

ENTENDA OS RÓTULOS

Diante das dificuldades de leitura e entendimento da rotulagem nutricional de alimentos, surgiu a necessidade de um aprimoramento da norma, com informações mais completas e claras para o consumidor. Depois de um longo processo regulatório envolvendo diversos atores, reuniões técnicas e consulta pública, uma nova norma foi aprovada pela Anvisa em outubro de 2020, em meio à pandemia de COVID-19.

Apesar de apresentar algumas limitações técnicas, a nova norma de rotulagem nutricional de alimentos embalados representa um grande avanço na garantia do direito do consumidor à informação.

O QUE MUDA COM A NOVA ROTULAGEM:

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Padronização do design para apresentação da tabela de informação nutricional na embalagem, como cor, tipo e tamanho da fonte, a fim de garantir identidade visual e legibilidade.

Apresentação do número de porções na embalagem, além da porção definida do alimento em gramas e em medida caseira correspondente.

Inclusão da apresentação das quantidades do valor energético e dos nutrientes em 100 g ou 100 mL do produto, o que facilita a comparação entre produtos, além da porção e da porcentagem do valor diário (%VD), que já estavam contempladas na norma anterior.

Obrigatoriedade da apresentação das quantidades de açúcares totais e adicionados, separadas do valor total de carboidratos.

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

O modelo de rotulagem nutricional frontal é um retângulo com lupa em preto e branco seguido da expressão “alto em” para três nutrientes: açúcar adicionado, gordura saturada e sódio.

O selo deve ser localizado na metade superior do painel principal da embalagem e seu tamanho segue uma razão de proporção ao tamanho da embalagem.

Critério de elegibilidade: a rotulagem nutricional frontal é vedada para produtos que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto (exemplos: frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, farinhas; carnes e pescados, ovos, queijos) e é sempre vedada em produtos como fórmulas infantis, leite, ingredientes culinários (sal, azeite, óleo vegetal), suplementos alimentares, entre outros.

Modelo de perfil de nutrientes: para cada nutriente há um ponto de corte para a declaração da rotulagem nutricional frontal.



LIMITES DE AÇÚCARES ADICIONADOS, GORDURAS SATURADAS E SÓDIO PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

NUTRIENTES	ALIMENTOS SÓLIDOS OU SEMISSÓLIDOS	ALIMENTOS LÍQUIDOS
AÇÚCARES ADICIONADOS	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.
GORDURAS SATURADAS	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento.
SÓDIO	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento.



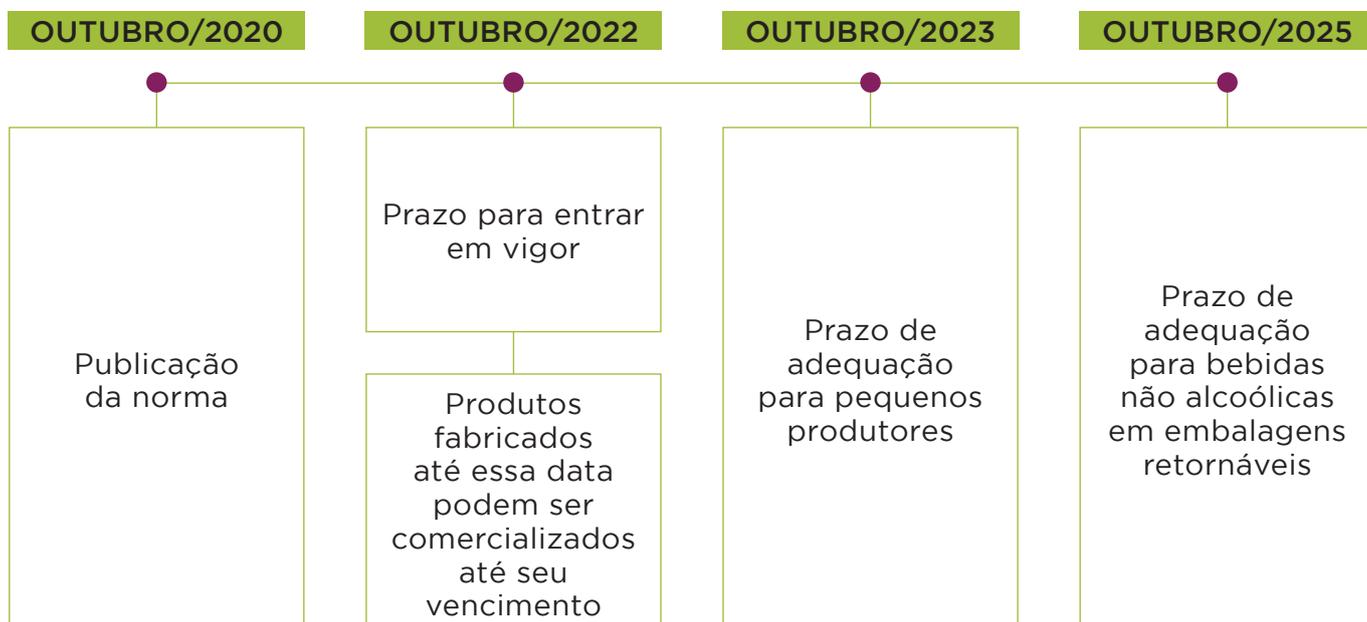
ALEGAÇÕES

Não podem estar na metade superior do painel principal da embalagem de alimentos que contenham a rotulagem nutricional frontal.

Alimentos com selo de alto teor de sódio, gordura saturada e/ou açúcar adicionado não podem apresentar alegações desses nutrientes - no caso da gordura saturada, não pode haver alegação de gorduras totais, saturadas, trans ou colesterol.



PRAZO DE IMPLEMENTAÇÃO



PONTOS QUE AINDA PRECISAM AVANÇAR



Apesar da vitória de termos uma nova norma de rotulagem nutricional, ainda existem desafios a serem superados para que o consumidor tenha o seu direito à informação de fato garantido e, assim, possa fazer escolhas alimentares conscientes e mais saudáveis. A seguir, listamos alguns pontos de atenção que precisam avançar na discussão:

O perfil de nutrientes adotado pela Anvisa é menos rígido, o que deixa muitos produtos não saudáveis sem a lupa. O perfil de nutrientes da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) estabelece limites mais adequados para a identificação dos produtos processados e ultraprocessados que devem ter seu consumo evitado com base na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

A presença de edulcorante nos produtos não será informada por meio do rótulo frontal, ingrediente que muitas vezes passa despercebido na lista de ingredientes pelos consumidores e cujo consumo é potencialmente prejudicial à saúde.

O prazo para o início da implementação da norma foi bastante longo (24 meses), diferente de outros países da América Latina, e é ainda mais longo para refrigerantes em embalagens retornáveis, o que é bastante preocupante visto que essas bebidas apresentam alto teor de açúcar adicionado e de sódio em algumas versões.

A manutenção da informação nutricional por porção e por %VD pode causar confusão ao consumidor, uma vez que as necessidades nutricionais variam de pessoa para pessoa e a porção indicada no rótulo nem sempre é a quantidade usualmente consumida.

A publicidade infantil não é proibida na presença do rótulo frontal, o que pode causar enfraquecimento da mensagem nutricional.

A permissão de alegações em produtos com selos pode causar confusão ao consumidor: um produto que tem o selo de “alto em gordura saturada” pode ter também a alegação de “rico em fibras” e a tomada de decisão se torna mais difícil.

