

Diálogo Setorial Virtual sobre Açúcares Adicionados

Implementação e revisão da RDC 429/2020 e da IN 75/2020

3/07/2023

Objetivos do diálogo

- ✓ Apresentar os pleitos recebidos pela GGALI sobre a declaração de açúcares adicionados.
- ✓ Apresentar questões identificadas pela GGALI sobre a declaração de açúcares adicionados para tratamento no Mercosul.
- ✓ Apresentar as propostas de encaminhamentos da GGALI.
- ✓ Obter subsídios para aperfeiçoar a implementação das normas e para auxiliar na negociação com os outros Estados Partes.

Organização do diálogo

1º Bloco: Definição de açúcares adicionados.

2º Bloco: Declaração de açúcares adicionados na tabela nutricional.

3º Bloco: Valor não significativo para açúcares adicionados.

4º Bloco: Rotulagem nutricional frontal de açúcares adicionados.

5º Bloco: Outras questões identificadas pelos participantes.



1º Bloco

Questões relacionadas à implementação e revisão da definição de açúcares adicionados.

Demandas recebidas

Resumo do assunto	Processo SEI (Requerentes)
<p>Revisão das orientações sobre declaração de açúcares adicionados emitidas na 2ª versão do Documento de Perguntas e Respostas sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.</p> <p>Ingredientes contendo açúcares naturalmente presentes não mencionados na definição (ex. ovos e derivados, farinhas, aditivos alimentares, cacau em pó, proteínas vegetais).</p>	25351.917434/2023-96 (O.A.RS)
	25351.917239/2023-66 (ABIA, ABIAD, ABIAM, ABICAB, ABIFRA, ABIMAPI e ABIR)
	25351.909225/2023-79 (AMG FOODS, LEGALI e META REGULATÓRIA)
	25351.907308/2023-23 (VIVA LÁCTEOS e ABIO)

Argumentos apresentados

- ✓ Orientações não têm respaldo legal e trouxeram insegurança jurídica ao inovar e alterar os critérios da definição;
- ✓ Entendimento de que a lista de inclusões é exaustiva e de que a lista de exceções não é exaustiva;
- ✓ Tratamento não isonômico com outros ingredientes excluídos;
- ✓ Ingredientes contemplados nas orientações são usados numa variedade de alimentos com diferentes propósitos;
- ✓ Os açúcares desses ingredientes não trazem preocupações de saúde;

Argumentos apresentados

- ✓ Nem todos os fornecedores possuem informações sobre a quantidade de açúcares nesses produtos;
- ✓ As orientações não estão alinhadas a definições internacionais (EUA, OPAS, Colômbia, Argentina e México);
- ✓ As orientações trazem confusão e potencial engano para o consumidor;
- ✓ As orientações geram impactos nos rótulos (ex. correção dos açúcares adicionados na tabela nutricional, exclusão das alegações nutricionais de sem adição de açúcares e inclusão da rotulagem nutricional frontal de alto em açúcares adicionados).

Ponderações da GGALI

- ✓ Orientações trataram das frações de açúcares de ingredientes que não estão expressamente mencionados na definição e que não haviam sido discutidos durante o processo regulatório.
- ✓ Orientações foram necessárias em função das dúvidas apresentadas à GGALI, especialmente via Central de Atendimento da Anvisa.
- ✓ Muitas orientações já estavam sendo emitidas em resposta às dúvidas pontuais apresentadas via Central de Atendimento da Anvisa.
- ✓ Orientações consideraram a definição legal de açúcares adicionados e que os açúcares presentes nesses ingredientes estão “livres”.

Ponderações da GGALI

Característica bioquímica	<i>todos os monossacarídeos e dissacarídeos</i>
Condição de uso	<i>adicionados durante o processamento do alimento</i>
Exemplos	<i><u>incluindo</u> as frações de mono e dissacarídeos oriundos da adição dos ingredientes açúcar de cana, açúcar de beterraba, açúcares de outras fontes, mel, melaço, melado, rapadura, caldo de cana, extrato de malte, sacarose, glicose, frutose, lactose, dextrose, açúcar invertido, xaropes, maltodextrinas, outros carboidratos hidrolisados e ingredientes com adição de qualquer um dos ingredientes anteriores</i>
Exceções	<i><u>com exceção</u> dos poliois, dos açúcares adicionados consumidos pela fermentação ou pelo escurecimento não enzimático e dos açúcares naturalmente presentes em <u>leites e derivados</u> e em <u>vegetais, incluindo as frutas, inteiros, em pedaços, em pó, desidratados, em polpas, em purês, em sucos integrais, em sucos reconstituídos e em sucos concentrados.</u></i>

Ponderações da GGALI

- ✓ A definição é distinta daquela usada pelos EUA e OPAS e anterior às definições do México, Colômbia e Argentina, e os dados enviados não exploram como essas referências internacionais tratam a situação.
- ✓ Os fornecedores têm obrigação legal de apresentar a composição dos ingredientes (rotulagem geral e nutricional).
- ✓ Suspender as orientações não resolve o problema e sua alteração pode impactar nas empresas que estão observando as orientações atuais.
- ✓ Algumas situações podem gerar confusão e em alguns casos não está clara a origem dos açúcares (ex. aditivos alimentares).

Ponderações da GGALI

Denominação venda: Massa alimentícia de Sêmola / Sêmola com ovos

Tabela Nutricional:

Antes do novo entendimento

Após o novo entendimento

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	100 g*	Porção	%VD
Valor energético	175	282	14
Carboidratos	37	60	20
Açúcares totais	2,8	4,6	
Açúcares adicionados	0	0	0

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	100 g*	Porção	%VD
Valor energético	175	282	14
Carboidratos	37	60	20
Açúcares totais	2,8	4,6	
Açúcares adicionados	2,8	4,6	9

*No alimento pronto para consumo
Porção: 80g

*No alimento pronto para consumo
Porção: 80g

Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes urucum e cúrcuma.

Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes urucum e cúrcuma.

Ponderações da GGALI



Denominação venda: Mistura para pão francês			
Tabela Nutricional:			
Antes do novo entendimento		Após o novo entendimento	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	100 g ou ml	Porção	%VD
Valor energético	287	140	7
Carboidratos	59	29	10
Açúcares totais	1,7	0,8	
Açúcares adicionados	0	0	0
<p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fécula de mandioca, emulsificantes (estearoil lactato de sódio e ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico), melhoradores de farinha (ácido ascórbico, azodicarbonamida e amilase) e enzimas (hemicelulase, lipase e glucose oxidase).</p>			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	100 g ou ml	Porção	%VD
Valor energético	287	140	7
Carboidratos	59	29	10
Açúcares totais	1,7	0,8	
Açúcares adicionados	1,7	0,8	2
<p>(grifar somente os ingredientes que aportarão frações de mono e dissacarídeos)</p> <p>Ingredientes: <u>Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico</u>, sal, <u>fécula de mandioca</u>, emulsificantes (estearoil lactato de sódio e ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico), melhoradores de farinha (ácido ascórbico, azodicarbonamida e amilase) e enzimas (hemicelulase, lipase e glucose oxidase).</p>			

Propostas de encaminhamento

- 1) Alterar as orientações das perguntas 52, 53, 55, 56, 66 e 67, adotando uma interpretação de que serão considerados açúcares adicionados as frações de mono e dissacarídeos dos ingredientes listados **e de outros similares** (ex. maltose e outros mono e dissacarídeos, xaropes de malte, de tapioca, ingredientes obtidos por hidrólise de carboidratos), mas não as frações de mono e dissacarídeos de vários ingredientes não listados (ex. proteínas vegetais, farinhas, polvilho, amidos, cacau em pó, molho de tomate, flocos de batata, ovos e derivados, cogumelos).
- 2) Não alterar as orientações da pergunta 57, pois os “outros carboidratos hidrolisados” são considerados açúcares adicionados pela definição.

Propostas de encaminhamento

- 3) Alterar as orientações da pergunta 58, explicando que as frações de açúcares de ingredientes adicionados como fonte de fibras devem ser computados como açúcares adicionados quando obtidos por hidrólise de carboidratos ou se tiverem adição dos ingredientes listados.
- 4) Elaborar orientação específica para aditivos alimentares, com base no racional apresentado no encaminhamento 3, apontando a necessidade de serem observadas as especificações de referência (ex. JECFA, FCC) e se o aditivo adicionado não é um ingrediente composto.

Propostas de encaminhamento

- 5) Caso necessário, orientar que as empresas impactadas pela alteração das orientações usem os procedimentos excepcionais da Anvisa para escoamento de embalagens junto à GGFIS, incluindo orientações sobre a declaração de nova fórmula.
- 6) Avaliar alternativas para comunicar ao SNVS sobre as alterações de interpretação e suas consequências para as ações de controle sanitário.
- 7) Apresentar a situação e os exemplos identificados aos demais Estados Partes do Mercosul, no âmbito do processo de harmonização da rotulagem nutricional, para garantir um entendimento claro e uniforme sobre o conceito de açúcares adicionados.

Demandas recebidas

Resumo do assunto	Processo SEI (Requerentes)
<p>Revisão das orientações sobre declaração de açúcares adicionados emitidas na 2ª versão do Documento de Perguntas e Respostas sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.</p> <p>Orientação sobre as frações de açúcares do suco concentrado de cana usado como ingrediente serem computadas como açúcares adicionados.</p>	<p>25351.917949/2023-96 (GOLD X ALIMENTOS LTDA.)</p>

Argumentos apresentados

- ✓ Os sucos concentrados estão excluídos da definição;
- ✓ O suco concentrado de cana é um alimento minimamente processado e recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira;
- ✓ O suco concentrado de cana é um substituto dos açúcares refinados, dos edulcorantes e do suco concentrado de maçã;
- ✓ O suco concentrado de cana tem outros nutrientes e uma composição nutricional similar ao suco concentrado de maçã;

Argumentos apresentados

- ✓ Orientação fere os Princípios da Isonomia, da Segurança Jurídica, da Legalidade, da Razoabilidade e da Proporcionalidade;
- ✓ Orientação cria concorrência de mercado desleal;
- ✓ Orientação difere das orientações fornecidas na 1ª versão do Documento de Perguntas e Respostas e na resposta ao protocolo SAT 2021979438.

Ponderações da GGALI

- ✓ A 1ª versão do Documento de Perguntas e Respostas não orientou de forma específica sobre o suco concentrado de cana.
- ✓ Essa orientação foi necessária em resposta às dúvidas recebidas pela GGALI, via Central de Atendimento.
- ✓ O Guia Alimentar para a População Brasileira não considera os sucos concentrados como minimamente processados, nem recomenda o seu consumo.
- ✓ A concentração de açúcares do suco concentrado de cana (94,5% de sacarose, 3,3% de glicose e 2,2% de frutose) é distinta daquela do suco concentrado de maçã (7,9% de sacarose, 31,3% de glicose e 60,8% de frutose), o que gera efeitos metabólicos distintos.

Ponderações da GGALI

- ✓ O suco concentrado de cana é um produto intermediário entre o caldo de cana e a sacarose obtida da cana-de-açúcar, resultante da retirada de água do suco de cana-de-açúcar em quantidade suficiente para elevar em, no mínimo, 50% o teor de sólidos solúveis.
- ✓ A definição de açúcares adicionados lista a sacarose obtida da cana e o caldo de cana como açúcares adicionados.
- ✓ Não é coerente que o suco concentrado de cana seja interpretado como estando excetuado da definição de açúcares adicionados.

Propostas de encaminhamento

- 1) Não alterar as orientações das perguntas 53, 66 e 69 relacionadas à necessidade de computar as frações de açúcares do suco concentrado de cana usado como ingrediente como açúcares adicionados.

Questões identificadas pela GGALI

Lactose isolada e permeados



Propostas de encaminhamento

- 1) Discutir as seguintes questões com os demais Estados Partes do Mercosul, como parte do processo de harmonização da rotulagem nutricional, para garantir um entendimento claro e uniforme do conceito de açúcares adicionados:
 - a) possibilidade de manter ou excluir a lactose da definição de açúcares adicionados, sendo importante esclarecer a situação dos permeados e de outros produtos lácteos excluídos;
 - b) possibilidade de incluir os sucos, os sucos concentrados e outros derivados de vegetais na definição de açúcares adicionados, considerando as evidências científicas, a convergência internacional e o posicionamento já apresentados pelas demais partes;
 - c) possibilidade de manter ou excluir a maltodextrina e de outros ingredientes obtidos por hidrólise de carboidratos, desde que não tenham elevado de açúcares como os xaropes (ex. xaropes de milho, de malte, de arroz, de cana, de bordo, de agave, de tapioca); e
 - d) esclarecer a situação dos ingredientes obtidos por reações de síntese de carboidratos a partir de açúcares.



2º Bloco

Questões relacionadas à implementação e revisão da declaração de açúcares adicionados na tabela nutricional.

Demandas recebidas

Resumo do assunto	Processo SEI (Requerentes)
<p>Solicitação de revisão da legislação para não declaração de açúcares totais e açúcares adicionados na tabela nutricional de fórmulas infantis e fórmulas para nutrição enteral.</p>	<p>25351.911270/2022-11 (ABIAD)</p>

Argumentos apresentados

- ✓ Os açúcares das fórmulas infantis são decorrentes principalmente das fontes autorizadas de carboidratos (ex. lactose, maltose, sacarose, maltodextrina);
- ✓ A lactose é o açúcar mais recomendado para esse público;
- ✓ A declaração de açúcares nas fórmulas infantis não diferencia entre a lactose e outras fontes de carboidratos, podendo levar o consumidor ao enganado sobre a qualidade e características desses produtos;
- ✓ A NBCAL proíbe que as empresas elaborem materiais educativos ou forneçam esclarecimento para o consumidor.
- ✓ O teor de açúcares presentes em fórmulas enterais com carboidratos de lenta absorção pode ser maior do que em fórmulas enterais sem esses constituintes, levando o consumidor ao erro ou engano quanto às suas características.

Ponderações da GGALI

- ✓ Esse pleito foi avaliado durante o processo regulatório, não sendo aceito, pois esses produtos podem ter quantidades significativas de açúcares.
- ✓ A RDC 429/2020 exige que a tabela nutricional desses alimentos tenha a declaração das quantidades de todos nutrientes adicionados.
- ✓ A adição de lactose, maltodextrina e isomaltulose deve ser informada na tabela nutricional desses produtos, permitindo que os consumidores conheçam os detalhes de sua composição.
- ✓ Há flexibilidade quanto aos tipos de carboidratos que podem ser usados em fórmulas enterais e nem todos os carboidratos de fórmulas infantis fornecem açúcares adicionados.

Ponderações da GGALI

- ✓ A composição desses alimentos não é informada apenas pela tabela, sendo necessário considerar a lista de ingredientes, as advertências e as alegações veiculadas.
- ✓ O uso dessas fórmulas deve ser realizado por orientação profissional.
- ✓ Não há evidências que sustentem as alegações de que a declaração de açúcares na tabela nutricional das fórmulas infantis e enterais induz os consumidores ao erro ou engano.
- ✓ Não há respaldo técnico-científico para excetuar as fórmulas infantis e enterais da declaração de açúcares.

Propostas de encaminhamento

- 1) Discutir com os demais Estados Partes se certos monossacarídeos e dissacarídeos de menor impacto glicêmico devem ser incluídos na definição de açúcares adicionados (ex. tagatose, isomaltulose).
- 2) Não serão adotadas outras medidas de curto e médio prazo em relação a este pleito setorial tendo em consideração que:
 - a) não está caracterizada a existência de problemas na declaração de açúcares na tabela nutricional de fórmulas infantis e enterais que justifiquem uma intervenção regulatória;
 - b) a definição de açúcares adicionados está em discussão no Mercosul com possíveis reflexos para a declaração destes nutrientes (lactose, maltodextrina); e
 - c) o processo regulatório em curso como parte do Projeto 3.5 da AR 2021/2023 não trará alterações substanciais nas normas de fórmulas infantis e enterais, tendo como principal objetivo realizar a revisão e consolidação desses atos.



3º Bloco

Questões relacionadas à implementação e revisão dos valores não significativos de açúcares adicionados.

Ponderações da GGALI

- ✓ Diferentemente dos demais nutrientes de declaração obrigatória, não há valor não significativo estabelecido para os açúcares adicionados.
- ✓ A orientação atual esclarece que a declaração dos teores de açúcares adicionados na tabela deve seguir as regras de arredondamento e expressão, sendo declarado zero quando a quantidade for $\leq 0,04$ g.
- ✓ Para as alegações nutricionais, só há critérios qualitativos.
- ✓ Essa situação traz dificuldades para implementação e fiscalização dos valores nutricionais declarados na tabela nutricional e das alegações nutricionais de sem adição de açúcares.

Propostas de encaminhamento

- 1) Discutir com os demais Estados Partes do Mercosul a necessidade de adotar um valor não significativo para açúcares adicionados e de alterar os critérios para veiculação da alegação de sem adição de açúcares para contemplar esse valor, incluindo:
 - a) a avaliação se outras autoridades definiram critérios para quantidades não significativas de açúcares adicionados que possam ser usados como referência; e
 - b) uma proposta de abordagem similar ao valor não significativo de gorduras saturadas e trans (valor não significativo de 0,1).



4º Bloco

Questões relacionadas à implementação e revisão da rotulagem nutricional frontal de alto em açúcares adicionados.

Demandas recebidas

Resumo do assunto	Processo SEI (Requerentes)
Exclusão do mel, composto de produtos apícolas e composto de produtos apícolas adicionados de ingredientes da rotulagem nutricional frontal.	25351.921810/2022-66 (ABEMEL)
Alterar orientações emitidas na 2ª versão do Documento de Perguntas e Respostas sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados para não exigir a rotulagem nutricional frontal em compostos de produtos apícolas	25351.919119/2023-01 (ABEMEL)
Excluir o mel da definição de açúcares adicionados.	25351.910569/2023-21 (CBA)

Argumentos apresentados

- ✓ A declaração da rotulagem nutricional frontal no mel e nos compostos de produtos apícolas desrespeita o Código de Defesa do Consumidor;
- ✓ Esses produtos são registrados pela MAPA e não podem ter adição de açúcares e de soluções açucaradas;
- ✓ A rotulagem nutricional frontal gera engano nos consumidores e iguala os produtos nobres produzidos por abelha a xaropes de açúcar;
- ✓ Outros produtos com nutrientes intrínsecos estão proibidos de terem a rotulagem nutricional frontal (ex. frutas, leites, ovos, carnes).

Ponderações da GGALI

- ✓ Esse pleito foi avaliado no processo regulatório, não sendo aceito, pois:
 - as modificações na definição de açúcares adicionados esclareceram que o mel não teria rotulagem nutricional frontal de açúcares adicionados;
 - os compostos de produtos de abelhas podem ter dois ou mais produtos de abelha (ex. mel e própolis) ou um ou mais produtos de abelhas e outros ingredientes (ex. mel e aromatizantes), conforme Decreto 9.013/2017; e
 - não há RTIQ do MAPA acerca dos compostos de produtos de abelhas, que defina regras de rotulagem e composição desses produtos (ingredientes autorizados).

Ponderações da GGALI

- ✓ Compostos de produtos de abelha não são mel, mas alimentos com dois ou mais ingredientes.
- ✓ Não está claro o nível de equivalência entre a proibição da adição de açúcares e soluções açucaradas aos compostos de produtos de abelha definida no Decreto 9.013/2017 e a definição de açúcares adicionados.
- ✓ O mel adicionado a outros alimentos, inclusive a compostos de produtos de abelha, está claramente incluído na definição.
- ✓ Não há evidências que sustentem a alegação de que a rotulagem nutricional frontal dos compostos induz o consumidor a erro.

Ponderações da GGALI

- ✓ A contabilização das frações de açúcares presentes no mel usado como ingrediente como açúcares adicionados está alinhado às recomendações científicas e definições adotadas internacionalmente.
- ✓ A orientação da pergunta 54 do Documento de Perguntas e Respostas esclarece como deve ser realizada a declaração de açúcares no mel, nos derivados de produtos de abelha e em outros alimentos com mel.
- ✓ Não é possível alterar essas orientações, sem uma alteração normativa, pois isso criaria uma inconsistência com as normas atuais.

Propostas de encaminhamento

- 1) Não alterar as orientações da pergunta 54, pois isto contraria as regras atuais.
- 2) Solicitar ao MAPA informações sobre a rotulagem e a composição dos produtos regularizados na categoria de compostos de produtos de abelha, para avaliar a presença de açúcares adicionados.
- 3) Solicitar ao MAPA a regulamentação da identidade e qualidade desses produtos, de forma a reduzir a incerteza jurídica sobre esta categoria.
- 4) Avaliar, como parte do processo de harmonização da rotulagem nutricional no Mercosul, estender a proibição da rotulagem nutricional frontal aos compostos de produtos de abelha.

Demandas recebidas

Resumo do assunto	Processo SEI (Requerentes)
Exclusão dos adoçantes dietéticos da rotulagem nutricional frontal	25351.911270/2022-11 (ABIAD)
	25351.920932/2022-35 e 25351.931496/2022-20 (COSMED)
	25351.922843/2022-23 (ACESSA)
Exclusão dos adoçantes de mesa da rotulagem nutricional frontal	25351.911270/2022-11 (ABIAD)

Argumentos apresentados

- ✓ A situação desses produtos não foi discutida com aprofundamento no processo regulatório de rotulagem nutricional;
- ✓ Os adoçantes dietéticos são alimentos para fins especiais e os adoçantes de mesa, produtos para adoçar;
- ✓ Os requisitos de rotulagem desses produtos já exigem a declaração de advertências sobre a presença de certos açúcares;
- ✓ A rotulagem nutricional frontal nesses produtos seria redundante e poderia levar o consumidor à confusão e insegurança quanto ao seu uso, considerando as quantidades usualmente utilizadas;

Argumentos apresentados

- ✓ As justificativas utilizadas pela Anvisa para excetuar certas categorias da rotulagem nutricional frontal também são aplicáveis a esses produtos;
- ✓ Em função de suas características de composição e forma de uso, esses produtos deveriam estar enquadrados nas exceções aplicáveis a aditivos;
- ✓ Esses produtos são usados para adoçar preparações, sendo empregados como estratégia para redução do consumo de açúcares e calorias e, portanto, contribuindo para manutenção ou redução do peso;
- ✓ As quantidades fornecidas de açúcares são, pelo menos, 50% menores do que àquelas decorrentes do uso de sacarose como adoçante;

Argumentos apresentados

- ✓ Esses produtos são usados em quantidades bem inferiores a 100 g/ml;
- ✓ A reformulação de composição é complexa (ex. questões tecnológicas, custos) e não evitaria a rotulagem nutricional frontal de alto em sódio em vários produtos; e
- ✓ Outros países excetuaram os adoçantes da rotulagem nutricional frontal (ex. Chile, Uruguai, México, Peru).

Ponderações da GGALI

- ✓ Há uma ampla variedade de ingredientes sem açúcares que podem ser usados na formulação de adoçantes.
- ✓ Muitos adoçantes têm características de composição que não exigirão rotulagem nutricional frontal.
- ✓ Um dos fatores que motivou a adoção de um longo prazo de adequação foi a possibilidade de reformulação para evitar a rotulagem nutricional frontal.
- ✓ O enquadramento legal dos adoçantes precisa ser discutido, com base nas novas recomendações científicas e de saúde.

Propostas de encaminhamento

- 1) Não serão adotadas providências imediatas em relação às regras sobre rotulagem nutricional, já que a definição de açúcares adicionados está em discussão no Mercosul com possíveis reflexos para a declaração destes nutrientes (ex. lactose, maltodextrina).
- 2) Avaliar regulamentação dos adoçantes como aditivos formulados, sendo incluídos na exceção aplicáveis aos aditivos alimentares (questão guarda relação com diálogo setorial sobre edulcorantes a ser realizado).
- 3) Avaliar, como parte do processo de harmonização da rotulagem nutricional no Mercosul, a possibilidade de excetuar especificamente os adoçantes, caso seja concluído que seu enquadramento como aditivos formulados não é apropriado.



5º Bloco

Outras questões identificadas pelos participantes relacionadas à rotulagem nutricional de açúcares adicionados.