



# Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre 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



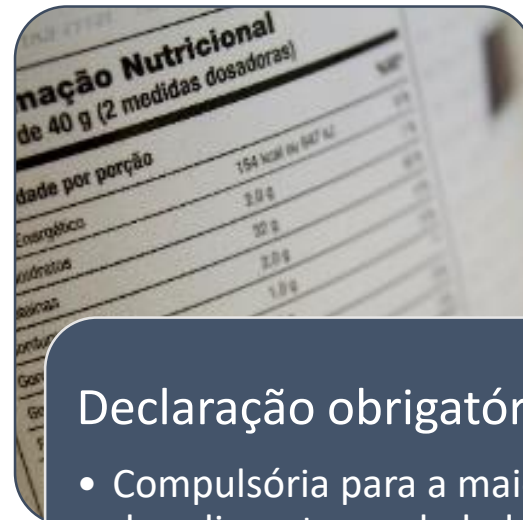


# Evolução da regulação da rotulagem nutricional



## Declaração voluntária

- Compulsória p/ alimentos para fins especiais e alegações
- Assimetria de informações
- Engano dos consumidores



## Declaração obrigatória

- Compulsória para a maioria dos alimentos embalados
- Ferramenta de PAAS
- Direito à informação



## Rotulagem frontal (FOP)

- Melhorar a visibilidade, a compreensão e o uso das informações nutricionais
- Integração com outras ações de PAAS



# Processo de revisão da rotulagem nutricional

**CONSEA**

Recomendação nº 7

Rotulagem de alergênicos  
RDC nº 26/2015



Reunião sobre rotulagem nutricional  
Painel Técnico

2011

2014

2016

Painel Técnico

Revisão no Mercosul

2013

2015

2017



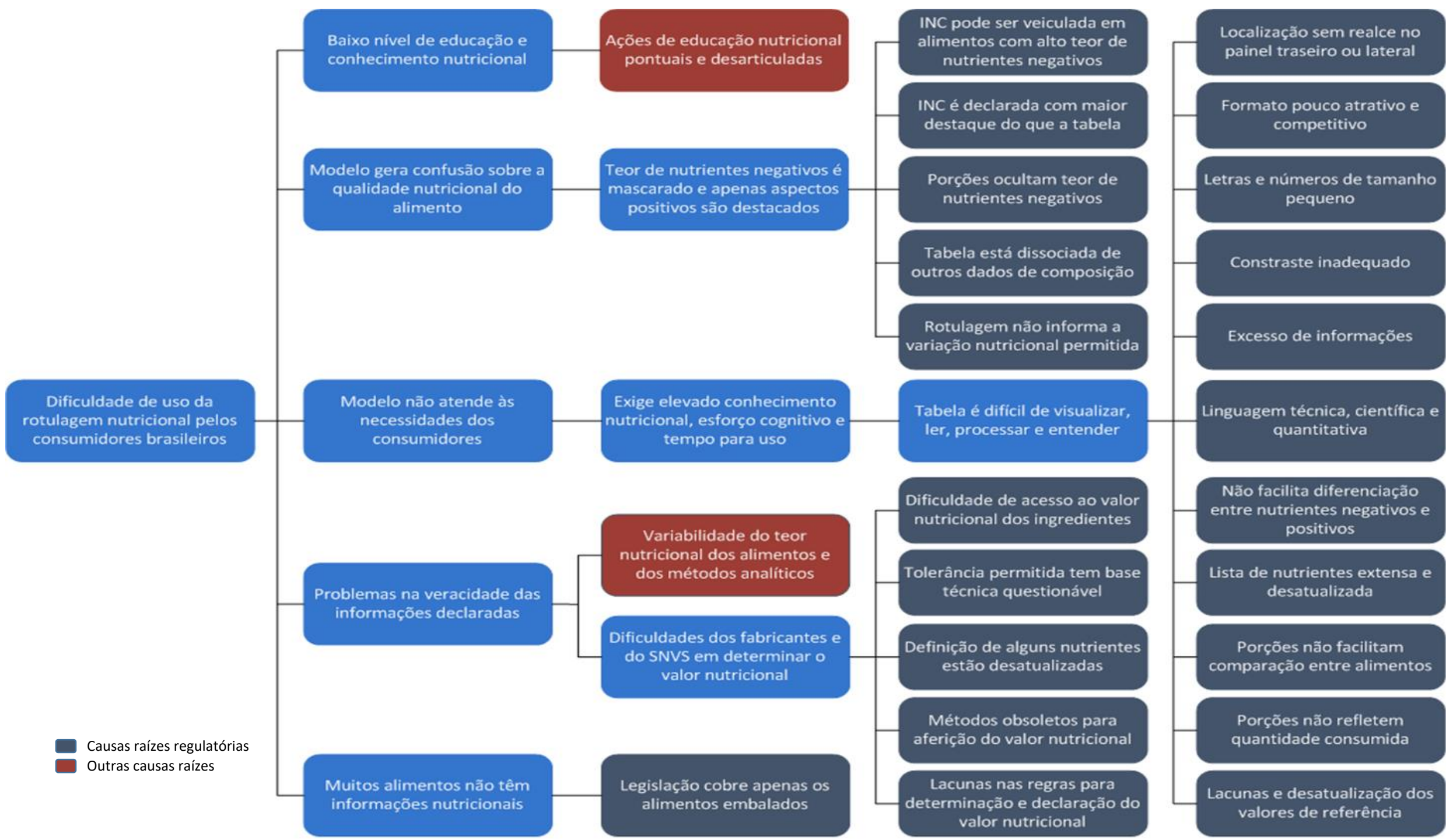
Grupo de Trabalho sobre  
Rotulagem Nutricional  
Portaria nº 949/2014

Gordura trans  
Audiência Pública nº 2

Rotulagem de lactose  
RDC 135 e 136/2017



# 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)	
Quantidade por porção	
Energético	164 kcal ou 647 kJ
Carboidratos	2,0 g
Proteínas	30 g
Ácidos Gorduros Totais	2,0 g
Ácidos Gorduros Saturados	1,0 g
Ácidos Gorduros 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







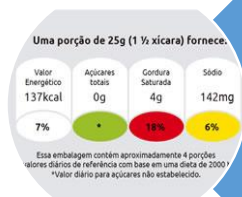
# Objetivos da intervenção regulatória

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

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

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

التركيبة الغذائية	الكمية
السكر	عالي
الدهون المشبعة	عالي
الصوديوم	عالي
الدهون الكلية	عالي
الدهون المتحولة	عالي

**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**  
Ministerio de Salud

**ALTO EN AZÚCARES**  
Ministerio de Salud

**ALTO EN GRASAS SATURADAS**  
Ministerio de Salud

**ALTO EN SODIO**  
Ministerio de Salud

**ALTO EN AZÚCAR**  
Ministerio de Salud

**ALTO EN SODIO**  
Ministerio de Salud

**ALTO EN GRASAS SATURADAS**  
Ministerio de Salud

**CONTIENE GRASAS TRANS**  
Ministerio de Salud

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

סוכר (Sugar)  
נתרן (Sodium)  
שומן רווי (Saturated Fat)

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

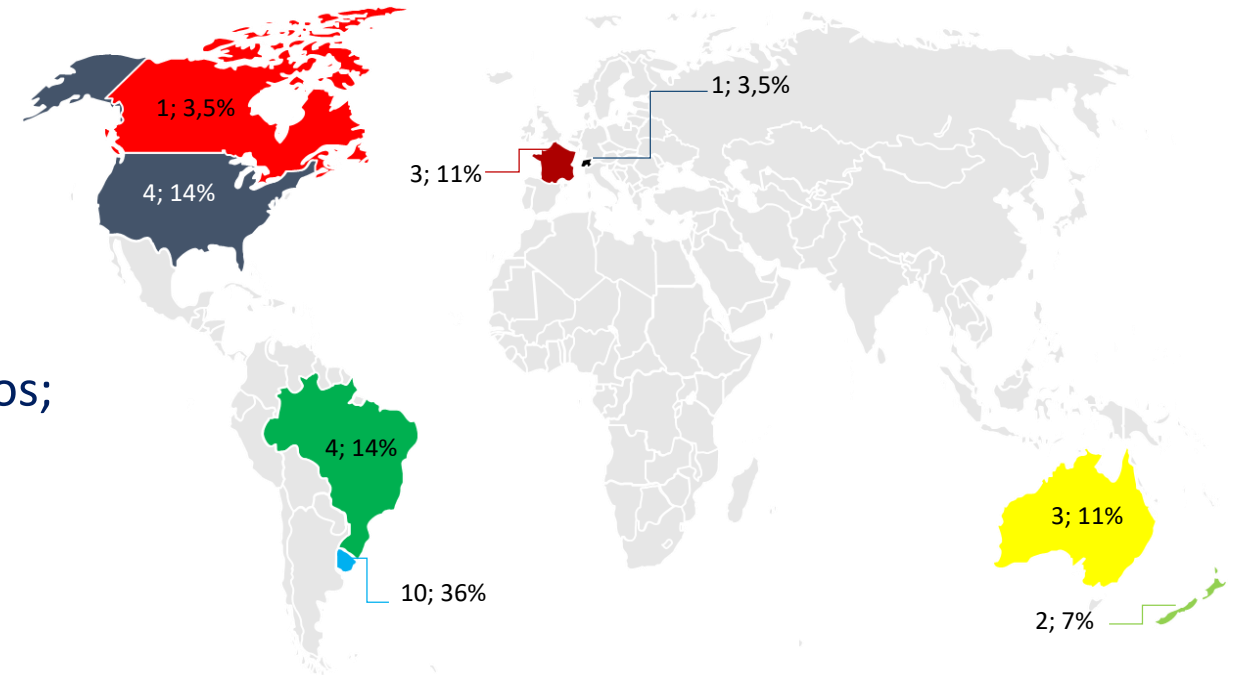




# Revisão das evidências científicas

## 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	✓✓	✓	✓	✓
Fornecem um julgamento sobre o teor nutricional do alimento	✓	✓✓	✗	✗
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



Alto em	Açúcares
	Gorduras saturadas
	Sódio
ANVISA	





# Possíveis impactos



## Consumidores

Ampliação do acesso a informações nutricionais qualificadas.

Maior facilidade de compreensão e uso das informações nutricionais.

Redução das situações que provocam engano sobre a composição nutricional.

Maior facilidade para fazer comparações nutricionais entre alimentos.

Maior disponibilidade de alimentos com melhor qualidade nutricional.

Maior conscientização sobre o papel dos nutrientes na saúde.

Contribuir para a melhoria dos hábitos alimentares.

Contribuir para a melhoria da qualidade de vida.

Contribuir para a melhoria dos custos com tratamentos individuais de saúde.

Aumento do preço dos alimentos em virtude do repasse pela indústria dos custos decorrentes das mudanças na legislação.

Menor capacidade de avaliar outras informações de rotulagem importantes para a realização de escolhas alimentares conscientes e seguras.



# Possíveis impactos

## Setor Produtivo

Aumento da confiança do consumidor nos produtos em função da transmissão das informações nutricionais de forma mais clara.

Estímulo à concorrência e inovação na formulação de alimentos com teores reduzidos de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio.

Impactos administrativos da interpretação e adequação às novas regras.

Guarda de documentos para comprovação do teor nutricional de certos alimentos.

Determinação do valor nutricional dos açúcares totais e adicionados.

Impressão de novos rótulos.

Esgotamento do estoque de embalagens.

Redução na venda de alguns produtos com teores elevados de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio.

## Governo

Cumprimento pela Anvisa de sua missão institucional, de adotar medidas voltadas para a promoção e proteção da saúde da população.

Contribuir para a melhoria da alimentação da sociedade.

Contribuir para a redução na prevalência do excesso de peso e DCNT.

Contribuir para a redução dos custos diretos e indiretos relacionados ao excesso de peso e DCNT.

Aperfeiçoamento das ações de fiscalização da rotulagem nutricional.

Aprimoramento da capacidade laboratorial para análise rotineira de açúcares totais.

Treinamento dos fiscais para fiscalização e monitoramento da rotulagem nutricional.

Elaboração de documentos de orientação e ferramentas para auxiliar as pequenas e médias empresas na implantação das medidas normativas.

Aprimoramento dos bancos de dados oficiais sobre composição de alimentos para auxiliar as pequenas e médias empresas na implantação das medidas normativas.

Elaboração de materiais e programas de educação alimentar e nutricional para orientar o consumidor sobre o uso da rotulagem nutricional.



# Próximos passos

- Proposta de TPS por 60 dias
- Estudo com população brasileira dos modelos (Edital CNPq/ANVISA)
- Grupo de especialistas para consolidação das contribuições sobre design
- Projeto de comunicação sobre rotulagem nutricional
- Andamentos aos outros processos regulatórios relacionados (rotulagem geral, gordura trans)