inferior ou próxima a 100 gramas, o teor de açúcares adicionados a ser declarado nessa base também será 0 (zero). Por outro lado, se a porção do produto for de 200 gramas, o valor a ser expresso seguindo os requisitos de arredondamento seria de 0,1 grama na porção.

Em nenhuma situação o produto poderá utilizar a alegação nutricional de “sem adição de açúcares”.

Esclarecimentos sobre os nutrientes de declaração voluntária na tabela nutricional

76. Quais nutrientes podem ser declarados de forma opcional na tabela nutricional?

O art. 6º da RDC nº 429/2020 define os nutrientes que podem ser declarados de forma opcional na tabela nutricional. Com exceção dos micronutrientes, qualquer nutriente naturalmente presente no alimento pode ser declarado, conforme art. 6º, II, da RDC nº 429/2020.

Já as vitaminas e minerais naturalmente presentes só podem ser declarados se suas quantidades no produto forem equivalentes a, pelo menos, 5% dos respectivos VDR definidos no Anexo II da IN nº 75/2020, conforme art. 6º, I, da RDC nº 429/2020.

Essa exigência não se aplica aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, segundo o art. 6º, parágrafo único, da RDC nº 429/2020, que podem conter a declaração opcional de quaisquer quantidades de vitaminas e minerais presentes.

77. O teor de potássio pode ser declarado opcionalmente na tabela nutricional de um alimento formulado com adição de sal hipossódico?

Depende. Se o teor de potássio naturalmente presente no alimento, sem considerar a quantidade proveniente do sal hipossódico ou outros sais de potássio adicionados, atender às quantidades mínimas exigidas no art. 6º, I, da RDC nº 429/2020, o que equivale a 175 mg de potássio na porção, esse micronutriente pode ser declarado de forma opcional.

Caso contrário, a declaração desse micronutriente na tabela nutricional não é permitida porque o potássio não está naturalmente presente no alimento, contrariando o disposto no art. 6º, I, da RDC nº 429/2020.

Esclarecimentos sobre as regras para arredondamento e expressão das quantidades de nutrientes e substâncias bioativas na tabela nutricional

78. Como deve ser realizada a declaração das quantidades de nutrientes e substâncias bioativas na tabela nutricional?

O art. 7º da RDC nº 429/2020 exige que as quantidades dos nutrientes e das substâncias bioativas declaradas na tabela nutricional observem requisitos específicos de formatação.

As regras para arredondamento das quantidades de nutrientes e a forma de sua expressão na tabela nutricional devem seguir o disposto no art. 7º, I, da RDC nº 429/2020, que remete para os requisitos constantes do Anexo III da IN nº 75/2020.

O arredondamento das casas decimais é realizado para baixo quando os valores são menores do que 5 (cinco) e para cima quando são iguais ou maiores do que 5 (cinco).

O número de casas decimais que deve ser informado depende da faixa quantitativa do nutriente ou substância bioativa e sua unidade:

- a) para valores maiores ou iguais a 10, serão declarados números inteiros;
- b) para valores iguais ou maiores do que 1 e menores do que 10, serão declarados números com uma casa decimal, exceto se essa casa decimal for igual a zero (número inteiro);
- c) para valores menores do que 1 expressos em grama, serão declarados números com uma casa decimal, exceto se essa casa decimal for igual a zero (número inteiro); e
- d) para valores menores do que 1 expressos em miligrama ou micrograma, serão declarados números com duas casas decimais, exceto se a última casa decimal for igual a zero (número com uma casa decimal).

Deve ser observado que, para o valor energético, os valores serão expressos sempre em números inteiros, independentemente da quantidade, como definido no art. 7º, §1º, da RDC nº 429/2020.

Além disso, as quantidades de nutrientes declarados na tabela nutricional devem seguir os requisitos para expressão de valores considerados não significativos, conforme art. 7º, II, da RDC nº 429/2020, que remete para os requisitos do Anexo IV da IN nº 75/2020.

As regras para quantidades não significativas são aplicáveis a maioria dos alimentos, com exceção das fórmulas infantis, das fórmulas para nutrição enteral, das fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo e dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, conforme art. 7º, §2º, da RDC nº 429/2020.

Foram estabelecidos requisitos para quantidades não significativas do valor energético e de onze nutrientes (carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, lactose, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol, fibras alimentares e sódio).

Quando os valores definidos como não significativos foram observados nas condições definidas, que podem variar de acordo com a categoria do alimento, conforme as bases de declaração da tabela nutricional, o valor do nutriente deve ser declarado como zero.

79. Por que os critérios de quantidades não significativas não se aplicam a alguns alimentos?

Alguns alimentos foram excluídos dos critérios de quantidades não significativas para evitar consequências negativas decorrentes do uso destes critérios à luz da finalidade de uso destes alimentos.

No caso de certos alimentos para fins especiais (fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo), essa exclusão evita que valores considerados relevantes para a definição da abordagem dietoterápica a ser seguida por grupos populacionais com requerimentos nutricionais específicos sejam declarados como zero.

Para os produtos destinados exclusivamente para fins industriais ou para serviços de alimentação, essa exclusão foi adotada para evitar prejuízo na precisão das informações nutricionais, uma vez que esses produtos serão usados na produção de outros alimentos.

80. Como deve ser feita a declaração de quantidades não significativas de nutrientes na tabela nutricional das fórmulas infantis, fórmulas enterais e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo?

Para esses produtos, não se aplicam as regras para declaração de valores não significativos, conforme art. 7º, §2º, da RDC nº 429/2020. Dessa forma, esses produtos devem observar somente as regras definidas no art. 7º, I, da RDC nº 429/2020, relativas ao arredondamento e forma de expressão dos valores nutricionais.

Vale reforçar que os valores considerados não significativos para produtos convencionais podem ser importantes nestes alimentos para fins especiais, pois auxiliarão na definição da abordagem dietoterápica que precisa ser seguida.

81. Qual a quantidade não significativa de lactose para os alimentos para dietas para restrição de lactose?

Esses alimentos regulamentados pela RDC nº 715/2022. Conforme art. 4º e Anexo IV dessa RDC, esses produtos são classificados como isentos de lactose quando a quantidade deste açúcar for igual ou menor do que 100 miligramas por 100 gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

Os critérios de quantidade não significativa de lactose para esses produtos são similares e definem que, nesse caso, o teor de lactose declarado no rótulo deve ser zero, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020.

82. Qual a quantidade não significativa de lactose para os alimentos embalados em geral?

O art. 18 da RDC nº 727/2022 estabelece que os alimentos embalados com um teor de lactose maior do que 100 miligramas por 100 gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda devem informar a presença desse açúcar no seu rótulo por meio da frase “Contém lactose”, seguindo os parâmetros de legibilidade estabelecidos.

Os critérios de quantidade não significativa de lactose para esses produtos são similares e estabelecem que, nesse caso, a quantidade de lactose declarada no rótulo deve ser zero, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020.

Entretanto, para os alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, há particularidades que precisam ser observadas, pois nesse caso, a tabela nutricional deve trazer a informação do produto pronto para o consumo por 100 gramas ou mililitros, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

Dessa forma, nos produtos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, podem ocorrer as seguintes situações:

- a) declaração da advertência “Contém lactose”, conforme RDC nº 727/2022, que considera o produto tal como exposto à venda, e declaração de valores significativos de lactose na tabela nutricional por 100 gramas ou mililitros do produto pronto, caso a quantidade de 0,1 grama seja superada, considerando as instruções de preparo e o valor nutricional dos ingredientes adicionados;
- b) declaração da advertência “Contém lactose”, conforme RDC nº 727/2022, que considera o produto tal como exposto à venda, e declaração do valor zero lactose na tabela nutricional por 100 gramas ou mililitros do produto pronto, caso a quantidade de 0,1 grama não seja superada, considerando as instruções de preparo e o valor nutricional dos ingredientes adicionados;
- c) não declaração da advertência “Contém lactose”, conforme RDC nº 727/2022, que considera o produto tal como exposto à venda, e declaração de valores significativos de lactose na tabela nutricional por 100 gramas ou mililitros do produto pronto, caso a quantidade de 0,1 grama seja superada, considerando as instruções de preparo e o valor nutricional dos ingredientes adicionados;
- d) não declaração da advertência “Contém lactose”, conforme RDC nº 727/2022, que considera o produto tal como exposto à venda, e declaração do valor zero lactose na tabela nutricional por 100 gramas ou mililitros do produto pronto, caso a quantidade de 0,1 grama não seja superada, considerando as instruções de preparo e o valor nutricional dos ingredientes adicionados.

83. Qual a quantidade não significativa para declaração dos açúcares adicionados na tabela nutricional?

De acordo com o Anexo IV da IN nº 75/2020, será considerado que um alimento possui quantidades não significativas de açúcares adicionados quando os critérios do Anexo XX da IN nº 75/2020 para o atributo nutricional “sem adição de açúcares” forem cumpridos.

Esses critérios são de ordem qualitativa e estabelecem que o alimento não pode conter açúcares adicionados, ingredientes com açúcares adicionados e ingredientes com açúcares naturalmente presentes que sejam utilizados como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce. Ademais, não pode ser utilizado nenhum meio para aumentar o conteúdo de açúcares dos alimentos, como enzimas.

Quando o alimento não atender ao requisito de quantidade não significativa de açúcares adicionados, a quantidade a ser declarada deste nutriente será determinada com base nos requisitos de arredondamento e expressão dos valores do Anexo III da IN nº 75/2020. Em algumas situações, os valores a serem declarados podem ser iguais a 0 (zero), mesmo que os critérios para o atributo “sem adição de açúcares” não sejam atendidos.

84. Como deve ser realizada a declaração dos valores nutricionais de um alimento que contém 0,2 grama de açúcares totais e adicionados por 100 gramas ou mililitros e 0,04 grama de açúcares totais e adicionados por porção?

Para definir as quantidades de valor energético e nutrientes a serem declaradas na tabela nutricional, é necessário observar o disposto no art. 7º da RDC nº 429/2020, incluindo os requisitos para arredondamento e expressão e para declaração de quantidades não significativas estabelecidos nos Anexos III e IV da IN nº 75/2020, respectivamente.

Essa definição também depende da categoria do alimento, pois as regras de quantidades não significativas não se aplicam a certos produtos (ex. fórmulas infantis, fórmulas enterais) ou são específicos para outros (ex. suplementos alimentares e alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes).

Além disso, as bases para declaração dos valores nutricionais podem variar de acordo com a categoria do alimento, conforme art. 8º da RDC nº 429/2020.

Assim, recomenda-se que, após a identificação da categoria do alimento, seja analisada a base de declaração a ser aplicada, conforme o art. 8º da RDC nº 429/2020. Posteriormente, deve ser verificada a existência de quantidades não significativas a serem declaradas, com base no Anexo IV da IN nº 75/2020, sempre iniciando pelos respectivos subgrupos de nutrientes (ex. açúcares adicionados) e pelas bases com maiores valores. Por fim, caso necessário, deve ser realizada a avaliação dos requisitos de arredondamento e expressão definidos no Anexo III da IN nº 75/2020.

No exemplo apresentado, caso o produto seja uma fórmula infantil líquida pronta para o consumo, a declaração da tabela nutricional será realizada apenas por 100 mililitros do produto tal como exposto à venda, conforme art. 8º, §6º, da RDC nº 429/2020. Como as regras para quantidades não significativas não se aplicam às fórmulas infantis, conforme art. 7º, §2º, da RDC nº 429/2020, as quantidades a serem declaradas de açúcares totais e de açúcares adicionados serão definidas apenas com base nas regras para arredondamento e expressão. Com base nessas regras, os valores de 0,2 grama de açúcares totais e de açúcares adicionados serão arredondados e expressos como 0,2 grama. Portanto, serão declaradas as quantidades de 0,2 grama de açúcares totais e de 0,2 grama de açúcares adicionados por 100 mililitros na tabela nutricional desse produto.

No caso de um suplemento alimentar, a declaração da tabela nutricional será realizada apenas por porção do alimento, conforme art. 8º, §1º, da RDC nº 429/2020. Como o produto contém 0,04 grama de açúcares adicionados na porção, não são atendidos os critérios para declaração de quantidades não significativas deste nutriente, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020. Conseqüentemente, também não serão atendidos os critérios para açúcares totais. Assim, os valores a serem declarados de açúcares totais e adicionados serão definidos com base nas regras para arredondamento e expressão do Anexo III da IN nº 75/2020. Com base nessas regras, o valor de 0,04 grama será arredondado e expresso como 0 grama. Desta forma, devem ser declaradas as quantidades de 0 grama de açúcares totais e de 0 gramas de açúcares adicionados por porção na tabela nutricional desse suplemento alimentar.

Para um alimento que não requer preparo com adição de outros nutrientes, a declaração da tabela nutricional será realizada por 100 gramas e por porção do alimento tal como

exposto à venda, conforme art. 8º da RDC nº 429/2020. Como o produto contém 0,2 grama de açúcares adicionados por 100 gramas, não são atendidos os critérios para declaração de quantidades não significativas deste nutriente, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020. Consequentemente, também não serão atendidos os critérios para açúcares totais por 100 gramas e por porção e de açúcares adicionados por porção. Assim, as quantidades a serem declaradas de açúcares totais e adicionados por 100 gramas e por porção serão definidas a partir das regras para arredondamento e expressão do Anexo III da IN nº 75/2020. Com base nessas regras, o valor de 0,2 grama será arredondado e expresso como 0,2 grama e o valor de 0,04, como 0 grama. Portanto, nesse caso, serão declaradas as quantidades de 0,2 grama de açúcares totais e 0,2 grama de açúcares adicionados por 100 gramas e de 0 grama de açúcares totais e 0 grama de açúcares adicionados por porção.

Esclarecimentos sobre as bases que devem ser utilizadas para declaração dos valores nutricionais na tabela nutricional

85. Para os alimentos em geral, qual quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?

De acordo com o art. 8º da RDC nº 429/2020, para a maioria dos alimentos embalados a tabela nutricional deverá trazer as quantidades de energia e de nutrientes do alimento tal como exposto à venda expressas de duas formas diferentes:

- a) por 100 gramas, para produtos sólidos ou semissólidos, ou por 100 mililitros para produtos líquidos; e
- b) por porção do alimento definida no Anexo V da IN nº 75/2020, e medida caseira correspondente.

No entanto, para certos tipos de alimentos, aplicam-se regras específicas em função das suas características e finalidade de uso, que se encontram definidas nos parágrafos do art. 8º da RDC nº 429/2020.

86. Para uma conserva de frutas que requer drenagem antes do seu consumo, qual a quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?

As conservas de frutas são alimentos prontos para o consumo e devem observar o disposto no art. 8º da RDC nº 429/2020. Assim, nesses produtos, a declaração das quantidades na tabela nutricional será realizada por:

- a) 100 gramas; e
- b) porção do alimento definida no Anexo V da IN nº 75/2020, e medida caseira correspondente.

Considerando o disposto nos arts. 9º, II, e 32, §2º, da RDC nº 429/2020, que estabelecem que, no caso de produtos que requerem drenagem antes do seu consumo, o tamanho da porção declarada deve corresponder à quantidade drenada do produto, e que no caso de alimentos com partes não comestíveis, a determinação do valor nutricional deve ser

realizada apenas para a parte comestível, as quantidades a serem declaradas, nesses casos, devem ser referentes ao produto tal como exposto à venda após drenagem.

Assim, tanto as quantidades declaradas por 100 gramas, quanto aquelas declaradas por porção serão referentes ao valor nutricional do produto drenado. Ressalta-se que, nesses casos, não podem ser utilizadas notas de rodapé na tabela nutricional para indicar que os valores nutricionais são referentes ao produto drenado.

87. Para quais alimentos a declaração das quantidades na tabela nutricional não pode ser realizada por 100 gramas ou mililitros?

O art. 8º, §1º, da RDC nº 429/2020 estabelece os alimentos que não podem ter seus valores nutricionais declarados por 100 gramas ou mililitros. Esse dispositivo foi alterado pela RDC nº 460/2020 e a redação adotada gerou algumas dúvidas, especialmente quanto aos tipos de suplementos alimentares abarcados.

Nesse sentido, é oportuno esclarecer que a declaração dos valores nutricionais por 100 gramas ou mililitros não pode ser empregada para os seguintes alimentos:

- a) suplementos alimentares; e
- b) fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo que não estejam nas formas líquidas e em pó para reconstituição.

88. Para os suplementos alimentares, qual a quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?

No caso dos suplementos alimentares, a declaração das quantidades na tabela nutricional deve ser realizada por porção do produto tal como exposto à venda, conforme art. 8º, II, da RDC nº 429/2020, pois esses produtos não podem trazer a declaração por 100 gramas ou mililitros, conforme art. 8º, §1º, da RDC nº 429/2020, considerando suas características de composição, forma de apresentação, finalidade e condições de uso.

Nesses casos, a porção será equivalente a quantidade diária do produto tal como exposto à venda recomendada pelo fabricante para cada um dos grupos populacionais específicos cujo consumo do produto é indicado no rótulo, conforme art. 9º, VI, da RDC nº 429/2020.

Ressalta-se que as exigências estabelecidas no art. 8º, §4º, da RDC nº 429/2020, que tratam da declaração da tabela nutricional nos alimentos que requerem preparo com a adição de outros ingredientes não se aplicam aos suplementos alimentares.

89. Para fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo, qual a quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?

A declaração dos valores nutricionais desses alimentos segue regras específicas, de acordo com o disposto no art. 8º, §§1º, 6º e 7º, da RDC nº 429/2020.

No caso das fórmulas infantis e das fórmulas para nutrição enteral, a declaração das quantidades na tabela nutricional deve ser realizada:

- a) por 100 gramas, para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros, para líquidos, do produto tal como exposto à venda;
- b) por 100 mililitros do produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, quando aplicável; e
- c) opcionalmente, por 100 kcal do produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

As fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo que forem ofertadas nas formas líquidas ou em pó para reconstituição também devem seguir as mesmas regras para declaração das quantidades na tabela nutricional estabelecidas para as fórmulas infantis e fórmulas enterais.

Todavia, quando essas fórmulas forem ofertadas em outras formas de apresentação, a declaração das quantidades na tabela nutricional deve ser realizada apenas por porção do produto, conforme determina o art. 8º, §1º, da RDC nº 429/2020. Nesse caso, o tamanho da porção será definido pelo fabricante do alimento, considerando a finalidade e forma de uso do produto e as características dos grupos populacionais para os quais o produto é indicado, conforme art. 9º, VII, da RDC nº 429/2020.

90. Para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, qual a quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?

No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a declaração das quantidades na tabela nutricional deve ser realizada apenas por 100 gramas, para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros, para líquidos, do produto tal como exposto à venda, conforme art. 8º, I, da RDC nº 429/2020, pois esses produtos não podem trazer a declaração por porção, conforme art. 8º, §2º, da RDC nº 429/2020, e por %VD, conforme art. 12, §6º, IV, da RDC nº 429/2020, considerando sua finalidade de uso.

Ressalta-se que as exigências estabelecidas no art. 8º, §4º, da RDC nº 429/2020, que tratam da declaração da tabela nutricional nos alimentos que requerem preparo com a adição de outros ingredientes não se aplicam aos alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, uma vez que estes produtos podem ser usados de diferentes formas e não serão ofertados diretamente ao consumidor final.

91. Caso o fabricante de uma bebida alcoólica deseje declarar o valor energético ou a tabela nutricional, qual a quantidade da bebida deve ser usada para declarar os valores nutricionais?

Para as bebidas alcoólicas, a declaração das quantidades pode ser feita por 100 mililitros e por porção, ou usando apenas uma dessas bases, conforme art. 8º, §3º, da RDC nº 429/2020.

92. Para um pó para preparo de bolo, qual a quantidade do alimento deve ser usada para declarar os valores nutricionais na tabela nutricional?

Os pós para preparos de bolos são produtos que requerem o preparo com adição de outros ingredientes. Para este tipo de produto, a declaração das quantidades na tabela nutricional deve ser realizada, com base no disposto no art. 8º, §4º, da RDC nº 429/2020. Neste caso, a declaração deve ser realizada:

- a) por 100 gramas do alimento pronto para consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo; e
- b) por porção do produto tal como exposto à venda necessária para preparar uma porção do produto pronto para o consumo definida no Anexo V da IN nº 75/2020, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

Para os pós para preparo de bolos, a porção a ser seguida é a quantidade suficiente para preparar 60 gramas do produto.

Além disso, a tabela nutricional desse alimento deve ser acompanhada da nota de rodapé “**No alimento pronto para o consumo” na coluna de 100 gramas para indicar a abordagem distinta, conforme art. 8º, §5º, da RDC nº 429/2020.

93. Para uma espécie vegetal para preparo de chás, qual a quantidade do alimento deve ser usada para expressar os valores nutricionais na tabela nutricional?

As espécies vegetais para o preparo de chás são alimentos que requerem o preparo com adição de outros ingredientes. Para este tipo de produto, a declaração das quantidades na tabela nutricional deve ser realizada, com base no disposto no art. 8º, §4º, da RDC nº 429/2020. Neste caso, a declaração deve ser realizada:

- a) por 100 mililitros do alimento pronto para consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo; e
- b) por porção do produto tal como exposto à venda necessária para preparar uma porção do produto pronto para o consumo definida no Anexo V da IN nº 75/2020, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

Para as espécies vegetais para o preparo de chá, a porção a ser seguida é a quantidade suficiente para preparar 200 mililitros do produto.

Além disso, a tabela nutricional desse alimento deve ser acompanhada da nota de rodapé “**No alimento pronto para o consumo” na coluna de 100 mililitros para indicar a abordagem distinta, conforme art. 8º, §5º, da RDC nº 429/2020.

94. Nos alimentos que requerem preparo com adição de ingredientes, pode ser utilizada uma nota de rodapé diferente daquela prevista na RDC nº 429/2020 para indicar na tabela nutricional que os valores são referentes ao produto pronto para o consumo?

Não. O art. 8º, §5º, da RDC nº 429/2020 exige que seja declarada a seguinte nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo” na coluna de 100 gramas ou mililitros.

95. Um alimento que requer preparo com adição de outros ingredientes e que possui mais de uma instrução de preparo declarada no seu rótulo deve trazer a declaração das quantidades na tabela nutricional para cada uma das instruções de preparo fornecidas?

Os arts. 7º e 33 da RDC nº 727/2022 estabelecem que as instruções de preparo e uso dos alimentos devem ser declaradas nos rótulos, quando necessárias para garantir seu uso correto pelo consumidor, incluindo sua reconstituição, descongelamento ou tratamento a ser aplicado, não podendo ser ambígua ou dar margem a falsas interpretações.

Alguns alimentos podem conter a declaração de instruções de preparo que contemplam diferentes opções de preparo, como a adição de diferentes ingredientes ou a aplicação de métodos de tratamento distintos.

Embora as normas de rotulagem nutricional não tratem especificamente dessas situações, a GGALI havia orientado que, à luz do disposto no art. 8º, §4º, da RDC nº 429/2020, os produtos com diferentes instruções de preparo declaradas no seu rótulo deveriam veicular a declaração dos valores nutricionais de cada uma das instruções de preparo fornecidas, uma vez que cada instrução poderia resultar em um produto pronto para o consumo com valores nutricionais distintos.

Essa orientação gerou questionamentos sobre as adaptações que poderiam ser realizadas na tabela nutricional para contemplar adequadamente tais declarações, especialmente quanto ao uso de recursos de compactação e ao ajuste nas redações das notas de rodapé a serem declaradas nas colunas de 100 gramas ou mililitros, conforme art. 8º, §5º, da RDC nº 429/2020 (**No alimento pronto para o consumo), de forma a permitir que o consumidor identifique sobre qual instrução de preparo cada valor nutricional é referente.

Após reavaliação do tema, a GGALI compreende que duas abordagens podem ser utilizadas para declaração dos valores nutricionais em alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes e que contenham mais de uma instrução de preparo declarada no seu rótulo:

- a) declaração dos valores nutricionais para apenas uma das formas de preparo indicadas nas instruções de preparo do rótulo; e
- b) declaração dos valores nutricionais para duas ou mais das formas de preparo indicadas nas instruções de preparo do rótulo.

Para definição da abordagem a ser seguida, a GGALI recomenda que os fabricantes levem em consideração a superfície disponível para rotulagem.

Caso os fabricantes optem por realizar a declaração da tabela nutricional para duas ou mais das formas de preparo, as instruções de preparo do rótulo devem indicar qual a coluna de 100 gramas ou mililitros da tabela nutricional é relativa ao produto preparado daquela forma, a fim de não alterar a padronização adotada para a tabela nutricional, ou seja, sem inclusão de novas notas de rodapé ou alteração da redação das notas.

96. Sugestões de receitas para preparo de alimentos declaradas na rotulagem são consideradas instruções de preparo?

Os arts. 7º e 33 da RDC nº 727/2022 estabelecem que as instruções de preparo e uso dos alimentos devem ser declaradas nos rótulos, quando necessárias para garantir seu uso correto pelo consumidor, incluindo sua reconstituição, descongelamento ou tratamento a ser aplicado, não podendo ser ambígua ou dar margem a falsas interpretações.

Alguns alimentos que requerem ou não instruções de preparo também podem veicular sugestões de receitas para preparo e uso de determinado alimento.

Essas informações não serão consideradas instruções de preparo dos alimentos, desde que estejam devidamente caracterizadas como sugestões de receitas, devendo ser observado que todas as informações declaradas na rotulagem de alimentos devem cumprir com os princípios gerais de rotulagem estabelecidos no art. 4º da RDC nº 727/2020.

Por exemplo, no caso de um preparado líquido para refresco com o seguinte modo de preparo: “Misture meio copo desse produto com um copo e meio de água e misture. Se preferir, adoce”. A parte “Se preferir, adoce” é uma sugestão de consumo, ou seja, o ingrediente açúcar não é indispensável para o preparo do alimento e não é indicada uma quantidade precisa de adição. Nesse caso, os açúcares provenientes da adição pelo consumidor não devem ser considerados no valor nutricional do produto pronto para o consumo.

97. Para um produto com porção de 100 gramas, é necessário declarar duas colunas na tabela nutricional, considerando a previsão da declaração dos valores nutricionais por 100 gramas ou mililitros e por porção?

Não. Para este caso, a GGALI entende que basta a declaração da informação relativa à porção, uma vez que existem outras informações exigidas na tabela nutricional que dependem da declaração da porção, como o %VD, a medida caseira e o número de porções contidas na embalagem.

Uma declaração repetida dos valores nutricionais nas duas colunas da tabela nutricional por 100 gramas não agregaria informação ao consumidor, além de ocupar espaço adicional na rotulagem.

Portanto, para manter uma abordagem proporcional, a declaração por 100 gramas do alimento tal como exposto à venda exigida no art. 8º, I, da RDC nº 429/2020 poderia ser suprimida nesse caso, mantendo-se a declaração da porção.

Vamos considerar o caso da tabela nutricional de um atum em conserva em embalagem individual de 100 gramas. Seguindo o disposto no art. 8º, II, da RDC nº 429/2020, e no Anexo V da IN nº 75/2020, verifica-se que a porção do produto é de 60 gramas. Porém, é necessário observar que o produto é ofertado numa embalagem até duas vezes superior ao tamanho da sua porção. Dessa forma, considera-se que o produto está numa embalagem individual, conforme art. 3º, XII, da RDC nº 429/2020. Portanto, a porção a ser declarada é de 100 gramas. Nesse caso, a outra coluna com os valores nutricionais por 100 gramas não precisa ser declarada. Nesta situação, também não é necessário declarar o

número de porções contidas na embalagem do produto, conforme art. 10, parágrafo único, da RDC nº 429/2020.

Considerando agora o exemplo de uma tabela nutricional de um prato preparado pronto para o consumo ofertado numa embalagem de 250 gramas. Seguindo o disposto no art. 8º, II, da RDC nº 429/2020, e no Anexo V da IN nº 75/2020, verifica-se que a porção do produto é de 100 gramas. Ademais, o produto é ofertado numa embalagem que supera duas vezes o tamanho da sua porção. Dessa forma, considera-se que o produto não está numa embalagem individual, conforme art. 3º, XII, da RDC nº 429/2020. Portanto, a porção a ser declarada é de 100 gramas. Nesse caso, a outra coluna com os valores nutricionais por 100 gramas não precisa ser declarada.

Esclarecimentos sobre a declaração das porções na tabela nutricional

98. O que é porção?

Conforme o art. 3º, XXVIII, da RDC nº 429/2020, porção é a quantidade de determinado alimento utilizada como referência para declaração da rotulagem nutricional.

As porções são empregadas para fins de expressão dos valores nutricionais na tabela nutricional da maioria dos alimentos e como referência para os critérios de uso da maioria das alegações nutricionais.

99. Como definir o tamanho da porção de um alimento para declaração da tabela nutricional?

O art. 8º, II, da RDC nº 429/2020, estabelece que na tabela nutricional deve ser utilizada a porção definida no Anexo V da IN nº 75/2020. Esse Anexo traz o tamanho da porção de diversos alimentos, organizados em categorias, para fins de declaração da tabela nutricional.

Não obstante, para alguns produtos há requisitos específicos que alteram o tamanho da porção para lidar com questões relativas à forma de apresentação do alimento.

Esses requisitos complementares constam do art. 9º da RDC nº 429/2020. As situações que exigem alteração da porção definida no Anexo V da IN nº 75/2020 são tratadas nos incisos I a IV.

Nos alimentos acondicionados em embalagens que sejam menores ou até duas vezes maiores do que sua porção definida no Anexo V da IN nº 75/2020, o tamanho da porção declarada deve ser igual ao tamanho da embalagem, conforme art. 9º, I, da RDC nº 429/2020. Esses alimentos são definidos como produtos em embalagens individuais, conforme art. 3º, XII, da RDC nº 429/2020.

O art. 9º, II, da RDC nº 429/2020, esclarece que, nos alimentos que requerem drenagem antes do seu consumo, o tamanho da porção declarada deve corresponder à quantidade drenada do produto (ex. conservas vegetais).

Os requisitos específicos também lidam com os alimentos apresentados em embalagens múltiplas, que são aquelas contendo uma ou mais unidades de alimentos embalados ou compostas por dois ou mais produtos embalados, de natureza e valor nutricional idênticos ou distintos, destinado ao consumo conjunto ou não, conforme art. 3º, XIII, da RDC nº 429/2020.

No caso de embalagens múltiplas com unidades de alimentos distintas, em natureza ou valor nutricional, e que não requerem consumo conjunto, o art. 9º, III, da RDC nº 429/2020, esclarece que na tabela nutricional devem ser declaradas as porções de cada produto.

Já para as embalagens múltiplas com unidades de alimentos distintas, em natureza ou valor nutricional, que requerem consumo conjunto, deve ser declarada uma porção única correspondente à soma das porções dos produtos, conforme art. 9º, IV, da RDC nº 429/2020.

100. Como definir o tamanho da porção de um alimento que não consta da lista do Anexo V da IN nº 75/2020?

As regras para os alimentos que não possuem porção listada constam do art. 9º, V a IX, da RDC nº 429/2020.

Caso o alimento não seja classificado como alimento para fins especiais, suplemento alimentar, aditivo alimentar ou coadjuvante de tecnologia e sua porção não esteja definida na lista do Anexo V da IN nº 75/2020, o tamanho da porção declarada deve corresponder à porção daquele alimento que por sua característica nutricional seja comparável ou similar, conforme art. 9º, VIII, da RDC nº 429/2020.

Caso não exista um alimento que por sua característica nutricional seja comparável ou similar, o tamanho da porção declarada deve ser definido com base no valor energético médio do grupo ao qual o alimento pertence, como exige o art. 9º, IX, da RDC nº 429/2020.

No caso dos aditivos alimentares e dos coadjuvantes de tecnologia, o art. 9º, V, da RDC nº 429/2020 estabelece que o tamanho da porção declarada deve ser definido pelo fabricante do alimento, conforme instruções de preparo e uso indicadas pelo fabricante no rótulo.

Para os suplementos alimentares, o tamanho da porção declarada deve corresponder à quantidade diária recomendada pelo fabricante para cada um dos grupos populacionais específicos cujo consumo do produto é indicado no rótulo, conforme art. 9º, VI, da RDC nº 429/2020.

Para os alimentos para fins especiais que não sejam classificados como fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo nas formas líquidas e em pó para reconstituição, o tamanho da porção declarada deve ser definido pelo fabricante do alimento, considerando a finalidade e forma de uso do produto e as características dos grupos populacionais para os quais o produto é indicado, conforme art. 9º, VII, da RDC nº 429/2020.

101. Como definir a porção de um alimento ofertado numa embalagem menor do que sua porção do Anexo V da IN nº 75/2020?

Nesse caso, considera-se que o produto está numa embalagem individual, conforme art. 3º, XII, da RDC nº 429/2020. Dessa forma, a porção a ser declarada para o produto deve ser igual ao tamanho da embalagem, de acordo com o art. 9º, I, da RDC nº 429/2020.

Vamos considerar o exemplo de um iogurte ofertado numa embalagem de 150 gramas. Seguindo o disposto no art. 8º, II, da RDC nº 429/2020, e no Anexo V da IN nº 75/2020, verifica-se que a porção desse alimento é de 200 gramas. Assim, nesse caso, a porção do produto será declarada como 150 gramas na tabela nutricional.

102. Como definir a porção de um produto ofertado numa embalagem de até duas vezes sua porção do Anexo V da IN nº 75/2020?

Nesse caso, considera-se que o produto está numa embalagem individual, conforme art. 3º, XII, da RDC nº 429/2020. Dessa forma, a porção a ser declarada para o produto deve ser igual ao tamanho da embalagem, de acordo com o art. 9º, I, da RDC nº 429/2020.

Vamos considerar o exemplo de uma barra de cereal com menos de 10% de gordura ofertada numa embalagem de 60 gramas. Seguindo o disposto no art. 8º, II, da RDC nº 429/2020, e no Anexo V da IN nº 75/2020, verifica-se que a porção desse alimento é de 30

gramas. Assim, nesse caso, a porção do produto será declarada como 60 gramas na tabela nutricional.

103. Como definir a porção de um produto ofertado numa embalagem secundária contendo unidades distintas embaladas individualmente?

Nesse caso, o produto encontra-se numa embalagem múltipla, definida pelo art. 3º, XIII, da RDC nº 429/2020, como aquela contendo uma ou mais unidades de alimentos embalados ou composta por dois ou mais produtos embalados, de natureza e valor nutricional idênticos ou distintos, destinado ao consumo conjunto ou não.

Assim, devem ser observadas as regras definidas no art. 9º, III, da RDC nº 429/2020, que estabelece que na tabela nutricional devem ser declaradas as porções de cada produto distinto contido na embalagem secundária.

Vamos considerar o exemplo de uma caixa de bombons contendo diversas unidades embaladas individualmente com três designações e marcas distintas. Nesse caso, embora os produtos sejam da mesma categoria, sua composição é diferente. Além disso, os produtos não requerem consumo conjunto.

Assim, a tabela nutricional desse produto deve conter a declaração da porção das 3 marcas diferentes, cujo tamanho será equivalente ao tamanho da embalagem individual de cada produto.

104. Como definir a porção de um produto ofertado em uma embalagem que reúne dois alimentos diferentes embalados individualmente para consumo conjunto?

Nessa situação, o produto encontra-se numa embalagem múltipla, definida pelo art. 3º, XIII, da RDC nº 429/2020, como aquela contendo uma ou mais unidades de alimentos embalados ou composta por dois ou mais produtos embalados, de natureza e valor nutricional idênticos ou distintos, destinado ao consumo conjunto ou não.

Nesse caso, os produtos são de natureza e têm valores nutricionais distintos. Além disso, os produtos são ofertados para consumo conjunto.

Assim, devem ser observadas as regras definidas no art. 9º, IV, da RDC nº 429/2020, que define que na tabela nutricional deve ser declarada uma porção única correspondente à soma das porções dos produtos.

Vamos considerar o exemplo de um produto contendo 150 gramas de leite fermentado e 20 gramas de granola embalados individualmente. Nesse caso, a porção a ser declarada na tabela nutricional é de 170 gramas.

105. Como definir a porção dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia?

De acordo com o art. 9º, V, da RDC nº 429/2020, o tamanho da porção declarada na tabela nutricional dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia deve ser definido pelo fabricante do alimento, considerando as instruções de preparo indicadas no rótulo.

Assim, é de responsabilidade do fabricante do alimento definir a porção dos aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia mais adequada para o seu produto com base nas instruções declaradas no rótulo.

Lembrando que no caso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia destinados exclusivamente ao uso industrial, a declaração da porção não se aplica, sendo as informações nutricionais transmitidas apenas em 100 gramas do produto formulado.

106. Como definir a porção de um suplemento alimentar?

De acordo com o art. 9º, VI, da RDC nº 429/2020, o tamanho da porção declarada na tabela nutricional de um suplemento alimentar deve corresponder à quantidade diária recomendada pelo fabricante para cada um dos grupos populacionais específicos cujo consumo do produto é indicado no rótulo.

Assim, é de responsabilidade do fabricante do alimento definir a porção dos suplementos alimentares mais adequada para o seu produto com base nas instruções declaradas no rótulo e considerando os demais parâmetros de segurança, qualidade e rotulagem definidos na RDC nº 243/2018 e na IN nº 28/2018.

107. Como definir a porção de um alimento para fins especiais?

As fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo nas formas líquidas e em pó para reconstituição não devem trazer a declaração de porção na tabela nutricional, conforme art. 8º, §§6º e 7º, da RDC nº 429/2020.

Para os demais alimentos para fins especiais, o tamanho da porção declarada deve ser definido pelo fabricante do alimento, considerando a finalidade e forma de uso do produto e as características dos grupos populacionais para os quais o produto é indicado, conforme art. 9º, VII, da RDC nº 429/2020.

108. Qual é a porção que deve ser utilizada para o sal iodado?

Como não existe uma porção no Anexo IV da IN nº 75/2020 para o sal iodado e não é viável aplicar os requisitos do art. 9º, VIII e IX, da RDC nº 429/2020, para definição do tamanho da porção deste alimento, recomenda-se que seja utilizada a porção de 1 grama.

109. Qual é a porção que deve ser utilizada para o achocolatado light?

Como parte do processo de revisão dos regulamentos sobre rotulagem nutricional, a maior parte dos dispositivos da RDC nº 359/2003 que permitiam uma variabilidade no tamanho das porções declaradas foi excluída, incluindo o item 5.4, que estabelecia que a porção de alimentos empregados usualmente como ingredientes deveria corresponder à quantidade do produto usualmente utilizada nas preparações mais comuns e não poderia ultrapassar o valor energético do grupo a que pertence.

Esse dispositivo era utilizado pelos fabricantes de achocolatados light para declarar uma porção para o produto menor do que aquela estabelecida na RDC nº 359/2003 para os achocolatados (20 gramas), considerando que as versões light requerem uma quantidade menor do produto para preparar a mesma quantidade em comparação ao achocolatado convencional, em função da substituição parcial dos açúcares por edulcorantes.

Com a exclusão desses dispositivos, não há mais amparo legal para que o achocolatado light declare uma porção diferente daquela prevista no Anexo V da IN nº 75/2020, que é de 20 gramas.

Assim, a declaração da tabela nutricional de um achocolatado light deve ser realizada por 100 mililitros do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, e por porção do produto tal como exposto à venda definido no Anexo V da IN 75/2020.

Dessa forma, na coluna de 100 mililitros será declarado o valor nutricional do produto pronto, considerando a instrução de preparo do alimento realizada pelo fabricante que poderia variar de produto para produto, pois os achocolatados não têm uma composição fixa de ingredientes. Na coluna de porção, será declarado o valor nutricional referente a 20 gramas do produto tal como exposto à venda.

Os fabricantes de achocolatados light devem assegurar que em 100 mililitros do produto pronto há uma redução de, pelo menos, 25% da quantidade de açúcares em comparação a mesma quantidade do alimento de referência pronto para o consumo (achocolatado convencional).

Esclarecimentos sobre a declaração do número de porções contidas na embalagem do alimento na tabela nutricional

110. O número de porções contidas na embalagem do alimento precisa ser declarado na tabela nutricional?

Para a maioria dos alimentos embalados, o número de porções contidas na embalagem deve ser declarado, conforme art. 10 da RDC nº 429/2020. Os únicos alimentos que não podem trazer essa informação são:

- a) os alimentos em embalagens individuais, conforme art. 10, parágrafo único, da RDC nº 429/2020;
- b) os alimentos com peso variável que sejam pesados no ponto de venda a pedido do consumidor, da RDC nº 429/2020;
- c) os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, para os quais não se aplica a declaração por porção, conforme art. 8º, §2º, da RDC nº 429/2020;
- d) as bebidas alcoólicas com tabela nutricional ou declaração do valor energético apenas por 100 mililitros, em linha com o disposto no art. 8º, §3º, da RDC nº 429/2020; e
- e) as fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo nas formas líquidas e em pó para reconstituição, as fórmulas infantis e as fórmulas para nutrição enteral, para os quais não se aplica a declaração por porção, conforme art. 8º, §§6º e 7º, da RDC nº 429/2020.

111. Como deve ser expresso o número de porções na embalagem do alimento?

De acordo com o art. 10 da RDC nº 429/2020, o número de porções contidas na embalagem do alimento deve ser declarada na tabela nutricional seguindo as regras para arredondamento e expressão definidas no Anexo VI da IN nº 75/2020.

Dessa forma, o primeiro passo é dividir o conteúdo da embalagem pelo tamanho da porção do alimento definida no Anexo V da IN nº 75/2020.

Para qualquer resultado igual ou inferior a 2 (dois), não deve ser declarado o número de porções contidas na embalagem, pois nesses casos o produto está contido numa embalagem individual, conforme art. 10, parágrafo único, da RDC nº 429/2020.

Caso o resultado da divisão seja um número inteiro igual ou maior do que 3 (três), o número de porções deve ser expresso: “Porções por embalagem: (número inteiro correspondente)”.

Por exemplo, um snack ofertado numa embalagem de 75 gramas, deve trazer a informação “Porções por embalagem: 3”, uma vez que a porção para este alimento definida no Anexo V da IN nº 75/2020 é 25 gramas.

Para os demais casos em que o resultado da divisão for um número não inteiro maior do que 2 (dois), o número de porções deve ser expresso como: “Porções por embalagem: Cerca de (número inteiro correspondente)”. Nesses casos, quando a primeira casa decimal for menor que 5 (cinco), esta deve ser arredondada para baixo. Caso a primeira casa decimal seja igual ou maior do que 5, esta deve ser arredondada para cima.

Por exemplo, um suco integral ofertado numa embalagem de 500 mililitros, deve trazer a informação: “Porções por embalagem: Cerca de 3”, uma vez que a porção para esta bebida no Anexo V da IN nº 75/2020 é 200 mililitros, o que resulta em 2,5 porções e deve ser arredondado para 3.

112. Quando os valores nutricionais não forem declarados na tabela nutricional por porção, o número de porções contidas na embalagem deve ser declarado?

Não. Os seguintes alimentos não têm as quantidades declaradas na tabela nutricional por porção e, conseqüentemente, não veicularão a informação sobre o número de porções contidas na embalagem:

- a) os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, para os quais não se aplica a declaração por porção, conforme art. 8º, §2º, da RDC nº 429/2020;
- b) as bebidas alcoólicas com tabela nutricional ou declaração do valor energético apenas por 100 mililitros, em linha com o art. 8º, §3º, da RDC nº 429/2020; e

- c) as fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo nas formas líquidas e em pó para reconstituição, as fórmulas infantis e as fórmulas para nutrição enteral, para os quais não se aplica a declaração por porção, conforme art. 8º, §§6º e 7º, da RDC nº 429/2020.

113. Como declarar o número de porções contidas na embalagem no caso de embalagens individuais?

A informação sobre o número de porções contidas na embalagem do alimento não pode constar do rótulo das embalagens individuais, conforme art. 10, parágrafo único, da RDC nº 429/2020.

114. Como declarar o número de porções contidas na embalagem no caso de produtos com peso variável pesados no ponto de venda a pedido do consumidor?

A declaração da tabela nutricional é opcional nos alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor, caso cumpridos os critérios definidos no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020. Porém, caso seja declarada a tabela nutricional, devem ser seguidas as regras definidas nesta Resolução.

Caso esses alimentos tenham peso variado e sejam pesados no ponto de venda a pedido do consumidor, a declaração do número de porções contidas na embalagem não é aplicável, segundo art. 10, parágrafo único, da RDC nº 429/2020.

Esclarecimentos sobre a declaração das medidas caseiras

115. O que é medida caseira?

Conforme art. 3º, XX, da RDC nº 429/2020, medida caseira é a forma de quantificação da porção do alimento, por meio de utensílios, unidades ou outras formas comumente usadas pelo consumidor para mensurar os alimentos.

116. Como determinar a medida caseira que deve ser declarada na tabela nutricional?

Para definir a medida caseira a ser declarada é necessário identificar qual a forma mais apropriada de quantificação da porção do alimento e depois calcular a quantidade de medidas caseiras equivalentes ao tamanho da porção.

Para selecionar a forma de quantificação da porção devem ser seguidas as regras do art. 11 da RDC nº 429/2020 que exigem que as medidas caseiras declaradas na tabela nutricional sejam as mais apropriadas para as características do produto, considerando as seguintes condições:

- a) quando o preparo ou uso do alimento for realizado utilizando-se utensílios dosadores próprios disponibilizados com o produto, estes devem ser usados como medida caseira, conforme art. 11, I, da RDC nº 429/2020;
- b) quando o preparo do alimento ou uso do alimento exigir sua dosagem com utensílios domésticos, estes devem ser empregados considerando os utensílios e suas capacidades do Anexo VII da IN nº 75/2020, conforme art. 11, I, da RDC nº 429/2020;
- c) no caso de embalagens individuais, a medida caseira é a embalagem, conforme art. 11, II, da RDC nº 429/2020; e
- d) nos demais casos, devem ser empregadas unidades, fatias, pedaços, frações, rodela ou outras formas similares, segundo art. 11, III, da RDC nº 429/2020.

Convém observar, ainda, que o Anexo V da IN nº 75/2020 traz sugestões de medidas caseiras para os diferentes tipos de alimentos. Contudo, outras medidas caseiras podem ser utilizadas, caso sejam mais apropriadas para as características do produto.

Para determinar a quantidade que deve ser informada na medida caseira no caso de utensílios dosadores ou domésticos, é preciso dividir o tamanho da porção do alimento pela quantidade do alimento que cabe no utensílio utilizado.

Para determinar a quantidade que deve ser informada na medida caseira no caso de pedaços, frações, fatias ou outras unidades, é preciso dividir o tamanho da porção do alimento pelo tamanho da unidade usada.

Em ambos os casos, para expressar as quantidades não inteiras de medida caseira, deve ser usada a fração irredutível correspondente.

117. O que se entende por "fração irredutível correspondente"?

Por “fração irredutível correspondente”, entende-se que o numerador e o denominador devem sempre ser divididos pelo maior divisor comum antes de sua declaração na tabela nutricional.

Para os alimentos cuja quantidade calculada de medidas caseiras para mensurar a porção declarada resulte em partes não inteiras, estas devem ser expressas por meio da fração irredutível correspondente, conforme art. 11, IV, da RDC nº 429/2020.

Assim, se tivermos uma medida caseira de 1 (uma) xícara e meia, deve ser declarado $1+1/2$ xícara, sendo $1/2$ a fração irredutível da parte não inteira.

Por exemplo, no caso de um ovo de páscoa de 450 gramas, se a medida caseira selecionada for uma fração do ovo, considerando que a porção de chocolate definida no Anexo V da IN nº 75/2020 é 25 gramas, a medida caseira correspondente seria $1/18$ do ovo, que é a fração irredutível de $25/450$.

118. É possível utilizar o termo “aproximadamente” para declarar uma medida caseira?

Não. A RDC nº 429/2020 exige que a expressão das quantidades não inteiras de medida caseira seja realizada por meio da fração irredutível correspondente, conforme o art. 11, IV, da RDC nº 429/2020.

119. A declaração da medida caseira é obrigatória no rótulo de todos os alimentos embalados?

Não. Os produtos para os quais a declaração dos valores nutricionais por porção não se aplica não podem trazer a declaração por medida caseira. Esses alimentos contemplam:

- a) os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, conforme art. 8º, §2º, da RDC nº 429/2020;
- b) as bebidas alcoólicas com tabela nutricional ou declaração do valor energético apenas por 100 mililitros, em linha com o art. 8º, §3º, da RDC nº 429/2020; e
- c) as fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo nas formas líquidas e em pó para reconstituição, as fórmulas infantis e as fórmulas para nutrição enteral, conforme art. 8º, §§6º e 7º, da RDC nº 429/2020.

120. Podem ser utilizadas medidas caseiras diferentes daquelas previstas no Anexo V da IN nº 75/2020?

Sim. O Anexo V da IN nº 75/2020 traz sugestões de medidas caseiras para os diferentes tipos de alimentos. Contudo, outras medidas caseiras podem ser utilizadas, caso sejam mais apropriadas para as características do produto, conforme os critérios definidos no art. 11 da RDC nº 429/2020.

121. Qual a medida caseira que deve ser utilizada num produto vendido com um dosador para seu preparo?

Quando o preparo ou uso do alimento for realizado utilizando-se utensílios dosadores próprios disponibilizados com o produto, estes devem ser usados como medida caseira, conforme art. 11, I, da RDC nº 429/2020.

Por exemplo, no caso de um suplemento alimentar comercializado com um dosador de 25 gramas e que tenha uma porção de 50 gramas, a medida caseira a ser informada é de 2 dosadores.

122. No caso de um suplemento alimentar, pode ser utilizada como medida caseira a forma farmacêutica (ex. comprimido, tablete, cápsula)?

Sim. De acordo com o art. 11 da RDC nº 429/2020, as medidas caseiras declaradas devem ser as mais apropriadas para as características do produto. Assim, quando forem utilizados utensílios, devem ser utilizados os utensílios dosadores disponibilizados no alimento ou os utensílios domésticos e suas capacidades definidos no Anexo VII da IN nº 75/2020. No caso de embalagens individuais, a medida caseira é a embalagem. Para os demais casos, deve-se utilizar unidades ou outras medidas caseiras mais apropriadas para o produto, como comprimidos, tabletes, cápsulas ou outras formas de apresentação.

123. Pode ser utilizado o termo “scoop” ao invés de dosador para declarar a medida caseira de um alimento ofertado com um dosador para seu preparo?

De acordo com o art. 8º, I, da RDC nº 727/2022, a informação obrigatória deve estar escrita em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

Portanto, não há obste no uso do termo *scoop* para se referir à medida caseira, desde que o termo equivalente em português também seja usado, pois se trata de uma informação obrigatória.

Esclarecimentos sobre a declaração do %VD na tabela nutricional

124. A declaração do %VD é obrigatória na tabela nutricional?

Para a maioria dos alimentos embalados, a declaração do %VD na tabela nutricional é obrigatória, conforme art. 12 da RDC nº 429/2020.

Entretanto, como a determinação do %VD está relacionado aos valores nutricionais que são declarados na porção do alimento, para os produtos em que a declaração da porção não é aplicável, o %VD também não poderá ser declarado. Os alimentos que não podem trazer essa informação são:

- a) as fórmulas infantis, conforme art. 12, I, da RDC nº 429/2020;
- b) as fórmulas para nutrição enteral, segundo art. 12, II, da RDC nº 429/2020;
- c) as fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo, de acordo com o art. 12, III, da RDC nº 429/2020;
- d) os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, de acordo com o art. 12, IV, da RDC nº 429/2020;
- e) os produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação, de acordo com o art. 12, V, da RDC nº 429/2020; e
- f) as bebidas alcoólicas com declaração da tabela nutricional realizada apenas por 100 mililitros, conforme art. 12, VI, da RDC nº 429/2020.

125. Como deve ser calculado o %VD a ser declarado na tabela nutricional?

De acordo com o art. 12 da RDC nº 429/2020, para a maioria dos alimentos, o %VD deve ser determinado calculando o percentual que as quantidades nutricionais declaradas na porção do alimento representam frente aos respectivos valores de VDR definidos no Anexo II da IN nº 75/2020.

O %VD deverá ser expresso em números inteiros, seguindo as regras para arredondamento definidas no Anexo III da IN nº 75/2020, conforme art. 7º, §1º, da RDC nº 429/2020.

Para os nutrientes sem VDR definidos no Anexo II da IN nº 75/2020, o espaço para declaração do respectivo %VD deverá ser deixado vazio, conforme art. 12, §1º, da RDC nº 429/2020.

Quando a quantidade de valor energético ou de nutrientes do produto for não significativa, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020, o %VD deverá ser declarado como zero, segundo o art. 12, §2º, da RDC nº 429/2020.

No caso de embalagens individuais, no cálculo do %VD deverá ser usado como referência o conteúdo total de alimento na embalagem, de acordo com o art. 12, §3º, da RDC nº 429/2020.

No caso dos alimentos para fins especiais que não estejam excetuados da declaração do %VD (fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo), ao invés de serem utilizados os valores de VDR definidos no Anexo II da IN nº 75/2020, devem ser aplicados como referência os VDR definidos no Anexo VIII da IN nº 75/2020, para cada um dos grupos populacionais específicos indicados no rótulo, conforme art. 12, §4º, da RDC nº 429/2020.

Além disso, a declaração do %VD deverá ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção”, de acordo com o art. 12, §5º, da RDC nº 429/2020.

126. O %VD deve ser calculado antes ou após o arredondamento dos valores expressos na tabela nutricional?

De acordo com o art. 12, da RDC nº 429/2020, o %VD deve ser calculado com base nos valores declarados na porção da tabela nutricional após o seu arredondamento.

127. O que são os VDR?

De acordo com o art. 3º, XXXVII, da RDC nº 429/2020, os VDR são valores baseados em dados científicos sobre as necessidades nutricionais ou sobre a redução do risco de DCNT, que são aplicados na rotulagem nutricional e nas alegações de propriedades funcional e de saúde.

Na tabela nutricional, esses valores são utilizados como referência para o cálculo do %VD, uma informação quantitativa que auxilia os consumidores na compreensão dos valores absolutos de nutrientes declarados.

Os VDR são aplicados ainda para disciplinar os requisitos de declaração de vitaminas e minerais na tabela nutricional, a fim de evitar a declaração de quantidades não significativas, e para definir os critérios de composição que os alimentos devem ter para veicular alegações nutricionais para os atributos nutricionais fonte e alto conteúdo de vitaminas, minerais, proteínas e fibras, garantindo uma quantidade significativa destes nutrientes.

128. Com a vigência da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, devem ser utilizados os mesmos valores de VDR para calcular o %VD de alimentos infantis e adultos?

De acordo com o art. 12, §4º, da RDC nº 429/2020, os únicos alimentos que devem ter a declaração do %VD baseado em VDR específicos para grupos populacionais são:

- a) os alimentos para fins especiais não contemplados no art. 8º, §6º, da RDC nº 429/2020, que tenham indicação para grupos populacionais específicos no seu rótulo; e
- b) os suplementos alimentares.

Nesses casos, o %VD deve ser determinado com base nos VDR definidos no Anexo VIII da IN nº 75/2020, para cada um dos grupos populacionais específicos indicados no rótulo.

Para os demais alimentos, o %VD deve ser definido com base nos valores de VDR definidos no Anexo II da IN nº 75/2020, independente do grupo populacional.

129. Por que não foi estabelecido VDR para açúcares totais?

Não foi estabelecido um VDR para açúcares totais devido à ausência de referências científicas robustas para respaldar sua definição com base nas necessidades nutricionais ou na redução do risco de DCNT. Nesse caso, a coluna do %VD deve ser deixada em branco, conforme art. 12, §1º, da RDC nº 429/2020.

130. No caso de nutrientes sem VDR definidos, é possível utilizar um traço para sinalizar a ausência de %VD?

Não. Nesse caso, a coluna do %VD deve ser deixada em branco, conforme art. 12, §1º, da RDC nº 429/2020.

131. No caso de nutrientes sem VDR definidos, é possível inserir uma nota de rodapé “*VD não estabelecido” na tabela nutricional para sinalizar a ausência do %VD?

Não. Nesse caso, a coluna do %VD deve ser deixada em branco, conforme art. 12, §1º, da RDC nº 429/2020.

132. A declaração 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” permanece obrigatória no rodapé da tabela nutricional?

Não. De acordo com art. 12, §5º, da RDC nº 429/2020, a declaração do %VD na tabela nutricional deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção”.

Esclarecimentos sobre a declaração da tabela nutricional em embalagens múltiplas

133. O que são embalagens múltiplas?

Conforme art. 3º, XIII, da RDC nº 429/2020, embalagem múltipla é aquela que contém uma ou mais unidades de alimentos embalados ou que seja composta por dois ou mais produtos embalados, de natureza e valor nutricional idênticos ou distintos, destinado ao consumo conjunto ou não.

134. Como deve ser a declaração da tabela nutricional nos alimentos em embalagens múltiplas?

O art. 13 da RDC nº 429/2020 exige que a tabela nutricional seja declarada nos rótulos da embalagem múltipla e de cada unidade de alimento embalado nela contida para assegurar que o consumidor tenha acesso às informações nutricionais.

Se os alimentos contidos na embalagem múltipla forem idênticos (mesma natureza e valor nutricional), deve ser incluída uma tabela nutricional com as informações desse produto na embalagem múltipla, conforme art. 13, §1º, da RDC nº 429/2020.

Caso as unidades internas sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e não sejam destinadas ao consumo conjunto, na tabela nutricional da embalagem múltipla devem ser incluídas as informações de cada unidade distinta, conforme art. 13, §2º, da RDC nº 429/2020.

Quando as unidades internas forem distintas e destinadas ao consumo conjunto, na tabela nutricional da embalagem múltipla deve ser incluída a informação da combinação das unidades, conforme art. 13, §3º, da RDC nº 429/2020.

Entretanto, quando for possível realizar a leitura da tabela nutricional no rótulo de cada unidade do alimento contido na embalagem múltipla, sem realizar sua abertura, a declaração da tabela nutricional na embalagem múltipla não é necessária, conforme art. 13, §4º, da RDC nº 429/2020.

Quando não for possível ofertar separadamente as unidades de alimentos contidas na embalagem múltipla e a tabela nutricional dessas unidades constar da embalagem

múltipla, não é preciso declarar a tabela nutricional nos rótulos dessas unidades, segundo o art. 13, §4º, da RDC nº 429/2020.

Importante destacar que as regras para declaração da tabela nutricional em embalagens múltiplas se aplicam de forma complementar aos demais requisitos definidos na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020, incluindo os casos em que a declaração da tabela nutricional é facultativa.

Por exemplo, caso os alimentos contidos na embalagem múltipla estejam numa embalagem individual com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm² e atendam as condições definidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020 (sem adição de nutrientes e substâncias bioativas e sem alegações nutricionais ou de propriedades funcionais ou de saúde), a declaração da tabela nutricional é facultativa.

135. Caso o alimento embalado contido na embalagem múltipla possa ser ofertado de forma separada é obrigatório trazer a tabela nutricional no seu rótulo?

A declaração da tabela nutricional na rotulagem do alimento contido na embalagem múltipla só não será obrigatória, caso seja atendida alguma das condições para declaração opcional da tabela nutricional definidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020.

Por exemplo, caso as unidades contidas numa caixa de bombons possam ser ofertadas separadamente, na embalagem individual dos bombons deverá constar a tabela nutricional. Entretanto, se os bombons estiverem numa embalagem com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm² e as condições definidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020 forem atendidas (sem adição de nutrientes e substâncias bioativas e sem alegações nutricionais ou de propriedades funcionais ou de saúde), a declaração da tabela nutricional é facultativa.

136. Caso o varejista possa abrir uma embalagem múltipla e ofertar suas unidades embaladas de forma separada é obrigatório trazer a tabela nutricional no rótulo dessas unidades?

A declaração da tabela nutricional na rotulagem do alimento contido na embalagem múltipla só não será obrigatória, caso seja atendida alguma das condições para declaração opcional da tabela nutricional definidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020.

Por exemplo, caso o varejista possa abrir uma embalagem múltipla de balas e ofertar as unidades de forma separada, na embalagem individual das balas deve constar a tabela nutricional. Porém, se os bombons estiverem numa embalagem com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm² e as condições definidas no art. 4º, §1º, da RDC nº 429/2020 forem atendidas (sem adição de nutrientes e substâncias bioativas e sem alegações nutricionais ou de propriedades funcionais ou de saúde), a declaração da tabela nutricional é facultativa.

137. O que são alimentos de mesma natureza e valor nutricional?

Alimentos de mesma natureza e valor nutricional são produtos idênticos que possuem mesma composição nutricional e denominação de venda.

No caso de uma caixa de bombons, se as unidades forem variadas com bombons de diferentes composições, denominação de venda ou marcas, os produtos são considerados de natureza e composição nutricional distintas.

Esclarecimentos sobre as regras de legibilidade da tabela nutricional

138. Há um tamanho de espessura padrão para as linhas da tabela nutricional?

Não. O fabricante deve observar a disposição e a proporção das linhas conforme modelos exemplificados no Anexo IX da IN nº 75/2020, de acordo com o definido no art. 16, IV, da RDC nº 429/2020. Ou seja, a formatação deve usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado, de forma a garantir a identidade visual e adequada legibilidade da tabela nutricional.

139. A tabela nutricional pode ser declarada utilizando caracteres e linhas que não sejam de cor preta ou fundo que não seja da cor branca?

Não. A RDC nº 429/2020 estabeleceu critérios específicos para padronização da formatação da tabela nutricional e não há exceção quanto às cores dos caracteres e do fundo da tabela nutricional. Os caracteres e as linhas devem ser de cor 100% preta aplicados em fundo branco, conforme exigido pelo art. 16, I, da RDC nº 429/2020.

140. A declaração dos valores nutricionais em 100 gramas ou mililitros, na porção e em %VD deve incluir as respectivas unidades de medida?

Não. As unidades de medidas devem ser declaradas somente na primeira coluna, após o nome do valor energético e dos nutrientes, conforme modelos do Anexo IX da IN nº 75/2020. Assim, os valores nutricionais declarados nas colunas de 100 gramas ou mililitros e de porção devem contemplar apenas as quantidades sem suas unidades de medida.

No caso do %VD, a unidade (%) já faz parte desse nome, que consta do título da coluna, conforme modelos do Anexo IX da IN nº 75/2020. Portanto, de forma similar, os valores nutricionais declarados na coluna de %VD devem contemplar apenas as quantidades relativas calculadas com base nos VDR, sem o símbolo %.

141. Como saber se estou utilizando os tamanhos de fontes corretos na elaboração da tabela nutricional?

A unidade adotada como referência na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020 para medição dos caracteres tipográficos digitais é o ponto PostScript, que equivale a 0,353 mm.

Este é o padrão empregado pelos dispositivos de impressão e programas de composição de textos e design gráfico, como o Adobe Illustrator e o CorelDraw. Portanto, independente do programa ou dispositivo, o tamanho de um ponto PostScript não se altera.

Sendo assim, o tamanho das fontes tipográficas Arial e Helvetica, nos respectivos tamanhos 6, 8 e 10, se mantêm independente do programa ou dispositivo utilizado, ou seja, não variam em suas medidas em ponto PostScript.

Assim, para o desenvolvimento da tabela nutricional basta especificar nos programas de composição de textos e design gráfico a fonte tipográfica (Arial ou Helvetica) e seu tamanho (6, 8 e/ou 10), conforme os requisitos da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, não sendo necessária sua conversão em milímetros.

Cabe esclarecer que em função das especificações tecnológicas dos arquivos das fontes tipográficas digitais, o tamanho da fonte tipográfica digital em pontos PostScript não pode ser aferido apenas medições das alturas dos caracteres alfanuméricos (letras e números).

142. A tabela nutricional e a lista de ingredientes devem estar na mesma orientação?

Não. O art. 14 da RDC nº 429/2020 exige que a tabela nutricional esteja no mesmo painel da lista de ingredientes. Nos casos em que o espaço da embalagem for insuficiente para a declaração no mesmo painel, a tabela nutricional e a lista de ingredientes devem estar dispostas em painéis adjacentes. Não há exigência de que tenham a mesma orientação, seja vertical ou horizontal, embora seja uma prática recomendada para facilitar a leitura das informações de composição.

143. Quando o espaço da embalagem for insuficiente para declaração da tabela nutricional e da lista de ingredientes em painéis adjacentes, essas informações podem estar em outros painéis?

Não. A RDC nº 429/2020 não prevê a possibilidade da declaração da tabela nutricional e da lista de ingredientes em painéis que não sejam adjacentes. Portanto, o fabricante deve desenvolver uma embalagem que cumpra o disposto no art. 14 da RDC nº 429/2020 de modo que a tabela nutricional e a lista de ingredientes estejam no mesmo painel, ou, não sendo possível, que estejam em painéis adjacentes, conforme §3º do referido dispositivo.

144. A tabela nutricional e a lista de ingredientes podem estar inseridas em um único painel, porém separadas por uma selagem “móvel” (que pode ser levantada para leitura de informações)?

Não. Não há qualquer previsão na RDC nº 429/2020 para que a tabela nutricional e a lista de ingredientes possam ser separadas por selagem de qualquer aba ou superfície que pode ser levantada para a leitura das informações.

O art. 14 da RDC nº 429/2020 prevê que a tabela nutricional e a lista de ingredientes devem estar localizadas no mesmo painel, porém, quando o espaço da embalagem for insuficiente para a declaração dessas informações no mesmo painel, estas devem estar dispostas em painéis adjacentes.

A situação prevista no art. 17, parágrafo único, da RDC nº 429/2020, de que a tabela nutricional pode ser declarada em superfície encoberta, desde que acessível, só se aplica a embalagens cuja superfície disponível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm².

145. No caso de suplementos alimentares destinados a grupos populacionais distintos, é possível declarar uma única tabela nutricional com duas colunas de %VD ou devem ser declaradas duas tabelas nutricionais, uma para cada grupo populacional?

De acordo com o art. 12, §4º, da RDC nº 429/2020, no caso dos suplementos alimentares, o %VD deve ser determinado com base nos VDR definidos no Anexo VIII da IN nº 75/2020, para cada um dos grupos populacionais específicos indicados no rótulo.

De acordo com o art. 15 da RDC nº 429/2020, a declaração da tabela nutricional deve seguir um dos modelos definidos no Anexo IX da IN nº 75/2020, sendo que o §2º desse artigo estabelece que o modelo agregado pode ser usado para a declaração da tabela nutricional nos alimentos indicados para mais de um grupo populacional, tratados no §4º, art. 12 da referida Resolução. Assim, recomenda-se a utilização do modelo agregado nesses casos.

146. No caso de declaração simplificada de nutrientes na tabela nutricional, a frase exigida pelo Anexo X da IN nº 75/2020, "Não contém quantidades significativas de (nomes dos nutrientes)", deve ser declarada abaixo ou acima da frase "*percentual de valores diários fornecidos pela porção"?

Conforme o Anexo X da IN nº 75/2020, a frase "Não contém quantidades significativas de (acrescentar nomes dos constituintes presentes em quantidades não significativas)" deve ser declarada abaixo da última linha de grade. Para atendimento a esta disposição, indica-se que a declaração seja feita acima da frase "*percentual de valores diários fornecidos pela porção", no rodapé da tabela nutricional.

147. O modelo linear de tabela nutricional pode ser utilizado em qualquer embalagem?

Não. De acordo com o art. 17 da RDC nº 429/2020, o modelo linear de tabela nutricional só pode ser utilizado quando todas as possibilidades de compactação da tabela nutricional, definidas no art. 16, §3º, da RDC nº 429/2020, foram esgotadas e, mesmo assim, não for possível inserir a tabela em uma única superfície contínua da embalagem.

A RDC nº 429/2020 oferece dois recursos para que a tabela nutricional seja declarada em uma única superfície contínua da embalagem, conforme exigido pelo art. 14.

O primeiro recurso a ser considerado é a compactação da tabela nutricional, realizando a declaração simplificada de vitaminas e minerais, abreviação dos nomes dos nutrientes, alteração do tamanho de fonte e utilização de fontes condensadas, conforme o art. 16, §3º, I a IV, da RDC nº 429/2020.

Se, no momento da confecção do rótulo, mesmo empregando todos esses recursos de compactação, for verificado que a tabela nutricional não caberá numa única superfície contínua da embalagem, o fabricante deve partir para o próximo passo, que é testar se o modelo linear será adequado para o fim pretendido, observando o disposto no art. 17, I a III, da RDC nº 429/2020.

Por fim, cabe ressaltar que, segundo o art. 17, parágrafo único, da RDC nº 429/2020, para as embalagens com superfície disponível para rotulagem menor ou igual a 100 cm², a tabela nutricional pode ser declarada em superfície encoberta desde que acessível ou na embalagem secundária, caso exista.

148. Como deve ser realizada a declaração de vitaminas e minerais no modelo linear de tabela nutricional?

Para a declaração de vitaminas e minerais no modelo linear de tabela nutricional, os nutrientes devem ser declarados após o sódio. Conforme o Anexo XIV da IN nº 75/2020, deve-se utilizar o **black circle** como símbolo separador dos constituintes. Ressaltamos que não devem ser utilizados hifens para separação dos constituintes. Nesses casos, deve ser respeitada a ordem de declaração dos nutrientes definida no Anexo XI da IN nº 75/2020.

Por exemplo, partindo da declaração do sódio, a apresentação deve ser: • Sódio 00 mg (**00 mg, 0%**) • Vitaminas, das quais: Vitamina A 00 µg (**00 µg, 0%**), Vitamina D 00 µg (**00 µg, 0%**), Vitamina C 00 mg (**00 mg, 0%**) • Minerais, dos quais: Cobre 00 µg (**00 µg, 0%**), Magnésio 00 mg (**00 mg, 0%**), Zinco 00 mg (**00 mg, 0%**).

149. Existe uma medida de proporcionalidade para uso da forma reduzida da tabela nutricional nas embalagens?

Não. Os critérios para o uso da formatação reduzida estão disciplinados no art. 16, §3º, da RDC nº 429/2020. Conforme essas disposições, a formatação reduzida somente deve ser aplicada quando não exista espaço suficiente para a declaração da tabela em uma única superfície. Os recursos disponíveis estão listados nos incisos do referido parágrafo e compreendem:

- a) declaração simplificada de vitaminas e minerais, segundo critérios do Anexo X da IN nº 75/2020;
- b) abreviação dos nomes dos nutrientes, conforme Anexo XI da IN nº 75/2020;
- c) alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida definidos no Anexo XII da IN nº 75/2020; e
- d) aplicação das fontes condensadas para formatação reduzida definidas no Anexo XII da IN nº 75/2020.

Esclarecemos que não há restrição ao uso combinado dos recursos de compactação. O que não é aceitável, nos termos do art. 16, §3º, da RDC nº 429/2020, é que o fabricante utilize esses recursos de compactação em situações em que é possível a aplicação do formato padrão em uma superfície contínua do rótulo.

Convém lembrar que, de acordo com o art. 34 da RDC nº 429/2020, as empresas podem ser solicitadas a apresentar a documentação que demonstre o atendimento aos requisitos de legibilidade da tabela nutricional, incluindo as avaliações da tabela padrão e dos recursos de compactação.

150. Existe uma ordem para declaração dos constituintes na tabela nutricional?

Sim. De acordo com o art. 16, II, da RDC nº 429/2020, a formatação da tabela nutricional deve 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 nº 75/2020.

151. No caso de produtos para dietas com restrição de lactose, como deve ser a ordem de declaração da lactose e da galactose e glicose resultantes da hidrólise da lactose na tabela nutricional?

O art. 5º, § 4º, da RDC nº 429/2020 exige que, nos alimentos para dietas com restrição de lactose, sejam informadas as quantidades de lactose e galactose presentes no produto. A declaração da quantidade de glicose é opcional.

O Anexo XI da IN nº 75/2020 define que os dissacarídeos específicos (ex. lactose) devem ser declarados após os açúcares adicionados, seguidos dos monossacarídeos (ex. galactose e glicose). Ressalta-se que os açúcares totais serão declarados com uma indentação de nível 1, pois fazem parte dos carboidratos, que serão declarados sem indentação. Os demais tipos de açúcares (ex. adicionados, lactose, galactose e glicose) serão declarados com uma indentação de nível 2, pois são parte do conceito de açúcares totais.

Assim, a lactose remanescente deve ser declarada após os açúcares adicionados com uma indentação de nível 2. Em seguida, devem ser declaradas a galactose e a glicose (opcional), também com indentação de nível 2.

152. Qual a ordem para declaração de substância bioativa objeto de alegação?

A ordem de declaração dos constituintes na tabela nutricional é definida pelo Anexo XI da IN nº 75/2020, que define que as substâncias bioativas devem ser as últimas a serem apresentadas, sem indentação.

Porém, não existe uma ordem a ser seguida para a declaração das diferentes substâncias bioativas. Portanto, quando for exigida a declaração de duas ou mais substâncias bioativas na tabela nutricional, o fabricante deve decidir qual a ordem de declaração das substâncias bioativas.

153. Como devem ser declarados os aminoácidos na tabela nutricional? Há diferenças a serem observadas para aminoácidos isolados adicionados e aminoácidos naturalmente presentes nas proteínas?

De acordo com o Anexo XI da IN nº 75/2020, aminoácidos específicos devem ser declarados na tabela nutricional abaixo da declaração de proteínas, no primeiro nível de indentação. Não há distinção na formatação da declaração de aminoácidos isolados e aminoácidos intrínsecos.

Todavia, é necessário observar que os aminoácidos isolados adicionados aos alimentos não podem ser computados para o conteúdo de proteína do produto, pois não atendem a definição de proteínas do art. 3º, XXX, da RDC nº 429/202º, por estarem na forma isolada e não serem polímeros.

154. Gordura trans precisa estar com trans em itálico na tabela nutricional?

Não. O Anexo XI da IN nº 75/2020 não apresenta no nome do nutriente a palavra trans em itálico.

155. É permitida a declaração de tabela nutricional bilíngue ou de tabelas nutricionais em outros idiomas?

A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 não preveem a possibilidade de declaração de tabelas bilíngues. A GGALI considera que tal prática contraria os requisitos do Capítulo II da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020.

Embora o propósito da declaração de tabelas nutricionais bilíngues seja facilitar o comércio internacional do alimento, há muitas diferenças nos requisitos técnicos para declaração desta informação entre os países, incluindo, por exemplo, diferenças nas definições de nutrientes, nos nutrientes de declaração obrigatória, nas condições para declaração de nutrientes opcionais, nas bases exigidas para declaração dos valores nutricionais, nos VDR empregados para a declaração do %VD, nas regras de legibilidade e formatação da tabela nutricional (ex. nome dos nutrientes, ordem de declaração, regras para arredondamento e expressão dos valores, tipo e tamanho de letra, nível de contraste, regras de compactação), nas regras para declaração da tabela nutricional em embalagens múltiplas e nos requisitos para determinação do valor nutricional.

Portanto, a declaração da tabela nutricional em outros idiomas só pode ser realizada, de forma complementar, à declaração da tabela nutricional em português, considerando o disposto no art. 8º, I, da RDC nº 727/2022, que estabelece que as informações obrigatórias na rotulagem dos alimentos embalados devem estar em português, sem prejuízo da existência de texto em outros idiomas.

156. Podem ser aplicadas etiquetas adesivas para a declaração da tabela nutricional?

A regulamentação sobre o uso de etiquetas na rotulagem é disciplinada pela RDC nº 727/2022.

As informações coladas sobre a embalagem estão contempladas no conceito de rotulagem geral definido no art. 3º, XIX, da RDC nº 727/2022 como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Assim as informações nutricionais, incluindo a rotulagem nutricional frontal e a tabela nutricional, podem ser veiculadas por meio de etiquetas complementares desde que estas atendam aos requisitos para declaração da rotulagem nutricional da RDC nº 429/2020, incluindo as regras de legibilidade, bem como os princípios gerais de rotulagem, constantes do art. 4º da RDC nº 727/2022.

As etiquetas complementares não podem prejudicar o acesso dos consumidores a outras informações de declaração obrigatória em português que constem da rotulagem original.

157. A Anvisa fornece autorização para declaração da tabela nutricional com formatos reduzidos quando não for possível atender os requisitos da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020?

A GGALI tem recebido alguns pleitos de empresas e associações para que seja fornecida autorização para declaração da tabela nutricional com formatos mais reduzidos do que aqueles exigidos pela RDC nº 429/2020 e pela IN nº 75/2020.

Nesse sentido, cabe reforçar que tais demandas não encontram amparo legal na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020, e que estas normas já estabelecem diversas alternativas de compactação da tabela nutricional, bem como exceções para sua declaração compulsória.

Convém lembrar que a adoção de requisitos padronizados de legibilidade para declaração da tabela nutricional foi uma das medidas adotadas para assegurar a visibilidade e a leitura das informações nutricionais dos alimentos pelos consumidores à luz dos problemas identificados, contribuindo para o atendimento aos objetivos definidos para a intervenção regulatória de aperfeiçoar a visibilidade e legibilidade das informações nutricionais e de facilitar a compreensão da rotulagem nutricional pelos consumidores brasileiros para a realização de escolhas alimentares, conforme Relatório de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. Portanto, esses pleitos também contrariam os objetivos da intervenção regulatória.

Os exemplos analisados demonstraram que as empresas não tentaram realizar alterações significativas nos leiautes dos seus produtos para inserção da nova tabela nutricional, mantendo a maior parte da área disponível para rotulagem destinada a declaração de informações voluntárias.

Verifica-se, portanto, uma tentativa de perpetuação do comportamento inadequado de inversão da hierarquia das informações de saúde pública, que embora sejam de declaração obrigatória nos rótulos dos alimentos para promover e proteger a saúde da população (ex. tabela nutricional, lista de ingredientes, advertências de alergênicos, lactose e glúten)

continuam ocupando um espaço inadequado, frente às informações de caráter publicitário e voluntário, que continuam ocupando a maior parte da área disponível para rotulagem.

Com a entrada em vigor das novas regras de rotulagem nutricional, a declaração da tabela nutricional passará a ocupar uma área maior da rotulagem, o que exigirá alterações mais profundas nas embalagens e nos dizeres de rotulagem dos alimentos e, eventualmente, supressão ou redução das informações de caráter voluntário. Inclusive, esse foi um dos fatores que motivou a adoção de um longo prazo de adequação às normas de rotulagem nutricional, conforme arts. 50 e 51 da RDC nº 429/2020.

Portanto, as empresas precisam reavaliar de forma mais profunda suas embalagens e leiautes, priorizando a declaração da tabela nutricional em detrimento da declaração de outras informações de caráter opcional.

Esclarecimentos sobre as regras de declaração da rotulagem nutricional frontal.

158. A declaração da rotulagem nutricional frontal é obrigatória para quais alimentos?

De acordo com o art. 18 da RDC nº 429/2020, 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 nº 75/2020.

Assim, não é necessário que o alimento contenha os 3 (três) nutrientes em quantidades iguais ou superiores às definidas para declarar a rotulagem nutricional frontal. Tendo apenas 1 (um) dos nutrientes em quantidade igual ao superior ao definido, é obrigatória a declaração da rotulagem nutricional frontal, conforme modelos apresentados no Anexo XVII da IN nº 75/2020.

159. A declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada para algum alimento?

Sim. De acordo com o art. 18, §1º, da RDC nº 429/2020, para os alimentos listados no Anexo XVI da IN nº 75/2020, é vedada a declaração da rotulagem nutricional frontal. A lista compreende os seguintes alimentos, a saber:

- a) frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos;
- b) farinhas;
- c) carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados;
- d) ovos;
- e) leites fermentados;
- f) queijos;
- g) leites de todas as espécies de animais mamíferos;
- h) leite em pó;
- i) azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados;
- j) sal destinado ao consumo humano;
- k) fórmulas infantis;
- l) fórmulas para nutrição enteral;
- m) alimentos para controle de peso;

- n) suplementos alimentares;
- o) bebidas alcoólicas;
- p) produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial;
- q) produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação;
- r) aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; e
- s) fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

Entretanto, salientamos que as disposições relacionadas à rotulagem nutricional frontal passam a ser aplicadas aos alimentos das categorias listadas nas letras (a) a (f), caso tenham adição de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto. Para referência das quantidades significativas, deve-se considerar as quantidades que extrapolam os limites estabelecidos no Anexo IV da IN nº 75/2020.

160. Há algum caso em que a declaração da rotulagem nutricional frontal é opcional?

Sim. De acordo com o art. 18, §3º, da RDC nº 429/2020, a declaração da rotulagem nutricional frontal é opcional para os seguintes produtos:

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

161. A declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada na pasta de amendoim ou na cocada?

Não. A pasta de amendoim e a cocada não são alimentos listados no Anexo XVI, item 1, da IN nº 75/2020. Portanto, a rotulagem nutricional frontal não está vedada nesses casos.

162. A declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada no bacon e em outros produtos cárneos?

Não. O bacon e outros produtos cárneos não são carnes e, portanto, não fazem parte dos alimentos elencados no Anexo XVI, item 3, da IN nº 75/2020. Portanto, a rotulagem nutricional frontal não está vedada para esses produtos.

As carnes são compreendidas como as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluindo a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial, conforme art. 276 do Decreto nº 9.013/2017.

Esse conceito também abarca os miúdos que, pelo art. 278 do Decreto nº 9.013/2017, são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial (ex. língua, fígado, coração).

Já os produtos cárneos são definidos pelo art. 283 do Decreto nº 9.013/2017 como aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia.

Como exemplo de produtos cárneos, temos: toucinho, carnes temperadas, almôndega, hambúrguer, quibe, linguiça, mortadela, salsicha, presunto, apresuntado, fiambre, salame, pepperoni, copa, lombo, bacon, pururuca, torresmo, charque, banha, patê e caldo de carne.

163. No caso de produtos cárneos salgados e de peixes salgados cujo preparo indicado pelo fabricante requer dessalga, para avaliar se esses produtos atendem os limites de sódio do Anexo XV da IN nº 75/2020, devo considerar o teor de sódio após a dessalga?

Conforme o art. 19, parágrafo único, da RDC nº 429/2020, no caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, os limites de que trata o Anexo XV da IN nº 75/2020 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.

Assim, considerando que o preparo alguns produtos cárneos salgados e de peixes salgados requerem adição de água para dessalga, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, a avaliação do teor de sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal deve ser realizada no alimento dessalgado.

164. No caso de um queijo cujo PIQ ultrapasse os limites de gorduras saturadas e sódio definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020, a declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada?

Depende. Conforme o Anexo XVI da IN nº 75/2020, a declaração da rotulagem nutricional frontal é vedada para os queijos que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020.

Portanto, quando o queijo for adicionado de ingredientes opcionais autorizados pelo PIQ que contribuam com valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio, a declaração da rotulagem nutricional frontal não está vedada.

Caso o queijo seja adicionado apenas de ingredientes obrigatórios exigidos pelo PIQ e as quantidades de gorduras saturadas e de sódio ultrapassem os limites estabelecidos no Anexo XV da IN nº 75/2020, a declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada.

165. No caso de um queijo com adição de ingredientes opcionais autorizados pelo PIQ que agreguem apenas valor nutricional significativo de sódio, a declaração da rotulagem nutricional frontal se aplica apenas ao sódio? Para avaliar se esse queijo atende os limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020, devo considerar a quantidade total de sódio?

De acordo com o art. 18, §2º, da RDC nº 429/2020, caso os queijos, que estão elencados no Anexo XVI, item 6, da IN nº 75/2020, tenham adição de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV da IN nº 75/2020, a declaração da rotulagem

nutricional frontal se aplica somente aos nutrientes que tiverem seu valor original alterado pela adição destes ingredientes.

Portanto, se o queijo for adicionado de ingredientes opcionais que agreguem apenas valor nutricional significativo de sódio, a rotulagem nutricional frontal não está vedada para este nutriente.

Nesse caso, para definir a necessidade de veiculação desta informação, deve ser avaliado se a quantidade total de sódio do produto, considerando o sódio presente nos ingredientes obrigatórios e opcionais, é igual ou superior aos limites do Anexo XV da IN nº 75/2020.

166. A declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada no requeijão?

Não. O requeijão não é considerado um queijo e, portanto, não faz parte dos produtos elencados no Anexo XVI, item 6, da IN nº 75/2020. Portanto, a rotulagem nutricional frontal não está vedada nesse caso.

O art. 394 do Decreto nº 9.013/2017, define requeijão como um produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida e/ou enzimática, do leite, opcionalmente adicionados de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite, condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias. Esse produto é regulamentado pela Portaria MAPA nº 359/1997.

167. No caso de uma mistura para preparo de bolo, os limites do Anexo XV da IN nº 75/2020 devem ser verificados na quantidade de mistura suficiente para preparar 100 gramas de bolo ou em 100 gramas do bolo pronto sem considerar os ingredientes adicionados?

De acordo com o art. 19, parágrafo único, da RDC nº 429/2020, no caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, os limites estabelecidos no Anexo XV da IN nº 75/2020 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.

Assim, devem ser consideradas as quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio presentes em 100 gramas do produto pronto para consumo, sem considerar o valor nutricional dos ingredientes adicionados.

168. Como deve ser feito o cálculo para fins de aplicação dos limites para rotulagem nutricional para tempero? As instruções de preparo de algum alimento no rótulo do tempero justificam seu enquadramento como alimento que requer preparo com adição de outros ingredientes?

O tempero não se enquadra na condição descrita no art. 19, parágrafo único, da RDC nº 429/2020, tendo em vista que o produto, em si, não requer a adição de outros ingredientes para seu uso. Ou seja, é um produto pronto para consumo, sendo apenas adicionado, por exemplo, ao feijão, à carne ou a outro alimento qualquer.

Para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal, devem-se observar os limites estabelecidos no Anexo XV da IN nº 75/2020, considerando o alimento tal como exposto à venda, de acordo com o art. 19 da RDC nº 429/2020, devendo ser considerado o tempero e não o feijão ou a carne, conforme o exemplo acima. Da mesma forma, a tabela nutricional deve se referir apenas ao tempero e não ao feijão, à carne ou a outro alimento qualquer preparado com o tempero.

169. No caso de adoçantes dietéticos, que não são consumidos conforme expostos à venda e são adicionados aos alimentos em quantidades inferiores a 100 gramas, o que deve ser considerado para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal?

Esclarecemos que os adoçantes dietéticos não necessitam de preparo, pois já estão prontos para consumo. Assim, para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal, devem-se observar os limites estabelecidos no Anexo XV da IN nº 75/2020, considerando o alimento tal como exposto à venda, conforme art. 19 da RDC nº 429/2020.

170. No caso de uma caixa de bombons sortidos em que todas as unidades possuam a mesma rotulagem nutricional frontal, é permitido declarar somente uma rotulagem nutricional frontal no painel principal sem identificação de cada unidade?

Não. O art. 20, §3º, da RDC nº 429/2020 estabelece que, nos casos em que as unidades de alimentos sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e não requeiram consumo conjunto, pode ser realizada a identificação agrupada das unidades distintas que possuam mesma rotulagem nutricional frontal.

Portanto, no caso em tela, é permitido declarar apenas uma rotulagem nutricional frontal, desde que acompanhada da identificação dos tipos de bombons para os quais essa informação é referente, de forma a informar adequadamente o consumidor que todas as unidades do produto possuem essa característica nutricional.

171. Em relação aos limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020, para declaração da rotulagem nutricional frontal em sólidos, como proceder no caso de alimentos cuja quantidade de açúcares adicionados seja superior a 15 gramas por 100 gramas do produto, mas cuja quantidade na porção é inferior?

Para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal, devem ser considerados os limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020 com base em 100 gramas ou 100 mililitros do alimento tal como exposto à venda, conforme arts. 18 e 19 da RDC nº 429/2020.

O limite foi estabelecido a partir da concentração do nutriente no produto e não pela quantidade existente na porção. Assim, caso o produto contenha quantidade maior ou igual a 15 gramas de açúcares adicionados por 100 gramas do alimento, mesmo que a quantidade seja menor na porção, deve-se declarar o alto conteúdo desse nutriente no rótulo, conforme modelo previsto no Anexo XVII da IN nº 75/2020.

172. Se um alimento contém exatamente 15 gramas de açúcares adicionados por 100 gramas de produto, é obrigatória a declaração da rotulagem nutricional frontal mesmo aplicando a tolerância de 20%?

No caso de nutrientes cujo consumo excessivo está associado a um maior risco à saúde, como os açúcares adicionados, foi estabelecido um limite máximo de variação de 20% para

fins de fiscalização. Assim, de acordo com o art. 33, I, da RDC nº 429/2020, a quantidade de açúcares adicionados presentes no alimento não pode ser superior a 20% do valor declarado no rótulo, não existindo um limite mínimo.

No exemplo em questão, para fins de fiscalização, o alimento não pode conter mais do que 18 gramas de açúcares adicionados (limite máximo de 20%). Esse limite é adotado, tendo em vista diversas variáveis que podem impactar na precisão dos valores nutricionais, como a metodologia aplicada na análise.

Porém, essa tolerância não pode ser utilizada para mascarar o teor nutricional do alimento. No caso em tela, como é sabido que o alimento contém 15 gramas de açúcares adicionados por 100 gramas do alimento, essa é a quantidade que deve ser considerada, tanto para a declaração da rotulagem nutricional frontal, conforme art. 18 da RDC nº 429/2020, quanto para a declaração da tabela nutricional.

173. A declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada para o açúcar embalado?

O açúcar embalado (ex. sacarose obtida da cana-de-açúcar) não consta do Anexo XVI da IN nº 75/2020, e, portanto, a declaração da rotulagem nutricional frontal não está vedada para esse alimento.

Porém, como esse produto é composto apenas por sacarose que não está adicionada a outro alimento no momento de oferta ao consumidor, a quantidade de açúcares adicionados declarados na tabela nutricional será zero e o produto não atenderá os limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020.

Quando o açúcar embalado for destinado exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a declaração da rotulagem nutricional frontal está vedada, conforme Anexo XVI, itens 16 e 17, da IN nº 75/2020.

Esclarecimentos sobre as regras de legibilidade da rotulagem nutricional frontal.

174. Como definir o tamanho de fonte para embalagens com área de painel principal igual ou maior a 35 cm² até 100 cm², já que o Anexo XVIII da IN nº 75/2020 não traz um limite mínimo?

O Anexo XVIII da IN nº 75/2020 não traz um limite mínimo de fonte para embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35 cm² até 100 cm².

Para esses casos, o tamanho da fonte será definido pelo tamanho do símbolo que, por sua vez, é determinado pela área do painel principal.

É importante reforçar que há uma relação fixa de proporção entre tamanho de fonte e do símbolo, que está definida no Anexo XVIII da IN nº 75/2020 e está ilustrada na malha construtiva disponível no portal.

Assim, o tamanho da fonte variará à medida que o símbolo seja maior ou menor, que, por sua vez, varia em função da área do painel principal.

Por exemplo, um símbolo com dois blocos informativos, com uma área de ocupação de 3,5% do painel principal, terá um tamanho maior em um produto que apresenta um painel principal de 90 cm² do que em um produto que tenha um painel principal de 40 cm². O tamanho da fonte variará de forma proporcional ao tamanho do símbolo.

Importa registrar que para produtos com painel igual ou maior que 35 cm² até 100 cm² a fonte não deve exceder 9 pontos, condição em que o tamanho da fonte passa a delimitar o tamanho do símbolo.

175. Qual a definição adotada para mensurar a área de painel principal? Em embalagens *flow pack* as áreas do mordente, inclinadas, de difícil visualização e recortadas devem ser contabilizadas como painel principal?

O conceito de painel principal definido no art. 3º, XXV, da RDC nº 429/2020 é idêntico ao conceito constante no art. 3º, XVI, da RDC nº 727/2022, que está harmonizado no Mercosul.

Entretanto, essa definição deve ser aplicada em conjunto com os requisitos constantes no art. 3º, XXXV, da RDC nº 429/2022, que define que a superfície disponível para rotulagem é a área total da rotulagem definida a partir das especificidades da embalagem, excluindo-se os locais deformados e de difícil visualização. Desta forma, as áreas de difícil visualização e deformações não devem ser contabilizadas no cálculo da área do painel principal.

176. Considerando que o texto da rotulagem frontal deve estar na mesma direção dos textos do rótulo, é obrigatório que todos os textos do painel frontal estejam na mesma direção?

Não. O art. 21, III, da RDC nº 429/2020 determina que a rotulagem nutricional frontal tenha a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo.

A GGALI entende que em função da variabilidade de formatos de embalagens existentes e da dificuldade de utilizar a mesma orientação para todas as informações da rotulagem, é pertinente que seja considerado o sentido das informações mais relevantes do painel principal do produto, como a denominação de venda e a marca.

177. No Anexo XVIII da IN nº 75/2020, a altura da letra A, que representa o Y, é a medida da letra A na fonte *Arial Narrow*?

Sim. O "Y" equivale à altura da letra "A" na fonte *Arial Narrow*, fonte que deve ser utilizada na declaração da rotulagem nutricional frontal, conforme Anexo XVIII da IN nº 75/2020.

Importante esclarecer que, para a rotulagem nutricional frontal, foi adotada uma relação de proporcionalidade entre os elementos que compõem o símbolo, abordagem que confere maior flexibilidade, além de seu uso ser consagrado no campo do design gráfico. Esta relação de proporcionalidade está ilustrada na malha construtiva disponível no portal.

178. Rótulos bilíngues podem apresentar modelos de rotulagem nutricional frontal adotados por outros países?

Não. Conforme o art. 23 da RDC nº 429/2020, outros modelos de rotulagem nutricional frontal diferentes daquele definido nesta RDC não podem estar visíveis no rótulo.

Esclarecimentos sobre as regras de declaração das alegações nutricionais.

179. As alegações nutricionais permitidas pela legislação são referentes a açúcares totais ou adicionados?

Conforme o Anexo XX da IN nº 75/2020, existem alegações referentes tanto a açúcares totais como a açúcares adicionados. A alegação "sem adição de açúcares", por exemplo, faz referência apenas aos açúcares adicionados, enquanto a alegação "não contém açúcares" é mais ampla, indicando que o produto contém um máximo de 0,5 gramas de açúcares por porção de referência, por 100 gramas ou mililitros e por embalagem individual, quando for o caso, e nenhum açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela nutricional.

180. No caso de iogurtes que tenham a alegação "sem adição de açúcares", mas tenham preparado de fruta em sua composição, deve-se declarar a frase "*fornece quantidades não significativas de açúcares"?

Não. De acordo com o Anexo IV da IN nº 75/2020, no caso da presença de quantidades não significativas de açúcares adicionados, o produto deve atender aos critérios estabelecidos de composição e rotulagem para o atributo nutricional "sem adição de açúcares", definidos no Anexo XX desta Instrução Normativa, e declarar o valor 0 (zero) na tabela nutricional, referente à quantidade de açúcares adicionados.

181. Produtos que contêm maltodextrina poderão continuar declarando a alegação "sem adição de açúcares"?

Depende. De acordo com o Anexo XX da IN nº 75/2020, o uso da alegação "sem adição de açúcares" exige o atendimento a quatro critérios de composição, a saber:

- a) o alimento não contém açúcares adicionados;
- b) o alimento não contém ingredientes que contenham açúcares adicionados;
- c) o alimento não contém ingredientes que contenham naturalmente açúcares e que sejam adicionados aos alimentos como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce; e

- d) não é utilizado nenhum meio durante o processamento, tal como o uso de enzimas, que possa aumentar o conteúdo de açúcares no produto final.

Em relação à maltodextrina, de acordo com a definição de açúcares adicionados da RDC nº 429/2020, caso esse ingrediente contenha frações de monossacarídeos e dissacarídeos e a maltodextrina seja adicionada a outros alimentos, este produto não poderá declarar a alegação “sem adição de açúcares”.

Caso a maltodextrina adicionada não tenha frações de monossacarídeos e dissacarídeos, não existiria essa restrição. Portanto, o fabricante do alimento deve sempre averiguar junto ao fabricante da maltodextrina, se este ingrediente possui fração de monossacarídeos e dissacarídeos em sua composição.

182. Os valores para enriquecimento de alimentos devem ser baseados no Anexo II da IN nº 75/2020 ou no Anexo I da RDC nº 714/2022?

Para fins de enriquecimento de alimentos, devem ser observados os requisitos definidos na RDC nº 714/2022, incluindo os limites mínimos definidos no seu Anexo I. Já a declaração das quantidades de nutrientes na tabela nutricional de alimentos enriquecidos deve observar os requisitos da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020.

183. Por que as alegações sobre lactose são as únicas aplicadas no produto tal como exposto à venda, conforme os critérios da IN nº 75/2020? Os critérios de alegações não devem ser aplicados no alimento pronto para o consumo, conforme art. 27 da RDC nº 429/2020?

De acordo com o art. 24 da RDC nº 429/2020, a declaração de alegações nutricionais deve seguir os critérios de composição e de rotulagem para declaração das alegações nutricionais estabelecidos nessa Resolução e nos Anexos XX e XXI da IN nº 75/2020.

Assim, para lactose deverá ser considerado o produto tal como exposto à venda, conforme estabelecido no Anexo XX da IN nº 75/2020, o que está alinhado aos requisitos da RDC nº 727/2022, para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

O art. 27 da RDC nº 429/2020 disciplina as situações em que deve ser considerado ou não o valor nutricional dos ingredientes adicionados conforme instruções de preparo indicadas

pelo fabricante no rótulo, todavia tais critérios aplicam-se apenas quando for estabelecido nos Anexos XX e XXI da IN nº 75/2020 que os critérios de composição e rotulagem para as alegações nutricionais se aplicam nos alimentos prontos para o consumo.

184. Com a vigência da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, a alegação "não contém lactose" será permitida para os alimentos em geral, além dos alimentos para dietas com restrição de lactose, que são regulamentados pela RDC nº 715/2022? Há conflito entre as normas?

A partir da vigência da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, outros alimentos, que não sejam aqueles para dietas com restrição de lactose, poderão declarar em seus rótulos a alegação "não contém lactose" desde que sejam atendidas às condições elencadas no Anexo XX da IN nº 75/2020.

Contudo, no caso dos alimentos para fins especiais para dietas com restrição de lactose, as alegações nutricionais relativas à lactose devem atender às regras dispostas na RDC nº 715/2022.

Portanto, não há conflito entre as normas citadas, apenas regras distintas para a declaração de "não contém lactose" dependendo da categoria do alimento.

185. No caso do produto Ghee, pode-se declarar "NÃO CONTÉM LACTOSE" se inserir em seguida a frase "COMO TODO GHEE" com mesma letra e com pelo menos 50% do tamanho? Nesse caso, é necessário declarar a quantidade de galactose na tabela nutricional?

Com a vigência da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, a alegação "não contém lactose" poderá ser declarada em qualquer alimento, desde que sejam atendidos todos os critérios de composição e de rotulagem estabelecidos nesses atos, incluindo a declaração da frase "COMO TODO GHEE", de acordo com os requisitos mínimos de legibilidade estabelecidos, caso essa seja uma característica inerente a todos os alimentos que recebem essa denominação de venda, bem como a declaração das quantidades de lactose e galactose na tabela nutricional.

186. Para alegação de fonte de proteína, a legislação exige que o teor de aminoácidos seja cumprido conforme o Anexo XXI da IN nº 75/2020. Qual tabela de composição de aminoácidos por grama de proteína é indicada para realização do cálculo?

Para usar a alegação "fonte de proteína", dois requisitos devem ser cumpridos, de acordo com o Anexo XX da IN nº 75/2020:

- a) mínimo de 10% do VDR de proteínas definido no Anexo II da IN nº 75/2020 por porção de referência e por embalagem individual, quando for o caso; e
- b) as quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI da IN nº 75/2020.

O perfil de aminoácidos para declaração de alegações de proteína, que estabelece a composição de referência (miligrama de aminoácido por grama de proteína), consta do Anexo XXI da IN nº 75/2020.

187. No caso de alegações nutricionais referentes ao conteúdo de gorduras totais, gorduras saturadas ou gorduras trans, é necessário declarar as quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol na tabela nutricional?

Não. Para a declaração de alegações nutricionais sobre ao conteúdo de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans, devem ser cumpridos os requisitos de rotulagem constantes do Anexo XX da IN nº 75/2020, não sendo exigida a declaração dos valores de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol na tabela nutricional, embora estes nutrientes possam ser declarados de forma voluntária, conforme art. 6º da RDC nº 429/2020.

188. Com a vigência da RDC nº 429/2020, há a necessidade de declarar junto à alegação nutricional comparativa o percentual de redução do valor energético ou do nutriente?

A RDC nº 429/2020 não exige que seja declarada junto à alegação nutricional comparativa a diferença no atributo objeto da comparação, seja valor energético ou conteúdo de nutrientes.

189. Um alimento pode ser considerado de referência quando fabricado em unidades fabris distintas, por empresas com razão social diferentes, porém do mesmo grupo econômico?

O art. 28 da RDC nº 429/2020 estabelece que, no caso de não existir um alimento de referência do mesmo fabricante, deve ser utilizado o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência comercializados no país. Empresas com razão social distintas, ainda que pertencentes ao mesmo grupo econômico, não são consideradas como o mesmo fabricante.

190. É permitida a declaração de alegações de propriedades funcional ou de saúde previamente aprovadas em alimentos com rotulagem nutricional frontal?

Sim. A RDC nº 429/2020 não apresenta nenhum requisito específico que proíba a declaração de propriedades funcionais ou de saúde em alimentos que apresentem rotulagem nutricional frontal. Nestes casos devem ser atendidos todos os requisitos sanitários para a declaração das alegações de propriedades funcional ou de saúde, bem como aqueles relativos à rotulagem nutricional.

Esclarecimentos sobre a determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional.

191. Como distinguir entre os açúcares naturais e os açúcares adicionados no caso de um sorvete formulado à base de leite, polpa de fruta e outros ingredientes?

Inicialmente, salientamos que é de responsabilidade do fabricante o conhecimento do processo de produção de seus alimentos e da composição dos ingredientes utilizados em seus produtos.

No caso em tela, não devem ser considerados, para fins de declaração de açúcares adicionados na tabela de informação nutricional, os açúcares naturalmente presentes no leite e na polpa de fruta.

No entanto, qualquer monossacarídeo e dissacarídeo adicionado pelo fornecedor a esses ingredientes deverá ser contabilizado como açúcar adicionado, assim como o açúcar presente nos aromatizantes ou outros aditivos porventura utilizados.

192. Para cálculo da quantidade de açúcares totais a ser declarada na tabela nutricional, basta subtrair a quantidade de fibras da quantidade de carboidratos?

Não. Considerando a definição de açúcares totais do art. 3º, II, da RDC nº 429/2020, o cálculo da quantidade de açúcares totais deve abranger apenas os monossacarídeos e dissacarídeos presentes no alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano, com exceção dos poliois.

Os carboidratos totais englobam os mono e dissacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos do alimento, incluindo os poliois, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano, conforme art. 3º, VIII, da RDC nº 429/2020.

Já as fibras alimentares são definidas como polímeros de carboidratos com três ou mais unidades monoméricas que não são hidrolisadas pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano, segundo o art. 3º, XIV, da RDC nº 429/2020.

Portanto, na perspectiva da regulamentação da rotulagem nutricional, as fibras alimentares não fazem parte do conceito de carboidratos totais, razão pela qual é incorreto

calcular a quantidade de açúcares totais a partir da subtração da quantidade de fibras da quantidade de carboidratos.

193. Para fins de fiscalização foram definidos os limites em mais ou menos 20% (a depender do nutriente), mas o que acontece com o limite oposto, não poderá haver nenhuma variação?

Não. A abordagem adotada para a definição dos limites de tolerância para fins de fiscalização, estabelecidos no art. 33 da RDC nº 429/2020, considerou o risco à saúde associado ao consumo dos nutrientes.

No caso dos nutrientes associados a um maior risco à saúde (ex. açúcares adicionados, gorduras saturadas, sódio), não há definição de um limite mínimo para fins de fiscalização, devendo apenas que os valores nutricionais não sejam superiores a 20% dos valores declarados no rótulo.

De maneira oposta, no caso dos nutrientes associados a uma maior proteção da saúde (ex. fibras alimentares, proteínas, vitaminas), não há definição de limite máximo para fins de fiscalização, devendo apenas que os valores nutricionais não sejam inferiores a 20% dos valores declarados no rótulo.

194. As tolerâncias definidas no art. 33 da RDC nº 429/2020 são válidas também para a rotulagem nutricional frontal?

Não. Para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal, o que deve ser considerado é se as quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio são iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020.

As tolerâncias definidas no art. 33 da RDC nº 429/2020 são para fins de fiscalização dos valores declarados na tabela nutricional e não podem ser estendidas aos limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020.

Esclarecimentos sobre a adequação à RDC nº 429/2020 e à IN nº 75/2020.

195. Produtos que já estão no mercado podem ser comercializados sem as adequações à nova legislação até 12 (doze) meses após a vigência da RDC nº 429/2020?

A RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 entraram em vigor no dia 9 de outubro de 2022. Após esta data, os produtos que já se encontram no mercado devem ter seus rótulos adequados aos novos regulamentos até o final dos prazos para adequação. Foram estabelecidos três prazos distintos de adequação:

- a) até 9 de outubro de 2023 (12 meses após a data de vigência da norma), para os alimentos em geral;
- b) até 9 de outubro de 2024 (24 meses após a data de vigência da norma), para os alimentos fabricados por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal; e
- c) até 9 de outubro de 2025 (36 meses após a data de vigência da norma), para as bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, observando o processo gradual de substituição dos rótulos.

De acordo com o art. 50, §4º, da RDC nº 429/2020, os produtos fabricados no decorrer do prazo de adequação, cujos rótulos ainda estejam conforme a RDC nº 360/2003, poderão ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

Os alimentos fabricados após o término do prazo de adequação deverão cumprir integralmente os requisitos de rotulagem constantes na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020.

196. Qual é o prazo de adequação dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial e aos serviços de alimentação?

De acordo com o art. 50, §1º, da RDC nº 429/2020, os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação devem estar adequados à Resolução a partir da data de sua entrada em vigor, ou seja, em 9 de outubro de 2022.

197. Qual o prazo de adequação para os produtos destinados aos serviços de alimentação que também podem ser comprados pelo consumidor final em redes atacadistas?

De acordo com o art. 50, §1º, da RDC nº 429/2020, os produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação devem estar adequados à Resolução a partir da data de sua entrada em vigor, ou seja, em 9 de outubro de 2022.

Os demais produtos, tais como aqueles comercializados tanto nos serviços de alimentação como para os consumidores finais, tem o prazo de 12 meses de adequação, até 9 de outubro de 2023.

Entretanto, salientamos que, de acordo com o art. 4º, §2º, da RDC nº 429/2020, ainda que não esteja com a rotulagem adequada às novas normas, não há nenhum impedimento legal para que as informações sejam encaminhadas aos clientes (indústrias ou serviços de alimentação) nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes.

198. Para produtos importados a data de entrada em vigência considera a data de fabricação ou a data de nacionalização do produto?

Nenhum dos dois. De acordo com o art. 50 da RDC nº 429/2020, o prazo de adequação se aplica aos produtos que, na data de entrada em vigor da norma (9/10/2022) já se encontram no mercado, ou seja, o produto já deve estar sendo ofertado ao consumidor antes de 9/10/2022.

199. Como será a fiscalização em relação ao prazo de adequação para os produtos que não apresentam data de fabricação, mas apenas data de validade? Como saber se o produto que está no mercado já deveria estar adequado à nova regulamentação?

Conforme o art. 34 da RDC nº 429/2020, a documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos neste regulamento deve ser disponibilizada à autoridade sanitária, quando requerida, de modo que, quando necessário, poderá ser verificada a data de fabricação do produto e o cumprimento da nova regulamentação. Portanto, é de responsabilidade da empresa ter documentos que demonstrem que o produto se

encontrava no mercado antes de 9/10/2022 e que nenhuma alteração nos rótulos foi realizada após esse período. Caso contrário, as novas regras de rotulagem nutricional já deverão ser observadas.

200. É necessário apresentar os rótulos adequados às novas normas de rotulagem nutricional para a Vigilância Sanitária local ou a Anvisa no caso de produtos registrados?

Não. De acordo com o item 7.4.1 da Resolução nº 23/2000, quando as modificações ocorrerem em função de atualização de legislação específica, não haverá ônus para a empresa nem necessidade de protocolizar essa modificação no órgão de Vigilância Sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município, desde que efetuadas dentro do prazo de adequação estabelecido pelo novo regulamento técnico. Ressaltamos que a responsabilidade dessa adequação é exclusiva da empresa.

201. A partir da vigência das normas, as adequações de produtos que já estão no mercado atualmente podem começar a ser realizadas. Neste caso, vão coexistir duas rotulagens diferentes ao mesmo tempo nas gôndolas?

Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação poderão seguir os critérios definidos pela RDC nº 360/2003 e serem comercializados até o fim do seu prazo de validade, de acordo com o art. 50, §4º, da RDC nº 429/2020. Vê-se, portanto, que a partir da vigência da RDC nº 429/2020, não há como todos os produtos do mercado estarem adequados às novas normas. Haverá um período de coexistência de rótulos adequados à RDC nº 360/2003 e outros adequados à RDC nº 429/2020.

202. Os acordos pactuados entre as indústrias de alimentos e o Ministério da Saúde para a redução de sódio e açúcar presentes nos alimentos permanecerão vigentes a partir da vigência da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020?

A RDC nº 429/2020 não substitui e nem altera o termo de compromisso firmado entre o Ministério da Saúde e as associações do setor alimentício em 2011 para redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. A referida Resolução traz como novidade a definição de limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de

declaração da rotulagem nutricional frontal nos rótulos de alimentos embalados, não alterando os acordos estabelecidos.