

# Relatório preliminar de Análise de Impacto Regulatório de Rotulagem Nutricional





# Estrutura do Relatório de AIR

## Resumo executivo

1. Introdução
2. Identificação de análise do problema regulatório
3. Identificação dos atores e grupos afetados pelo problema
4. Identificação da base legal que ampara a atuação da Anvisa
5. Definição dos objetivos da intervenção regulatória
6. Experiências regulatórias internacionais
7. Revisão das evidências científicas sobre rotulagem nutricional frontal
8. Descrição e análise das possíveis alternativas de ação
9. Análise dos possíveis impactos
10. Estratégia de implementação, fiscalização e monitoramento
11. Riscos das alternativas de ação
12. Referências bibliográficas



Relatório Preliminar de Análise de Impacto  
Regulatório sobre Rotulagem Nutricional  
Gerência-Geral de Alimentos

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

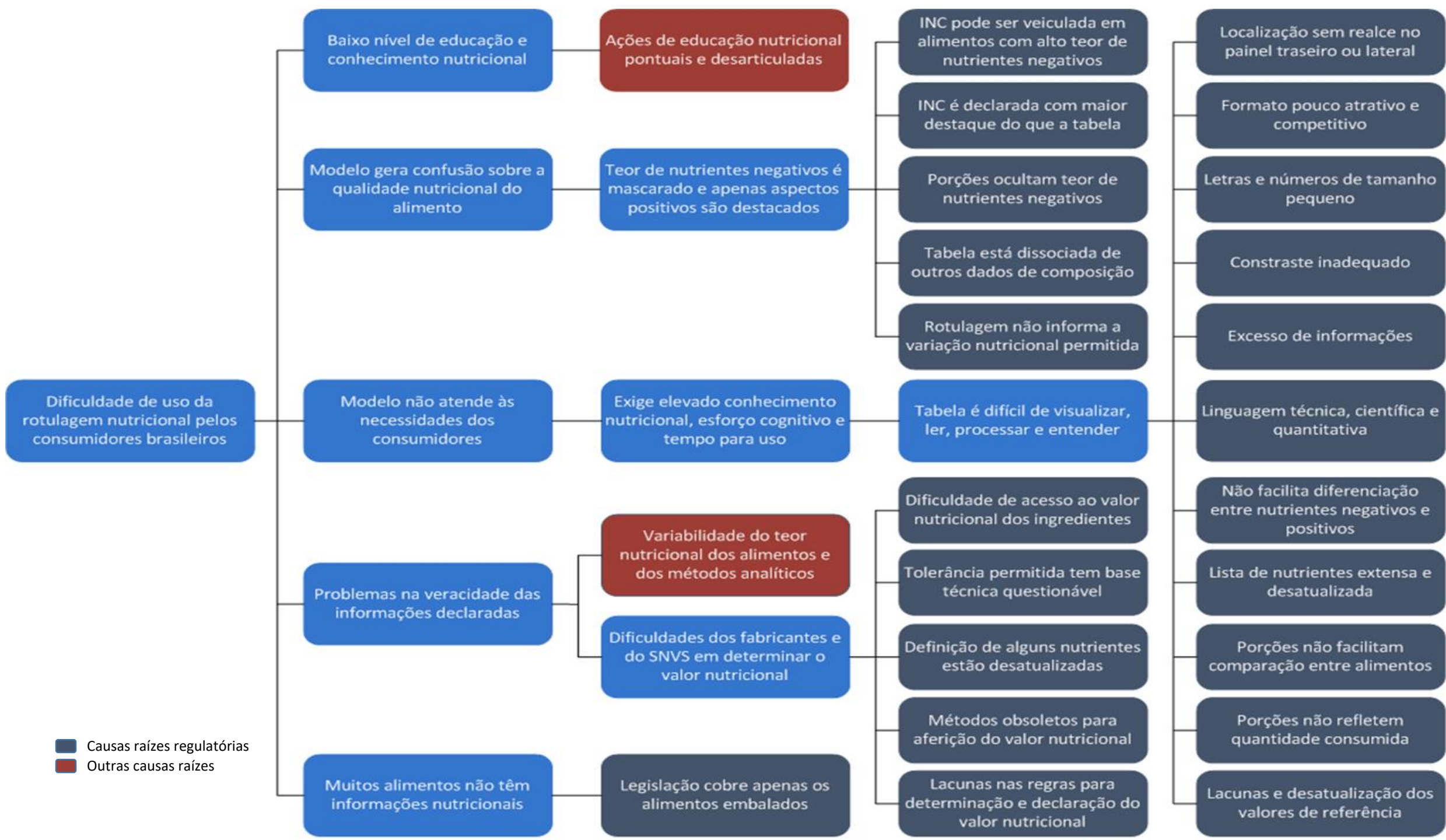
Brasília/DF  
Maio de 2018





# Problema regulatório e causas raízes identificadas







# Causas raízes da rotulagem nutricional

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Porção de 50g de arroz cru (1/4 de xícara)		
Quantidades por porção		VD*
Valor energético	180kcal = 752kJ	9%
Carboidratos	39g	13%
Proteínas	3,6g	5%
Gorduras totais	1,0g	2%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	2,4g	10%
Sódio	1 mg	0%

\*% dos Valores Diários de referência 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.  
\*\*Não possui Valor Diário de referência especificado.

- Localização sem realce na parte traseira ou lateral.
- Letras e números com tamanho pequeno.
- Excesso de informações técnicas, científicas e quantitativas.
- Contraste inadequado.
- Formato pouco atrativo e competitivo.
- Dissociado de outras informações de composição.
- Lista de nutrientes desatualizada.
- Porções dificultam comparação entre alimentos.
- Porções ocultam teor de nutrientes negativos.
- Desatualização nos parâmetros de referência do %VD.





# Causas raízes da rotulagem nutricional

- Apresentação obrigatória.
- Linguagem complexa, técnica e matemática.
- Contempla aspectos positivos e negativos.
- Não compete com material promocional.
- Formato tabular ou linear sem destaque.
- Localização na parte traseira ou lateral.
- Letras de tamanho pequeno.
- Contraste inadequado.

Tabela nutricional

Tabela Nutricional	
por 100 g (2 medidas dosadoras)	
por porção	
Energético	164 kcal ou 647 kJ
Carboidratos	2,0 g
Proteínas	30 g
Ácidos gordos Totais	2,0 g
Ácidos gordos Saturados	1,0 g
Ácidos gordos Trans	0 g
Sódio	0 mg
Alimento	30 mg

- Apresentação voluntária.
- Linguagem simples e qualitativa.
- Destaca apenas aspectos positivos.
- Usada como material promocional.
- Formatos variados com destaque.
- Localização no painel principal.
- Letras de tamanho grande.
- Contraste adequado.

INC (Alegações nutricionais)





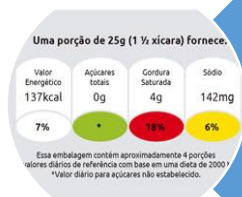
# Objetivos da intervenção regulatória

Facilitar o uso da rotulagem nutricional para a realização de escolhas alimentares pelos consumidores brasileiros.

- Aperfeiçoar a visibilidade e legibilidade das informações nutricionais.
- Facilitar a compreensão das principais propriedades nutricionais dos alimentos.
- Reduzir as situações que geram engano quanto à composição nutricional.
- Facilitar a comparação nutricional entre os alimentos.
- Aprimorar a precisão dos valores nutricionais declarados.
- Ampliar a abrangência das informações nutricionais em alimentos.



# Propostas de FOP



Setor Produtivo



ABRAN



CAISAN e OPAS



IDEC e UFPR



FUNED





# Propostas de perfil nutricional

## SETOR PRODUTIVO

O  
P  
A  
S

Nutriente/constituente	Parâmetro
Sódio	≥ 1mg de sódio/kcal
Açúcares livres (açúcar)	≥ 10% do VET
Gorduras totais (gordura)	≥ 30% do VET
Gordura saturada	≥ 10% do VET
Gordura trans	Qualquer quantidade de gordura trans
Adoçante	Qualquer quantidade de edulcorantes

Nutrientes	Alimentos com porção > 100 g			Alimentos com porção < 100 g e bebidas		
	Baixo	Médio	Alto	Baixo	Médio	Alto
	/porção	/porção	/porção	/porção	/porção	/porção
<b>Gorduras saturadas</b>	≤ 1,5 g	> 1,5 g e ≤ 6,6 g	> 6,6 g	≤ 1,5 g	> 1,5 g e ≤ 3,3 g	> 3,3 g
<b>Açúcares</b>	≤ 5 g	> 5 g e ≤ 27 g	> 27 g	≤ 5 g	> 5 g e ≤ 13,5 g	> 13,5 g
<b>Sódio</b>	≤ 80 mg	> 80 mg e ≤ 720 mg	> 720 mg	≤ 80 mg	> 80 mg e ≤ 360 mg	> 360 mg

A  
N  
V  
I  
S  
A

Nutrientes	Sólidos (100 g)			Líquidos (100 ml)		
	Baixo	Médio	Alto	Baixo	Médio	Alto
Açúcares livres (g)	≤ 5	> 5 e < 15	≥ 15	≤ 2,5	> 2,5 e < 7,5	≥ 7,5
Gorduras totais (g)	≤ 3	> 3 e < 20	≥ 20	≤ 1,5	> 1,5 e < 10	≥ 10
Gorduras saturadas (g)	≤ 1,5	> 1,5 e < 6	≥ 6	≤ 0,75	> 0,75 e < 3	≥ 3
Sódio (mg)	≤ 80	> 80 e < 600	≥ 600	≤ 40	> 40 e < 300	≥ 300

Nutrientes	Sólidos (100 g)			Líquidos (100 ml)		
	Baixo	Médio	Alto	Baixo	Médio	Alto
Açúcares livres (g)	≤ 5	> 5 e < 7,5	≥ 10	≤ 2,5	> 2,5 e < 5	≥ 5
Gorduras totais (g)	≤ 3	> 3 e < 13	≥ 13	≤ 1,5	> 1,5 e < 6,5	≥ 6,5
Gorduras saturadas (g)	≤ 1,5	> 1,5 e < 4	≥ 4	≤ 0,75	> 0,75 e < 2	≥ 2
Sódio (mg)	≤ 80	> 80 e < 400	≥ 400	≤ 40	> 40 e < 200	≥ 200



# Cenário regulatório internacional

## Modelos semi-interpretativos

IFDA  
سازمان غذا و دارو  
در این مدل شانه پرده بهائتت مانت با وود دوج مانت

انرژی	کربوهیدراتی
کم	کم
متوسط	متوسط
زیاد	زیاد

ALTO en AZÚCAR  
MEDIO en GRASA  
BAJO en SAL

Each pack contains

Energy	Fat	Saturates	Sugars	Salt
2267 kJ 542kcal	20g	6.4g	7.6g	2.4g
27%	28%	32%	8%	42%

of your reference intake  
Typical values per 100g: Energy 756kJ / 213kcal

ALTO EN CALORÍAS  
ALTO EN AZÚCARES  
ALTO EN GRASAS SATURADAS  
ALTO EN SODIO

Ministerio de Salud

ALTO EN AZÚCAR  
ALTO EN SODIO  
ALTO EN GRASAS SATURADAS  
CONTIENE GRASAS TRANS

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

Ministerio de Salud

שומן רווי  
סוכר  
נתרן

במנות גבוהות  
במנות גבוהות  
במנות גבוהות

High in / Élevé en  
Sat fat / Gras sat  
Sugars / Sucres  
Sodium

Health Canada / Santé Canada

Sat fat / Gras sat  
Sugars / Sucres  
Sodium

High in  
Élevé en

Health Canada / Santé Canada

## Modelos interpretativos



HEALTH STAR RATING

ENERGY	SAT FAT	SUGARS	SODIUM	IRON
1480kJ	0.3g	2.8g	270mg	10mg
	LOW	LOW		HIGH

PER 100g



NUTRI-SCORE

A B C D E



NuVal 1-100

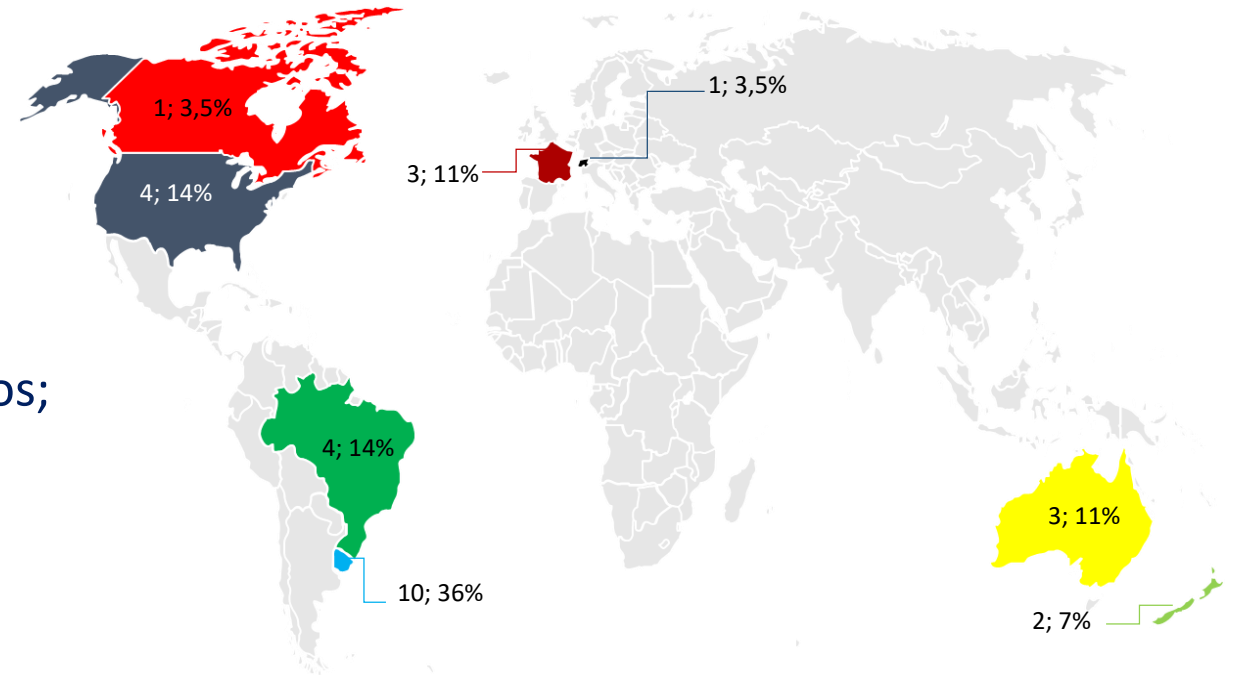




# Revisão das evidências científicas

## Estudos experimentais comparativos:

- 28 estudos entre 2015 e 2018;
- Aumento das publicações na América Latina;
- Modelos testados antes de serem implementados;
- Muitos modelos diferentes testados;
- Maior foco em semáforos e alertas;
- Diferentes alimentos utilizados;
- Variedade de metodologias (ex. atenção, compreensão, intenção de compra);
- Limitações importantes nos estudos realizados no Brasil.







# Vantagens e desvantagens dos modelos de FOP

Características	Modelos semi-interpretativos		Modelos interpretativos	
	Alertas	Semáforo nutricional	Selos de saúde	Ranqueamento
Transmitem informações sobre os nutrientes relevantes para a qualidade da alimentação e promoção da saúde	✓	✓	✗	✗
Focam nos atributos nutricionais (alto teor) mais relevantes para a qualidade da alimentação e promoção da saúde	✓✓	✓	✓	✓
Respeitam a autonomia do consumidor para julgar o teor nutricional do alimento pelo consumidor	✓	✓✓	✗	✗
Utilizam perfis nutricionais simples de serem elaborados, revisados, explicados e utilizados	✓✓	✓	✗	✗
Possuem boa avaliação pela população brasileira	✓	✓	✗	✗
Facilitam a visualização e atenção do consumidor	✓✓	✓	✓✓	✓✓
Facilitam a compreensão do conteúdo nutricional do alimento	✓✓	✓	✗	✗
Facilitam a comparação entre alimentos da mesma categoria	✓✓	✓	✓✓	✓✓



# Vantagens e desvantagens dos modelos de FOP

Características	Modelos semi-interpretativos		Modelos interpretativos	
	Alertas	Semáforo nutricional	Selos de saúde	Ranqueamento
Facilitam a comparação entre alimentos de diferentes categorias	✓✓	✓	✗	✓✓
Ajudam a identificar versões mais saudáveis de alimentos	✓	✓	✓✓	✓✓
Ajudam a identificar versões menos saudáveis de alimentos	✓✓	✓	✓	✓
Ajudam a compreender a frequência de consumo do alimento	✓✓	✓	✗	✗
Competem com outras informações veiculadas na rotulagem	✓	✗	✗	✗
Possuem menor custo de implementação	✓✓	✓	✓✓	✓
Aplicáveis a nutrientes negativos	✓	✓	✓	✓
Estimulam reformulação voluntária de alimentos	✓	✓	✓	✓
Influenciam na decisão de compra dos alimentos	✓✓	✓	✓	✓



# Principais recomendações não normativas

## Corregulação

Abrangência limitada da rotulagem nutricional

Serviços de alimentação

Comércio eletrônico de alimentos

## Informação e educação

Baixa abrangência e desarticulação das medidas de educação alimentar e nutricional.

Dificuldades dos fabricantes e do SNVS em determinar e fiscalizar o valor nutricional dos alimentos.

Requer envolvimento de outros órgãos (ex. MS, MDS, MEC, universidades)





# Principais recomendações normativas

## Tabela nutricional

Alterar base de declaração de porções para 100 g ou ml

Excluir declaração de gorduras trans e incluir açúcares totais e adicionados

Manter %VD alterando a nota de rodapé e atualizando os valores de referência

## Rotulagem nutricional frontal

Adotar modelo semi-interpretativo de alerta obrigatório para informar o alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio

Usar cores, símbolos e descritores qualitativos

Utilizar modelo de perfil nutricional mais restritivo proposto pela Anvisa

## Alegações nutricionais

Alterar base de declaração de porções para 100 g ou ml

Alterar os critérios de composição para consistência com o modelo de perfil nutricional

Proibir alegações sobre o conteúdo de gorduras trans



# Lacunas

## Precisão dos valores nutricionais

Ausência de referências científicas e normativas embasadas para adoção dos valores de tolerância

Avaliar se esses valores serão aplicados à tabela nutricional, rotulagem nutricional frontal e alegações

## Apresentação da rotulagem nutricional

Critérios de legibilidade da tabela nutricional e da rotulagem nutricional frontal

Design do modelo de alerta da rotulagem nutricional frontal

Critérios para veiculação das alegações nutricionais em alimentos com rotulagem nutricional frontal

## Prazo de adequação

Ausência de informações confiáveis sobre estoque de embalagens e prazo para alterações

Impacto de outros processos regulatórios de rotulagem e de restrição do uso de gorduras trans

Mercosul



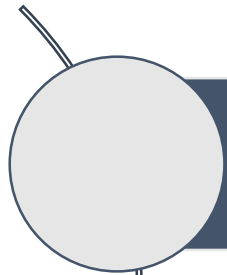
# Principais modelos em discussão



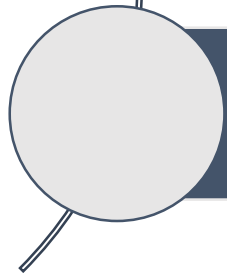




## Próximos passos



Proposta de TPS por 45 dias



Estudo com população brasileira dos modelos (Edital CNPq/ANVISA)



# Obrigada!

**Gerência-Geral de Alimentos**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa  
SIA Trecho 5 - Área especial 57 - Lote 200  
CEP: 71205-050  
Brasília – DF

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)  
[www.twitter.com/anvisa\\_oficial](https://www.twitter.com/anvisa_oficial)  
Anvisa Atende: 0800-642-9782  
[ouvidoria@anvisa.gov.br](mailto:ouvidoria@anvisa.gov.br)