



# Webinar sobre alegações nutricionais

Resolução - RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020



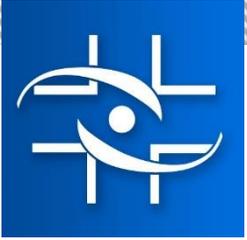
## Realização:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Coordenação de Gestão da Transparência e Acesso à Informação – CGTAI  
Gerência-Geral de Conhecimento, Inovação e Pesquisa – GGCIPI

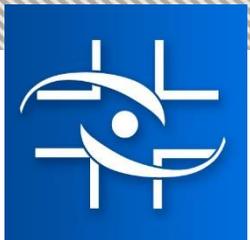
Gerência-Geral de Alimentos – GGALI

Gerência de Padrões e Regulação de Alimentos – GEPAR



## Temas a serem abordados

- Conceito de rotulagem nutricional e de alegações nutricionais
- Requisitos gerais para declaração das alegações nutricionais
- Requisitos gerais para declaração de alegações nutricionais comparativas
- Visão geral dos requisitos de composição e rotulagem para uso das alegações
- Principais alterações em relação à RDC nº 54/2012



## Conceito de rotulagem nutricional

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

Tabela de informação  
nutricional

Rotulagem nutricional  
frontal

Alegações nutricionais



# Conceitos de alegações nutricionais

**Alegações nutricionais:** qualquer declaração, com exceção da tabela e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais positivas relativas ao seu valor energético ou ao conteúdo de nutrientes, contemplando:

**Alegações de conteúdo absoluto:** descrevem o nível ou a quantidade do valor energético e de nutrientes contidos no alimento.

**Alegações de conteúdo comparativo:** comparam os níveis ou a quantidade do valor energético e dos mesmos nutrientes contidos no alimento de referência.

**Alegações de sem adição:** descrevem que um ingrediente não foi adicionado de forma direta ou indireta.



## Requisitos gerais para declaração de alegações nutricionais

Declaração de caráter voluntária nos alimentos embalados.

Proibidas em bebidas alcoólicas e em fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

Sua declaração implica na obrigatoriedade de declaração da tabela de informação nutricional.

Quando baseadas em características inerentes a todos alimentos do mesmo tipo, deve ser incluído um esclarecimento sobre essa característica seguido à alegação com o mesmo tipo de letra e, pelo menos, 50% do seu tamanho.

Nos alimentos com rotulagem nutricional frontal, as alegações não podem estar localizadas na metade superior do painel principal, nem utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal.



# Requisitos gerais para declaração de alegações nutricionais

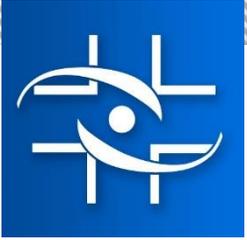
## Termos autorizados para veiculação dos atributos nutricionais

- Devem ser utilizados os termos estabelecidos no Anexo XIX da IN nº 75/2020.
- No caso de certos alimentos, devem ser aplicados os termos previstos em normas específicas:
  - Alimentos para dietas com restrição de nutrientes (Portaria SVS/MS nº 29/1998);
  - Fórmulas infantis (RDC nº 43, 44 e 45/2011);
  - Fórmulas enterais (RDC nº 21/2012); e
  - Suplementos alimentares (RDC nº 243/2018 e IN nº 28/2018).
- Alegações devem estar redigidas em português, exceto o termo **light**.
- Termos em outros idiomas relacionados a alegações nutricionais que não atendam aos requisitos para uso destas informações não podem estar visíveis na rotulagem, incluindo marcas.



## Requisitos gerais para declaração de alegações nutricionais

Atributos nutricionais	Termos autorizados
<b>Baixo</b>	baixo em ..., pouco ..., baixo teor de ..., leve em ...
<b>Muito baixo</b>	muito baixo em ...
<b>Não contém</b>	não contém ..., livre de ..., zero (0 ou 0%) ..., sem ..., isento de ...
<b>Sem adição de</b>	sem adição de ..., zero adição de ..., sem ... adicionado
<b>Alto conteúdo</b>	alto conteúdo em ..., rico em ..., alto teor ...
<b>Fonte</b>	fonte de ..., com ..., contém ...
<b>Reduzido</b>	reduzido em ..., menos ..., menor teor de ..., light em ...
<b>Aumentado</b>	aumentado em ..., mais ...



# Requisitos gerais para declaração de alegações nutricionais

## Critérios de composição e rotulagem para uso de alegações nutricionais

- Devem ser atendidos aos critérios estabelecidos nos Anexos XX e XXI da IN nº 75/2020.
- No caso de certos alimentos, devem ser observados os critérios previstos em normas específicas:
  - Alimentos para dietas com restrição de nutrientes (Portaria SVS/MS nº 29/1998);
  - Fórmulas infantis (RDC nº 43, 44 e 45/2011);
  - Fórmulas enterais (RDC nº 21/2012); e
  - Suplementos alimentares (RDC nº 243/2018 e IN nº 28/2018).
- Requisitos devem ser observados no alimento pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante.



# Requisitos gerais para declaração de alegações nutricionais

Critérios de composição no produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante:

No caso de atributos “baixo”, “muito baixo”, “não contém” ou “sem adição de”, deve ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados.

No caso de atributos “fonte” ou “alto teor”, não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados.



# Requisitos gerais para declaração de alegações nutricionais

## Garantia das propriedades nutricionais

As propriedades nutricionais alegadas devem ser mantidas até o prazo de validade final do produto, considerando a forma de preparo do alimento indicada pelo fabricante no rótulo.

## Declarações quantitativas fora da tabela nutricional

As declarações das quantidades de valor energético ou de nutrientes fora da tabela de nutricional somente podem ser realizadas quando a quantidade declarada atender a, pelo menos, um dos critérios de composição para uso de alegações nutricionais.



# Requisitos gerais para alegações nutricionais comparativas

**Alimento de referência:** versão convencional do mesmo alimento com a declaração da alegação nutricional de conteúdo comparativo e que serve como padrão de comparação para realizar e destacar uma modificação relativa aos atributos nutricionais de reduzido e de aumentado.

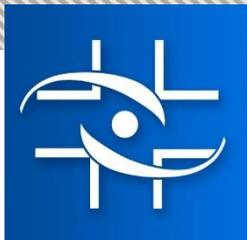
Os critérios de composição estabelecidos no Anexo XX da IN nº 75/2020 devem ser atendidos em relação ao alimento de referência do mesmo fabricante.

Caso não exista um alimento de referência do mesmo fabricante, deve ser utilizado o valor médio de três alimentos de referência comercializados no país.

Caso contrário, não pode ser declarada uma alegação nutricional comparativa.

O tamanho das porções comparadas deve ser igual, considerando o alimento pronto para o consumo.

Deve ser indicado se o alimento foi comparado com o alimento de referência do mesmo fabricante ou com uma média dos alimentos de referência do mercado.



## Visão geral dos requisitos para uso de alegações nutricionais

<b>Atributos nutricionais</b>	<b>Valor energético e nutrientes contemplados</b>
<b>Baixo</b>	Valor energético, açúcares, gorduras totais e saturadas, colesterol e sódio.
<b>Muito baixo</b>	Sódio.
<b>Não contém</b>	Valor energético, açúcares, gorduras totais, saturadas e trans, colesterol e sódio.
<b>Sem adição de</b>	Açúcares, gorduras e sal.
<b>Alto conteúdo</b>	Ácidos graxos ômega 3, 6 e 9, proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais.
<b>Fonte</b>	Ácidos graxos ômega 3, 6 e 9, proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais.
<b>Reduzido</b>	Valor energético, açúcares, gorduras totais e saturadas, colesterol e sódio.
<b>Aumentado</b>	Proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais.



# Visão geral dos requisitos para uso de alegações nutricionais

## Requisitos de composição

- Variam conforme atributo e nutriente.
- Podem ser específicos para o nutriente objeto da alegação ou exigir o atendimento a atributos adicionais para outros nutrientes relacionados.
  - Podem considerar diferentes limites quantitativos (máximo, mínimo) ou qualitativos.
  - Podem considerar uma ou mais bases (ex. porção de referência, porções de 50 g ou ml, 100 g ou ml, embalagem individual, %VET).
- Podem contemplar requisitos diferenciados para certos alimentos.

## Requisitos de rotulagem

- Variam conforme nutriente e atributo.
- Podem exigir a declaração de esclarecimentos complementares com requisitos específicos de legibilidade.
- Podem exigir a declaração complementar de outros nutrientes relacionados na tabela nutricional.
- Permitem termos similares para referência ao valor energético.
- Restringem alegações para tipos específicos de fibras alimentares.



## Principais alterações em relação à RDC nº 54/2012

- 1) Alteração dos critérios de composição para o atributo “não contém”, que passam a exigir que o limite máximo seja atendido, em 100 g ou ml do alimento, e na embalagem individual (quando aplicável), além da porção de referência (já previsto na RDC nº 54/2012).
- 2) Alteração dos critérios de composição para o atributo “baixo”, que passam a exigir que o limite máximo também seja atendido na embalagem individual (quando aplicável), além da porção de referência ou da porção de 50 g ou ml (já previsto na RDC nº 54/2012).
- 3) Alteração dos critérios de composição para os atributos “baixo em açúcares” e “sem adição de açúcares”, para exigir que o produto não tenha quantidades de açúcares adicionados iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional frontal).
- 4) Alteração dos critérios de composição para os atributos “baixo em gorduras totais”, “reduzido em gorduras totais”, “baixo em gorduras saturadas” e “reduzido em gorduras saturadas”, para exigir que o produto não tenha quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional frontal).



## Principais alterações em relação à RDC nº 54/2012

- 5) Alteração dos critérios de composição para os atributos “muito baixo em sódio”, “baixo em sódio” e “reduzido em sódio”, para exigir que o produto não tenha quantidades de sódio iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional frontal).
- 6) Alteração dos critérios de rotulagem para o atributo “sem adição de sal”, para exigir que o produto não tenha declaração de rotulagem nutricional frontal de sódio.
- 7) Inclusão de critérios de composição e de rotulagem para o atributo “não contém lactose”, atualmente proibido pela RDC nº 54/2012.
- 8) Inclusão de critérios de composição e de rotulagem para o atributo “sem adição de gorduras”, cuja declaração não está prevista na RDC nº 54/2012.
- 9) Exclusão da necessidade de declaração das quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol, no caso de alegações nutricionais para gorduras totais ou gorduras saturadas.



## Principais alterações em relação à RDC nº 54/2012

- 10) Aumento dos VDR para vitaminas A, D, C, E, K e riboflavina, e para os minerais magnésio, zinco, iodo, selênio e manganês, aumentando o limite mínimo exigido para os atributos “fonte”, “alto conteúdo” e “aumentado” nestes nutrientes, em relação ao estabelecido na RDC nº 54/2012.
- 11) Redução dos VDR de niacina e ácido fólico, reduzindo o limite mínimo exigido para os atributos “fonte”, “alto conteúdo” e “aumentado” nestes nutrientes, em relação ao estabelecido na RDC nº 54/2012.
- 12) Adoção de VDR para cloreto e potássio, permitindo o uso de alegações relativas aos atributos “fonte”, “alto conteúdo” e “aumentado” para estes nutrientes, não previstos na RDC nº 54/2012.



# Obrigado!

**Rodrigo Martins de Vargas**

Gerência de Padrões e Regulação de Alimentos (GEPAR)  
Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>



Anvisa Atende: 0800-642-9782