A nova rotulagem dos alimentos

A rotulagem dos alimentos tem o papel de informar aos consumidores as principais características dos produtos que eles estão consumindo. Dessa forma, os consumidores conseguem selecionar alimentos de forma mais autônoma, podendo, com isso, fazer escolhas mais saudáveis ou mesmo evitar o consumo de alimentos que contenham alergênicos específicos.

Para garantir a saúde da população e a qualidade das informações disponibilizadas nos rótulos dos alimentos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabeleceu quais informações devem obrigatoriamente constar nos rótulos e o que as empresas do setor alimentício não podem usar, como palavras e informações falsas ou que induzam os consumidores ao erro.

De acordo com a RDC nº 727 de 1 de julho de 2022, todos os alimentos embalados na ausência dos consumidores devem apresentar, obrigatoriamente, as informações de denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem e do lote, prazo de validade e instrução sobre seu preparo e uso, alergênicos, advertência sobre lactose e algumas outras informações exigidas por normas específicas, de acordo com o tipo de alimento ou bebida. Além dessas informações, alguns alimentos também devem apresentar a rotulagem nutricional.

No dia 9 de outubro de 2022, entrou em vigor a RDC nº 429 e a Instrução Normativa nº 75 da ANVISA, que definem novas regras para a rotulagem nutricional. O objetivo dessas novas regras é auxiliar o consumidor a fazer escolhas alimentares mais conscientes. As normas estabelecem mudanças na legibilidade, no teor e na forma de declaração de informações na tabela de informação nutricional e nas condições de uso das alegações nutricionais, além de adotar a rotulagem nutricional frontal.

Segundo a Instrução Normativa nº 75, a declaração da tabela de informação nutricional é considerada voluntária para aqueles alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento. Sendo assim, as panificadoras que produzem seus produtos e os comercializa somente no próprio estabelecimento não são obrigadas a incluir nos seus rótulos a tabela de informação nutricional. No entanto, aquelas panificadoras que trabalham com a produção centralizada em uma unidade e distribuem os seus produtos para serem comercializados também em outras unidades, devem obrigatoriamente apresentar nos seus rótulos a tabela de informação nutricional.

Sendo assim, as panificadoras devem ficar atentas ao prazo para adequação da rotulagem nutricional. Todos os novos produtos lançados a partir do dia 9 de outubro de 2022 já devem estar com os rótulos adequados às novas regras. Os alimentos que já eram comercializados pelas panificadoras an-

tes dessa data podem se adequar até 9 de outubro de 2023 (12 meses da data de vigência da norma).

ENTENDA COMO SERÁ A NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL

1) Tabela de informação nutricional

Entre as diversas mudanças, a tabela deverá obrigatoriamente apresentar letras pretas e fundo branco, para eliminar a possibilidade de uso de contrastes que atrapalhem na legibilidade das informações. Outras mudanças significativas são a obrigatoriedade da declaração do conteúdo de açúcares totais e adicionados (A), do valor energético e de nutrientes por 100 g ou 100 ml (B), bem como a declaração do número de porções por embalagem (D). Os valores de referência para o cálculo do percentual de valores diários também sofreram atualização, bem como a frase do %VD (C).

Além disso, a tabela de informação nutricional deverá estar localizada próxima à lista de ingredientes e em superfície contínua, não sendo aceita divisão. Ela não poderá ser apresentada em áreas encobertas, locais deformados ou regiões de difícil visualização, exceto quando as embalagens forem pequenas (área de rotulagem inferior a 100 cm²).

2) Rotulagem nutricional frontal

A rotulagem nutricional frontal é um símbolo informativo que deverá constar na parte superior do painel frontal da embalagem quando os alimentos apresentarem quantidades elevadas de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio.

É obrigatória a veiculação do símbolo de lupa com indicação de um ou mais nutrientes, conforme o caso, quando os alimentos apresentarem as seguintes quantidades de nutrientes:

Alto conteúdo de	Alimentos sólidos e semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcar adicionado	15 g ou mais por 100 g de alimento	7,5 g ou mais por 100 ml de alimento
Gordura saturada	6 g ou mais por 100 g de alimento	3 g ou mais por 100 ml de alimento
Sódio	600 mg ou mais por 100 g de alimento	300 mg ou mais por 100 ml de alimento

3) Alegações nutricionais

As alegações nutricionais continuam sendo voluntárias, no entanto, alguns critérios foram definidos para evitar contradições com a rotulagem nutricional frontal:

- As alegações não podem estar na parte superior do painel principal caso o alimento tenha rotulagem nutricional frontal;
- Os alimentos com rotulagem frontal de açúcar adicionado não podem ter alegações de açúcares e açúcares adicionados;
- Os alimentos com rotulagem frontal de gordura saturada não podem ter alegações de gorduras totais, saturadas, trans e colesterol;
- Os alimentos com rotulagem frontal de sódio não podem ter alegações de sódio ou sal. •

Bárbara Oliveira Santos
Nutricionista, mestre e doutora em Ciência de Alimentos. Consultora de alimentos da PADRONIZ, com ampla experiência em elaboração de rótulos de alimentos.

contatopadroniz@gmail.com
(31) 99910-0914