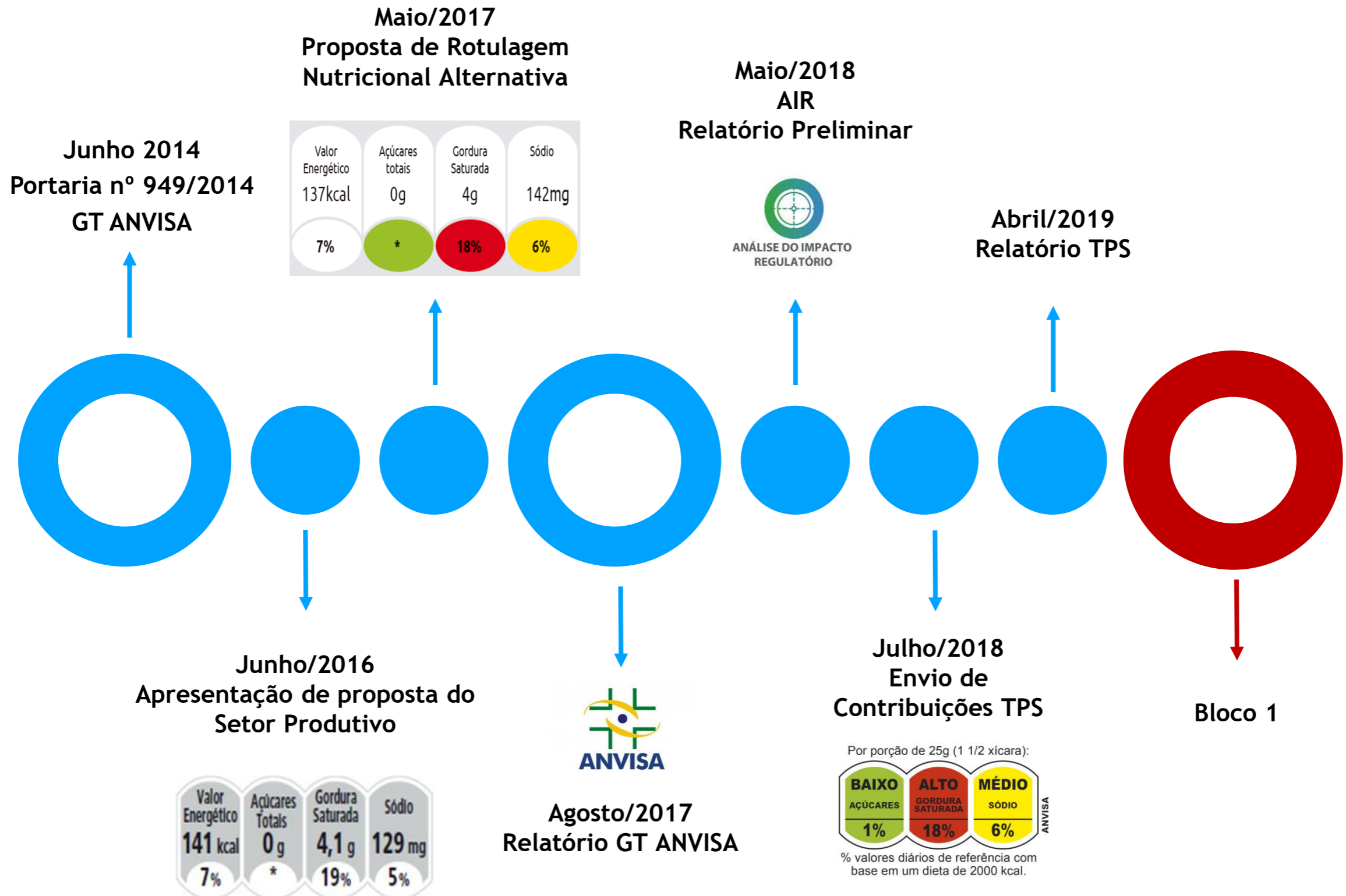




ABiA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Timeline Rotulagem Nutricional

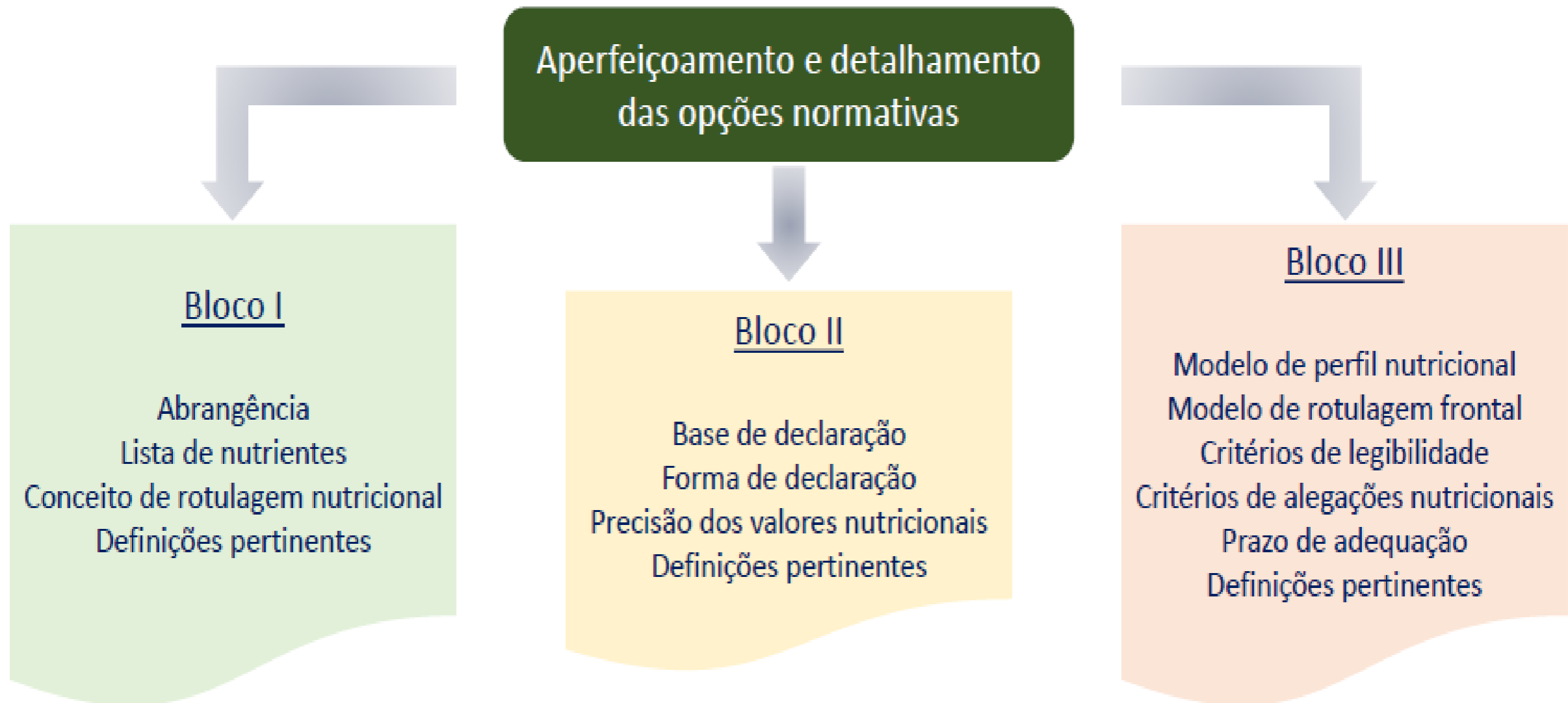




REDE ROTULAGEM



Planejamento ANVISA



Planejamento ANVISA – Bloco 1

Principais atividades técnicas

Bloco I

Abrangência
Lista de nutrientes
Conceito de rotulagem nutricional
Definições pertinentes

Principais pontos técnicos

Bloco I

Alimentos isentos da rotulagem nutricional frontal (ex. sem adição de açúcares, gorduras ou sódio)

Uso de alegações nutricionais em alimentos com rotulagem nutricional frontal

Declaração de açúcares adicionados e totais

Temas Abordados – Bloco 1

Conceito de rotulagem nutricional

Escopo do regulamento de rotulagem nutricional

Aplicação e lista de nutrientes da tabela nutricional

Aplicação e lista de nutrientes da rotulagem nutricional frontal

Aplicação das alegações nutricionais

Definições de nutrientes e outras relacionadas

Conceitos – Bloco 1

Rotulagem nutricional: Toda declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo:



Tabela nutricional

Relação padronizada do conteúdo energético e de nutrientes, substâncias bioativas e probióticos presentes no alimento.

Rotulagem nutricional frontal

Declaração padronizada simplificada do conteúdo de nutrientes específicos no painel principal do rótulo do alimento.

Alegações nutricionais

Qualquer declaração, com exceção da tabela nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais benéficas relativas ao seu valor energético ou conteúdo de nutrientes ou substâncias bioativas.



Escopo Rotulagem Frontal – Bloco 1

Obrigatória para os alimentos embalados, sendo proibido para:

Ingredientes com identificação clara do
constituente presente

Sal

Açúcar

Evitar estímulo ao consumo

Bebidas alcoólicas

Bebidas similares desalcoolizadas



Escopo Rotulagem Frontal – Bloco 1

Obrigatória para os alimentos embalados, sendo proibido para:

Alimentos com elevado conteúdo natural de alguns nutrientes críticos, mas cujo consumo é recomendado no contexto de uma alimentação adequada e saudável

- Carnes, pescados e frutos do mar embalados *in natura*, refrigerados ou congelados.
- Ovos *in natura*.
- Leites de todas as espécies de animais mamíferos, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Leite em pó, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Leites fermentados, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Queijos, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, grãos, nozes, castanhas e sementes embalados, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Sucos de frutas integrais, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.
- Azeite de oliva e outros óleos vegetais prensados ou refinados, desde que não haja adição de gorduras, açúcares ou sódio.



Escopo Rotulagem Frontal – Bloco 1

Obrigatória para os alimentos embalados, sendo proibido para:

Alimentos especialmente formulados para grupo populacionais específicos para atender necessidades nutricionais específicas

- Fórmulas infantis.
- Fórmulas para nutrição enteral.
- Alimentos para controle de peso.
- Alimentos para erros inatos do metabolismo.
- Suplementos alimentares.



Escopo Rotulagem Frontal – Bloco 1

Obrigatória para os alimentos embalados, sendo voluntário para:

Aporte nutricional insignificante

Gelo e vinagre

Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo

Redução do impacto em pequenos produtores

Alimentos fabricados por agricultor familiar, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário e microempreendedor individual

Produtos não destinados ao consumidor final

Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação



Escopo Rotulagem Frontal – Bloco 1

Lista de nutrientes da rotulagem nutricional frontal

Constituintes que compõem a declaração

- Açúcares totais
- Gorduras saturadas
- Gorduras trans (condicionado ao processo regulatório de restrição)
- Sódio

Planejamento ANVISA – Bloco 2

Principais atividades técnicas

Bloco II

Base de declaração
Forma de declaração
Precisão dos valores nutricionais
Definições pertinentes

Principais pontos técnicos

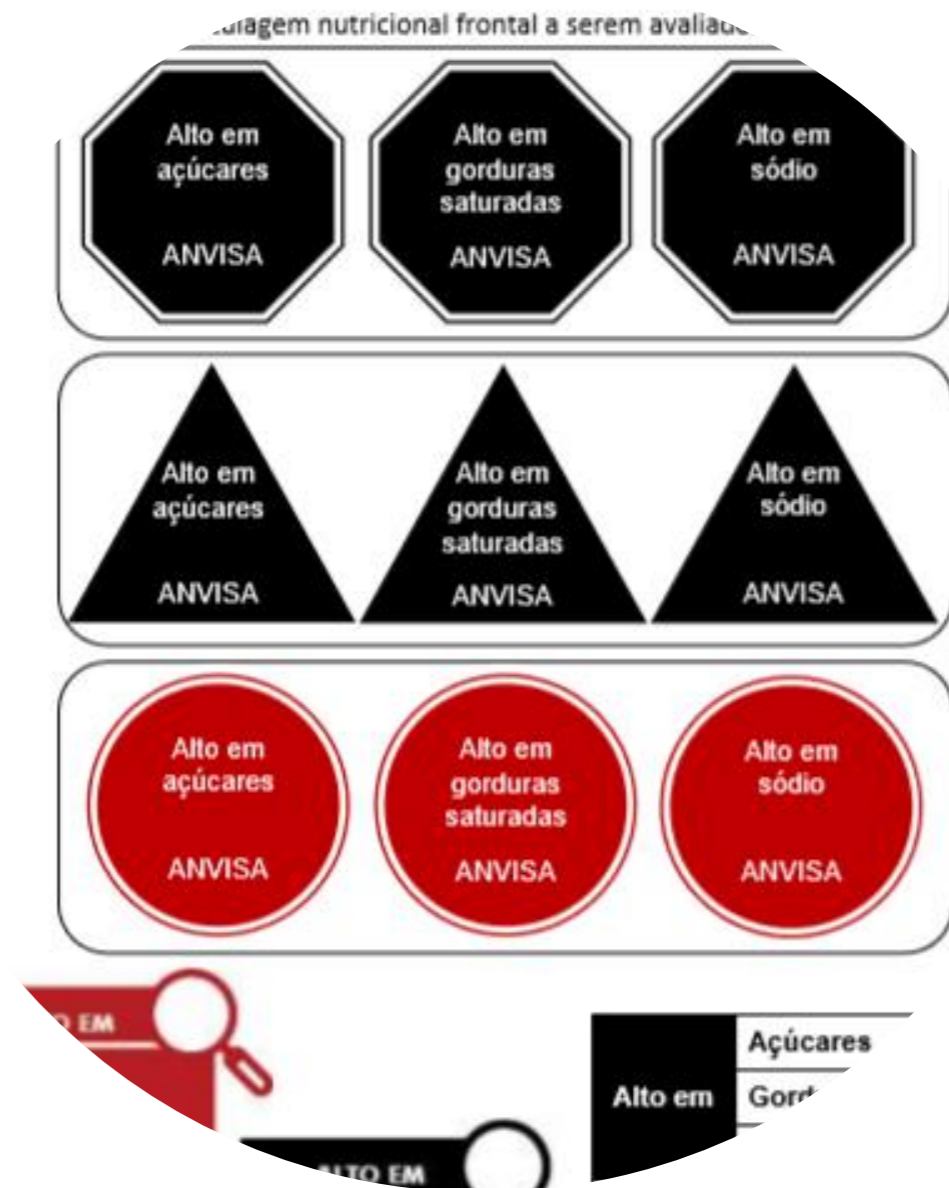
Bloco II

Desenvolver opção relativa à
combinação de bases de
declaração

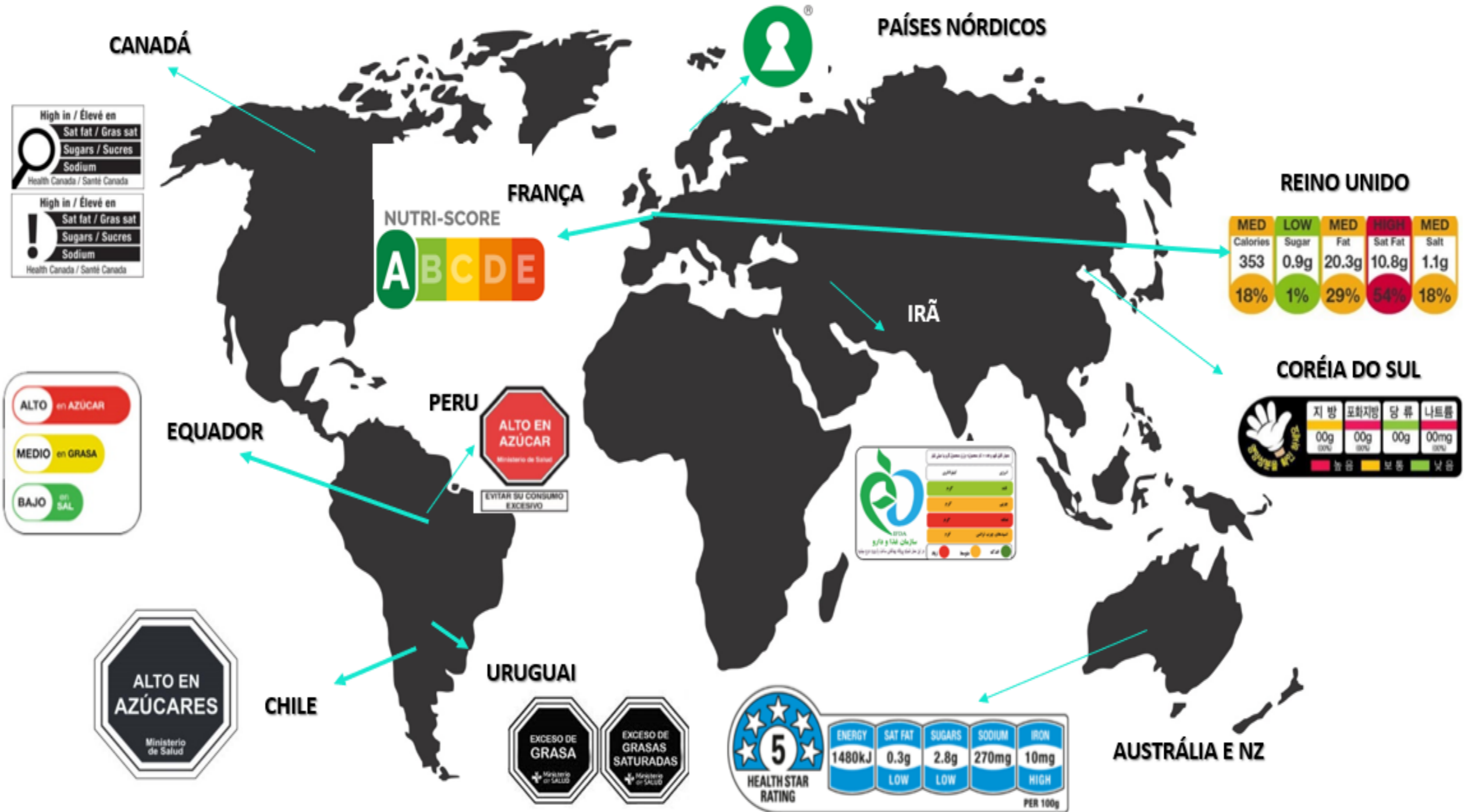
Definição das regras relativas à
precisão dos valores nutricionais



Relatório Preliminar da Anvisa Propõe Modelo de Alerta para Rótulo Frontal e Base de Declaração 100g Publicado em maio de 2018



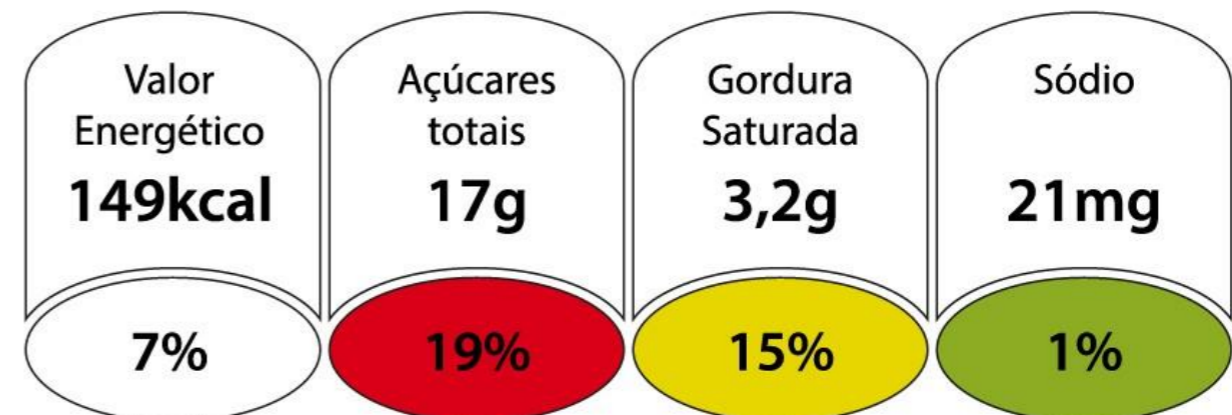
Rotulagem Nutricional Frontal no Mundo



Base de Declaração



Uma porção de 30g (3 biscoitos) fornece:



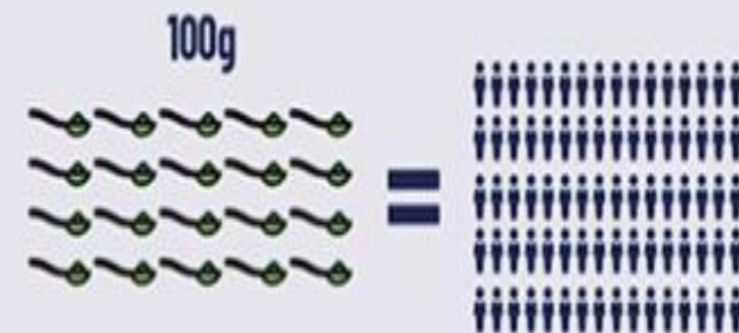
Essa embalagem contém aproximadamente 6 porções
% valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Base de Declaração

Declaração por porção, baseada no produto pronto para o consumo, tanto na tabela nutricional como no rótulo frontal.

A padronização da base de 100 g ou 100 ml, sem levar em consideração o modo de preparo indicado pelo fabricante, prejudica o entendimento do consumidor e não reflete os nutrientes e calorias realmente ingeridos.

100 g de tempero = consumo de 80 pessoas





Base de Declaração - 100g X Porção



De acordo com o modelo da ANVISA:



De acordo com o modelo da ABIA:

MANTEIGA	Gordura Sat. 46g/100g	Sódio 76g/100g	ALTO EM GORDURA SATURADA	ALTO EM SÓDIO	20 %VD	GORDURA SATURADA 4,6g/ porção	SÓDIO 7,6g/ porção
	MARGARINA	Gordura Sat. 9g/100g	Sódio 650g/100g	ALTO EM GORDURA SATURADA	ALTO EM SÓDIO	4% VD	GORDURA SATURADA 0,9g/ porção
QUEIJO RICOTA	Gordura Sat. 8,7g/100g	Sódio 33,3g/100g	ALTO EM GORDURA SATURADA		11% VD	GORDURA SATURADA 2,6g/ porção	SÓDIO 10g/ porção
	QUEIJO MASCARPONE	Gordura Sat. 33,3g/100g	Sódio 60g/100g	ALTO EM GORDURA SATURADA		45% VD	GORDURA SATURADA 10g/ porção

Planejamento ANVISA – Bloco 3

Principais atividades técnicas

Bloco III

Modelo de perfil nutricional
Modelo de rotulagem frontal
Critérios de legibilidade
Critérios de alegações nutricionais
Prazo de adequação
Definições pertinentes

Principais pontos técnicos

Bloco III

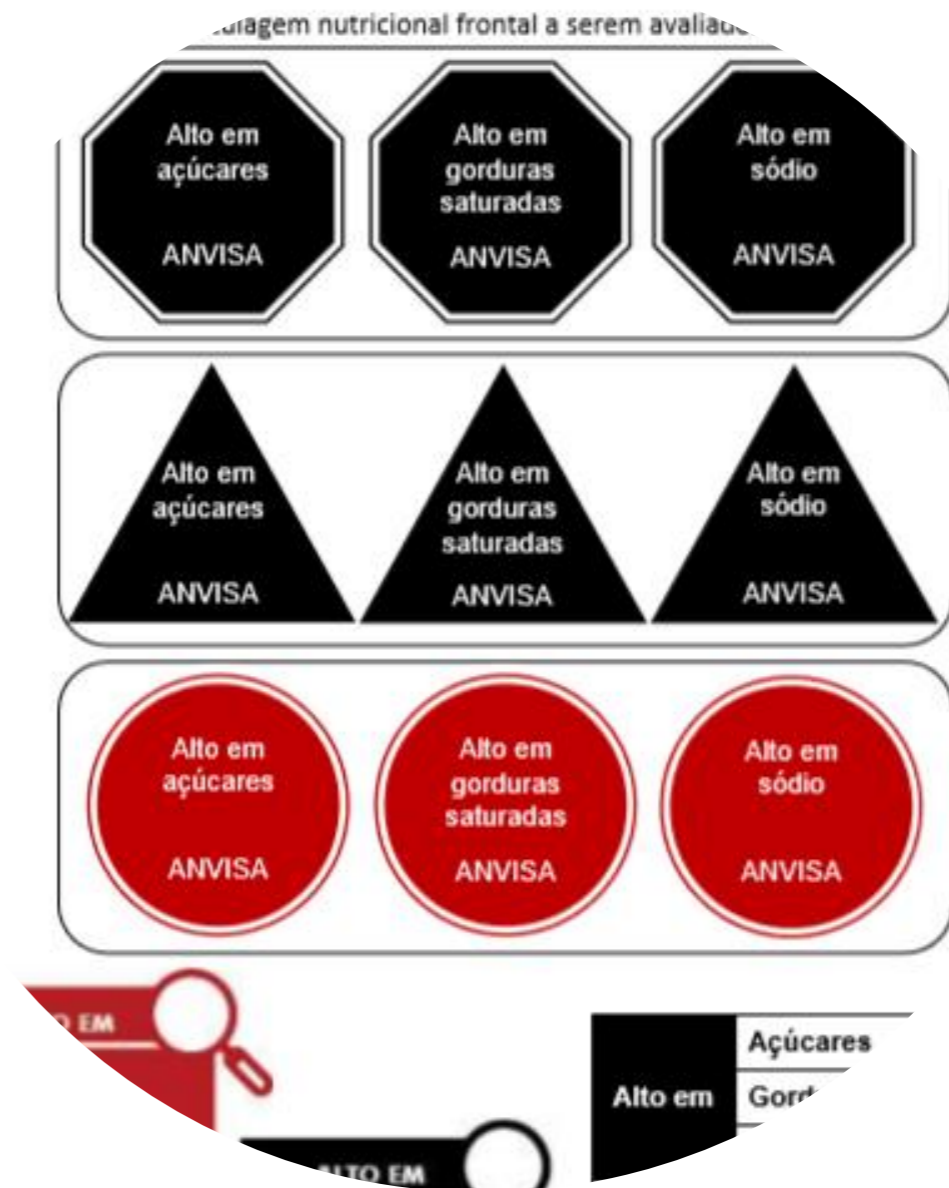
Definição do modelo de rotulagem
nutricional frontal

Definição dos critérios de
legibilidade

Definição do prazo de adequação
da proposta normativa



Relatório Preliminar da Anvisa Propõe Modelo de Alerta para Rótulo Frontal e Base de Declaração 100g Publicado em maio de 2018



IBOPE REVELA: 7 EM CADA 10 BRASILEIROS PREFEREM O SEMÁFORO

67% das pessoas preferem o semáforo nutricional, contra **31%** que declaram preferir o modelo de advertência nos rótulos de alimentos e bebidas



O destaque na embalagem também é um ponto de preferência do semáforo nutricional para **67%** da amostra.



64% dos entrevistados apontam o modelo semáforo como o mais útil para ajudar a controlar o consumo diário de calorias, açúcares totais, gorduras saturadas e sódio.



59% acreditam que esta proposta com cores é a que mais ajudará a combater a obesidade e outras doenças relacionadas à alimentação



66% apontam o modelo semáforo como o que mais facilita a comparação de produtos



62% acham que o semáforo nutricional é o mais democrático e de fácil entendimento para toda a população



63% acreditam que o modelo semáforo nutricional é o que mais ajuda a fazer melhores escolhas alimentares



89% dos entrevistados acham que o semáforo nutricional cumpre os requisitos para auxiliar escolhas mais nutritivas e saudáveis



70% compreendem as informações nutricionais porque estão baseadas em porção e medida caseira

Modelo de Rotulagem

REDE ROTULAGEM

Por porção de 25g (1 1/2 xícara):



% valores diários de referência com base em um dieta de 2000 kcal.

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DA UNICAMP

“Estudos apontam que a rotulagem nutricional frontal com cores facilita as escolhas do consumidor”

Núcleo de Pesquisas em Alimentação (NEPA, Unicamp, 2016)

PESQUISA IBOPE INTELIGÊNCIA

O QUE PENSA O CONSUMIDOR?

RESULTADO DA PESQUISA IBOPE

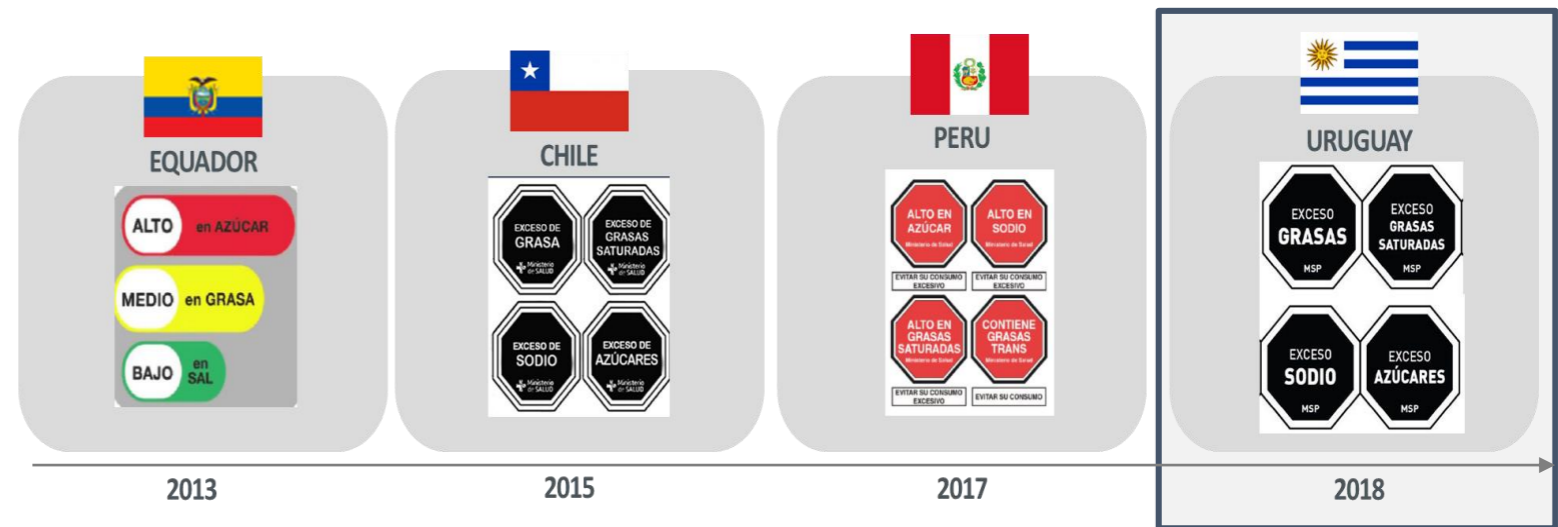
7 EM CADA 10 BRASILEIROS PREFEREM O MODELO INFORMATIVO COLORIDO

89% ACHAM QUE ESSE MODELO INCENTIVA ESCOLHAS ALIMENTARES MAIS SAUDÁVEIS

66% CONSIDERAM QUE O MODELO FACILITA A COMPARAÇÃO ENTRE PRODUTOS

64% ACREDITAM QUE ESSE É O MODELO QUE MAIS ESTIMULA AS EMPRESAS A APRIMORAR OS PRODUTOS

REGULAMENTADO



PROPOSTA DA INDÚSTRIA



Tudo que é importante a gente **destaca** com **cores**. Por que nos rótulos dos alimentos seria diferente? **REDE ROTULAGEM**

POR UMA ROTULAGEM NUTRICIONAL INFORMATIVA E EFICIENTE



A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) coordena um processo de revisão de normas para a adoção de um novo modelo de rotulagem nutricional dos alimentos no Brasil.

A Rede Rotulagem, iniciativa formada por 22 entidades ligadas ao setor de alimentos e bebidas, participa ativamente deste processo, contribuindo com aporte técnico e científico para buscar o melhor modelo para a sociedade brasileira.

NEWSLETTER
Assine nossa newsletter e receba notícias da Rede Rotulagem:

INSCREVER-SE

NOSSAS REDES SOCIAIS

f

Sua Liberdade de Escolha

Sua Liberdade de Escolha

A Rede Rotulagem, iniciativa composta por entidades do setor produtivo de alimentos e bebidas, defende a priorização da educação nutricional e a elaboração de rótulos de alimentos que possibilitem, aos consumidores, a tomada de decisões com autonomia e consciência. [Acesso ao site e conexão o posicionamento do grupo: www.rederotulagem.com.br](http://www.rederotulagem.com.br)

|||| DESTAQUE DA SEMANA |||

Dia do Consumidor

No dia 15 de março é comemorado o Dia Mundial dos Direitos do Consumidor, por decreto da ONU, de 1985. A data lembra o compromisso dos governos, empresas e de toda a sociedade com as demandas e os direitos dos consumidores, por meio da oferta de qualidade, segurança, informação e liberdade de escolha.

Para nós, da Rede Rotulagem, a data é de extrema relevância. O aprimoramento das normas de rotulagem nutricional que defendemos visa justamente oferecer aos consumidores mais e melhores informações para que possam fazer suas escolhas alimentares com autonomia e consciência. Com o modelo de rotulagem frontal sugerido pela Rede Rotulagem, será mais fácil conhecer e compreender a composição de cada alimento e, a partir disso, construir dietas equilibradas de acordo com as necessidades e preferências de cada consumidor.




Sua Liberdade de Escolha
@SuaLiberdadeDeEscolha

[Página inicial](#)

[Sobre](#)



 Curtiu ▾
  Seguindo ▾
  Compartilhar
 ...

Enviar mensagem 



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

BRAZILIAN FOOD INDUSTRY ASSOCIATION













