

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS
CURSO DE NUTRIÇÃO

THANARA DA CONCEIÇÃO DA SILVA

**AVALIAÇÃO DAS PAPINHAS INDUSTRIALIZADAS DE ACORDO COM AS
NORMAS REGULAMENTADORAS**

São Luís
2016

THANARA DA CONCEIÇÃO DA SILVA

**AVALIAÇÃO DAS PAPHAS INDUSTRIALIZADAS DE ACORDO COM AS
NORMAS REGULAMENTADORAS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Nutrição da Universidade Federal do Maranhão como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Prof.^a Dra. Helma Jane Ferreira Veloso

Co-Orientadora: Prof. Msc. Kátia Danielle Araújo Lourenço Viana

São Luís
2016

Silva, Thanara da Conceição da.

Avaliação das Papinhas Industrializadas de acordo com as Normas Regulamentadoras/ Thanara da Conceição da Silva – São Luís, 2016.

53f

Orientadora: Helma Jane Ferreira Veloso.

Monografia (Bacharelado em Nutrição) – Universidade Federal do Maranhão, Curso de Nutrição, 2016.

1. Rotulagem de Alimentos. 2. Alimentos Infantis. 3. NBCAL I. Título

CDU

THANARA DA CONCEIÇÃO DA SILVA

**AVALIAÇÃO DAS PAPHAS INDUSTRIALIZADAS DE ACORDO COM AS
NORMAS REGULAMENTADORAS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Nutrição da Universidade Federal do Maranhão como requisito parcial para obtenção do Grau de Bacharel em Nutrição.

Aprovado em ___/___/___

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dra. Helma Jane Ferreira Veloso

Doutora em Saúde Coletiva pela Universidade Federal do Maranhão - UFMA
(Orientadora)

Prof.^a Msc. Kátia Danielle Araújo Lourenço Viana

Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos Universidade Federal da Paraíba - UFPB
(Co-orientadora)

Prof. Gilberth Silva Nunes

Mestrando Saúde e Ambiente pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA

AGRADECIMENTOS

Acima de tudo, agradeço a Deus por ter me dado o fôlego de vida. Obrigada Senhor, por renovar a cada momento a minha força e disposição e pelo discernimento concedido ao longo dessa jornada.

Aos meus pais, meus amigos e companheiros de toda minha vida, muito obrigada por se dedicarem incansavelmente para suprir todas as minhas necessidades, sempre transparecendo amor e carinho, mesmo nas situações difíceis. Mais uma vez, obrigada por acreditarem na minha pessoa e nos meus sonhos. Obrigada por me ensinarem desde cedo a lutar pelos meus sonhos.

Agradeço a minha irmã Thamires pelo apoio e conversas, você sempre me incentivou a nunca desistir do meu sonho.

Aos meus avós e familiares pelo apoio e incentivo, em especial à minha tia Maria Rita e seu esposo Celso pelo amor e apoio incondicional.

Ao meu namorado, Jackson Castro, pelo amor, carinho, apoio e compreensão. Por sempre acreditar e me mostrar que eu posso ir além do que eu julgo ser capaz.

Ao meu pastor Marcos Vinicius Costa e família pela amizade, conselhos e orações.

A minha orientadora, Helma Jane Ferreira Veloso, pela amizade, por ter aceitado ser minha orientadora, pela disponibilidade em sempre me atender pessoalmente ou por aplicativo de mensagens e por tudo que me ensinou.

A minha co-orientadora, Kátia Danielle Araújo Lourenço Viana, pela amizade, por me receber tão bem no Laboratório de Bromatologia da UFMA, por ceder o espaço para que fossem realizadas as análises, pela orientação, pelo incentivo e por me inspirar a seguir nesta área.

Ao professor Gilberth Silva Nunes, pela oportunidade que me concedeu de utilizar os equipamentos do Laboratório de Bromatologia da Faculdade Estácio de São Luís para a realização das análises de proteínas das papinhas, pelas orientações e pela disponibilidade em participar da banca examinadora.

Agradeço aos professores e a coordenação do curso pela convivência harmoniosa, pelas trocas de conhecimento e experiências que foram tão importantes na minha vida acadêmica/pessoal. E contribuíram para o meu novo olhar profissional.

A todos os amigos e companheiros da turma doze de nutrição. Em especial à Ana Maria, Brenda Safira, Brunna Leticia, Isabele França, Joacianny Soares e Késya Irene, que foram essenciais durante todo o percurso. A amizade de vocês fez toda diferença nesses quatro anos. Eu as admiro muito.

As amigas do Laboratório de Bromatologia da UFMA, em especial, Ana Patricia, Érika Martins, Polyana Luiza e Rozenne Freitas pela amizade, incentivo, apoio e momentos de descontração.

A todos que de alguma forma colaboraram para a conclusão desta etapa na minha vida.

“Consagre ao Senhor tudo o que você faz,
e os seus planos serão bem-sucedidos.”

Provérbios 16:3

RESUMO

O mercado de papinhas infantis vem crescendo de forma considerável, sendo importante a conformidade das informações prestadas ao consumidor. O objetivo deste estudo foi avaliar a rotulagem e a veracidade das informações apresentadas pelo rótulo nutricional de papinhas industrializadas comercializadas no município de São Luís, Maranhão, de acordo com a legislação brasileira vigente. Foram analisados 12 produtos, sendo 7 da marca A e 5 da marca B. O estudo avaliou a adequação da rotulagem geral, nutricional e adequação às normas de promoção comercial de papinhas infantis por meio de check list baseado nas RDC nº259 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360 de 23 dezembro de 2003, RDC nº222 de agosto de 2002, na Lei nº 10.674 de maio de 2003 e na Lei 11.265 de janeiro de 2006. As informações nutricionais foram comparadas com as provenientes de análises físico-químicas realizadas em laboratório, segundo as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Considerou-se a variabilidade de 20% tolerada pela legislação vigente, para classificar as amostras como conformes ou não conformes. Todas as amostras analisadas apresentaram conformidade quanto à exposição dos modelos de rotulagem e tabelas nutricionais proposta na legislação vigente. Com relação aos itens referentes às normas de rotulagem para alimentos infantis as papinhas das marcas A e B apresentaram 100% de conformidade. Em relação a variabilidade de 20% do valor declarado com relação ao que o produto realmente contém todas as amostras analisadas apresentaram inconformidade de dado nutricional declarado na rotulagem do alimento. As papinhas das marcas analisadas estão em conformidade com o que determina a legislação vigente sobre rotulagem geral. A não-conformidade dos dados de nutrientes declarados nos rótulos viola as disposições da RDC 360/03 da ANVISA e os direitos garantidos pelas leis de segurança alimentar e nutricional e de defesa do consumidor. A avaliação da adequação da rotulagem de papinhas industrializadas segundo a NBCAL mostrou avanços consideráveis apresentando conformidade em todas as amostras analisadas. Porém, foi constatado itens não abrangidos totalmente pela NBCAL que são usados pela indústria para persuadir o consumidor. É fundamental que os órgãos públicos competentes fiscalizem a rotulagem, principalmente a nutricional desta categoria de alimentos, tanto no momento do registro quanto no momento da análise de controle.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos. Alimentos Infantis. NBCAL

ABSTRACT

The children's baby food market has grown considerably, and it is important the accuracy of information provided to the consumer. The aim of this study was to evaluate the labeling and the accuracy of the information presented by the nutrition label of manufactured baby foods marketed in São Luís, Maranhão, according to Brazilian legislation. 12 products were analyzed, 7 of the brand A and brand B. 5 of the study evaluated the adequacy of the general labeling, nutritional and regulatory compliance of commercial promotion of infant baby food through check list based on the RDC 259 of September 2002, RDC No. 359 and No. 360 of December 23, 2003, RDC No. 222 of August 2002, Law No. 10.674de May 2003 and Law 11,265 of January 2006. the nutritional information were compared with those from physicochemical analyzes chemical made in the laboratory, according to the analytical method of the Institute Adolfo Lutz. 20% variability was considered tolerated by law to classify the samples as compliant or non-compliant. All samples analyzed showed compliance regarding the exposure of labeling models and nutritional tables proposed in current legislation. With regard to items related to the labeling standards for infant foods infant formula brands A and B showed 100% compliance. Concerning the variability of 20% of the declared value as to what the product really contains all the samples analyzed showed nutritional data unconformity declared on the food label. The baby food brands are analyzed in accordance with determining the current legislation on general food labeling. Non-compliance of the data declared nutrients on labels violates the provisions of RDC 360/03 of ANVISA and the rights guaranteed by the food and nutrition security and consumer protection laws. The evaluation of the appropriateness of the labeling of manufactured baby foods according to BNCIF showed considerable progress showing compliance in all samples. However, it was found items not fully covered by BNCIF that are used by industry to persuade the consumer. It is essential that the relevant public agencies oversee the labeling, especially the nutrition of this category of food, both at the time of registration as at the time of control analysis.

Keywords: Food Labeling. Infant Food. BNCIF.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Papinhas industrializadas analisadas	20
Tabela 2 – Determinação da composição nutricional e dos valores contidos nos rótulos dos alimentos analisados em porcentagem de adequação.....	18

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
2. OBJETIVOS	14
OBJETIVO GERAL	14
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	14
3. METODOLOGIA	15
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	17
5. CONCLUSÃO	20
REFERÊNCIAS	21
ANEXOS	24
ANEXO A.....	24
ANEXO B.....	26
ANEXO C.....	27
ANEXO D.....	33
ANEXO E.....	44

1 INTRODUÇÃO

Fatores como a industrialização, a inserção da mulher no mercado de trabalho, as modificações dos hábitos alimentares, o acesso rápido à tecnologia e a diversidade de fabricantes de alimentos têm favorecido o aumento no consumo de produtos industrializados, inclusive da categoria de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância (Chater, 2009; Vasconcelos, 2012). Conseqüentemente, o mercado de papinhas infantis vem crescendo de forma considerável, sendo importante a conformidade das informações prestadas ao consumidor (Lima *et al.*2015).

Com o crescente consumo de alimentos infantis industrializados, as taxas de aleitamento materno reduziram em todo o mundo tornando-se uma preocupação internacional e motivando a discussão em torno da necessidade de normatização da comercialização de alimentos infantis. Assim, com base no Código Internacional de Comercialização de Substitutos do Leite Materno, proposto pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em 1981, foi aprovada no Brasil em 1988 a Norma para Comercialização de Alimentos para Lactentes (NCAL), que após duas revisões, ocorridas em 1992 e 2002, foi transformada em Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira infância, bico, chupeta e mamadeira (NBCAL). Adicionalmente a NBCAL, tem -se a Lei n.º 11.265 de 3 de janeiro de 2006, que fortalece ainda mais as ações de proteção e promoção ao leite materno (ANVISA, 2006). Quase dez anos depois da sua elaboração a Lei n.º 11.265 foi regulamentada pelo decreto n.º 8.552 de 3 de novembro de 2015.

No Brasil a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), é o órgão responsável pelas ações de educação, monitoramento, fiscalização e regulação da promoção comercial dos produtos abrangidos pela NBCAL (ANVISA, 2006). Embora as regulamentações sobre a promoção comercial e rotulagem de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância existam há alguns anos, as indústrias e os estabelecimentos comerciais ainda não conseguiram se adequar as normas existentes. Alguns monitoramentos nacionais e estudos estão sendo realizados de forma incipientes para avaliar o cumprimento da norma.

Além da NBCAL, os alimentos infantis estão sujeitos as seguintes normas de rotulagem geral e nutricional: Resoluções RDC n.º259, de 20 de setembro de 2002 (Brasil, 2002), RDC n.º 359 e n.º 360, de 23 de dezembro de 2003 (Brasil, 2003) e a Lei n.º 10.674, de 16 de maio de 2003 determinadas pela ANVISA.

De acordo com RDC nº. 360/03 a rotulagem nutricional de alimentos embalados, deve declarar obrigatoriamente a quantidade do valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Essa Resolução admite uma tolerância de 20 % para mais, com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo (BRASIL, 2003).

Nessa perspectiva, o trabalho tem como objetivo analisar a rotulagem e a veracidade das informações apresentadas pelo rótulo nutricional de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, especificamente papinhas e sopinhas industrializadas, comercializados no município de São Luís, Maranhão.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Avaliar a rotulagem e a veracidade das informações apresentadas pelo rótulo nutricional de papinhas industrializadas comercializadas no município de São Luís, Maranhão.

2.2 Objetivos Específicos

- Analisar a adequação da rotulagem de papinhas industrializadas conforme determina a legislação vigente.
- Determinar a composição centesimal das papinhas através de análises físico-químicas.
- Avaliar a veracidade das informações apresentadas pelo rótulo nutricional de papinhas industrializadas.

3 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, realizado no período de novembro de 2015 a março de 2016, que avaliou a adequação da rotulagem e a veracidade das informações apresentadas pelo rótulo nutricional das embalagens de papinhas e sopinhas industrializadas, de acordo com a legislação vigente. As informações nutricionais foram comparadas com os provenientes de análises físico-químicas realizadas em laboratório.

O plano amostral foi composto por doze papinhas industrializadas salgadas e doces comercializadas no município de São Luís – Maranhão. Sendo seis amostras de papinhas doces e seis amostras de papinhas salgadas de duas marcas diferentes, conforme Tabela 1:

Tabela 1. Papinhas industrializadas analisadas

Amostra	Marca	Sabor
1	A	Ameixa
2	B	Ameixa
3	A	Frutas Sortidas
4	B	Frutas Sortidas
5	A	Maçã
6	B	Maçã
7	A	Peito de Frango, Couve e Espinafre
8	A	Beterraba, Caldo de Feijão e Legumes
9	A	Carne, Legumes e Mandioquinha
10	A	Legumes com Carne
11	B	Peito de Frango com Legumes
12	B	Carne com Legumes e Arroz

As amostras foram compradas no município de São Luís, Maranhão, selecionando-se as duas marcas comercializadas nas maiores redes de supermercados da cidade. Em relação as papinhas doces foram escolhidas papinhas de sabor em comum entre as duas marcas selecionadas. As amostras foram transportadas em caixa de isopor para o laboratório de Bromatologia da Universidade Federal do Maranhão e o laboratório de Bromatologia da

Faculdade Estácio de São Luis onde foram armazenadas sob baixa temperatura até a realização de cada análise.

Para a avaliação das informações contidas na rotulagem nutricional utilizou-se o formulário semiestruturado (ANEXO A) elaborado por Vasconcelos (2012) com base nas Resoluções RDC nº259, de 20 de setembro de 2002 (Brasil, 2002), RDC nº 359 e nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (Brasil, 2003) e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 determinadas pela ANVISA. Em relação a avaliação da adequação da rotulagem para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância utilizou-se um *check list* (ANEXO B) construído por Nogueira (2013), desenvolvido segundo a RDC nº222/02 contida na NBCAL e a Lei nº 11.265/06 (ANEXO A).

As amostras foram analisadas no Laboratório de Bromatologia da Universidade Federal do Maranhão e no Laboratório de Bromatologia da Faculdade Estácio de São Luís.

As análises físico-químicas dos produtos foram feitas em triplicata. O teor de umidade, cinzas, proteínas e gorduras totais foi determinado pelas normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2005). O teor de carboidratos foi definido pela diferença de 100% em relação às demais frações. Para obtenção do valor calórico foram considerados 4 kcal por grama de carboidratos e proteínas e 9 kcal por grama de gorduras totais. Os resultados da composição nutricional foram expressos em g/100g.

As amostras foram classificadas como conformes ou não conformes confrontando-se os valores obtidos experimentalmente com os teores de nutrientes declarados nos rótulos, calculando-se, para cada amostra analisada, a porção (em gramas) relatada na embalagem e levando-se em conta a variabilidade de 20 % para mais tolerada pela Resolução RDC 360/03 da ANVISA (Lobanco *et al*, 2015)

Foi realizada análise descritiva dos dados através do uso do programa *Microsoft Excel*® versão 2013.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todas as amostras analisadas apresentaram conformidade quanto à exposição dos modelos de rotulagem e tabelas nutricionais propostas nas RDC nº259/02, RDC nº 359/03, RDC nº 360/03 na Lei nº 10.674/03. Contudo, pelas atuais normas da ANVISA, é opcional a declaração do %VD (percentual do valor diário) para valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, fibra alimentar e sódio nas embalagens de alimentos infantis. O que justifica a não declaração deste item nos rótulos analisados da marca A e B, sendo esta última declarante apenas do percentual do valor diário de micronutrientes. Acredita-se que seria relevante para os consumidores ter nas embalagens essas informações, que atualmente encontram-se no informe técnico disponível no site da ANVISA.

Com relação aos itens referentes às normas de rotulagem para alimentos infantis, por se enquadrarem como alimentos de transição, todas as papinhas analisadas apresentaram 100% de conformidade. Esse resultado é divergente do estudo de Lima et al (2015), realizado com trinta e três papinhas e sopinhas, no qual as papinhas apresentaram-se não conformes por não incluírem no rótulo a expressão de advertência obrigatória do Ministério da Saúde. O que demonstra considerável avanço que pode ser atribuído a regulamentação da Lei nº 11.265/06 pelo decreto nº 8.552/15.

Observou-se em 28,5% das embalagens da marca A, a presença de tampinhas colecionáveis com figuras humanizadas de animais. Trata-se de uma apresentação especial, que é definida na Lei nº 11.265/06 como “qualquer forma de apresentação do produto relacionada à promoção comercial que tenha por finalidade induzir a aquisição ou venda, tais como embalagens promocionais, embalagens de fantasia ou conjuntos que agreguem outros produtos não abrangidos pela Lei”. A embalagem fantasia em questão abrange a ideia de diversão e reaproveitamento dessas tampinhas, influenciando na compra desse produto e inserindo e/ou mantendo o consumo desse alimento na dieta da criança. Promoção comercial também vista no site da empresa, no qual apresenta as novas tampinhas colecionáveis das papinhas com a frase “Tá esperando o quê para conseguir as suas?”, além de vídeos com ideias de como reaproveitar essas tampinhas, persuadindo assim o consumidor. Segundo Ferreira et al. (2015) a indústria alimentícia tem como preocupação comunicar-se com os diversos públicos, emitindo um conjunto variado de mensagens nos rótulos dos produtos de modo a se fazer entender pelos diversos receptores. O uso de cores vibrantes, personagens famosos, personagens humanizados, brindes e sites com publicidade e jogos são dirigidos para as crianças, de modo a promover identificação com esse público. Neste sentido, a

diversão parece vir como bônus pela aquisição do produto. A mensagem de diversão na embalagem é proporcionada pela distribuição de brindes, pelo uso de embalagens fantasia e de mascotes a partir da associação com o imaginário infantil. No caso de objetos colecionáveis, quando se obtêm o primeiro objeto da série deseja-se completar a coleção, o que estimula o desejo de consumir, uma vez que, por diversas vezes, o objeto colecionável só pode ser adquirido mediante a obtenção do produto oferecido.

Ressalta-se que apesar dos fabricantes alegarem que as papinhas industrializadas são nutritivas, sabe-se que o consumo destas contraria o que recomenda o Novo Guia Alimentar da População Brasileira que tem como regra de ouro: “prefira alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados”. A papinha industrializada é opção para uso esporádico, em dias atípicos.

As amostras foram analisadas segundo a composição nutricional e comparadas com os respectivos rótulos, conforme Tabela 2:

Tabela 2. Composição nutricional e dos valores contidos nos rótulos dos alimentos analisados em porcentagem de adequação.

Amostra	Carboidratos			Proteínas			Lipídeos			Valor Energético		
	R*	D*	%A	R*	D*	%A	R*	D*	%A	R*	D*	%A
1	21,8	77,93	257%	0	0,88	-	0	1,13	-	84,00	325,36	287%
2	23,2	76,68	230%	0	0,62	-	0	0,91	-	91,00	317,41	249%
3	19,8	78,77	298%	0	0,79	-	0	1,22	-	76,00	329,25	333%
4	23,1	75,44	227%	0	0,15	-	0	2,88	-	88,00	328,32	273%
5	18,8	79,00	320%	0	0,88	-	0	0,96	-	73,00	328,17	350%
6	23,3	77,31	232%	0,60	0,92	53%	0	0,40	-	87,00	316,55	264%
7	10,0	69,49	595%	4,50	4,64	3%	3,50	3,81	9%	87,00	330,81	280%
8	13,3	59,73	349%	2,00	10,05	402%	3,30	11,66	253%	83,00	384,03	363%
9	10,8	68,90	538%	4,00	10,25	156%	3,50	2,90	-17%	86,00	342,75	299%
10	10,2	61,06	499%	3,90	7,90	102%	3,60	11,92	231%	84,00	383,16	356%
11	10,8	66,37	515%	3,60	7,81	117%	3,40	2,03	-40%	83,00	314,96	279%
12	10,6	64,20	506%	3,70	8,86	140%	4,60	4,57	-1%	94,00	333,37	255%

Legenda: R*= Rótulo; D*= Determinação na porção relatada na embalagem; %A= Adequação dos valores para mais ou menos de 20% segundo a RDC n°360.

Todas as amostras analisadas apresentaram inconformidade de dado nutricional declarado na rotulagem do alimento.

Em relação a quantidade de carboidratos encontrada nas análises, observou-se um percentual de variação acima do valor determinado pela legislação (20% para mais). No entanto, estes números não devem ser considerados, pois só foi possível a determinação da

quantidade de carboidratos totais, desconsiderando os carboidratos não digeríveis. Além disso, os carboidratos presentes nas papinhas não são oriundos apenas dos ingredientes descritos no painel principal utilizados para descrever o sabor. Como por exemplo a presença de açúcar na composição de todas as papinhas doces analisadas da marca B, sendo este ingrediente o segundo na ordem decrescente de proporção descrita no rótulo das amostras 4 e 6, elevando assim o teor de carboidratos. Segundo o Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos açúcar deve ser evitado nos primeiros anos de vida, contrariando assim os preceitos da alimentação saudável.

Quanto ao teor de proteínas apenas as amostras 4 e 7 foram aprovadas, pois estão de acordo com a legislação que permite a variação de até 20% do valor declarado com relação ao que o produto realmente contém. Com relação ao teor de lipídeos somente a amostra 7 foi aprovada. As amostras 8 e 10 foram reprovadas, pois apresentaram variação muito maior do que é permitido pela legislação. Enquanto as amostras 9, 10 e 12 apresentaram valores abaixo do que é informado no rótulo. No que diz respeito ao valor energético 100% das amostras foram reprovadas por apresentarem percentual acima do permitido pela legislação vigente.

Segundo o item 3.4.3.2. da RDC nº 360/03 a informação nutricional só poderá ser expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas”. Para proteínas e gorduras totais a quantidade é menor ou igual a 0,5 g. As amostras 1, 2, 3, 5 e 6 declaram que não contém proteína, porém nas análises foram encontrados valores maiores que 0,5g. Da mesma forma nas amostras 1, 2, 3, 4, 5 e 6 em relação a quantidade de lipídeos. Evidenciando uma inconformidade nos rótulos, sendo assim essas amostras também foram reprovadas.

A discrepância entre os dados de nutrientes obtidos em laboratório e os declarados pelo fabricante na rotulagem para os produtos analisados pode ser explicada por métodos analíticos ou tabelas de composição de alimentos utilizadas para a determinação da informação nutricional do produto pela indústria. Além disso, a determinação de fibra alimentar seria apropriada, bem como as determinações de sódio e açúcares redutores e totais, uma vez que se refere a um estudo de alimentos infantis, em que as informações sobre fibras, açúcares e sódio são essenciais, o que se considera uma limitação do estudo.

5 CONCLUSÃO

Todas as papinhas das marcas analisadas estão em conformidade com o que determina a legislação vigente sobre rotulagem geral. A não-conformidade dos dados de nutrientes declarados nos rótulos viola as disposições da RDC 360/03 da ANVISA e os direitos garantidos pelas leis de segurança alimentar e nutricional e de defesa do consumidor.

A avaliação da adequação da rotulagem de papinhas industrializadas segundo a NBCAL mostrou avanços consideráveis apresentando conformidade em todas as amostras analisadas. Porém, foi constatado itens não abrangidos totalmente pela NBCAL que são usados pela indústria para persuadir o consumidor.

É fundamental que os órgãos públicos competentes fiscalizem a rotulagem, principalmente a nutricional dos alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, tanto no momento do registro quanto no momento da análise de controle. Profissionais de saúde e da área de alimentos, comunidade científica, políticas públicas e, finalmente, os próprios consumidores, devem monitorar as práticas de rotulagem e a promoção comercial desses produtos e, com isto, garantir a amamentação por tempo adequado e a alimentação complementar saudável, que supri as necessidades nutricionais da criança, aproxima a criança dos hábitos alimentares da família e estabelece preferências alimentares que perdurarão até a vida adulta.

REFERÊNCIAS

AMORIM, Suely Teresinha Schmidt Passos de. **Alimentação Infantil e o Marketing da Indústria de Alimentos. Brasil, 1960-1988.** História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 95-111, 2005. Editora UFPR

Brasil. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. **Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.** Diário Oficial da União. 23 set 2002.

Brasil. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003 – **Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos.** Disponível em: Acesso em 12 fev. 2003.

Brasil. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 360 de 23/12/03 – **Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 10 out. 2015.

BRASIL. Decreto nº 8.552, de 03 de novembro de 2015. **Regulamenta a Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006, que dispõe sobre a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e de produtos de puericultura correlatos.** Diário Oficial, Brasília, DF, 04 nov. 2015.

BRASIL. Lei nº 11.265 de 03 de janeiro de 2006. **Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.** Poder Executivo, Brasília-DF, 2006. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 10 out. 2015

BRASIL. Lei nº. 10.674 de 16 de maio de 2003. **Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.** Poder Executivo, Brasília-DF, 2003c. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 10 out. 2015

BRASIL. Ministério da Saúde. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos.** Brasília: Ministério da Saúde; Organização Pan-Americana de Saúde, 2002a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar /** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica /** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2 ed. – 2 reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CASTILHO, Silvia Diez; BARROS FILHO, Antônio de Azevedo. **Alimentos utilizados ao longo da história para nutrir lactentes**. *J Pediatr (Rio J)*. 2010;86(3):179-188: Aleitamento materno, desmame, história. Disponível em: <http://www.jped.com.br/conteudo/10-86-03-179/port.asp?cod=2094#correspondence> Acesso em: 14 ago 2015

CHATER, Marina Matos Fortes. **Rotulagem de produtos destinados a lactentes e crianças de primeira infância**. 2009. 104 f. Monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos) - Universidade de Brasília, Brasília, 2009. Disponível em: <<http://bdm.unb.br/handle/10483/1120>>. Acesso em: 15 out. 2015.

FERREIRA, Jéssica Soares Geraldo et al. **Marketing de alimentos industrializados destinados ao público infantil na perspectiva da rotulagem**. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, Rio de Janeiro, v. 3, p.75-84, maio 2015. Disponível em: <<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/293/227>>. Acesso em: 25 mar. 2016.

GIUGLIANI, Elsa R.J.; VICTORA, Cesar Gomes. **Alimentação complementar**. *Jornal de Pediatria - Vol. 76, Supl.3*, 2000. Disponível em: <http://www.jped.com.br/conteudo/00-76-S253/port.pdf> Acesso em: 14 ago 2015

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4 ed. São Paulo, 2005. 1018p.

LIMA, Simone Kelly Rodrigues et al. **Avaliação da Rotulagem Geral, Nutricional e Adequação às Normas de Promoção Comercial de Papinhas Infantis**. *Nutrire: revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição*, São Paulo, v. 40, p.623-623, ago. 2015. Quadrimestral. Disponível em: <http://sban.cloudpainel.com.br/files/revistas_publicacoes/471.pdf>. Acesso em: 20 out. 2015.

LOBANCO, Cássia Maria et al. **Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP**. *Rev. Saúde Pública* [online]. 2009, vol.43, n.3, pp.499-505. Epub Apr 03, 2009. ISSN 1518-8787. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102009000300014>. Acesso em: 10 ago. 2015.

NOGUEIRA, Andréa Dayana Martins. **Análise da Promoção Comercial e Rotulagem dos Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância em Estabelecimentos de São Luís - Ma**. 2013. 50 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2013.

SALDIVA Silvia Regina D. M. *et al.* **Práticas alimentares de crianças de 6 a 12 meses e fatores maternos associados**. *J Pediatr (Rio J)*. 2007;83(1):53-8: Alimentação complementar, aleitamento materno, desmame, nutrição infantil. Disponível em: http://www.jped.com.br/conteudo/07-83-01-53/port_print.htm Acesso em 14 ago 2015

SILVA, Sheylle Almeida da; DIAS, Márcia Regina de Moura and FERREIRA, Tânia Aparecida Pinto de Castro. **Rotulagem de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância**. Rev. Nutr. [online]. 2008, vol.21, n.2, pp.185-194. ISSN 1678-9865. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732008000200007>. Acesso em: 15 out. 2015

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola**/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3ª. ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012.

VASCONCELOS, Alcione Cardoso. **Alimentos para lactentes e crianças de primeira infância: uma avaliação da rotulagem e do conteúdo de vitamina A e ferro**. 107 f.il. 2012. Dissertação (Mestrado) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012. Disponível em: <https://twiki.ufba.br/twiki/pub/PGNUT/DissertacoesDefendidas2012/Disserta%e7%e3o_Alcione_Cardoso_Vasconcelos.pdf>. Acesso em: 20 out. 2015.

ANEXOS

ANEXO A – Check List para verificação do cumprimento da legislação

RDC nº. 259/02 ANVISA	Sim	Não	Não se aplica
1. Apresenta idioma oficial do país?			
2. Apresenta denominação de venda?			
3. Apresenta lista de ingredientes, precedida da expressão “ingredientes” ou “ingr.”?			
4. Caso possua aditivo, é descrito no final da lista de ingredientes com a função principal e nome completo ou INS?			
5. O conteúdo líquido está declarado no rótulo?			
6. Identificação de origem com dados do fabricante?			
7. Se caso importado, apresenta os dados do importador?			
8. Identificação do lote precedido da letra “L”, ou pela data de fabricação/embalagem/prazo de validade indicando dia/mês ou mês/ano, legível, visível e indelével?			
9. Apresenta prazo de validade com expressões conforme a norma, de forma indelével, com pelo menos dia/mês ou mês /ano.			
10. Consta a descrição de cuidados de armazenamento e conservação do produto?			
11. Apresenta a descrição das instruções de preparo e manuseio do produto?			
RDC nº359/03 e RDC nº360/03ª ANVISA	Sim	Não	Não se aplica
12. Porção g ou ml			
13. Medida caseira			
14. A expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL” o valor e as unidades da porção e da medida caseira estão em maior destaque que o resto das informações?			
15. Valor Energético (Kcal, KJ)			
16. Carboidratos (g)			
17. Proteínas (g)			

18. Gorduras Totais (g)			
19. Gorduras Saturadas (g)			
20. Gorduras Trans (g)			
21. Fibra Alimentar (g)			
22. Sódio (mg)			
23. VDR = 2000 Kcal ou 8400 KJ			
24. % VD			
25. Presença da frase "Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas"			
Lei Nº. 10.674/2003 26. Informa inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten"			

ANEXO B – Check List para análise da rotulagem de alimentos de transição, alimentos à base de cereais ou bebidas à base de leite indicados para lactentes ou crianças de primeira infância de acordo a Lei nº11265, de 03 de janeiro de 2006 e Resolução RDC nº 222, de 05 de agosto de 2002.

Informações	Conforme	Não conforme
Há ilustrações, fotos ou imagens de lactentes ou crianças de primeira infância?		
Há denominações ou frases com o intuito de sugerir forte semelhança do produto com o leite materno.		
Há frases ou expressões que induzam dúvida quanto à capacidade das mães de amamentarem seus filhos?		
Há expressões ou denominações que identifiquem o produto como mais apropriado para alimentação infantil ou menor de seis meses?		
Há promoção de fórmulas infantis, leites, produtos com base em leite ou cereais que possam ser administrados em mamadeira?		
Frases ou expressões que indique condições de saúde para os quais o produto possa ser utilizado.		
Há no painel principal a idade a partir da qual o produto poderá ser utilizado?		
As frases de advertência encontram-se no painel principal ou demais painéis, em moldura, de forma legível, de fácil visualização, em cores contrastantes, em caracteres idênticos em mesmo tamanho de letra de designação de venda do produto?		
Frase de advertência: O Ministério da Saúde adverte: Este produto não deve ser usado para crianças menores de 6 meses, salvo sob indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os dois anos de idade ou mais.		
Frases de advertência obrigatórias relativas à composição de Alimentos de transição, elaborados com espinafre ou beterraba devem exibir a expressão: “Contém espinafre e/ou beterraba. ”		

ANEXO C- Lei 11.265 de 3 de janeiro de 2006 (art 2º, 3º, e 14º)

Art. 2º Esta Lei se aplica à comercialização e às práticas correlatas, à qualidade e às informações de uso dos seguintes produtos, fabricados no País ou importados:

I – fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento para lactentes;

II – fórmulas infantis de seguimento para crianças de primeira infância;

III – leites fluidos, leites em pó, leites modificados e similares de origem vegetal; (Vide Lei nº 11.460, de 2007)

IV – alimentos de transição e alimentos à base de cereais indicados para lactentes ou crianças de primeira infância, bem como outros alimentos ou bebidas à base de leite ou não, quando comercializados ou de outra forma apresentados como apropriados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância;

V – fórmula de nutrientes apresentada ou indicada para recém-nascido de alto risco;

VI – mamadeiras, bicos e chupetas.

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, adotam-se as seguintes definições:

I – alimentos substitutos do leite materno ou humano: qualquer alimento comercializado ou de alguma forma apresentado como um substituto parcial ou total do leite materno ou humano;

II – alimento de transição para lactentes e crianças de primeira infância ou alimento complementar: qualquer alimento industrializado para uso direto ou empregado em preparado caseiro, utilizado como complemento do leite materno ou de fórmulas infantis, introduzido na alimentação de lactentes e crianças de primeira infância com o objetivo de promover uma adaptação progressiva aos alimentos comuns e propiciar uma alimentação balanceada e adequada às suas necessidades, respeitando-se sua maturidade fisiológica e seu desenvolvimento neuropsicomotor;

III – alimento à base de cereais para lactentes e crianças de primeira infância: qualquer alimento à base de cereais próprio para a alimentação de lactentes após o 6º (sexto) mês e de

crianças de primeira infância, respeitando-se sua maturidade fisiológica e seu desenvolvimento neuropsicomotor;

IV – amostra: 1 (uma) unidade de um produto fornecida gratuitamente, por 1 (uma) única vez;

V – apresentação especial: qualquer forma de apresentação do produto relacionada à promoção comercial que tenha por finalidade induzir a aquisição ou venda, tais como embalagens promocionais, embalagens de fantasia ou conjuntos que agreguem outros produtos não abrangidos por esta Lei;

VI – bico: objeto apresentado ou indicado para o processo de sucção nutritiva da criança com a finalidade de administrar ou veicular alimentos ou líquidos;

VII – criança: indivíduo até 12 (doze) anos de idade incompletos;

VIII – criança de primeira infância ou criança pequena: criança de 12 (doze) meses a 3 (três) anos de idade;

IX – chupeta: bico artificial destinado à sucção sem a finalidade de administrar alimentos, medicamentos ou líquidos;

X – destaque: mensagem gráfica ou sonora que visa a ressaltar determinada advertência, frase ou texto;

XI – doação: fornecimento gratuito de um produto em quantidade superior à caracterizada como amostra;

XII – distribuidor: pessoa física, pessoa jurídica ou qualquer outra entidade no setor público ou privado envolvida, direta ou indiretamente, na comercialização ou importação, por atacado ou no varejo, de um produto contemplado nesta Lei;

XIII – kit: é o conjunto de produtos de marcas, formas ou tamanhos diferentes em uma mesma embalagem;

XIV – exposição especial: qualquer forma de expor um produto de modo a destacá-lo dos demais, no âmbito de um estabelecimento comercial, tais como vitrine, ponta de gôndola,

empilhamento de produtos em forma de pirâmide ou ilha, engradados, ornamentação de prateleiras e outras definidas em regulamento;

XV – embalagem: é o recipiente, o pacote ou o envoltório destinado a garantir a conservação e a facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XVI – importador: empresa ou entidade privada que pratique a importação de qualquer produto abrangido por esta Lei;

XVII – fabricante: empresa ou entidade privada ou estatal envolvida na fabricação de qualquer produto objeto desta Lei;

XVIII – fórmula infantil para lactentes: é o produto em forma líquida ou em pó destinado à alimentação de lactentes até o 6^o (sexto) mês, sob prescrição, em substituição total ou parcial do leite materno ou humano, para satisfação das necessidades nutricionais desse grupo etário;

XIX – fórmula infantil para necessidades dietoterápicas específicas: aquela cuja composição foi alterada com o objetivo de atender às necessidades específicas decorrentes de alterações fisiológicas ou patológicas temporárias ou permanentes e que não esteja amparada pelo regulamento técnico específico de fórmulas infantis;

XX – fórmula infantil de seguimento para lactentes: produto em forma líquida ou em pó utilizado, por indicação de profissional qualificado, como substituto do leite materno ou humano, a partir do 6^o (sexto) mês;

XXI – fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância: produto em forma líquida ou em pó utilizado como substituto do leite materno ou humano para crianças de primeira infância;

XXII – lactente: criança com idade até 11 (onze) meses e 29 (vinte e nove) dias;

XXIII – leite modificado: aquele que como tal for classificado pelo órgão competente do poder público;

XXIV – material educativo: todo material escrito ou audiovisual destinado ao público em geral que vise a orientar sobre a adequada utilização de produtos destinados a lactentes e

crianças de primeira infância, tais como folhetos, livros, artigos em periódico leigo, fitas cassetes, fitas de vídeo, sistema eletrônico de informações e outros;

XXV – material técnico-científico: todo material elaborado com informações comprovadas sobre produtos ou relacionadas ao domínio de conhecimento da nutrição e da pediatria destinado a profissionais e pessoal de saúde;

XXVI – representantes comerciais: profissionais (vendedores, promotores, demonstradores ou representantes da empresa e de vendas) remunerados, direta ou indiretamente, pelos fabricantes, fornecedores ou importadores dos produtos abrangidos por esta Lei;

XXVII – promoção comercial: o conjunto de atividades informativas e de persuasão procedente de empresas responsáveis pela produção ou manipulação, distribuição e comercialização com o objetivo de induzir a aquisição ou venda de um determinado produto;

XXVIII – (VETADO)

XXIX – rótulo: toda descrição efetuada na superfície do recipiente ou embalagem do produto, conforme dispuser o regulamento;

XXX – fórmula de nutrientes para recém-nascidos de alto risco: composto de nutrientes apresentado ou indicado para suplementar a alimentação de recém-nascidos prematuros ou de alto risco.

Art. 14. As embalagens ou rótulos de alimentos de transição e alimentos à base de cereais indicados para lactentes e crianças de primeira infância e de alimentos ou bebidas à base de leite ou não, quando comercializados ou apresentados como apropriados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância, não poderão: (Vide Lei nº 11.460, de 2007)

I – utilizar ilustrações, fotos ou imagens de lactentes ou crianças de primeira infância;

II – utilizar frases ou expressões que induzam dúvida quanto à capacidade das mães de amamentarem seus filhos;

III – utilizar expressões ou denominações que induzam à identificação do produto como apropriado ou preferencial para a alimentação de lactente menor de 6 (seis) meses de idade;

IV – utilizar informações que possam induzir o uso dos produtos baseado em falso conceito de vantagem ou segurança;

V – promover as fórmulas infantis, leites, produtos com base em leite e os cereais que possam ser administrados por mamadeira.

§ 1º Constará do painel frontal dos rótulos desses produtos a idade a partir da qual eles poderão ser utilizados.

§ 2º Os rótulos desses produtos exibirão no painel principal, de forma legível e de fácil visualização, conforme disposto em regulamento, o seguinte destaque: "O Ministério da Saúde adverte: Este produto não deve ser usado para crianças menores de 6 (seis) meses de idade, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais".

ANEXO D - RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplica de maneira complementar ao disposto no presente Regulamento Técnico.

2. DEFINIÇÕES

2.1. Rotulagem: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

2.2. Embalagem: É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

2.2.1. Embalagem primária ou envoltório primário: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.2.2. Embalagem secundária ou pacote: É a embalagem destinada a conter a (s) embalagem (ns) primária (s).

2.2.3. Embalagem terciária ou embalagem: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

2.3. Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

2.4. Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

2.5. Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.6. Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.7. Aditivo Alimentar: É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

2.8. Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

2.9. Denominação de venda do alimento: É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico específico que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

2.10. Fracionamento de alimento: É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

2.11. Lote: É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.12. País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

2.13. Paineis principais: É a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

3. PRINCÍPIOS GERAIS

3.1. Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

c) destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;

d) ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

e) ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

3.2. As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características,

não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

3.3. Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

3.4. A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

4. IDIOMA

A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

Denominação de venda do alimento

Lista de ingredientes

Conteúdos líquidos

Identificação da origem

Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados

Identificação do lote

Prazo de validade

Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

6. APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

6.1. Denominação de venda do alimento:

A denominação ou a denominação e a marca do alimento deve (m) estar de acordo com os seguintes requisitos:

- a) quando em um Regulamento Técnico específico for estabelecido uma ou mais denominações para um alimento deve ser utilizado pelo menos uma dessas denominações;
- b) pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior;
- c) podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais devem estar junto ou próximas da denominação do alimento. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

6.2. Lista de ingredientes

6.2.1. Com exceção de alimentos com um único ingrediente (por exemplo: açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.)

deve constar no rótulo uma lista de ingredientes.

6.2.2. A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

- a) todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;
- b) quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

c) quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

d) a água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmoras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;

e) quando se tratar de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, através da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído. Nestes casos, deve ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo";

f) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas podem ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: " em proporção variável".

6.2.3. Pode ser empregado o nome genérico para os ingredientes que pertencem à classe correspondente, de acordo com a Tabela 1.

Tabela 1

CLASSE DE INGREDIENTES	NOME GENÉRICO
Óleos refinados diferentes do azeite de oliva	Óleo de. completar com: - a qualificação de "vegetal" ou "animal", de acordo com o caso - a indicação da origem específica vegetal ou animal A qualificação hidrogenado ou parcialmente hidrogenado, de acordo com o caso, deve acompanhar a denominação de óleo cuja origem vegetal ou origem específica vegetal ou animal, venha indicado.
Gorduras refinadas, exceto a manteiga	"Gorduras" juntamente com o termo "vegetal" ou "animal" de acordo com o caso.
Amidos e amidos modificados por ação enzimática ou física	"Amido"
Amidos modificados quimicamente	"Amido modificado"
Todas as espécies de pescado quando o pescado constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a uma determinada espécie de pescado	"Pescado"
Todos os tipos de carne de aves quando constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a nenhum tipo específico de carne de aves	"Carne de ave"

Todos os tipos de queijo, quando o queijo ou uma mistura de queijos constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a um tipo específico de queijo	"Queijo"
Todas as especiarias e extratos de especiarias isoladas ou misturadas no alimento	"Especiaria", "especiarias", ou "mistura de especiarias", de acordo com o caso.
Todas as ervas aromáticas ou partes de ervas aromáticas isoladas ou misturadas no alimento	"Ervas aromáticas" ou "misturas de ervas aromáticas", de acordo com o caso.
Todos os tipos de preparados de goma utilizados na fabricação da goma base para a goma de mascar.	"Goma base"
Todos os tipos de sacarose	"Açúcar"
Dextrose anidra e dextrose monohidratada	"Dextrose ou glicose"
Todos os tipos de caseinatos	"Caseinato"
Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada	"Manteiga de cacau"
Todas as frutas cristalizadas, sem exceder 30% do peso do alimento	"Frutas cristalizadas"

6.2.4. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes

Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de:

- a) a função principal ou fundamental do aditivo no alimento; e
- b) seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos.

Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

Os aditivos alimentares devem ser declarados depois dos ingredientes.

Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos sobre Aromas/Aromatizantes.

Alguns alimentos devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamentos Técnicos específicos.

6.3 . Conteúdos Líquidos

Atender o estabelecido nos Regulamentos Técnicos específicos.

6.4. Identificação de Origem

6.4.1. Deve ser indicado: o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; endereço completo; país de origem e município; número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente.

6.4.2. Para identificar a origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em... ", "produto ..." ou "indústria ...".

6.5. Identificação do Lote

6.5.1. Todo rótulo deve ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o Lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével.

6.5.2. O lote é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

6.5.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

a) um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países; ou

b) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item 6.6.1.b).

6.6. Prazo de Validade

6.6.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

a) deve ser declarado o "prazo de validade";

b) o prazo de validade deve constar de pelo menos: o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses; o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão "fim de..... " (ano);

c) o prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

"consumir antes de..."

"válido até..."

"validade..."

"val:..."

"vence..."

"vencimento..."

"vto:..."

"venc:...."

"consumir preferencialmente antes de..."

d) as expressões estabelecidas no item "c" devem ser acompanhadas:

do prazo de validade; ou

de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou

de uma impressão através de perfurações ou marcas indeléveis do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 6.6.1 (b).

Toda informação deve ser clara e precisa;

e) o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo;

f) apesar do disposto no item 6.6.1 (a), não é exigida a indicação do prazo de validade para: frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga; vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas; bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool; produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação; vinagre; açúcar sólido; produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares; goma de mascar; sal de qualidade alimentar (não se aplica para sal enriquecido) alimentos isentos por Regulamentos Técnicos específicos.

6.6.2. Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

Em particular, para os alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados,

ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano de fabricação.

Para declarar o prazo de validade, podem ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a - 18° C (freezer): ..."

"validade a - 4° C (congelador): ..."

"validade a 4° C (refrigerador): ..."

6.7. Preparo e instruções de uso do Produto

6.7.1. Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.

6.7.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.

7. ROTULAGEM FACULTATIVA

7.1. Na rotulagem pode constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente regulamento, incluídos os referentes a declaração de propriedades e as informações enganosas, estabelecidos no item 3 -

Princípios Gerais.

7.2. Denominação de Qualidade

7.2.1. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico.

7.2.2. Essas denominações devem ser facilmente compreensíveis e não devem de forma alguma levar o consumidor

a equívocos ou enganos, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identifica a qualidade do alimento.

7.3. Informação Nutricional

Pode ser utilizada a informação nutricional sempre que não entre em contradição com o disposto no item 3 -

Princípios Gerais.

8. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

8.1. Deve constar no painel principal, a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

8.2. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1mm.

ANEXO E - RESOLUÇÃO-RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo.

Art. 2º Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, conforme estabelecido no Anexo.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

O presente Regulamento Técnico não se aplica:

1. as bebidas alcoólicas;
2. aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
3. as especiarias;
4. às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano;
5. aos vinagres;
6. ao sal (cloreto de sódio);
7. café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;

8. aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
10. as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados;
11. aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

2. Definições

Para fins deste Regulamento Técnico considera-se:

2.1. Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento.

A rotulagem nutricional compreende:

- a) a declaração de valor energético e nutrientes;
- b) a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

2.2. Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

2.3. Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

2.4. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:

- a) proporciona energia; e ou
- b) é necessária ou contribua para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e ou

c) cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.

2.5. Carboidratos ou hidratos de carbono ou glicídios: são todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

2.5.1. Açúcares: são todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis.

2.6. Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

2.7. Gorduras ou lipídeos: são substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos;

2.7.1. Gorduras saturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.2. Gorduras monoinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.3. Gorduras poliinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.4. Gorduras trans: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação trans, expressos como ácidos graxos livres.

2.8. Proteínas: são polímeros de aminoácidos ou compostos que contém polímeros de aminoácidos.

2.9. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

2.10. Consumidores: são pessoas físicas que compram ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

2.11. Alimentos para fins especiais: são os alimentos processados especialmente para satisfazer necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas particulares e ou transtornos do metabolismo e que se apresentem como tais. Incluí-se os alimentos destinados aos lactentes e crianças de primeira infância. A composição

desses alimentos deverá ser essencialmente diferente da composição dos alimentos convencionais de natureza similar, caso existam.

3. Declaração de valor energético e nutrientes

3.1. Será obrigatório declarar a seguinte informação:

3.1.1. A quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes:

- Carboidratos;
 - Proteínas;
 - Gorduras totais;
 - Gorduras saturadas;
 - Gorduras trans;
 - Fibra alimentar;
 - Sódio
- 3.1.2. A quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os Regulamentos Técnicos específicos.

3.1.3. A quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes.

3.1.4. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos deve ser indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se faça a declaração de propriedades. Podem ser indicadas também as quantidades de amido e ou outro(s) carboidrato(s), em conformidade com o estipulado no item 3.4.5.

3.1.5. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol, em conformidade com o estipulado no item 3.4.6.

3.2. Optativamente podem ser declarados:

3.2.1. As vitaminas e os minerais que constam no Anexo A da resolução, sempre e quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.

3.2.2. Outros nutrientes.

3.3. Cálculo do Valor energético e nutrientes

3.3.1. Cálculo do valor energético

A quantidade do valor energético a ser declarada deve ser calculada utilizando-se os seguintes fatores de conversão:

- Carboidratos (exceto polióis) 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Gorduras 9 kcal/g - 37 kJ/g
- Álcool (Etanol) 7 kcal/g - 29 kJ/g
- Ácidos orgânicos 3 kcal/g - 13 kJ/g
- Polióis 2,4 kcal/g - 10 kJ/g
- Polidextroses 1 kcal/g - 4 kJ/g

Podem ser usados outros fatores para outros nutrientes não previstos neste item, os quais serão indicados nos Regulamentos Técnicos específicos ou em sua ausência fatores estabelecidos no Codex Alimentarius.

3.3.2. Cálculo de proteínas

A quantidade de proteínas a ser indicada deve ser calculada mediante a seguinte fórmula:

Proteína = conteúdo total de nitrogênio (Kjeldahl) x fator

Serão utilizados os seguintes fatores:

5,75 proteínas vegetais;

6,38 proteínas lácteas;

6,25 proteínas da carne ou misturas de proteínas;

6,25 proteínas de soja e de milho

Pode ser usado um fator diferente quando estiver indicado em um Regulamento Técnico específico ou na sua ausência o fator indicado em um método de análise específico validado e reconhecido internacionalmente.

3.3.3. Cálculo de carboidratos

É calculado como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas.

3.4. Apresentação da rotulagem nutricional

3.4.1. Localização e características da informação

3.4.1.1. A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir os modelos apresentados no Anexo B da resolução.

3.4.1.2. A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelos apresentados no Anexo B da resolução.

3.4.1.3. A declaração de valor energético e dos nutrientes deve ser feita em forma numérica. Não obstante, não se exclui o uso de outras formas de apresentação complementar.

3.4.1.4. A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa.

3.4.2. Unidades que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional:

- Valor energético: quilocalorias(kcal) e quilojoules(kJ)
- Proteínas: gramas (g)
- Carboidratos: gramas (g)
- Gorduras: gramas (g)
- Fibra alimentar: gramas (g)
- Sódio: miligramas (mg)
- Colesterol: miligramas (mg)
- Vitaminas: miligramas (mg) ou microgramas (Wg), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A

- Minerais: miligramas (mg) ou microgramas (Wg), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A
- Porção: gramas(g), mililitros (ml) e medidas caseiras de acordo com o Regulamento Técnico específico.

3.4.3. Expressões dos valores

3.4.3.1. O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. Os nutrientes serão declarados de acordo com o estabelecido na seguinte tabela e as cifras deverão ser expressas nas unidades indicadas no Anexo A da resolução:

Valores maiores ou igual a 100:	Serão declarados em números inteiros com três cifras
Valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10:	Serão declarados em números inteiros com duas cifras
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1:	Serão declarados com uma cifra decimal
Valores menores que 1:	Para vitaminas e minerais - declarar com duas cifras decimais Demais nutrientes - declarar com uma cifra decimal.

3.4.3.2. A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a Tabela seguinte:

Valor energético / nutrientes	Quantidades não significativas por porção (expressa em g ou ml)	
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	Menor que 17 kJ
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g	
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras totais (*)	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,2 g	
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,2 g	
Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5 g	
Sódio	Menor ou igual a 5 mg	

(*) Será declarado como “zero”, “0” ou “não contém” quando a quantidade de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans atendam a condição de quantidades não significativas e nenhum outro tipo de gordura seja declarado com quantidades superiores a zero.

3.4.3.3. Alternativamente, pode ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela

seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))” que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional.

3.4.4. Regras para a informação nutricional

3.4.4.1. A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico específico e em percentual de Valor Diário (%VD). Fica excluída a declaração de gordura trans em percentual de Valor Diário (%VD).

Adicionalmente, a informação nutricional pode ser expressa por 100 g ou 100 ml.

3.4.4.2. Para calcular a porcentagem do Valor Diário (%VD), do valor energético e de cada nutriente que contém a porção do alimento, serão utilizados os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) e de Ingestão Diária Recomendada (IDR) que constam no Anexo A desta Resolução.

Deve ser incluída como parte da informação nutricional a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”.

3.4.4.3. As quantidades mencionadas devem ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor.

Pode-se declarar, também, informações do alimento preparado, desde que se indiquem as instruções específicas de preparação e que tais informações se refiram ao alimento pronto para o consumo.

3.4.5. Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma:

Carboidratosg, dos quais:

açúcares.....g

polióisg

amido.....g

. outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo)

A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.

3.4.6. quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma:

Gorduras totais.....g, das quais:

gorduras saturadas.....g

gorduras trans.....g

gorduras monoinsaturadas:.....g

gorduras poliinsaturadas:.....g

colesterol:.....mg

3.5. Tolerância

3.5.1. Será admitida uma tolerância de + 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo.

3.5.2. Para os produtos que contenham micronutrientes em quantidade superior a tolerância estabelecida no item

3.5.1, a empresa responsável deve manter a disposição os estudos que justifiquem tal variação.

4. Declaração de Propriedades Nutricionais (Informação Nutricional Complementar)

4.1 A declaração de propriedades nutricionais nos rótulos dos alimentos é facultativa e não deve substituir, mas ser adicional à declaração de nutrientes.

5. Disposições Gerais

5.1. A rotulagem nutricional pode ser incluída no país de origem ou de destino, e neste último caso, prévia à comercialização do alimento.

5.2. Para fins de comprovação da informação nutricional, no caso de resultados divergentes, as partes atuantes acordarão utilizar métodos analíticos reconhecidos internacionalmente e validados.

5.3. Quando facultativamente for declarada a informação nutricional no rótulo dos alimentos excetuados neste presente Regulamento, ou para os alimentos não contemplados no Regulamento Técnico de Porções de Alimentos

Embalados, a rotulagem nutricional deve cumprir com os requisitos do presente Regulamento. Além disso, para a determinação da porção desses alimentos deve-se aplicar o estabelecido no Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados, tomando como referência aquele(s) alimento(s) que por sua(s) característica(s) nutricional(is) seja(m) comparável(is) e ou similar(es). Em caso contrário deve ser utilizada a metodologia empregada para harmonização das porções descritas no Regulamento antes mencionado.

5.4. Os alimentos destinados a pessoas com transtornos metabólicos específicos e ou condições fisiológicas particulares podem, através de regulamentação, estar isentos de declarar as porções e ou percentual de valor diário estabelecidos no Regulamento Técnico específico.