



THAYNA BELCHIOR FERNANDES DA SILVA

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE SUPLEMENTOS
HIPERCALÓRICOS E PROPOSTA DE ADEQUAÇÃO À
NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL**

LAVRAS – MG

2022

THAYNA BELCHIOR FERNANDES DA SILVA

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE SUPLEMENTOS HIPERCALÓRICOS E
PROPOSTA DE ADEQUAÇÃO À NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL**

Monografia apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do curso de Engenharia de Alimentos, para obtenção do título de Bacharel.

Prof. Dr. Leonardo do Prado Silva
Orientador

LAVRAS – MG
2022

THAYNA BELCHIOR FERNANDES DA SILVA

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE SUPLEMENTOS HIPERCALÓRICOS E
PROPOSTA DE ADEQUAÇÃO À NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL**

Monografia apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do curso de Engenharia de Alimentos, para obtenção do título de Bacharel.

APROVADA em 20 de abril de 2022.

Prof. Dr. Leonardo do Prado Silva – UFLA

Profa Dra. Luisa Pereira Figueiredo – UFLA

Dra. Larissa Pereira Margalho – FEA/UNICAMP

Prof. Dr. Leonardo do Prado Silva

Orientador

LAVRAS – MG

2022

RESUMO

O consumo de suplementos alimentares vem aumentando ao longo dos anos no Brasil. Este aumento está ligado diretamente à busca por uma alimentação mais saudável e completa, além da compensação de uma alimentação inadequada. Mas nem sempre as informações contidas na rotulagem deste tipo de alimento trazem informações claras e verdadeiras aos consumidores. Com base nisto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabeleceu no ano de 2018 uma nova regulamentação a fim de classificar quais produtos seriam considerados suplementos alimentares e padronizar a sua rotulagem. Dessa maneira, este trabalho tem o propósito de analisar vinte e cinco rótulos de suplementos alimentares, especificamente hipercalóricos de marcas nacionais, com base nas legislações vigentes de todo alimento embalado e de acordo com as legislações estabelecidas no ano de 2018 pela ANVISA para os suplementos alimentares (prazo de adequação, julho de 2023). Além da análise da adequação dos critérios estabelecidos pelas legislações vigentes, este estudo objetiva a adequação dos suplementos alimentares à nova rotulagem nutricional, que entrará em vigor a partir de outubro deste ano (2022), porém o prazo final para adequação é até outubro de 2023. Após análise dos rótulos dos hipercalóricos brasileiros, foi possível concluir que todas as marcas não cumpriram os requisitos para a declaração das informações obrigatórias e os requisitos estabelecidos para suplementos alimentares. De acordo com a adequação à nova rotulagem nutricional, os fabricantes de suplementos hipercalóricos terão algumas mudanças a fazer, como por exemplo a rotulagem nutricional frontal devido ao alto conteúdo de açúcares adicionados.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos embalados, Suplementos alimentares, Vigilância Sanitária, Legislações de alimentos.

LISTA DE SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
ABIAD	Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres
DSC	Do inglês <i>Dietary Supplement Compendium</i>
EFSA	Do inglês <i>European Food Safety Authority</i>
FAO	Do inglês <i>Food and Agriculture Organization of the United Nations</i>
FCC	Do inglês <i>Food Chemicals Codex</i>
IDR	Ingestão Diária Recomendada
IN	Instrução Normativa
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
JECFA	Do inglês <i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives</i>
OMS	Organização Mundial da Saúde
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
VDR	Valore Diários Recomendados
WADA	Do inglês <i>World Anti-doping Agency</i>

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
2. OBJETIVOS	10
2.1. Objetivo Geral	10
2.2. Objetivo Específico	10
3. REFERENCIAL TEÓRICO	11
3.1. Rotulagem de Alimentos	11
3.2. Legislações de Rotulagem de Alimentos	11
3.2.1. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002	11
3.2.2. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº. 136, de 8 de fevereiro de 2017	12
3.2.3. Portaria INMETRO nº. 157, de 19 de agosto de 2002	13
3.2.4. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003	14
3.2.5. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007	14
3.2.6. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 26, de 2 de julho de 2015	15
3.2.7. Lei nº 4.502, de 30 de novembro de 1964 e Decreto-Lei nº 1.593, de 21 de dezembro de 1977	17
3.2.8. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003	17
3.2.9. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003	19
3.2.10. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005	19
3.2.11. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007	20
3.2.12. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006	21
3.2.13. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017	21
3.3. Suplementos Alimentares	22
3.4. Suplementos Alimentares Hipercalóricos	23
3.5. Legislações de suplementos alimentares	23
3.5.1. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018	24
3.5.2. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 240, de 26 de julho de 2018	25

3.5.3. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018	25
3.5.4. Instrução Normativa – IN nº. 28, de 26 de julho de 2018	28
3.6. Nova Rotulagem Nutricional	29
3.7. Legislações da Nova Rotulagem Nutricional	29
3.7.1. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	29
3.7.2. Instrução Normativa – IN nº 75, de 8 de outubro de 2020	31
4. METODOLOGIA	32
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	33
5.1. Análise da denominação de venda	33
5.2. Análise da indicação de corante e aroma	34
5.3. Análise da lista de ingredientes	36
5.4. Análise do conteúdo líquido	37
5.5. Análise do alerta de glúten	37
5.6. Análise do alerta de lactose	38
5.7. Análise do alerta de alergênicos	40
5.8. Análise da identificação de origem	41
5.9. Análise da identificação do lote	42
5.10. Análise do prazo de validade	43
5.11. Análise da instrução sobre o preparo e uso do alimento	44
5.12. Análise das instruções de conservação após aberto	45
5.13. Análise das alegações	45
5.14. Análise dos princípios gerais	46
5.15. Análise da Informação Nutricional	48
5.15.1. Análise da Informação Nutricional de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003	48
5.15.2. Análise da Informação Nutricional de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003	49
5.15.3. Análise da Informação Nutricional de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005	50

5.15.4. Análise da informação nutricional de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018	50
5.15.5. Análise de constituintes autorizados	51
5.15.6. Análise dos aditivos autorizados	52
5.15.7 Análise da quantidade de nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos	52
5.15.8 Análise de cada rótulo conforme informações obrigatórias	52
5.15.9 Análise de cada rótulo conforme informações para suplementos alimentares	63
5.16. Adequação dos rótulos à nova rotulagem nutricional	74
5.16.1. Tabela de Informação Nutricional	75
5.16.2. Rotulagem Nutricional Frontal	77
5.16.3. Alegações Nutricionais	79
6. CONCLUSÃO	81
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	83
ANEXO A – VDR para fins de rotulagem nutricional dos suplementos alimentares	85
ANEXO B – Regras de arredondamento e para expressão das quantidades na tabela de informação nutricional	88
ANEXO C – Quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão na tabela de informação nutricional	89
ANEXO D – Modelos para declaração da tabela de informação nutricional, de acordo com a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	92
ANEXO E – Requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional	94
ANEXO F – Modelos para declaração da rotulagem frontal	96
ANEXO G – Requisitos específicos para formatação da rotulagem nutricional frontal	99

1. INTRODUÇÃO

Segundo a Resolução – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, suplementos alimentares são produtos para ingestão oral, apresentados em formas farmacêuticas, destinados a suplementar a alimentação de indivíduos saudáveis com nutrientes, substâncias bioativas, enzimas ou probióticos, isolados ou combinados (BRASIL, 2018d). Consumir suplementos alimentares é uma forma de levar nutrientes ao organismo sem consumir o alimento em si. As formas farmacêuticas que podem ser utilizadas em suplementos alimentares são aquelas destinadas à administração oral, podendo ser sólidas, semi-sólidas ou líquidas, como cápsulas, comprimidos, líquidos, pós, barras, géis, pastilhas e gomas de mascar.

O objetivo dos suplementos alimentares é de fornecer energia, macronutrientes (carboidratos, gorduras e proteínas), micronutrientes (vitaminas e minerais), fibras e compostos bioativos. De acordo com a segunda edição da Pesquisa de Mercado ABIAD (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres) – “Hábitos de Consumo de Suplementos Alimentares no Brasil”, o consumo de suplementos alimentares aumentou cerca de 10% em comparação à primeira edição da pesquisa realizada em 2015. Este aumento está ligado diretamente à busca por uma alimentação mais saudável e completa, além da compensação de uma alimentação inadequada.

Por existir atualmente no mercado uma grande variedade de produtos no setor de suplementos alimentares, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou em julho de 2018, novas regras para este tipo de alimento com o intuito de melhorar o acesso dos consumidores brasileiros a produtos seguros e de qualidade, mas esta melhora só poderá ser verificada a partir de julho de 2023, prazo final para adequação dos suplementos alimentares a estas novas regras. Por essa razão o presente estudo é de extrema importância, pois tem como objetivo verificar a adequação dos rótulos dos suplementos alimentares (hipercalóricos) de acordo com as novas legislações, além de analisar as informações obrigatórias declaradas na rotulagem, de acordo com um conjunto de resoluções e instruções normativas vigentes. O presente estudo também tem como objetivo a adequação dos rótulos dos suplementos de acordo com a nova rotulagem nutricional, já que os mesmos possuem um prazo de adaptação até outubro de 2023.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo Geral

Este trabalho tem como propósito avaliar as conformidades da rotulagem de suplementos alimentares, em específico os hipercalóricos, de acordo com a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em conjunto com uma série de resoluções e instruções normativas na qual engloba todas as informações contidas em um rótulo. O trabalho também tem como finalidade propor uma adequação à nova legislação de rotulagem nutricional, que entrará em vigor a partir do dia 9 de outubro de 2022.

2.2. Objetivo Específico

- Verificar se todas as informações obrigatórias para suplementos alimentares estão presentes de maneira correta na rotulagem dos hipercalóricos;
- Verificar se apresenta toda rotulagem obrigatória e se a mesma se encontra no idioma oficial do país de consumo;
- Verificar se apresenta alertas de glúten, lactose e alérgicos e se os mesmos estão declarados de maneira correta;
- Verificar se todas as informações nutricionais estão declaradas de maneira correta e se as alegações nutricionais as quais são utilizadas são permitidas;
- Adequar os rótulos dos suplementos alimentares de acordo com a nova rotulagem nutricional.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1. Rotulagem de Alimentos

De acordo com a Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, 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 (BRASIL, 2002a). A rotulagem é um meio de comunicação entre o consumidor e o produto, pois é nela que estão todas as informações que precisamos saber antes de consumir um produto.

A rotulagem de alimentos não se resume apenas à tabela de informações nutricionais e à lista de ingredientes, ela também trata de outras informações como a denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação de origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, alegações, informações facultativas e algumas advertências, quando for o caso.

Para a construção correta de um rótulo existe uma série de legislações que ditam os requisitos que devem ser seguidos minuciosamente, pois uma declaração incorreta poderá induzir o consumidor ao erro, podendo acarretar para a empresa responsável pelo produto, uma infração sanitária.

3.2. Legislações de Rotulagem de Alimentos

Todas as informações que estão contidas em um rótulo de um alimento embalado devem seguir requisitos ditados através de legislações. As legislações utilizadas para analisar informações gerais nos rótulos dos hipercalóricos avaliados neste estudo, são detalhadas a seguir.

3.2.1. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002

A Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, trata-se de um regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, na qual se aplica a todo

alimento comercializado, independentemente de sua origem, embalado na ausência do consumidor e pronto para oferta (BRASIL, 2002a).

Na primeira parte desta Resolução é apresentada algumas definições e princípios gerais do que um rótulo não deve conter.

Vale destacar que todas as informações obrigatórias como, denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação de origem, nome ou razão social e endereço do importador (no caso de alimentos importados), identificação do lote, prazo de validade e instruções de preparo do alimento (quando necessário) devem estar no idioma oficial do país de consumo, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas (BRASIL, 2002a). Em seguida, é definido como todas essas informações obrigatórias devem ser declaradas nos rótulos.

3.2.2. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº. 136, de 8 de fevereiro de 2017

A Resolução – RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017, refere-se aos requisitos necessários para a declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos de alimentos. Tal declaração torna-se obrigatória aos alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda (BRASIL, 2017b). Se o alimento não atende a estes critérios para declarar a presença de lactose nos rótulos, é incorreto declarar que o alimento “Não contém lactose”. A declaração sobre a ausência de lactose, só é permitida aos alimentos para dietas com restrição de lactose, segundo a RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017, a qual ainda será comentada.

Esta Resolução complementa a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, na qual aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.

A RDC nº 136 é aplicada aos alimentos, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvante de tecnologia, embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação, como citado no Art. 2º desta

Resolução. E a mesma não se aplica a alimentos embalados que sejam fracionados ou preparados e comercializados no próprio estabelecimento, a alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor, a alimentos comercializados sem embalagens e a alimentos para dietas com restrição de lactose (BRASIL, 2017b).

No Art. 4º desta Resolução é mencionado como declarar de maneira correta a presença de lactose nos rótulos dos alimentos citados no Art. 2º. Tal declaração deve trazer a seguinte frase sem nenhuma alteração: “Contém lactose”. Esta deve ser feita logo após ou abaixo a lista de ingredientes com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, com cor contrastante com o fundo do rótulo, altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes (BRASIL, 2017b).

A declaração sobre a presença de lactose não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção (BRASIL, 2017b).

3.2.3. Portaria INMETRO nº. 157, de 19 de agosto de 2002

O objetivo deste Regulamento Técnico Metrológico é estabelecer a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido de todos os produtos embalados e medidos sem a presença do consumidor e em condição de comercialização (BRASIL, 2002b).

Esta indicação quantitativa do conteúdo líquido deve estar na rotulagem frontal, com cores contrastantes com o fundo do rótulo e expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI) em unidades: de massa se estiverem na forma sólida, granulada ou em gel; em unidades de volume se apresentarem na forma líquida; em unidades de massa ou volume se estiverem na forma semi-sólida ou semi-líquida.

A unidade a ser utilizada dependerá do tipo de medida e da quantidade líquida do produto de acordo com a Tabela I deste Regulamento Técnico Metrológico.

Na Tabela II estão dispostas as alturas mínimas dos algarismos (em milímetros) dos produtos comercializados, em unidades de massa ou volume.

As expressões autorizadas que precedem a indicação quantitativa quando optadas a serem utilizadas devem ser escritas do seguinte modo (BRASIL, 2002b):

- a) Produtos comercializados em unidade de massa: “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso Líq.”.
- b) Produtos comercializados em unidades de volume: “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “Volume Líquido”.
- c) Produtos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO”.

3.2.4. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003

A Lei nº 10.674, diz respeito sobre a obrigação de todos os alimentos industrializados informar sobre a presença ou ausência de glúten. Este alerta é de grande importância como medida preventiva e de controle da doença celíaca. A doença celíaca é uma doença autoimune causada pela intolerância ao glúten, uma proteína encontrada no trigo, aveia, cevada, centeio e seus derivados.

Estes alimentos industrializados devem conter no rótulo a declaração “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, conforme o caso (BRASIL, 2003a). Qualquer variação desta declaração é proibida.

Esta Lei não informa um lugar específico para tal declaração, mas é de prática do mercado colocá-la logo após a lista de ingredientes.

3.2.5. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007

O Decreto-Lei nº 986, estabelece que os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer no painel principal a declaração “Colorido Artificialmente”, além da declaração na lista de ingredientes. Aos rótulos que possuírem a presença de corantes naturais, será preciso apenas da declaração na lista de ingredientes (BRASIL, 1969).

Este Decreto-Lei ainda determina a obrigatoriedade da indicação do uso de aromas artificiais ou naturais na rotulagem dos alimentos que utilizam essas substâncias (BRASIL, 1969).

Junto a este Decreto-Lei atua o Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007, qual tem o objetivo de padronizar as informações que devem constar no rótulo dos alimentos que contêm aroma em sua formulação para conferir, reforçar/reconstituir o sabor ou conferir sabor não específico (BRASIL, 2007a).

A união da finalidade do aroma no alimento com a classificação deste aroma, irá definir qual mudança será feita da denominação de venda do alimento e qual declaração será feita no painel principal do rótulo, conforme a Tabela 1.

A indicação do uso de aromas também deve constar na lista de ingredientes dos alimentos, conforme o caso.

Tabela 1. Indicação do uso de aromas nos rótulos dos alimentos

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
Definir/Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor ...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor ...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução nº 259/2002.		

Fonte: Informe Técnico nº 26 (2007).

3.2.6. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 26, de 2 de julho de 2015

A Resolução – RDC nº 26, dispõe sobre os requisitos para a declaração obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, os quais são citados em Anexo desta Resolução.

Se aplica aos alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação, como citado nesta Resolução. E a mesma não se aplica a: alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento; alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e alimentos comercializados sem embalagens (BRASIL, 2015).

A RDC nº 26 age de maneira complementar à Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, na qual aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, e suas atualizações.

No Art. 6º desta Resolução, é dito como os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou sejam derivados dos alimentos considerados alérgicos devem realizar a declaração em seus rótulos. Esta declaração pode ser dividida em dois grupos: Alergênicos de presença intencional e Alergênicos de presença não intencional.

Os Alergênicos de presença intencional, apresentam as seguintes declarações: “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) ”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) ” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados” (BRASIL, 2015).

Os Alergênicos de presença não intencional são aqueles que não foi possível garantir a ausência de contaminação cruzada, baseada em um Programa de Controle de Alergênicos. Apresentam a seguinte declaração, “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) ”. Na presença não intencional não pode ser usado o termo “derivados” (BRASIL, 2015).

As advertências determinadas no Art. 6º desta Resolução devem estar logo após ou abaixo a lista de ingredientes, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo, caracteres legíveis e com altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. Não devem estar em áreas de selagem ou torção, em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização (BRASIL, 2015).

Esta resolução deixa claro que é proibido fazer declarações sobre a ausência de alergênicos nos rótulos de alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia.

3.2.7. Lei nº 4.502, de 30 de novembro de 1964 e Decreto-Lei nº 1.593, de 21 de dezembro de 1977

A Lei nº 4.502, de 30 de novembro de 1964, exige em seu Art. 43 que a expressão “Indústria Brasileira” esteja exposta em lugar visível na rotulagem dos produtos ou marcações dos produtos e dos volumes que os acondicionam (BRASIL, 1964).

O Decreto-Lei nº 1.593, de 21 de dezembro de 1977, destaca que tal expressão deve ser declarada com caracteres destacados e em dimensões que o regulamento estabelecer (BRASIL, 1977).

3.2.8. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

A Resolução – RDC nº 360, tem como finalidade aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional dos alimentos e bebidas produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores (BRASIL, 2003b).

A rotulagem nutricional tem como objetivo informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, e compreende na declaração do valor energético e declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) (BRASIL, 2003b).

Tal Regulamento Técnico não se aplica: às bebidas alcoólicas; aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; especiarias; águas minerais naturais e demais águas de consumo humano; vinagres; sal (cloreto de sódio); café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes; aos alimentos preparados e

embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para consumo; aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos; frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados; aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm² (BRASIL, 2003b).

Nesta Resolução é citado quais declarações são obrigatórias na rotulagem nutricional, como o valor energético e os seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. Também é obrigatório a declaração de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça alguma declaração de propriedades nutricionais ou referência ou que se considere importante para manter um bom estado nutricional. Optativamente podem ser declaradas as vitaminas e os minerais quando estiverem presentes em quantidade maior ou igual a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção (BRASIL, 2003b).

São demonstrados nesta Resolução como devem ser realizados os cálculos do valor energético e de nutrientes utilizando fatores de conversão. Esta declaração deve ser feita na forma numérica e as unidades as quais devem ser utilizadas também estão previstas. O valor energético e o percentual de Valor Diário (%VD) devem ser declarados em números inteiros, enquanto que os demais nutrientes devem seguir algumas regras de arredondamento para a quantidade certa de casas decimais permitidas. Em relação a esta declaração de valores nos rótulos, é permitida uma tolerância de mais ou menos 20 (vinte) % para erro (BRASIL, 2003b).

A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir os modelos estruturados em forma de tabela, apresentados no Anexo B desta Resolução. Toda a informação nutricional deve ser redigida no idioma oficial do país de consumo, deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa. É obrigatório que as informações declaradas sejam referentes ao alimento tal como exposto à venda (BRASIL, 2003b).

A expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL”, o valor e as unidades da porção da medida caseira devem estar em maior destaque do que o resto das informações da tabela nutricional.

3.2.9. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

A Resolução – RDC nº 359, trata-se de um Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Se aplica à rotulagem nutricional de todos os alimentos produzidos e comercializados, independentemente de sua origem, embalados na ausência do consumidor e prontos para serem oferecidos aos consumidores (BRASIL, 2003c).

Em primeiro momento a Resolução traz algumas definições para melhor entendimento da mesma, como definições do que é considerado uma porção, medida caseira, unidade, fração, fatia ou rodela, prato preparado semi-pronto ou pronto.

No item 3 desta Resolução é demonstrado os utensílios mais utilizados para a declaração da medida caseira (xícara de chá, copo, colher de sopa ou de chá, prato raso ou prato fundo) e a porção que cada um representa. A porção expressa em medida caseira deve ser indicada em valores inteiros ou suas frações.

A metodologia para determinar o tamanho da porção de um alimento é demonstrada no item 4 desta Resolução.

Em anexo desta Resolução é apresentado tabelas separadas por tipo de produto que informam o nome de cada alimento em português e em espanhol, a porção de referência e a medida caseira correspondente, a qual deve ser utilizada como referência na hora de declarar o valor energético e os nutrientes. Porém é preciso levar em consideração certas situações em função da forma de apresentação, uso e ou comercialização dos alimentos que podem ocasionar algumas alterações na hora de realizar a declaração da medida caseira e da porção. Logo as tabelas que estão em anexo nesta Resolução não mais serão utilizadas para tais declarações. Os alimentos e as alterações que devem ser feitas estão mencionadas a partir do item 5.1 desta RDC.

3.2.10. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005

A RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005, tem como objetivo aprovar o Regulamento Técnico sobre a Ingestão Diária Recomendada (IDR) de proteínas, vitaminas e minerais (BRASIL, 2005).

Ingestão Diária Recomendada (IDR) é a quantidade de proteína, vitaminas e minerais que deve ser consumida diariamente para atender às necessidades nutricionais da maior parte dos indivíduos e grupos de pessoas de uma população sadia (BRASIL, 2005).

Na Tabela 1 desta RDC é apresentado a Ingestão Diária Recomendada para Adultos; na Tabela 2 a Ingestão Diária Recomendada para Lactentes e Criança e na Tabela 3 a Ingestão Diária Recomendada para Gestantes e Lactentes.

3.2.11. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007

A RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007, tem como objetivo aprovar o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes, no qual padroniza a rotulagem de alimentos aromatizados (BRASIL, 2007b).

Aromatizantes são substâncias ou misturas de substâncias com propriedades odoríferas e ou sápidas, capazes de conferir ou intensificar o aroma e ou sabor dos alimentos (BRASIL, 2007b). Eles podem ser classificados em naturais ou sintéticos:

- Aromas naturais são obtidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais. Entende-se por matérias-primas aromatizantes naturais, os produtos de origem animal ou vegetal aceitáveis para consumo humano, que contenham substâncias odoríferas e ou sápidas, seja em estado natural ou após um tratamento adequado, como: torrefação, cocção, fermentação, enriquecimento, tratamento enzimático ou outros (BRASIL, 2007b).
- Aromas sintéticos: são compostos quimicamente definidos obtidos por processamento químico. Se dividem em aromatizantes idênticos ao natural e os aromatizantes artificiais (BRASIL, 2007b).

No item 5 desta Resolução é apresentado todos os aromatizantes autorizados, nos quais estão descritos na lista de base ou referência.

3.2.12. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006

A Resolução nº 163, de 17 de agosto de 2006, trata-se de algumas alterações e explicações sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados, ou seja, esta Resolução tem como objetivo complementar as Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

3.2.13. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017

A Resolução - RDC nº 135, aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição a lactose (BRASIL, 2017a).

Alimentos para dietas com restrição de lactose são aqueles especialmente processados ou elaborados para eliminar ou reduzir o conteúdo de lactose naturalmente presente no alimento, tornando-os adequados para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram a restrição de lactose (BRASIL, 2017a).

São considerados alimentos para dietas com restrição de lactose aqueles que naturalmente tem lactose e que não há como ser elaborado sem o ingrediente lácteo, mas com a adição da enzima lactase ou pelo uso dos ingredientes já sem lactose, eles se tornam aptos a serem consumidos por quem precisa restringir a lactose.

A Resolução – RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020, a qual dispõem sobre os requisitos sanitários das fórmulas dietoterápicas para erros inatos no metabolismo, traz em seu item 4.1.1.4 a classificação dos alimentos para dietas com restrição de lactose:

- Isentos de lactose, os alimentos para dietas com restrição de lactose que contêm quantidade de lactose igual ou menor a 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante (BRASIL, 2020c).

- Baixos teor de lactose, os alimentos para dietas com restrição de lactose que contêm quantidade de lactose maior que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros e igual ou menor do que 1 (um) grama por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante (BRASIL, 2020c).

Aos alimentos que forem classificados como isentos de lactose, devem trazer a declaração “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”, próxima à denominação de venda do produto. E os alimentos que forem classificados como baixo em lactose, devem trazer a declaração “baixo teor de lactose” ou “baixo em lactose”, próxima à denominação de venda do produto (BRASIL, 2017a).

A informação nutricional dos alimentos para dietas com restrição de lactose deve ser declarada sempre por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda, bem como por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo de acordo com as instruções do fabricante, quando for o caso (BRASIL, 2017a).

Os teores de lactose e galactose devem sempre ser declarados em gramas e sem o percentual do valor diário (%VD), na tabela de informação nutricional abaixo de carboidratos (BRASIL, 2017a).

3.3. Suplementos Alimentares

De acordo com a Resolução – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, suplementos alimentares são produtos para ingestão oral, apresentados em formas farmacêuticas, destinados a suplementar a alimentação de indivíduos saudáveis com nutrientes, substâncias bioativas, enzimas ou probióticos, isolados ou combinados (BRASIL, 2018d).

3.4. Suplementos Alimentares Hipercalóricos

O Hipercalórico é um Suplemento Alimentar, que combina uma grande quantidade de carboidratos de valor biológico (70-80%), proteínas (10-15%) e lipídeos (5-10%), além de muitas vezes conter glutamina, vitaminas, minerais e até mesmo creatina.

Clinicamente é recomendado principalmente para *biotipos ectomorfos*, pessoas com metabolismo acelerado, magras ou com dificuldades para ganhar massa magra e manter o peso, além de esportistas que gastam muitas calorias durante os treinos e *body buildings* nos períodos de *bulking*.

Cada fabricante oferece concentrações diferentes de nutrientes, por isso, a quantidade de dose diária (*scoops*) pode variar de acordo com cada marca. Hipercalóricos não servem para substituir refeições, mas sim para complementar e suplementar uma dieta.

3.5. Legislações de suplementos alimentares

De acordo com as novas regras criadas em 2018 pela ANVISA, todos os produtos antes enquadrados nas categorias de suplementos vitamínicos e minerais, substâncias bioativas e probióticos, suplementos para atletas e complementos alimentares para gestantes e nutrízes, incluindo também os produtos anteriormente classificados como alimentos para praticantes de atividade física, passam a ser enquadrados como Suplementos Alimentares.

A Resolução – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018 trata dos requisitos para composição, qualidade, segurança e rotulagem de suplementos alimentares e para atualização das listas de nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos, limites de uso, alegações e rotulagem complementar destes produtos, revogando integralmente a Portaria SVS/MS nº 32, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico para suplementos vitamínicos e ou de minerais; a Portaria SVS/MS nº 40, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento que estabelece normas para níveis de dosagens diárias de vitaminas e minerais em medicamentos; a

Portaria SVS/MS nº 222, de 24 de março de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para praticantes de atividade física; a Portaria SVS/MS nº 223, de 24 de março de 1998, que aprova o regulamento técnico para fixação e qualidade dos complementos alimentares para gestantes e nutrízes; a Resolução - RDC nº 2, de 7 de janeiro de 2002, que aprova o regulamento técnico de substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e ou de saúde; e a Resolução - RDC nº 18, de 27 de abril de 2010, que dispõe sobre os alimentos para atletas.

Todas as legislações utilizadas para verificação de adequação dos rótulos de suplementos alimentares – hipercalóricos estão descritas a seguir.

3.5.1. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018

A Resolução da Diretoria Colegiada nº 239, de 26 de julho de 2018, tem como objetivo estabelecer os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares (BRASIL, 2018b).

Se aplica de maneira complementar à Portaria SVS/MS nº 540, de 27 de outubro de 1997, na qual aprova o regulamento técnico: aditivos alimentares – definições, classificação e emprego, e suas alterações. Segundo a Portaria nº 540, 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 (BRASIL, 1997).

No Anexo I desta Resolução estão listados os aditivos autorizados para uso em suplementos alimentares, nas suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso. No Anexo II encontra-se as mesmas informações, mas direcionado para lactentes ou para crianças de primeira infância.

O Anexo III trata-se dos coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares, suas respectivas funções, limites máximos e condições de

uso e o Anexo IV é para o caso de suplementos alimentares indicados para lactentes ou para crianças de primeira infância.

No Artigo 5º desta Resolução é dito que os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia devem atender integralmente às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas em pelos menos, umas das seguintes referências: Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (Join FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA) ou; Código de Produtos Químicos Alimentares (Food Chemicals Codex – FCC) ou; União Europeia (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019) (BRASIL, 2018b).

3.5.2. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 240, de 26 de julho de 2018

A Resolução da Diretoria Colegiada nº 240, de 26 de julho de 2018, dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens que são obrigatórios ou não ao registro sanitário. Tal Resolução altera a RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010.

Os suplementos alimentares são alimentos dispensados da obrigatoriedade de registro sanitário, exceto os suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos, como citado na RDC.

3.5.3. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018

A Resolução da Diretoria Colegiada nº 243, de 26 de julho de 2018, dispõe sobre os requisitos para composição, qualidade, segurança e rotulagem de suplementos alimentares e para atualização das listas de nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar destes produtos (BRASIL, 2018d). Se aplica de maneira complementar a Instrução Normativa – IN nº 28, de 26 de julho de 2018, a qual será detalhada posteriormente.

O Artigo 7º desta Resolução cita quais substâncias não são permitidas na composição de suplementos alimentares, são elas: substâncias consideradas como ‘*doping*’ pela Agência Mundial Antidopagem (*World Anti-Doping Agency – WADA*); substâncias sujeitas a controle especial, conforme Portaria nº 344, de 12 de maio de 1998; substâncias obtidas das espécies que não podem ser utilizadas na composição de produtos tradicionais fitoterápicos, conforme Anexo I da Resolução – RDC nº 26, de 13 de maio de 2014 e óleos e gorduras parcialmente hidrogenados (BRASIL, 2018d).

Vale destacar que os ingredientes que são fontes de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas devem atender integralmente às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas em, pelo menos, uma das seguintes referências: Farmacopeia Brasileira; Farmacopeias oficialmente reconhecidas, conforme Resolução – RDC nº 37, de 6 de julho de 2009; Código Alimentar (*Codex Alimentarius*); Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (*Join FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA*); Código de Produtos Químicos Alimentares (*Food Chemicals Codex – FCC*); Compêndio de Suplementos Alimentares da USP (*USP Dietary Supplement Compendium – DSC*) ou Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (*European Food Safety Authority – EFSA*), segundo o Artigo 8º desta Resolução (BRASIL, 2018d).

A RDC nº 243 especifica em seu Capítulo III os requisitos de rotulagem de suplementos alimentares, atuando de maneira conjunta com outras Resoluções relacionadas ao regulamento técnico para rotulagem e rotulagem nutricional de alimentos embalados, como é o caso da Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e a Resolução – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, as quais já foram citadas e detalhadas (BRASIL, 2018d). Além de todos esses requisitos que as Resoluções estabelecem para a rotulagem de suplementos alimentares, elas ainda devem conter as seguintes informações e especificidades:

- Recomendação de uso, incluindo as seguintes informações agrupadas no mesmo local do rótulo: grupo populacional para o qual o produto é indicado, incluindo faixa etária no caso de crianças; quantidade e frequência de consumo para cada um dos grupos populacionais e as seguintes advertências em destaque e negrito: “Este produto não é um medicamento”, “Não exceder a

recomendação diária de consumo indicada na embalagem” e “Mantenha fora do alcance de crianças” (BRASIL, 2018d);

- Instruções de conservação, inclusive após a abertura da embalagem (BRASIL, 2018d); e
- A identificação da espécie de cada linhagem, de acordo com a nomenclatura binomial mais atual, na lista de ingredientes dos suplementos alimentares contendo probióticos (BRASIL, 2018d);
- A porção declarada na informação nutricional deve ser a quantidade diária recomendada pelo fabricante, para cada um dos grupos populacionais e faixas etárias específicos indicados no rótulo (BRASIL, 2018d);
- A informação nutricional deve conter as quantidades de todos os nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos fornecidos pelo produto declaradas nas unidades de medidas (BRASIL, 2018d); e
- O percentual de valor diário (%VD) deve ser declarado para cada um dos grupos populacionais específicos indicados no rótulo, com base nos valores de ingestão diária recomendada de proteínas, vitaminas e minerais dispostos na Resolução – RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005 (BRASIL, 2018d).

Esta Resolução define ainda as alegações autorizadas para uso em suplementos alimentares previstas no Anexo V da Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018. Tais alegações não devem conter variações textuais, exceto quando uma única substância tenha várias alegações ou quando um tipo de alegação se encaixe em substâncias diferentes, onde poderão ser reunidas numa única frase. O uso das alegações é opcional, exceto para os suplementos alimentares com probióticos ou com enzimas (BRASIL, 2018d).

A rotulagem de suplementos alimentares não deve apresentar nenhuma representação gráfica que sugira, afirme ou implique que o produto possua propósito terapêutico e medicamentoso ou que possua substâncias proibidas e não autorizadas. Também não se deve sugerir que uma alimentação com alimentos convencionais não seja capaz de fornecer os componentes necessários à saúde ou que o suplemento alimentar pode ser comparado ou até mesmo superior a tal alimentação (BRASIL, 2018d).

O Capítulo IV desta Resolução aborda sobre os requisitos necessários para atualização das listas de constituintes, limites de uso, alegações e rotulagem complementar. Definiu-se no Capítulo V um prazo de até 60 meses para adequação de maneira integral dos produtos regularizados junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária na data de publicação desta Resolução, ou seja, o prazo para tal adequação encerra-se em julho de 2023.

3.5.4. Instrução Normativa – IN nº. 28, de 26 de julho de 2018

A Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018, estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares (BRASIL, 2018a). Esta Instrução Normativa se aplica de maneira complementar à Resolução RDC nº 243 e, juntas, estabelecem os critérios para uma rotulagem correta de suplementos alimentares.

O Anexo I trata da lista de constituintes autorizados para uso em suplementos alimentares, enquanto que o Anexo II define a lista de constituintes autorizados para uso em suplementos alimentares indicados para lactentes (0 a 12 meses) ou crianças de primeira infância (1 a 3 anos).

O Anexo III define a lista de limites mínimos e o Anexo VI a lista de limites máximos, ambos para nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos que devem ser fornecidos ou que não devem ser ultrapassados, respectivamente, pelos suplementos alimentares na recomendação diária de consumo, e por grupo populacional indicado pelo fabricante (BRASIL, 2018a).

Caso conste dentro dos limites mínimos e máximos a sigla NE, ou seja, não estabelecido, o fabricante se responsabilizará por definir as quantidades adequadas a serem ingeridas na recomendação diária respeitando o grupo populacional consumidor. E caso conste como não autorizado (NA), não será permitido o uso de tal constituinte em suplementos alimentares para os respectivos grupos populacionais.

O Anexo X trata-se das alegações autorizadas na rotulagem de suplementos alimentares e os requisitos específicos de composição e rotulagem.

No Anexo XI consta a lista de requisitos de rotulagem complementar dos suplementos alimentares, como advertências e orientações de consumo.

No Anexo XII está a lista das quantidades de aminoácidos essenciais da proteína de referência.

3.6. Nova Rotulagem Nutricional

A Resolução – RDC nº 429 e a Instrução Normativa – IN nº 75 (legislações da nova rotulagem nutricional), foram aprovadas com o intuito de atualizarem todas as legislações voltadas para a rotulagem nutricional, como: a RDC nº 360, de 23 de dezembro 2003 – na qual aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; a RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 – na qual aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional; a RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006 – na qual aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; e a RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 – na qual aprova o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

3.7. Legislações da Nova Rotulagem Nutricional

A seguir são detalhadas as legislações que foram utilizadas para a adequação dos hipercalóricos à nova rotulagem nutricional.

3.7.1. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020

A Resolução – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, tem como objetivo atualizar todas as Resoluções voltadas para a Rotulagem Nutricional dos alimentos embalados.

Se aplica a todos os alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de

tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, como citado. Não se aplica: a água mineral natural, água natural e água adicionada de sais; água do mar dessalinizada, potável e envasada. Se aplica de forma voluntária aos alimentos listados no Anexo I da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, porém em alguns casos deixará de ser voluntária, como é o caso da adição de nutrientes essenciais, adição de substâncias bioativas, alegações nutricionais e alegações de propriedades funcionais ou de propriedades de saúde (BRASIL, 2020b).

O Capítulo II desta Resolução trata dos requisitos que devem ser seguidos para uma correta declaração da tabela nutricional, como a ordem de declaração: dos nutrientes, vitaminas, minerais, substâncias bioativas e enzimas, quando adicionados; declaração das quantidades dos mesmos na tabela nutricional; definição do tamanho da porção do alimento declarada na tabela; medidas caseiras; porcentagem de valor diário (%VD); declaração da tabela de informação nutricional no rótulo de embalagens múltiplas; localização da declaração da tabela nutricional; modelos e formatação da tabela de informação nutricional.

O Capítulo III apresenta os requisitos da rotulagem frontal, a qual será obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020. Para alguns alimentos a rotulagem frontal será vedada, como é o caso dos listados também no anexo da IN nº 75, de 2020. Esta mesma declaração frontal será facultativa para: os alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm²; alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento (BRASIL, 2020b).

O Capítulo IV desta Resolução exige os requisitos para a declaração das alegações nutricionais nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor. Tal declaração é considerada voluntária, mas no momento em que é optada por ser utilizada deve seguir todos os requisitos citados nesta Resolução. As alegações nutricionais não poderão ser veiculadas em bebidas alcólicas (BRASIL, 2020b).

O Capítulo V trata dos requisitos para a determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional.

3.7.2. Instrução Normativa – IN nº 75, de 8 de outubro de 2020

A Instrução Normativa – N nº 75, de 8 de outubro de 2020, estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados e age de maneira complementar à Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 (BRASIL, 2020a).

O Anexo I trata-se da lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária. O Anexo II lista os Valores Diários Recomendados (VDR) dos constituintes para fins de rotulagem nutricional dos alimentos em geral. O Anexo III exhibe as regras de arredondamento e forma de expressões das quantidades nutricionais. O Anexo IV define as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão na tabela de informação nutricional. O Anexo V define o tamanho das porções dos alimentos para fins de declaração da rotulagem nutricional. O Anexo VI estabelece algumas regras para arredondamento e para expressão do número de porções na tabela de informação nutricional. O Anexo VII dita os tipos de utensílios domésticos e suas capacidades para a declaração da medida caseira dos alimentos na tabela de informação nutricional. O Anexo VIII estabelece os Valores Diários Recomendados para fins de rotulagem nutricional dos alimentos para fins especiais não contemplados no § 6º do artigo 8º da Resolução – RDC nº 429, de 2020, que tenham indicação para grupos populacionais específicos no seu rótulo e dos suplementos alimentares. O Anexo IX define os modelos para declaração da tabela de informação nutricional. O Anexo X trata dos requisitos específicos para formatação da declaração simplificada da informação nutricional. O Anexo XI lista os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos e as respectivas abreviações, ordem, indentação e unidades de medida para declaração da tabela de informação nutricional. O Anexo XII dispõe sobre os requisitos específicos para a formatação da tabela de informação nutricional. O Anexo XIII expõe o modelo linear de declaração da tabela de informação nutricional. O Anexo XIV trata-se dos requisitos específicos para a formatação do modelo linear de declaração da tabela de

informação nutricional. O Anexo XV define os limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal. O Anexo XVI dispõe sobre a lista de alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal é vedada. O Anexo XVII trata-se dos modelos para a declaração da rotulagem nutricional frontal. O Anexo XVIII dispõe sobre os requisitos específicos para formatação da rotulagem nutricional frontal. O Anexo XIX lista os termos autorizados para a declaração de alegações nutricionais. O Anexo XX trata-se dos critérios de composição e de rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais. O Anexo XXI expõe sobre o perfil de aminoácidos para declaração de alegações nutricionais de proteína. O Anexo XXII trata-se dos fatores de conversão para determinação do valor energético dos alimentos. E por fim, o Anexo XXIII lista os fatores de conversão de nutrientes para determinação do valor nutricional dos alimentos (BRASIL, 2020a).

4. METODOLOGIA

A metodologia deste estudo consistiu em realizar um levantamento dos possíveis rótulos de suplementos alimentares a serem analisados, uma vez que há uma ampla variedade destes produtos no mercado.

Ao decidir que seriam analisados rótulos de suplementos hipercalóricos, foi feito um estudo de todas as legislações que regem este tipo de alimento, com base nos Regulamentos Técnicos estabelecidos no site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Após tomar conhecimento de todas as legislações, foi realizada uma pesquisa de rótulos comercialmente disponíveis. Alguns foram encontrados em lojas específicas e farmácias localizadas no município de Lavras, no estado de Minas Gerais. Outros rótulos foram obtidos em sites de venda de Suplementos Alimentares. Foram coletados em aproximadamente 20 dias, um total de 25 rótulos de 25 marcas nacionais diferentes.

Depois de obter os rótulos, a próxima etapa foi analisar e anotar qualquer conformidade e não conformidade na rotulagem, e para isso criou-se uma lista de

verificação em uma planilha de Excel (Microsoft Corporation, EUA). Nesta lista de verificação foram listadas todas as informações analisadas/avaliadas nos rótulos dos hipercalóricos, como: denominação de venda do produto; indicação de corante e de aroma no painel principal, quando for o caso; lista de ingredientes; conteúdo líquido; alertas de glúten, lactose e de alergênicos; nome ou razão social; identificação da origem; identificação do lote; prazo de validade; data de fabricação; instrução sobre o preparo e uso do alimento; informação nutricional; alegações; além de todos os requisitos necessários para a rotulagem de suplementos alimentares.

Foram utilizadas cores diferentes para um melhor entendimento da planilha, na qual a cor vermelha significa que o suplemento alimentar não está conforme e a cor verde, por sua vez, simboliza que está conforme, de acordo com cada item.

Os rótulos coletados neste estudo foram avaliados de acordo com as novas regulamentações de suplementos alimentares estabelecidas em 2018, e todas as legislações que envolvem a rotulagem de alimentos embalados, citadas anteriormente. Além disso, foram apontadas mudanças que vão ocorrer nos suplementos alimentares, quando a nova rotulagem nutricional entrar em vigor.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

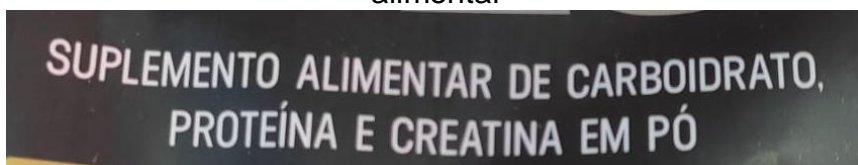
5.1. Análise da denominação de venda

De acordo com a Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, denominação de venda é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento (BRASIL, 2002a). E para os suplementos alimentares a denominação de venda é ditada pela Resolução – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, na qual deve ser designada como “Suplemento Alimentar” acrescido da sua forma farmacêutica, podendo ainda ser complementada com as seguintes informações: nomes individuais dos nutrientes, substância bioativas ou enzimas; nomes das categorias de nutrientes, substância bioativas ou enzimas; nome da fonte da qual foi extraída o nutriente, substância bioativa ou enzima; ou identificação da linhagem ou nome comercial do micro-organismo, no caso de suplementos alimentares contendo probióticos. Esta declaração deve estar próxima à marca do

produto com caracteres legíveis, em caixa alta, em negrito, com cor contrastante com o fundo do rótulo e de tamanho mínimo equivalente a 1/3 (um terço) do tamanho da maior fonte utilizada na marca do produto e nunca inferior aos limites mínimos (BRASIL, 2018d).

Analisando os rótulos de hipercalóricos de 25 marcas nacionais diferentes, pôde-se obter que apenas 8%, ou seja, 2 rótulos, estavam conforme quanto à denominação de venda exigida para os suplementos alimentares. A Figura 1 apresenta uma declaração correta da denominação de venda em um rótulo de hipercalórico.

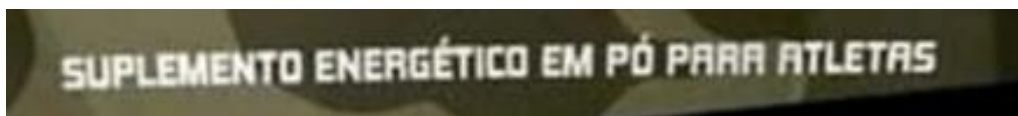
Figura 1 – Declaração correta da denominação de venda de um suplemento alimentar



Fonte: Próprio autor

Os principais erros cometidos nesta declaração, foram que alguns rótulos não apresentavam denominação de venda, em alguns casos estavam incorretas e muitas vezes não estavam próximas a marca do produto. A Figura 2 apresenta uma declaração incorreta da denominação de venda em um rótulo de hipercalórico.

Figura 2 – Declaração incorreta da denominação de venda de um suplemento alimentar



Fonte: Próprio autor

5.2. Análise da indicação de corante e aroma

As legislações que ditam os requisitos para a declaração de corante e de aroma na denominação de venda de todos os alimentos embalados são, o Decreto Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e o Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007. Neles são ditos que os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais

deverão trazer no painel principal a declaração “Colorido Artificialmente”, além da declaração na lista de ingredientes. Aos rótulos que possuírem a presença de corantes naturais a declaração será necessária apenas na lista de ingredientes. Aos rótulos que obtiverem aromatizantes, estes terão que seguir a tabela 1, para a declaração na denominação de venda e no painel principal, de acordo com a finalidade e a classificação do aroma.

Tabela 1. Indicação do uso de aromas nos rótulos dos alimentos.

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
Definir/Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor ...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor ...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução nº 259/2002.		

Fonte: Informe Técnico nº 26 (2007).

De acordo com estes requisitos, as análises apresentaram apenas 6 rótulos conformes. A Figura 3 apresenta uma declaração correta da indicação de corante e de aroma no painel principal em um rótulo de hipercalórico.

Os erros ocorridos em 19 rótulos estavam relacionados a não indicação do corante e do aroma no painel principal, declaração de forma incorreta, em lugar inadequado e agrupadas. Em alguns casos não foi possível verificar se as declarações de aroma e corante no painel principal estavam corretas, devido a não declaração na lista de ingredientes.

Figura 3 – Declaração correta da indicação de corante e de aroma no painel principal de um suplemento alimentar



Fonte: Próprio autor

5.3. Análise da lista de ingredientes

Segundo a Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, todos os alimentos, exceto os alimentos com um único ingrediente devem conter uma lista de ingredientes escrita em ordem decrescente, segundo a proporção/quantidade de cada um. Tal lista deve ser precedida pela expressão “ingredientes:” ou “ingr.:”. Os aditivos devem ser declarados ao final da lista, junto à sua função principal, nome completo e/ou número INS (BRASIL, 2002a).

De acordo com esta análise, 14 rótulos (56%) estavam conformes quanto às exigências da lista de ingredientes. A Figura 4 apresenta uma correta declaração da lista de ingredientes em um rótulo de hipercalórico.

Os principais erros observados foram ao declarar os aditivos, os quais muitas vezes não foram citados na lista de ingredientes ou foram declarados de maneira incorreta. Também foi possível observar a utilização incorreta da expressão que precede a lista de ingredientes.

Figura 4 – Declaração correta da lista de ingredientes



Fonte: Próprio autor

5.4. Análise do conteúdo líquido

Conteúdo líquido ou conteúdo nominal, é a quantidade do produto declarado na rotulagem, segundo a Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. Deve ser declarado no painel principal, em cor contrastante com a do fundo do rótulo, de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação sobre a quantidade comercializada. A indicação quantitativa deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI) e de acordo com o estabelecido para massa ou volume, sua altura deve ser de no mínimo 2/3 (dois terços) da altura dos algarismos. Caso for optado por utilizar a expressão que precede o valor, esta deverá ser uma das permitidas na Portaria nº 157 (BRASIL, 2002b).

Analisando os rótulos de acordo com estas informações, foi possível obter uma porcentagem de 80%, ou seja, 20 rótulos estavam de acordo com os requisitos para a declaração correta de conteúdo líquido. Na Figura 5 apresenta uma correta declaração do conteúdo líquido em um rótulo de hipercalórico.

Pôde-se observar que os erros cometidos nesta declaração foram em relação ao tamanho da unidade da indicação quantitativa e a incorreta declaração da expressão que precede o valor do conteúdo líquido.

Figura 5 – Declaração correta do conteúdo líquido



Fonte: Próprio autor

5.5. Análise do alerta de glúten

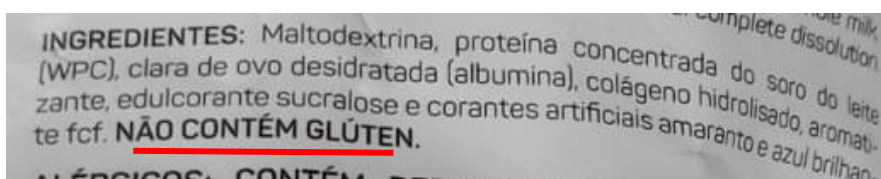
De acordo com a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, todo alimento industrializado deve conter em seu rótulo a indicação “contém Glúten” ou “não contém

Glúten” em qualquer local, desde que esteja em destaque, nítido, de fácil leitura e que não ocorra variações nestas frases (BRASIL, 2003a). É de prática de mercado declarar a advertência do glúten logo após a lista de ingredientes, junto aos alertas de lactose e de alergênicos.

Analisando estes requisitos, obteve-se que 76%, ou seja, 19 rótulos estavam corretos na declaração de alerta de glúten. A Figura 6 apresenta uma correta declaração do alerta de glúten em um rótulo de hipercalórico.

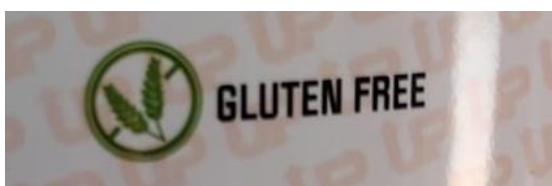
Os erros encontrados em 6 rótulos estavam relacionados ao uso de expressões não permitidas e em muitos casos na não presença desta declaração nos rótulos, o que é inadequado, pois esta informação é de extrema importância para portadores da doença celíaca. A Figura 7 apresenta uma incorreta declaração do alerta de glúten em um rótulo de hipercalórico.

Figura 6 – Declaração correta do alerta de glúten



Fonte: Próprio autor

Figura 7 – Declaração incorreta do alerta de glúten



Fonte: Próprio autor

5.6. Análise do alerta de lactose

Este alerta é ditado pela Resolução – RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017. É obrigatório em todos os alimentos que apresentarem quantidade de lactose superior a 100 miligramas por 100 gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda (BRASIL, 2017b).

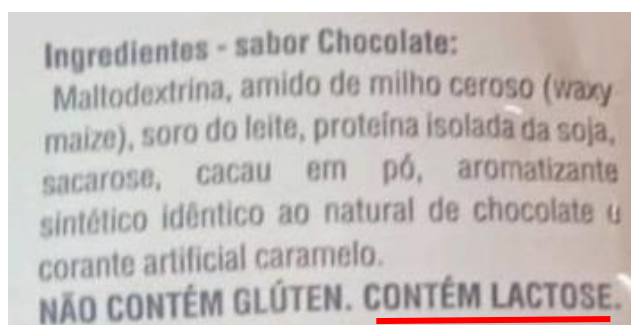
O alerta de lactose deve ser declarado logo após ou abaixo da lista de ingredientes, com caracteres legíveis, em caixa alta e em negrito, com cor contrastante com a do fundo do rótulo e de altura mínima de 2 milímetros e nunca inferior à altura da letra da lista de ingredientes. Não poderá estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização. A expressão autorizada para declaração da presença de lactose é somente “CONTÉM LACTOSE” (BRASIL, 2017b).

A declaração sobre a ausência de lactose é permitida nos alimentos para dietas com restrição de lactose, de acordo com a RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017. Nesta declaração pode-se utilizar expressões do tipo: “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose”, “não contém lactose”, “baixo teor de lactose”, “baixo em lactose”, conforme cada caso (BRASIL, 2017a).

Ao realizar as análises dos rótulos dos hipercalóricos segundo a RDC nº 136, foi identificado que apenas 36%, ou seja, 9 rótulos estão de acordo com os requisitos do alerta sobre a presença de lactose. A Figura 8 apresenta uma correta declaração do alerta de lactose em um rótulo de hipercalórico.

Observou-se que os erros encontrados foram em relação a não apresentar o alerta sobre a presença de lactose ou por não estarem logo abaixo a lista de ingredientes.

Figura 8 – Declaração correta do alerta de lactose



Fonte: Próprio autor

5.7. Análise do alerta de alergênicos

Os rótulos dos hipercalóricos foram analisados de acordo com a Resolução – RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, legislação referente aos requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Esta Resolução traz a obrigação do alerta de alergênicos em todos os alimentos embalados na ausência do consumidor, caso seja ou contenha um dos alimentos listados na Resolução – RDC nº 26 (BRASIL, 2015).

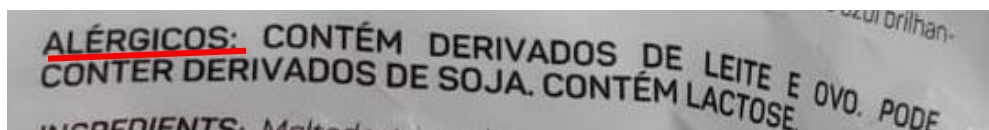
O alerta de alergênicos deve ser declarado imediatamente após ou abaixo a lista de ingredientes, com caracteres legíveis, em caixa alta e negrito, com cor contrastante com a do fundo do rótulo e de altura mínima de 2 milímetros e nunca inferior à letra utilizada na lista de ingredientes. Não deve estar em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre e de difícil visualização (BRASIL, 2015). Além disso, todas as advertências (lactose, alergênicos e glúten) devem estar agrupadas logo abaixo a lista de ingredientes. Esta declaração pode ser dividida em dois grupos: Alergênicos de presença intencional e Alergênicos de presença não intencional.

Os Alergênicos de presença intencional, devem apresentar as seguintes declarações: “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) ”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) ” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados” (BRASIL, 2015).

Os Alergênicos de presença não intencional são aqueles no qual não foi possível garantir a ausência de contaminação cruzada, baseada em um Programa de Controle de Alergênicos. Apresentam a seguinte declaração, “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) ”. Na presença não intencional não pode ser usado o termo “derivados” (BRASIL, 2015).

A partir desta análise foi possível observar que 52% dos rótulos estavam conformes aos requisitos para declaração de alerta de alergênicos. A Figura 9 apresenta uma declaração correta do alerta de alergênicos em um rótulo de hipercalórico.

Figura 9 – Declaração correta do alerta de alergênicos



Fonte: Próprio autor

Os erros encontrados nos 12 rótulos (48%) foram: declaração incorreta dos alergênicos, alguns casos por não apresentarem tal advertência e por muitas vezes não agruparem os alertas de lactose, alergênicos e glúten logo após a lista de ingredientes.

Ainda foi possível observar um outro erro em 9 rótulos (36%), os quais apresentavam um alerta para os diabéticos. Esta advertência não precisa estar presente nos rótulos de suplementos alimentares, pois este só deverá ser declarado quando o alimento em questão for um Alimento para Fins Especiais. Alimentos para Fins Especiais são os alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas, diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas, de acordo com a Resolução – RDC nº 29, de 13 de janeiro de 1988 (BRASIL, 1988).

5.8. Análise da identificação de origem

Os requisitos para declaração da identificação de origem nos rótulos, estão especificados na Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, a qual diz respeito aos requisitos para rotulagem de alimentos embalados.

Nesta declaração deve ser indicado: 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 (BRASIL, 2002a). Além da expressão “Indústria Brasileira” declaradas em caracteres destacados, de acordo com o Decreto-Lei nº 1593, de 21 de dezembro de 1977 e a Lei nº 4502, de 30 de novembro de 1964.

A identificação de origem deve ser antecedida por uma das seguintes expressões: “fabricado em...”, “produto...” ou “indústria...” (BRASIL, 2002a).

Segundo estes requisitos, foram feitas as análises dos rótulos dos hipercalóricos e pôde ser observado que todos os 25 rótulos apresentaram algum erro em relação à identificação de origem. Os erros encontrados foram devido a não apresentação do país de origem do produtor, e em alguns casos não se utilizou a expressão correta que deve preceder a identificação de origem. A Figura 10 apresenta uma incorreta declaração da identificação de origem em um rótulo de hipercalórico, onde não foi declarado o país de origem.

Figura 10 – Declaração incorreta da identificação de origem



Fonte: Próprio autor

Em 32% dos rótulos a expressão “Indústria Brasileira” não estava presente ou não estava destacada.

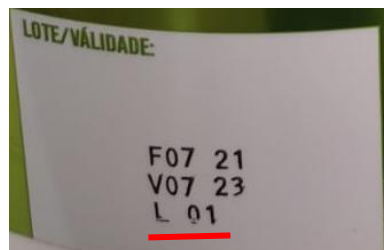
5.9. Análise da identificação do lote

A declaração da identificação do lote também é ditada pela Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, na qual consta que 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. Para sua indicação pode ser utilizado: um código chave precedido da letra “L” ou a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia, o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade os requisitos para declaração do prazo de validade (BRASIL, 2002a).

Através destes requisitos para a declaração do lote nos rótulos, observou-se que 52% dos rótulos, ou seja, 13 rótulos, estavam em conformidade a RDC nº 259.

Encontrou-se um único tipo de erro nestes rótulos, nos quais a expressão que precede o lote estava incorreta. A Figura 11 apresenta uma declaração correta da identificação do lote em um rótulo de hipercalórico.

Figura 11 – Declaração correta da identificação do lote



Fonte: Próprio autor

5.10. Análise do prazo de validade

Segundo a Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, o prazo de validade deve constar de pelo menos dia e mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses; mês e ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses; e se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão “fim de.....” (ano). Além disso, o prazo de validade deve ser declarado por meio das expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “validade...”, “val:...”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...” e “consumir preferencialmente antes de...” (BRASIL, 2002a).

Após a verificação dos rótulos de acordo com os requisitos necessários para a declaração do prazo de validade, obteve-se 19 rótulos (76%) corretos. Os erros cometidos foram devido a utilização de expressões não permitidas na declaração da validade, como demonstrado na Figura 12, em que é utilizado apenas a letra “V”.

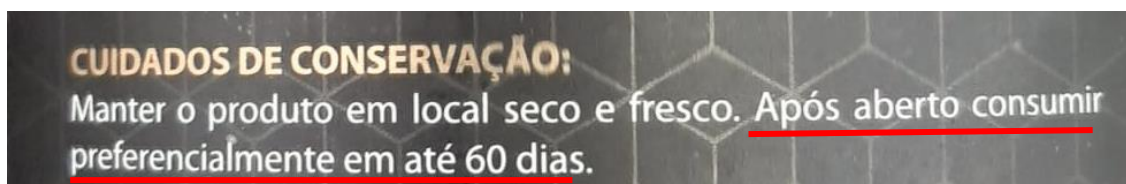
Figura 12 – Declaração incorreta do prazo de validade



Fonte: Próprio autor

De acordo com a RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, os suplementos alimentares devem apresentar nova validade após a abertura da embalagem, conforme apresentado na Figura 13. Observando este requisito, pôde-se obter que 17 rótulos (68%) apresentaram nova validade.

Figura 13 – Declaração correta de nova validade, após aberto



Fonte: Próprio autor

5.11. Análise da instrução sobre o preparo e uso do alimento

Quando for necessário a indicação de preparo e as instruções de uso de um determinado produto, estes devem conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluindo a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto, como citado na Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002s).

Conforme a Resolução - RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, legislação que também trata sobre os requisitos de rotulagem de suplementos alimentares, além da recomendação de uso para este produto, esta deve incluir os grupos populacionais para qual o suplemento alimentar é indicado (previstos nos Anexos III e IV da Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018); a quantidade e a frequência de consumo para cada um dos grupos populacionais; além das seguintes advertências em destaque e negrito: “Este produto não é um medicamento”, “Não exceder a recomendação diária de consumo indicada na embalagem” e “Mantenha fora do alcance de crianças”. Estas informações ainda podem ser complementadas por indicações para gêneros e faixas etárias específicas e para praticantes de atividade física e atletas dentro de cada grupo populacional indicado no rótulo. Tais informações devem estar agrupadas no mesmo local do rótulo (BRASIL, 2018d).

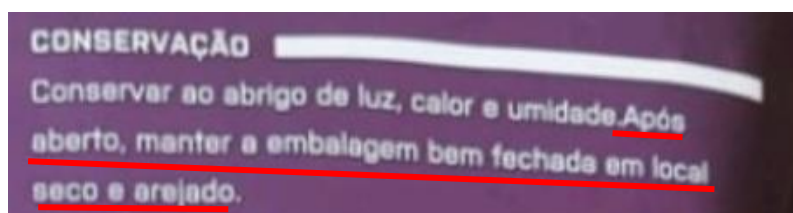
Analisando os rótulos de acordo com estes requisitos, verificou-se que houve erro na rotulagem dos 25 rótulos. Os erros estão relacionados à falta de declaração de alguma informação e muitas vezes por elas não estarem agrupadas.

5.12. Análise das instruções de conservação após aberto

As instruções de conservação, inclusive após a abertura da embalagem, devem ser declaradas nos rótulos dos suplementos alimentares, de acordo com a Resolução – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018.

Ao analisar os 25 rótulos de hipercalóricos, observou-se que 92% dos rótulos estavam corretos de acordo com esta declaração, ou seja, dois rótulos não apresentavam instruções de conservação. A Figura 14 apresenta uma correta declaração das instruções de conservação após aberto em um rótulo de hipercalórico.

Figura 14 – Declaração correta da instrução de conservação após aberto



Fonte: Próprio autor

5.13. Análise das alegações

De acordo com a Resolução – RDC nº 243, o uso de alegações em suplementos alimentares é opcional, exceto para aqueles que constituem probióticos ou enzimas (BRASIL, 2018d). As alegações são feitas a partir de um constituinte presente no alimento, e estas estão dispostas no Anexo V da Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018.

Ao realizar as análises dos hipercalóricos, observou-se que apenas 3 rótulos utilizaram alegações em suas rotulagens, as quais estavam corretas. A Figura 15 apresenta uma alegação (Auxíliam na formação dos músculos) correta utilizada em um hipercalórico, referente às proteínas.

Figura 15 – Alegação correta referente à proteína



	Serving Size 5 scoops (160g)	por porção Amount per serving	%VD*
Valor energético / Calories		604 kcal = 2.537 kJ	30%
Carboidratos / Carbohydrate		132 g	44%
Proteínas / Protein		17 g	23%
Gorduras totais / Total Fat		0,9 g	2%
Gorduras saturadas / Saturated Fat		0,4 g	2%
Gorduras trans / Trans Fat		0 g	-
Fibra alimentar / Dietary Fiber		0 g	0%
Sódio / Sodium		216 mg	9%
Cálcio / Calcium		101 mg	10%

Fonte: Próprio autor

5.14. Análise dos princípios gerais

Segundo a Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, todo alimento embalado deve apresentar rotulagem obrigatória 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 (BRASIL, 2002a). Conforme este requisito, pôde ser observado nos rótulos dos suplementos alimentares que 52% estavam corretos e 48% apresentavam alguma informação obrigatória em outro idioma.

Ainda de acordo com esta Resolução, os alimentos embalados não devem apresentar 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 (BRASIL, 2002a). Ao realizar as análises de acordo com estas informações, observou-se que apenas 9 rótulos estavam conformes. Os erros apresentados no restante dos rótulos estavam relacionados à presença de informações não autorizadas em forma de selos (“Matéria-prima importada selecionada”, “Soy protein free”, “Whey bioactive protein”, “Ingredients imported”, “Prêmio melhor marca nacional”, “Livre de soja”, “Sem adição de conservantes”, “Livre de glúten”, “Livre de gorduras trans”, “0% corante”, “Premium quality 100% satisfaction guaranteed”), frases em outros idiomas, informações incompletas e incorretas em relação ao produto em si e à utilização indevida da

imagem ilustrativa. A Figura 16 mostra algumas declarações não autorizadas presente em alguns rótulos de hipercalóricos.

Figura 16 – Declarações não autorizadas



Fonte: Próprio autor

Segundo a Resolução – RDC nº 259, os alimentos embalados não devem declarar efeitos ou propriedades que não possam ser demonstrados; não devem indicar que um alimento possui propriedade medicinais ou terapêuticas; não devem aconselhar seu consumo como estimulante para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou como ação curativa; além de não poderem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza (BRASIL, 2002a). Conforme estes requisitos e após realizar a análise da rotulagem dos hipercalóricos, observou-se que apenas 3 rótulos destacaram a ausência de componentes que são intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza.

Em concordância com a Resolução – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, a rotulagem dos suplementos alimentares não pode apresentar palavras, marcas, imagens ou qualquer outra representação gráfica, inclusive em outros idiomas, que afirmam, sugiram ou impliquem, expressa ou implicitamente, que: o produto possui finalidade medicamentosa ou terapêutica; o produto contém substâncias não autorizadas ou proibidas; a alimentação não é capaz de fornecer os componentes necessários à saúde; ou que o produto é comparável ou superior à alimentos convencionais (BRASIL, 2018d). Analisando os rótulos dos hipercalóricos, observou-se que nenhum apresentou declarações em relação a propriedades medicamentosas ou terapêuticas e nem sobre substâncias não autorizadas ou proibidas. Porém 4

rótulos apresentaram a frase: “suplemento para substituição parcial de refeições para atletas” em sua denominação de venda.

5.15. Análise da Informação Nutricional

A análise das informações nutricionais na rotulagem dos hipercalóricos, foi dividida em itens, de acordo com as legislações utilizadas neste estudo para esta declaração.

5.15.1. Análise da Informação Nutricional de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

Requisitos analisados a partir desta Resolução:

1. Apresentação da informação nutricional de acordo com os modelos permitidos para alimentos (BRASIL, 2003b);
2. Informação nutricional redigida no idioma oficial do país de consumo, sem prejuízo de textos em outros idiomas, colocada em lugar visível, caracteres legíveis e cor contrastante com o fundo do rótulo (BRASIL, 2003b);
3. Declaração do Valor energético, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans, Fibra alimentar e Sódio, nesta ordem (BRASIL, 2003b);
4. Utilização das unidades corretas (kcal, kJ, g, mg e µg) (BRASIL, 2003b);
5. Declaração de açúcares, polióis, amido e/ou outros carboidratos presentes no alimento, logo abaixo da quantidade de carboidratos (BRASIL, 2003b);
6. Utilização dos valores diários de referência (VDR) para declaração obrigatória do valor energético, carboidratos, gorduras totais e saturadas, fibra alimentar e sódio (BRASIL, 2003b).

A partir destes requisitos observou-se que em relação à apresentação da informação nutricional de acordo com os modelos permitidos para alimentos, 44% dos rótulos não estavam conformes.

Em relação à informação nutricional estar redigida no idioma oficial do país de consumo, sem prejuízo de textos em outros idiomas, colocada em lugar visível, caracteres legíveis e cor contrastante com o fundo do rótulo, 4 rótulos não estavam conformes.

A declaração do Valor energético, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans, Fibra alimentar e Sódio, nesta ordem, apresentou-se não conforme para 7 rótulos.

Em relação à utilização das unidades corretas (kcal, kJ, g, mg e µg), esta análise apresentou 25 rótulos corretos.

A declaração de açúcares, polióis, amido e/ou outros carboidratos presentes no alimento, logo abaixo da quantidade de carboidratos, apresentou declaração incorreta em 2 rótulos, declaração correta em 3 rótulos, sendo que em 20 rótulos não apresentou tal declaração.

A declaração correta dos valores na tabela de Informação Nutricional, apresentou 16 rótulos incorretos, sendo que os erros cometidos nesta declaração foram em relação ao arredondamento incorreto dos valores; valores incorretos de acordo com os cálculos de %VD para valor energético, carboidratos, gorduras totais e saturadas, fibra alimentar e sódio; %VD não declarado em número inteiro.

5.15.2. Análise da Informação Nutricional de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

A utilização desta Resolução na declaração da informação nutricional diz respeito a uma correta apresentação da porção e medida caseira dos hipercalóricos.

A partir desta análise, pôde-se observar que 4 rótulos não estavam de acordo com os requisitos para a declaração de porção e medida caseira, sendo a não declaração da medida caseira o único erro encontrado.

5.15.3. Análise da Informação Nutricional de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005

Esta Resolução está relacionada à utilização dos valores de Ingestão Diária Recomendada (IDR) para declaração de proteínas, vitaminas e minerais, e para a declaração de vitaminas e minerais quando estes estão presentes em quantidades iguais ou superiores a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada (BRASIL, 2005).

Através destas análises, observou-se que 23 rótulos apresentaram erro relacionado à %VD de proteína, vitaminas e minerais declarados na Informação Nutricional e 4 rótulos declararam vitamina e/ou mineral em sua Informação Nutricional sem estes atingirem 5% de Ingestão Diária Recomendada (IDR).

Segundo os critérios para declaração da informação nutricional mencionadas anteriormente, o hipercalórico que obteve menos erros em relação a esses critérios, apresentou a seguinte tabela de informação nutricional (Figura 17):

Figura 17 – Tabela de informação nutricional do hipercalórico que obteve menos erros

Informação Nutricional		
Porção: 90g (6 Scoops)		
Peso Líquido: 1000g		
Quantidade por Porção		%VD*
Valor energético	351kcal=1475kJ	17%
Carboidratos	54g	15%
Proteínas	27g	36%
Gorduras totais	3g	6%
Gorduras Saturadas	0,9g	4%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	220mg	10%

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valor diário não especificado.

Fonte: Próprio autor

5.15.4. Análise da informação nutricional de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018

A rotulagem nutricional dos suplementos alimentares deve seguir algumas especificidades que estão dispostas na Resolução – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, como:

1. A porção declarada deve ser a quantidade diária recomendada pelo fabricante, para cada um dos grupos populacionais e faixas etárias específicos indicados no rótulo (BRASIL, 2018d);
2. A informação nutricional deve conter as quantidades de todos os nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos fornecidos pelo produto declaradas nas unidades de medida previstas nos Anexos III e IV da Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018 (BRASIL, 2018d);
3. O percentual de valor diário (%VD) deve ser declarado para cada um dos grupos populacionais específicos indicados no rótulo, com base nos valores de ingestão diária recomendada dispostos na Resolução – RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005 (BRASIL, 2018d).

Segundo estas especificidades, foi possível perceber que em 16 rótulos o grupo populacional ao qual o hipercalórico é recomendado, não foi indicado. Em 8 rótulos, nos quais foram declarados o grupo populacional, todos recomendavam para maiores de 19 anos, portanto na tabela de informação nutricional não foi preciso mais de uma porção e nem mais de uma porcentagem de valor diário (%VD).

5.15.5. Análise de constituintes autorizados

Segundo a Resolução – RDC nº 243, constituinte são probióticos e ingredientes utilizados na composição de suplementos alimentares com a finalidade de fornecer nutrientes, substâncias bioativas ou enzimas (BRASIL, 2018d). Os constituintes autorizados para uso na composição de suplementos alimentares estão previstos no Anexo I da Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018.

A partir da lista de constituintes autorizados, foram feitas as análises nos rótulos dos hipercalóricos e observou-se que 24 rótulos estavam conformes e 1 rótulo apresentou o flúor como constituinte não autorizado.

5.15.6. Análise dos aditivos autorizados

Os aditivos autorizados para uso em suplementos alimentares, estão dispostos no Anexo I da Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, a qual também estabelece as respectivas funções dos aditivos, limites máximos e condições de uso. Os aditivos alimentares devem ser declarados por último na lista de ingredientes, como previsto na Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Seguindo a lista dos aditivos autorizados, verificou-se que todos os rótulos de hipercalóricos não continham aditivos não autorizados, porém em 4 rótulos tais aditivos não foram declarados na lista de ingredientes, apenas citados no painel principal.

5.15.7 Análise da quantidade de nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos

Nos Anexos III e IV da Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018 estão as listas de limites mínimos e máximos de nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos que devem ser fornecidos pelos suplementos alimentares na recomendação diária de consumo, por grupo populacional.

De acordo com estes limites estabelecidos para cada nutriente, analisou-se os rótulos e observou-se que segundo a IN nº 28, apenas 1 hipercalórico estava com quantidade de nutrientes adequadas. Um exemplo de erro encontrado através dessa análise, foi por determinado suplemento hipercalórico não fornecer o limite mínimo de fibra alimentar para declaração na tabela de informação nutricional.

5.15.8 Análise de cada rótulo conforme informações obrigatórias

A seguinte análise consistiu em verificar rótulo por rótulo, de acordo com as informações obrigatórias, que devem estar presentes em qualquer rótulo de alimento.

As informações obrigatórias verificadas foram de acordo com a correta presença da declaração da: denominação de venda, indicação do corante e do aroma

no painel principal, lista de ingredientes, conteúdo líquido, alerta de glúten, alerta de lactose, alerta de alergênicos, identificação de origem, identificação do lote, prazo de validade, instrução sobre o preparo e uso do alimento e informação nutricional de forma geral. As tabelas seguintes (tabela 2 à tabela 26) é listada as informações obrigatórias em cada rótulo de hipercalórico. Cada item foi preenchido com a letra “S” de conforme (cor verde) e a letra “N” de não conforme (cor vermelho).

Tabela 2. Análise do Hipercalórico A conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO A	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação do corante e aroma	S
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	N
Alerta glúten	S
Alerta lactose	S
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 3. Análise do Hipercalórico B conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO B	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação do corante e aroma	N
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	N
Alerta glúten	S
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 4. Análise do Hipercalórico C conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO C	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação do corante e aroma	S
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	S
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 5. Análise do Hipercalórico D conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO D	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação do corante e aroma	S
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	S
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 6. Análise do Hipercalórico E conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO E	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	S
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S

Continuação Tabela 6.

Alerta glúten	S
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	S

Fonte: Próprio autor

Tabela 7. Análise do Hipercalórico F conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO F	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	S
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	S
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 8. Análise do Hipercalórico G conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO G	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	S
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S

Continuação Tabela 8.

Informação nutricional	S
------------------------	---

Fonte: Próprio autor

Tabela 9. Análise do Hipercalórico H conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO H	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	N
Alerta glúten	S
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	N
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	S

Fonte: Próprio autor

Tabela 10. Análise do Hipercalórico I conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO I	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	S
Lista de ingredientes	N
Conteúdo líquido	N
Alerta glúten	S
Alerta lactose	S
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	N
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 11. Análise do Hipercalórico J conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO J	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	N
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 12. Análise do Hipercalórico K conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO K	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	N
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	N
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 13. Análise do Hipercalórico L conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO L	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	N
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	N
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	N

Continuação Tabela 13.

Alerta lactose	N
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	S

Fonte: Próprio autor

Tabela 14. Análise do Hipercalórico M conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO M	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	N
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	N
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 15. Análise do Hipercalórico N conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO N	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	N
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	N
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 16. Análise do Hipercalórico O conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO O	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 17. Análise do Hipercalórico P conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO P	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação Corante/aroma	N
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	S
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	N
Informação nutricional	S

Fonte: Próprio autor

Tabela 18. Análise do Hipercalórico Q conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO Q	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	N
Conteúdo líquido	S

Continuação Tabela 18.

Alerta glúten	N
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 19. Análise do Hipercalórico R conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO R	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	N
Conteúdo líquido	N
Alerta glúten	S
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 20. Análise do Hipercalórico S conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO S	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	S
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 21. Análise do Hipercalórico T conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO T	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	N
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	S

Fonte: Próprio autor

Tabela 22. Análise do Hipercalórico U conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO U	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	N
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	N
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	S

Fonte: Próprio autor

Tabela 23. Análise do Hipercalórico V conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO V	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S

Continuação Tabela 23.

Alerta lactose	S
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	N
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	S

Fonte: Próprio autor

Tabela 24. Análise do Hipercalórico W conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO V	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	N
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	N
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	N
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	S
Prazo de validade	N
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 25. Análise do Hipercalórico X conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO X	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	S
Alerta lactose	N
	N
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 26. Análise do Hipercalórico Y conforme informações obrigatórias

HIPERCALÓRICO Y	
INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA	S/N
Denominação de venda	S
Indicação de corante e aroma	N
Lista de ingredientes	S
Conteúdo líquido	S
Alerta glúten	N
Alerta lactose	N
Alerta alergênico	S
Identificação de origem	N
Identificação do lote	N
Prazo de validade	S
Instrução/preparo	S
Informação nutricional	N

Fonte: Próprio autor

Conforme esta análise pôde-se observar que os hipercalóricos com menos erros em relação a declaração das informações obrigatórias são os hipercalóricos C, E e G, que apresentaram 2 erros em 12 itens verificados. O hipercalórico que apresentou mais erro foi o hipercalórico W, com 9 erros em 12 itens verificados.

5.15.9 Análise de cada rótulo conforme informações para suplementos alimentares

A seguinte análise consistiu em verificar rótulo por rótulo, de acordo com as informações obrigatórias para declaração dos suplementos alimentares.

As informações obrigatórias verificadas foram de acordo com a correta presença da declaração da: denominação de venda para suplementos alimentares, apresentação da nova validade após aberto, instrução de preparo e uso dos suplementos hipercalóricos, modo de conservação após aberto, uso de alegações autorizadas, constituintes autorizados, aditivos autorizados, quantidade adequadas de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas e informação nutricional de forma geral.

Nas tabelas seguintes (tabela 27 à tabela 51) é listada as informações obrigatórias para suplementos alimentares em cada rótulo de hipercalórico. Cada item

foi preenchido com a letra “S” de conforme (cor verde) e a letra “N” de não conforme (cor vermelho). A cor cinza presente em algumas tabelas significa que determinado hipercalórico não apresentou alegações, sendo que a mesma é opcional, exceto para suplementos alimentares com enzimas ou probióticos.

Tabela 27. Análise do Hipercalórico A conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO A	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	N
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 28. Análise do Hipercalórico B conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO B	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	N
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	S

Fonte: Próprio autor

Tabela 29. Análise do Hipercalórico C conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO C	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	N
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegaões	
Informação nutricional	S
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 30. Análise do Hipercalórico D conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO D	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	S
Nova validade	N
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegaões	S
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 31. Análise do Hipercalórico E conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO E	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegaões	

Continuação Tabela 31.

Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 32. Análise do Hipercalórico F conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO F	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	N
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	S
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 33. Análise do Hipercalórico G conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO G	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 34. Análise do Hipercalórico H conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO H	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	S
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 35. Análise do Hipercalórico I conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO I	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 36. Análise do Hipercalórico J conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO J	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	S

Continuação Tabela 36.

Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 37. Análise do Hipercalórico K conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO K	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	N
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 38. Análise do Hipercalórico L conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO L	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 39. Análise do Hipercalórico M conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO M	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	N
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 40. Análise do Hipercalórico N conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO N	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 41. Análise do Hipercalórico O conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO O	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S

Continuação Tabela 41.

Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 42. Análise do Hipercalórico P conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO P	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	N
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 43. Análise do Hipercalórico Q conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO Q	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	N
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 44. Análise do Hipercalórico R conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO R	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 45. Análise do Hipercalórico S conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO S	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 46. Análise do Hipercalórico T conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO T	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	

Continuação Tabela 46.

Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 47. Análise do Hipercalórico U conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO U	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 48. Análise do Hipercalórico V conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO V	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegações	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 49. Análise do Hipercalórico W conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO W	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	N
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	N
Alegaões	
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 50. Análise do Hipercalórico X conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO X	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	S
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegaões	S
Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Tabela 51. Análise do Hipercalórico Y conforme informações obrigatórias para suplementos alimentares

HIPERCALÓRICO Y	
INFORMAÇÃO P/ SUPLEMENTOS	S/N
Denominação de venda	N
Nova validade	S
Instrução/preparo	N
Conservação após aberto	S
Alegaões	

Continuação Tabela 51.

Informação nutricional	N
Constituintes autorizados	S
Aditivos autorizados	S
Quantidade de nutrientes, substâncias bioativas e enzimas	N

Fonte: Próprio autor

Conforme esta análise pôde-se observar que os hipercalóricos com menos erros em relação a declaração das informações obrigatórias para suplementos alimentares, são os hipercalóricos J e X que apresentaram 3 erros em 9 itens verificados. O hipercalórico que apresentou mais erro, foi o hipercalórico W, com 6 erros em 9 itens verificados.

5.16. Adequação dos rótulos à nova rotulagem nutricional

A Resolução – RDC nº 429 e a Instrução – IN nº 75, ambas de 8 de outubro de 2020 ditam os dizeres para a adequação à nova rotulagem nutricional, as quais entrarão em vigor a partir de 9 de outubro de 2022. Para os produtos existentes no mercado o prazo de adequação será estendido até outubro de 2023, e para novos produtos que serão lançados depois de outubro de 2022, estes devem ser lançados de acordo com a nova rotulagem nutricional.

Estas legislações se aplicam aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, portanto os suplementos alimentares também deverão se adequar aos seus requisitos (BRASIL, 2020b).

A seguir serão detalhadas as principais mudanças que ocorrerão na rotulagem dos suplementos alimentares de acordo com a nova rotulagem nutricional.

5.16.1. Tabela de Informação Nutricional

Seguindo os requisitos exigidos na Resolução - RDC nº 429, de 2020, a tabela de informação nutricional deverá conter a declaração das quantidades de (BRASIL, 2020b):

1. Valor energético;
2. Carboidratos;
3. Açúcares totais;
4. Açúcares adicionados;
5. Proteínas;
6. Gorduras totais;
7. Gorduras saturadas;
8. Gorduras trans;
9. Fibra alimentar;
10. Sódio;
11. Qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais, de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde;
12. Qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, conforme Portaria SVS/MS nº 3, de 1998, cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo II da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020;
13. Qualquer substância bioativa adicionada ao alimento.

Para o caso dos suplementos alimentares, a tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de valor energético e de todos os nutrientes, substâncias bioativas e enzimas adicionadas aos produtos (BRASIL, 2020b).

O tamanho da porção declarada na tabela de informação nutricional dos suplementos alimentares, deve corresponder à quantidade diária recomendada pelo fabricante para cada um dos grupos populacionais específicos cujo consumo do produto é indicado no rótulo (BRASIL, 2020b). Para realização dos cálculos de %VD

por porção, os suplementos alimentares devem seguir os Valores Diários Recomendados para cada grupo populacional, conforme o Anexo A deste estudo.

Todos os valores declarados na tabela de informação nutricional, devem seguir regras de arredondamento previstas no Anexo B deste estudo.

As quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão para os suplementos alimentares estão definidas no Anexo C deste estudo.

A declaração da tabela de informação nutricional deve seguir um dos modelos definidos no Anexo IX da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020, previstas no Anexo D deste estudo. Deve-se excluir a coluna de 100 g ou 100 ml ou de porção para a utilização nos suplementos alimentares.

A formatação da tabela de informação nutricional deve: empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco; empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação; usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado e ainda seguir os requisitos específicos para formatação padrão definidos no Anexo E deste estudo (BRASIL, 2020b).

A Figura 18 apresenta a tabela de informação nutricional de um dos rótulos dos hipercalóricos encontrados. A Figura 19, é um exemplo de como ficaria a tabela de informação nutricional deste hipercalórico, de acordo com as legislações da nova rotulagem nutricional. Vale destacar que os valores apresentados na Figura 19 são hipotéticos, servindo apenas como exemplo.

Figura 18 – Modelo de tabela de informação nutricional de um hipercalórico

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NUTRITION FACTS		
Porção de 160g (5 dosadores) Serving Size 5 scoops (160g)	Quantidade por porção Amount per serving	%VD*
Valor energético / Calories	604 kcal = 2.537 kJ	30%
Carboidratos / Carbohydrate	132 g	44%
Proteínas / Protein	17 g	23%
Gorduras totais / Total Fat	0,9 g	2%
Gorduras saturadas / Saturated Fat	0,4 g	2%
Gorduras trans / Trans Fat	0 g	-
Fibra alimentar / Dietary Fiber	0,9 g	4%
Sódio / Sodium	209 mg	9%
Cálcio / Calcium	98 mg	10%

Fonte: Próprio autor

Figura 19 – Modelo de tabela de informação nutricional de um hipercalórico, segundo a nova rotulagem nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 18		
Porção: 160 g (5 dosadores)		
	160 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	604	30
Carboidratos totais (g)	132	44
Açúcares totais (g)	35	
Açúcares adicionados (g)	30	60
Proteínas (g)	17	34
Gorduras totais (g)	0,9	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0,9	4
Sódio (mg)	209	10
Cálcio (mg)	98	10

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Próprio autor

5.16.2. Rotulagem Nutricional Frontal

A rotulagem nutricional frontal é a declaração padronizada simplificada do alto conteúdo de nutrientes específicos no painel principal do rótulo do alimento, conforme dito na Resolução – RDC nº 429, de 2020. Segundo esta Resolução, a declaração da rotulagem nutricional frontal (indicado por lupas) é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados (tal como exposto à venda) na ausência do consumidor cujas

quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos na tabela 2 (BRASIL, 2020b).

Tabela 52. Limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal.

Nutrientes	Alimentos sólidos ou semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcares adicionados	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.
Gorduras saturadas	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento.
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento.

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. Deve ser feita empregando-se impressão em cor 100% preta, em fundo branco e deve estar localizada na metade superior do painel principal (BRASIL, 2020b). Para esta declaração podem ser utilizados sete modelos diferentes, que mudam conforme o tipo de nutriente presente nos alimentos em quantidades superiores das estabelecidas. Conforme a Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020 (Anexo XVII), os modelos autorizados para a declaração da rotulagem nutricional frontal, são os apresentados no Anexo F deste estudo. Os requisitos para formatação da rotulagem nutricional frontal estão dispostos no Anexo G deste estudo.

Na Figura 20 é apresentado um exemplo hipotético de como ficaria a rotulagem nutricional frontal de um suplemento hipercalórico, cujas quantidades de açúcares adicionados sejam iguais ou maiores a 15g por 100g do alimento.

Figura 20 – Exemplo de rotulagem nutricional frontal de um hipercalórico com alto conteúdo de açúcares adicionados



Fonte: Próprio autor

5.16.3. Alegações Nutricionais

De acordo com a Resolução – RDC nº 429, de 2020, a declaração de alegações nutricionais nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor é voluntária, mas deve-se utilizar os termos autorizados e atender os critérios de composição e de rotulagem, além de seguir o disposto na Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, para os suplementos alimentares. Tais alegações devem estar redigidas em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas (BRASIL, 2020b).

Os termos autorizados para a declaração de alegações nutricionais, dispostos na tabela 3, não sofrerão mudanças e permanecem inalterados aos já utilizados de acordo com a Resolução – RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, na qual dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

Tabela 53. Termos autorizados para declaração de alegações nutricionais.

Atributos nutricionais	Termos autorizados para alegações nutricionais
Baixo	baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...

Continuação Tabela 53.

Muito baixo	muito baixo em...
Não contém	não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Sem adição de	sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado
Alto conteúdo	alto conteúdo em..., rico em..., alto teor...
Fonte	Fonte de..., com..., contém...
Reduzido	reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em...
Aumentado	aumentado em..., mais...

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

Para o caso de alegações nutricionais declaradas como: “baixo”, “muito baixo”, “não contém” ou “sem adição de”, deve-se considerar o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicados pelo fabricante no rótulo. Para as alegações nutricionais: “fonte” ou “alto teor”, o valor nutricional dos ingredientes adicionados não deve ser considerado (BRASIL, 2020b). Portanto, para o caso dos hipercalóricos, o valor nutricional do ingrediente adicionado (muitas vezes o leite) deverá ser considerado para a realização de alguma alegação nutricional.

De acordo com o Art. 29 da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020, quando as alegações nutricionais forem baseadas em características inerentes a todos os alimentos do mesmo tipo, deve ser incluído um esclarecimento seguido à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características, a qual deve ser feita com o mesmo tipo de letra e tamanho de pelo menos 50% da alegação nutricional e cor contrastando com a do fundo do rótulo (BRASIL, 2020b).

Caso haja declaração da rotulagem nutricional frontal, as alegações nutricionais e as expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais, não podem estar localizadas no lugar da declaração da rotulagem nutricional frontal (metade superior do painel principal) e nem utilizar caracteres de tamanho superior (BRASIL, 2020b).

Para a utilização destes termos para alegações nutricionais, o alimento precisa seguir alguns critérios de composição e de rotulagem disposto no Anexo XX da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020.

6. CONCLUSÃO

Segundo as análises realizadas na rotulagem dos 25 suplementos alimentares/hipercalóricos de marcas brasileiras, pode-se concluir que todos apresentaram algum tipo de não conformidade em relação aos requisitos de declaração das informações obrigatórias. Os erros encontrados para esta declaração estavam relacionados à declaração da denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, identificação de origem, prazo de validade, conteúdo líquido, identificação do lote, instruções sobre o preparo e uso do alimento, alerta de alergênicos, alerta de glúten e alerta de lactose. O rótulo que apresentou mais erros, foi o hipercalórico W, com 9 erros em 12 itens verificados. Estes resultados são preocupantes, pois são de extrema importância para a segurança alimentar dos consumidores, visto que tais legislações já estão em vigor há mais de vinte anos.

Em relação aos requisitos de declaração que devem ser seguidos pelos suplementos alimentares, conforme a RDC nº 243 e a Instrução Normativa nº 28, ambas de 26 de julho de 2018, observou-se que os 25 rótulos analisados apresentaram algum tipo de não conformidade. Todos fabricantes de hipercalóricos, fizeram apenas algumas mudanças de acordo com essas legislações, o que está incorreto, pois quando for feita, deve ser de maneira integral. Estes resultados não são alarmantes, pois as empresas fabricantes de hipercalóricos têm até julho de 2023 para se adequarem as legislações de suplementos alimentares.

Em relação à nova rotulagem nutricional, os suplementos alimentares já existentes no mercado têm um prazo até outubro de 2023 para se adequarem. As principais mudanças que vão ocorrer de acordo com a RDC nº 429 e a Instrução Normativa nº 75, ambas de 8 de outubro de 2020, são mudanças na declaração da informação nutricional e uma declaração extremamente nova, a rotulagem nutricional frontal. A rotulagem nutricional frontal, só será obrigatória quando o alimento em si tiver açúcares adicionados, gorduras trans ou sódio em quantidades iguais ou

superiores a estabelecidas pelas legislações da nova rotulagem nutricional. Para tal declaração será necessário conhecer todos os ingredientes de todos os fornecedores. Para o caso dos hipercalóricos, será preciso conhecer os açúcares totais e os açúcares adicionados de todos os seus ingredientes, para assim verificar se será preciso a declaração da rotulagem nutricional frontal. Ou seja, os fabricantes de hipercalóricos dependem totalmente dessas informações de todos os fornecedores de seus ingredientes.

A partir de todos os resultados obtidos neste estudo, pode-se concluir que os fabricantes distribuem seus produtos sem seguir adequadamente as legislações sobre as informações obrigatórias, ou seja, a fiscalização por parte da ANVISA segundo este caso, poderia ser mais eficiente.

Em relação as legislações para suplementos alimentares, não se pode afirmar a mesma coisa, pois os fabricantes de suplementos hipercalóricos têm um prazo de até julho de 2023 para se adequarem a estas legislações, lembrando que ao optarem por fazer tal adequação, esta deve ser feita de maneira integral.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIAD. Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Para Fins Especiais e Congêneres. **Pesquisa sobre o hábito de consumo de suplementos alimentares no Brasil**. Disponível em: <<http://abiad.org.com.br/pb/>> Acesso em 12 fev. 2022.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Publicadas Novas Regras para Suplementos Alimentares**. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2018/publicadas-novas-regras-para-suplementos-alimentares>> Acesso em 7 dez. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 21 out. 1969.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Decreto-Lei nº 1.593, de 21 de dezembro de 1977**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 21 dez. 1977.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 14 jun. 2007a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 26 jul. 2018a.

_____. **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 8 out. 2020a.

_____. **Lei nº 4.502, de 30 de novembro de 1964**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 30 nov. 1964.

_____. **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 mai. 2003a.

_____. **Portaria nº 540, de 13 de janeiro de 1998**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 13 jan. 1998.

_____. **Portaria nº 29, de 27 de outubro de 1997**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 27 out. 1997.

_____. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 set. 2002a.

_____. **Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 dez. 2003b.

_____. **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 dez. 2003c.

_____. **Resolução RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 22 set. 2005.

_____. **Resolução RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 ago. 2006.

_____. **Resolução RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 jan. 2007b.

_____. **Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2 jul. 2015.

_____. **Resolução RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 8 fev. 2017a.

_____. **Resolução RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 8 fev. 2017b.

_____. **Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 26 jul. 2018b.

_____. **Resolução RDC nº 240, de 26 de julho de 2018.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 26 jul. 2018c.

_____. **Resolução RDC nº 243, de 26 de julho de 2018.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 26 jul. 2018d.

_____. **Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 8 out. 2020b.

_____. **Resolução RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 8 out. 2020c.

DICA DE TREINO. **Hipercalórico: O que é, para que serve, benefícios, função, colaterais, como tomar.** Disponível em: < <https://www.dicasdetreino.com.br/o-que-e-hipercalorico/> > Acesso em 12 fev. 2022.

INMETRO. Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. **Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.** Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Brasília, DF, 19 ago. 2002b.

ANEXOS

ANEXO A – VDR para fins de rotulagem nutricional dos suplementos alimentares

Constituintes	Unidades	0 a 6 meses	7 a 11 meses	1 a 3 anos	4 a 8 anos	9 a 18 anos	≥ 19 anos	Gestantes	Lactantes
Valor energético	kcal	550	700	1.000	1.500	2.500	2.000	2.300	2.600
Carboidratos	g	60	95	150	225	375	300	345	360
Açúcares adicionados	g	-	-	25	35	60	50	55	65
Proteínas	g	9	11	25	35	60	50	55	65
Gorduras totais	g	30	27	33	50	80	65	75	85
Gorduras saturadas	g	-	-	11	16	27	20	25	28
Gorduras trans	g	-	-	1	1,5	2,5	2	2,5	2,5
Gorduras monoinsaturadas	g	-	-	11	16	27	20	25	28
Gorduras poli-insaturadas	g	-	-	11	16	27	20	25	28
Ômega 6	g	-	-	9	13	22	18	20	23
Ômega 3	mg	-	-	2.000	3.000	5.000	4.000	5.000	5.000
Colesterol	mg	-	-	300	300	300	300	300	300
Fibras alimentares	g	-	-	19	25	38	25	28	29

Continuação ANEXO A.

Sódio	Mg	120	370	1.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000
Vitamina A	µg de RAE	400	500	300	400	900	800	770	1.300
Vitamina D	µg	10	10	15	15	15	15	15	15
Vitamina E	mg	4	5	6	7	15	15	15	15
Vitamina K	µg	2	2,5	30	55	75	120	90	90
Vitamina C	mg	40	50	15	25	75	100	85	120
Tiamina	mg	0,2	0,3	0,5	0,6	1,2	1,2	1,4	1,4
Riboflavina	mg	0,3	0,4	0,5	0,6	1,3	1,2	1,4	1,6
Niacina	mg de NE	2	4	6	8	16	15	18	17
Vitamina B6	mg	0,1	0,3	0,5	0,6	1,3	1,3	1,9	2
Biotina	µg	5	6	8	12	25	30	30	35
Ácido fólico	µg de DFE	65	80	150	200	400	400	600	500
Ácido pantotênico	mg	1,7	1,8	2	3	5	5	6	7
Vitamina B12	µg	0,4	0,5	0,9	1,2	2,4	2,4	2,6	2,8

Continuação ANEXO A.

Cálcio	mg	200	260	700	1.000	1.300	1.000	1.300	1.300
Cloreto	mg	180	570	1.500	1.900	2.300	2.300	2.300	2.300
Cromo	µg	0,2	5,5	11	15	35	35	30	45
Ferro	mg	0,27	11	7	10	15	14	27	10
Flúor	mg	0,01	0,5	0,7	1	3	4	3	3
Fósforo	mg	100	275	460	500	1.250	700	1.250	1.250
Iodo	µg	110	130	90	90	150	150	220	290
Magnésio	mg	30	75	80	130	410	420	400	360
Manganês	mg	0,00 3	0,6	1,2	1,5	2,2	3	2	2,6
Molibdênio	µg	2	3	17	22	43	45	5	50
Potássio	mg	400	700	3.000	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500
Selênio	µg	15	20	20	30	55	60	60	70
Zinco	mg	2	3	3	5	11	11	12	13
Colina	mg	125	150	200	250	550	550	450	550

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

ANEXO B – Regras de arredondamento e para expressão das quantidades na
tabela de informação nutricional

Faixa das quantidades nutricionais	Regras de arredondamento das quantidades nutricionais	Forma de expressão das quantidades nutricionais
Valores maiores ou iguais a 10.	<p>Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro.</p> <p>Quando a primeira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.</p>	Declarar os valores em números inteiros
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1.	<p>Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada.</p> <p>Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.</p>	<p>Quando a primeira casa decimal for 0, declarar os valores em números inteiros.</p> <p>Para os demais casos, declarar os valores com um dígito decimal.</p>
Valores menores do que 1 expressos em gramas (g).	<p>Quando a segunda casa decimal for menos que 5, manter a primeira casa decimal inalterada.</p> <p>Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.</p>	Declarar os valores com um dígito decimal.
Valores menores do que 1 expressos em miligrama (mg) ou microgramas (µg).	<p>Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal inalterada.</p> <p>Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a segunda casa decimal para cima em 1 unidade.</p>	<p>Quando a segunda casa decimal for 0, declarar os valores com um dígito decimal.</p> <p>Para os demais casos, declarar os valores com dois dígitos decimais.</p>

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

ANEXO C – Quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão na tabela de informação nutricional

Constituintes	Quantidades não significativas	Condições das quantidades não significativas no produto	Forma de expressão dos valores não significativos
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	Suplementos alimentares com quantidades não significativas na porção	0
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas na porção; e (2) com quantidades não significativas de açúcares totais expressas como zero; e (3) sem outro carboidrato declarado com valor diferente de zero.	0
Açúcares totais	Menor ou igual a 0,5 g	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas na porção; e (2) sem açúcares adicionados; e (3) sem outro açúcar declarado com valor diferente de zero.	0

Continuação ANEXO C

Açúcares adicionados	Sem açúcares adicionados	Produto atende aos critérios estabelecidos para o atributo nutricional sem adição de açúcares definidos no Anexo XX da Instrução Normativa – IN nº75, 2020.	0
Lactose	Menor ou igual a 0,1 g	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas por porção do produto pronto para o consumo; e (2) com quantidade não significativas por 100 g ou 100 ml do produto tal como exposto à venda.	0
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas na porção; e (2) sem aminoácido naturalmente presente nas proteínas declarado com valor diferente de 0.	0
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,1 g	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção	0
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,1 g	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção	0

Continuação ANEXO C

Colesterol	Menor ou igual a 5 mg	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção	0
Fibras alimentares	Menor ou igual a 0,5 g	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção	0
Sódio	Menor ou igual a 5 mg	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção	0

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

ANEXO D – Modelos para declaração da tabela de informação nutricional, de acordo com a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.

1. Modelo vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

2. Modelo horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)			
	Carboidratos (g)			
	Açúcares totais (g)			
	Açúcares adicionados (g)			
	Proteínas (g)			
	Gorduras totais (g)			
	Gorduras saturadas (g)			
	Gorduras trans (g)			
	Fibras alimentares (g)			
	Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

3. Modelo vertical quebrado:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)							
	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

Continuação ANEXO D.

4. Modelo horizontal quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)		
Porções por emb.: 000 • Porção: 000 ml (medida caseira)				Gorduras saturadas (g)		
Carboidratos (g)				Gorduras trans (g)		
Açúcares totais (g)				Fibras alimentares (g)		
Açúcares adicionados (g)				Sódio (mg)		
Proteínas (g)						

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Instrução Normativa nº 75(2020).

5. Modelo agregado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml			Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml			Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml		
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

ANEXO E – Requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional

Requisitos de formatação	Requisitos para formatação	
Altura das linhas na grade interna	Todas as linhas devem ter mesma altura	
Indentação	Referência: letra “n”, em caixa baixa, com mesmo tipo de fonte e corpo tipográfico usado para o nome dos constituintes. Primeiro nível: recuo igual “n”. Segundo nível: recuo igual “nn”. Terceiro nível: recuo igual “nnn”.	
Tipografia e alinhamento	Formatação Padrão	Formatação Reduzida
Tipos de fonte	Arial Helvetica	Arial Helvetica Arial Narrow Helvetica Condensed
Tipografia do título “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL”	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 10 pt. Alinhamento: centralizado.	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 18 pt. Alinhamento: centralizado.
Tipografia dos subtítulos: “Porções por embalagem:” e “Porção: Xg ou ml (medida caseira)”	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: centralizado.
Tipografia dos títulos das colunas: “100g”, “Xg ou ml” e “%VD”	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.

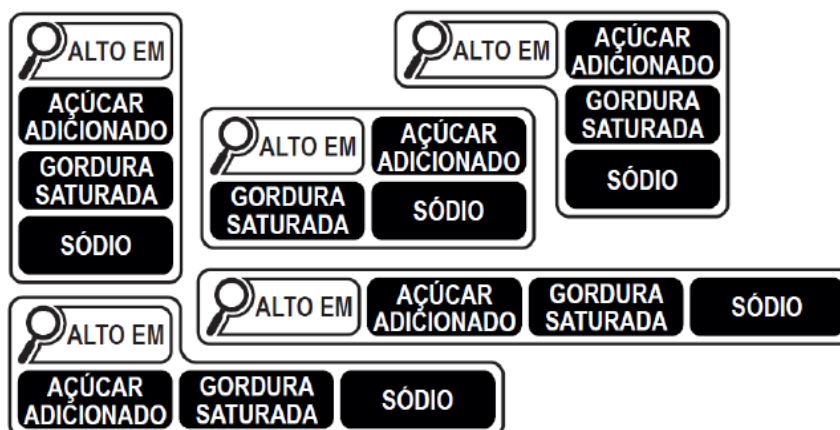
Continuação ANEXO E.

Tipografia do nome dos constituintes	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
Tipografia dos valores nutricionais	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia da nota de rodapé: “Percentual de valores diários fornecidos pela porção”.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.
Tipografia da nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo”.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

ANEXO F – Modelos para declaração da rotulagem frontal

1. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

2. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados e gorduras saturadas sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

3. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

Continuação ANEXO F.

4. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

5. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

6. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de gorduras saturadas sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

Continuação Anexo F.

7. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos



Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).

ANEXO G – Requisitos específicos para formatação da rotulagem nutricional frontal

1. Posicionamento e relações de tamanho, espessura e distância	
Medidas de referência	Y: equivale a altura da letra “A”, no texto “ALTO EM”. Z: equivale a largura da letra “I” no texto “SÓDIO”.
Borda externa	Espessura: 1Z. Dotada de cantos arredondados.
Margem interna	2Z.
Distanciamento entre os blocos informativos	2Z.
Módulo do título e dos nutrientes	Altura: 3Y. Largura: 8Y. Dotados de cantos arredondados.
Posicionamento da lupa	Posição: Lateral esquerda do bloco informativo “ALTO EM”. Distância da borda do bloco informativo “ALTO EM”: 1Z. Inclinação: 30 graus. Altura: 3Y.
Tamanho do elemento circular da lupa	Diâmetro: 1,7Y. Espessura: 1,4Z. Altura do elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa: 1,2Z.
Tamanho do elemento circular da lupa	Diâmetro: 1,7Y. Espessura: 1,4Z. Altura do elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa: 1,2Z.
Elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa	Comprimento: 1,2Z. Espessura: 1,5Z.
2. Tipografia e alinhamento	
Tipos de fonte	Arial Narrow
Tipografia do bloco informativo “ALTO EM”	Cor da fonte: preto, em fundo branco. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical: centralizado. Alinhamento horizontal: texto iniciado a uma distância 2Y da borda direita.

Continuação Anexo G.

Tipografia do bloco informativo "AÇÚCAR ADICIONADO", "GORDURA SATURADA" e "SÓDIO"		Cor da fonte: branca, em fundo preto. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical e horizontal: centralizado.	
3. Tamanho da fonte			
3.1 - Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35 cm² até 100 cm²			
Tamanho da fonte	Mínimo	Máximo	
	Não se aplica	9 pontos	
3.2 - Embalagens com área de painel principal maior que 100 cm²			
Tamanho da fonte	Mínimo	Máximo	
	9 pontos	15 pontos	
4. Percentual de ocupação rotulagem nutricional frontal			
4.1 - Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35 cm² até 100 cm²			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	3,5%	5,2%	7%
4.2 - Embalagens com área de painel principal maior que 100 cm²			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	2%	3%	4%

Fonte: Instrução Normativa nº 75 (2020).