

**Questionamentos sobre os objetivos da rotulagem nutricional e os problemas na transmissão de informações nutricionais dos alimentos.**

**Introdução:**

Na primeira reunião do grupo de trabalho (GT) sobre rotulagem nutricional, realizada em 03/12/2014, foi discutido que a regulamentação da rotulagem nutricional obrigatória no Brasil, embora tenha representado um avanço no acesso dos consumidores a informações sobre a composição dos alimentos, apresenta problemas que restringem sua efetividade.

Em função da diversidade de questões levantadas, foi acordado que seria importante explorar, de forma mais sistemática, a opinião dos membros do GT sobre o papel da rotulagem nutricional e os problemas existentes na transmissão de informações nutricionais.

Assim, o presente documento traz alguns questionamentos para auxiliar no mapeamento dessas questões. A partir das contribuições encaminhadas e dos resultados da segunda reunião do GT, agendada para 10/03/2015, espera-se que seja possível consolidar os principais problemas a serem avaliados pelo GT para o aperfeiçoamento da regulação da rotulagem nutricional no país.

**Cronograma:**

<b>Documento</b>	<b>Assunto</b>	<b>Distribuição</b>	<b>Prazo</b>
DT 1/2015	Questionamentos sobre os objetivos da rotulagem nutricional e os problemas na transmissão de informações nutricionais dos alimentos.	02/03/2015	10/04/2015

**Objetivos da rotulagem nutricional:**

Em nível internacional, a Estratégia Global sobre Alimentação, Atividade Física e Saúde<sup>1</sup> recomenda que os governos adotem ações destinadas a fornecer informações adequadas aos consumidores para auxiliá-los na realização de escolhas mais saudáveis. Essas ações devem considerar o nível educacional, as barreiras de comunicação, a cultura local e a necessidade de entendimento das informações por todos os segmentos da população.

---

<sup>1</sup> World Health Organization. Resolution WHA 57.17. Global strategy on diet, physical activity and health. 2004.

Entre essas ações, encontra-se a adoção de medidas para garantir que os consumidores tenham acesso a uma rotulagem precisa, padronizada e compreensível sobre o conteúdo dos alimentos que contenha a declaração dos seus principais aspectos nutricionais, seguindo as recomendações do Codex Alimentarius.

No Codex Alimentarius, as Diretrizes sobre Rotulagem Nutricional<sup>2</sup> trazem orientações destinadas a garantir a efetividade na transmissão de informações sobre a composição nutricional dos alimentos, a fim de auxiliar nas escolhas alimentares dos consumidores.

A rotulagem nutricional é constituída pelas descrições destinadas a informar os consumidores sobre as propriedades nutricionais dos alimentos, que são classificadas em dois tipos de informações: (a) a declaração de nutrientes, que é a listagem padronizada do conteúdo de nutrientes dos alimentos; (b) a informação nutricional suplementar, destinada a aumentar o entendimento do consumidor sobre o valor nutricional dos alimentos e a auxiliar na interpretação da declaração de nutrientes.

Entre os princípios gerais harmonizados, merece destaque o entendimento de que a declaração de nutrientes: (a) deve fornecer aos consumidores um perfil dos nutrientes de maior relevância para a saúde; (b) deve auxiliar os consumidores no entendimento das quantidades de nutrientes presentes no produto; (c) não deve induzir os consumidores a acreditar que existe conhecimento da quantidade exata do que os indivíduos deveriam consumir para manter a saúde. Além disso, é reconhecido que o conteúdo da informação nutricional suplementar pode variar de um país para outro e de um grupo populacional para outro dentro de um mesmo país, conforme a política educacional e as necessidades de cada grupo populacional.

Em nível nacional, o Código de Defesa do Consumidor<sup>3</sup> estabelece que a informação adequada e clara sobre a composição dos produtos é um direito básico do consumidor. Já a Política Nacional de Alimentação e Nutrição<sup>4</sup> (PNAN) reconhece que:

---

<sup>2</sup> Codex Alimentarius Commission. Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985).

<sup>3</sup> Brasil. Lei n. 8.078/1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor.

<sup>4</sup> Ministério da Saúde. Portaria n. 2.715/2011. Atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

*A rotulagem nutricional dos alimentos constitui instrumento central no aperfeiçoamento do direito à informação. O acesso à informação fortalece a capacidade de análise e decisão do consumidor, portanto, essa ferramenta deve ser clara e precisa para que possa auxiliar na escolha de alimentos mais saudáveis.*

A partir dessa contextualização, é possível perceber que as referências citadas são coerentes sobre o papel da rotulagem nutricional na garantia dos direitos dos consumidores e na promoção da saúde pública.

No entanto, durante a primeira reunião do GT, foram levantados questionamentos sobre o papel da rotulagem nutricional no contexto atual da cadeia produtiva de alimentos e das novas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira<sup>5</sup>. Foi discutido que o excessivo enfoque nutricional das mensagens de rotulagem e a dissociação da declaração de nutrientes de outras informações de composição dificultam que o consumidor identifique a verdadeira natureza do alimento e sua importância para uma alimentação saudável.

Também foi abordado que a indústria de alimentos utiliza as informações nutricionais para comunicar os consumidores sobre o desenvolvimento de alimentos mais saudáveis, sugerindo que essa ferramenta possa estimular melhorias na composição dos alimentos.

**Pergunta 1. Considerando as recomendações atuais do Guia Alimentar para a População Brasileira, quais seriam os principais objetivos da rotulagem nutricional dos alimentos?**

O Novo Guia Alimentar para a População Brasileira consiste em recomendações de alimentação que podem ser divulgadas à população por intermédio dos serviços e profissionais da área de saúde e por programas de Educação Nutricional – o conteúdo presente no Guia é qualitativo, conceitual, assim sua disseminação somente pode ser feita com o suporte de um profissional de saúde. Além disso, o Novo Guia Alimentar não fornece orientações/definições específicas quanto à rotulagem de alimentos ou mesmo de informações que devam ser divulgadas em rótulo. Portanto, não consideramos que o Novo Guia Alimentar traga recomendações a serem contempladas especificamente na rotulagem nutricional.

Além do mais, o Guia não trata de nutrientes e porções, logo, não possui referência de dados a serem utilizados como informação nutricional na rotulagem.

A nova proposta de Guia Alimentar põe no centro de suas recomendações a preferência pelo consumo de alimentos preferencialmente "in natura" e preparações culinárias ao invés de alimentos prontos para o consumo e indicação para se evitar os alimentos ultra processados.

A nosso ver, conforme já nos manifestamos na ocasião da Consulta Pública nº 04/2014, esta não deveria ser a abordagem principal, mas sim a correta orientação à população sobre dieta equilibrada, independentemente se composta por alimento, alimento pronto para o consumo ou alimento processado.

Ter uma alimentação saudável significa comer com moderação todos os tipos de alimentos, seja ele industrializado ou não. Nenhum alimento ou grupo de alimentos é mais importante que o outro. Cada alimento tem sua contribuição dentro da alimentação diária, não podendo ser considerado nutricionalmente desequilibrado.

Bem por isso, o setor produtivo acredita e defende a promoção da educação alimentar e o incentivo ao combate do sedentarismo. E nesse sentido, ressentiu-se do Guia pela ausência de esclarecimento à população das informações nutricionais, que permitam a avaliação da porção adequada a ser consumida, disponíveis nos rótulos dos alimentos à venda no Brasil (inclusive a do valor energético), estabelecidas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Dessa forma, entendemos que se perdeu a oportunidade de utilizar o Guia como ferramenta importante para educação sobre rotulagem nutricional. Em nenhum momento do Guia é destacada a importância da leitura e interpretação de rótulos alimentares, tampouco como esta deve ser feita.

Destacamos a importância dessa ferramenta de educação nutricional de modo a possibilitar o conhecimento do que está contido em um determinado produto alimentício e assim, promover as escolhas alimentares.

Ademais, conforme discussão ocorrida na Reunião de Revisão de Rotulagem Geral na ANVISA em 25/02/2015 e relatado na Memória de Reunião (item copiado abaixo), os conceitos do Guia Alimentar, que servem como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional de acordo com a PNAN, não necessariamente devem ser aplicados

para fins de outros regulamentos técnicos, como, por exemplo, regulamentos de rotulagem.

“49. Os representantes da ANVISA reconheceram que a definição de alimentos não está alinhada aos conceitos da PNAN, mas ressaltaram que as definições propostas são exclusivamente para fins do regulamento de rotulagem, ou seja, os conceitos não tem validade em outras circunstâncias.”

O objetivo da Rotulagem Nutricional é fornecer ao consumidor informações sobre as propriedades nutricionais do alimento, incluindo conteúdo de nutrientes e outras informações relativas como claims de nutrientes (INC - Informação Nutricional Complementar), de forma adequada, clara, de fácil leitura e compreensão.

#### **Conceito de rotulagem nutricional:**

A comparação entre as recomendações do Codex Alimentarius e as regras estabelecidas na legislação nacional revela que existem diferenças no conceito de rotulagem nutricional. Enquanto o Codex Alimentarius considera que essa informação é composta pela declaração de nutrientes e pela informação nutricional suplementar, o regulamento técnico de rotulagem nutricional obrigatória<sup>6</sup> estabelece que essa informação contempla declaração de nutrientes e pelas alegações nutricionais.

---

<sup>5</sup> Ministério da Saúde. Guia Alimentar Para a População Brasileira, 2014.

<sup>6</sup> Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 360/2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Isso significa que o modelo regulatório brasileiro não reconhece as informações destinadas a auxiliar o consumidor na interpretação da declaração de nutrientes como parte da rotulagem nutricional. Em contrapartida, as alegações nutricionais, que apresentam propósito claramente promocional, são consideradas parte da rotulagem nutricional.

**Pergunta 2. Considerando os objetivos da rotulagem nutricional e o contexto brasileiro atual, você acha que o conceito de rotulagem nutricional adotado pela legislação nacional é adequado? Favor apontar as vantagens e desvantagens em relação ao conceito utilizado pelo Codex Alimentarius.**

Sim, consideramos que o conceito da rotulagem nutricional é adequado, já que a sua definição compreende a informação aos consumidores sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Porém, o objetivo não é totalmente alcançado uma vez que a eficácia da

rotulagem nutricional no mundo reside em grande parte na existência de um público educado e motivado para fazer escolhas saudáveis. Neste sentido há claramente oportunidades para melhoria, tanto da rotulagem nutricional em si quanto de aspectos relacionados à educação nutricional para a população, dada à complexidade da informação.

Referenciando o artigo científico "*A informação nutricional na rotulagem obrigatória dos alimentos no Brasil: percepções sobre fatores motivadores e dificultadores de sua leitura e compreensão. Resultados de um estudo exploratório com grupos focais*" das pesquisadoras Amanda Martins Poldi da Silva e Maria Helena Senger (2014) <sup>1</sup> embora a informação nutricional obrigatória precise ser aprimorada, conforme demonstram trabalhos científicos, há medidas que precisam ser consolidadas, especialmente no campo da educação da população, de forma massiva e integrada entre todos os atores da sociedade.

No entanto, é importante que se leve em conta também que a rotulagem nutricional no Brasil tem um histórico de mais de 10 anos de existência e, por mais que se reconheça que há oportunidades para seu aprimoramento, o que é bastante saudável, também é importante reconhecer que já existe algum entendimento por parte da população.

Pesquisa encomendada ao IBOPE pela FIESP para o trabalho Food Trends 2020<sup>2</sup>, realizada no 1º semestre/2010, revela que 23% dos consumidores leem os rótulos dos alimentos, enquanto 30% informaram que "às vezes" leem os rótulos, 16% "raramente" e 30% "nunca" lê (ref. Gráfico 9).

Dentre os consumidores que leem os rótulos, as informações mais procuradas são calorias (52% dos consumidores), seguida de gorduras (39%), colesterol (29%), açúcar (27%), proteína (25%), acidulantes/conservantes (22%), carboidrato (22%), glúten (10%) e sódio (8%). Ou seja, os consumidores mostram já adotar um comportamento de leitura da rotulagem nutricional.

Podemos não ter atingido ainda o grau de entendimento ideal para o fim a que a rotulagem nutricional se propõe, mas também não estamos partindo do zero – em graus distintos, as diferentes parcelas da população já entendem, utilizam ou reconhecem a informação nutricional de alguma forma.

Independente disso, caso se adote a definição do Codex Alimentarius, importante frisar que, por definição, a informação nutricional suplementar na rotulagem é opcional e deve ser acompanhada de programas de educação do consumidor para aumentar sua capacidade

---

<sup>1</sup> [http://www.abia.org.br/ftp/ArtigoAmandaPoldi\\_e\\_Maria\\_Helena\\_Senger.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/ArtigoAmandaPoldi_e_Maria_Helena_Senger.pdf)

<sup>2</sup> [http://www.brasilfoodtrends.com.br/brasil\\_food\\_trends/files/publication.pdf](http://www.brasilfoodtrends.com.br/brasil_food_trends/files/publication.pdf)

de compreensão e o uso da informação.

Entretanto, nos preocupa o caráter negativo que a informação suplementar pode trazer, já que este tipo de ferramenta não substitui iniciativas de educação dos consumidores.

Dependendo do modo que for adotada, a informação suplementar pode chamar atenção para apenas alguns nutrientes do produto, sem considerar o valor nutritivo do alimento como um todo, dentro de uma dieta equilibrada. Entendemos que as escolhas de compra do consumidor podem ser equivocadas se considerarem apenas os alertas negativos do rótulo do produto e não considerarem todas suas propriedades nutricionais.

Isso porque, conforme acima citado, não existe alimento bom ou ruim, mas sim dietas adequadas ou não. Daí não ser possível avaliar um alimento isoladamente, sem inseri-lo no contexto da alimentação diária e hábitos de vida saudáveis. Ter uma alimentação saudável significa comer com moderação todos os tipos de alimentos.

As recomendações da Organização Mundial da Saúde – OMS, relativas à diminuição da ingestão de nutrientes como açúcares livres, sal (sódio) e gorduras, referem-se sempre à dieta e não ao alimento individualmente considerado.

Hábitos alimentares saudáveis só podem ser obtidos através do conhecimento dos conceitos de variedade, equilíbrio e moderação – educação alimentar – que permitam aos consumidores fazer escolhas corretas. A simples inserção de advertências ou ilustrações que qualifiquem isoladamente nutrientes nos alimentos, ao invés de informar ou educar, pode confundir e desinformar o consumidor.

A própria ANVISA já se manifestou neste sentido em matéria veiculada na Revista do IDEC, em 2013, tendo feito a seguinte afirmação: "*o semáforo nutricional ainda gera muitas dúvidas*", e, "*dependendo do critério escolhido, por exemplo, o leite poderia ser considerado um alimento com alto teor de gordura saturada e ter seu consumo desestimulado. Entretanto, sabemos que esse alimento é uma importante fonte de proteínas e cálcio*". Ainda, adverte que "*o semáforo nutricional foi feito para a população europeia e que seria necessário fazer pesquisas com a população brasileira, que tem características diferentes*".

Trabalhos mundiais também demonstram que a informação nutricional suplementar nem sempre cumpre o papel de melhorar o entendimento do consumidor sobre o valor nutricional dos alimentos (*Technical Guidance on Nutrition Labels-Haukes C & Jewell, et al.*

*Lancet, feb.2015).*

### **Formato e legibilidade da rotulagem nutricional:**

Um dos aspectos mais enfatizados durante a primeira reunião do GT foi que o caráter excessivamente técnico e matemático da declaração de nutrientes dificulta a compreensão das informações pelos consumidores, especialmente em função do nível de educação e conhecimento nutricional da população brasileira.

Foi apontado ainda que o modelo utilizado para declaração de nutrientes tem um formato pouco atrativo, utiliza letras pequenas e possui localização inadequada. Segundo os argumentos apresentados, essas características fazem com que a declaração de nutrientes seja de difícil visualização e leitura pelos consumidores e tenha baixa competitividade em relação a outras informações de rotulagem.

Tais observações estão consistentes com as recomendações da PNAN que apontam a necessidade de aprimoramento da regulação da rotulagem para torná-la mais compreensível devido à presença de informações excessivamente técnicas e publicitárias.

As Diretrizes sobre Rotulagem Nutricional do Codex Alimentarius possuem algumas recomendações destinadas a melhorar a legibilidade da informação nutricional. Entretanto, é reconhecido que as autoridades competentes podem estabelecer requisitos adicionais para apresentação da informação nutricional, de forma a atender as especificidades locais, como o nível de escolaridade e conhecimento nutricional dos consumidores.

Apesar da importância dos aspectos de apresentação da rotulagem nutricional para a legibilidade e compreensão das informações pelos consumidores, a norma brasileira possui regras pouco detalhadas sobre o formato e legibilidade desta informação.

**Pergunta 3. Quais são os principais elementos da rotulagem nutricional que dificultam a visualização, leitura e compreensão da informação? Favor citar as referências dos estudos que respaldam sua posição.**

Referenciando novamente o artigo científico das autoras Amanda Martins Poldi da Silva e Maria Helena Senger (2014)<sup>1</sup> podemos observar que dentre os principais elementos da rotulagem nutricional que dificultam a compreensão da informação nutricional estão:

- Visual pouco atrativo e agradável
- Tamanho de letra pequeno/pouco destaque
- Caráter técnico das informações (%VD, nomenclaturas - carboidratos, proteínas, etc.-, porção, medida caseira) - Conteúdo complexo e pouco claro.

Além disso, dentre os achados da pesquisa em questão está a “carência de educação nutricional” como sendo um dos fatores dificultadores da leitura, do uso e do entendimento da rotulagem nutricional obrigatória, conforme disposto na Tabela 3 do Artigo.

Estes pontos são reforçados por outros estudos, conforme elenco das referências:

- **Kliemann, N. (2012) - Análise das Porções e Medidas Caseiras em Rótulos de Alimentos Industrializados Ultraprocessados.** Orientação: Profa. Rossana Pacheco da Costa Proença.  
<http://www.abia.org.br/ftp/UFSC2012-ANALISEDASPORCOESEMEDIDASCASEIRASEMROTULOSDEALIMENTOSINDUSTRIALIZADOS.pdf>
- **Global Update on Nutrition Labelling Report (EUFIC 2014)**  
[http://www.abia.org.br/ftp/EUFICGlobalUpdateNutrLabel\\_2014\\_FullReport.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/EUFICGlobalUpdateNutrLabel_2014_FullReport.pdf)
- **Nascimento et al. 2013. Conhecimento de consumidores idosos sobre rotulagem de alimentos.**  
<http://www.abia.org.br/ftp/Nascimento%20el%20al%202013.pdf>
- **Cassemiro et al. 2006. Rotulagem nutricional: quem lê e por quê?**  
<http://www.abia.org.br/ftp/Cassemiro%20et%20al%202006.pdf>
- **Gomes et al 2006. Utilização da rotulagem de alimentos embalados e a qualidade da alimentação de mulheres de uma região da cidade de São Paulo.**  
<http://www.abia.org.br/ftp/Gomes%20et%20al%202006.pdf>
- **Rodrigo G. Ferraz Gomes (2001). Comportamento do Consumidor Frente à Informação Nutricional em Rotulagem de Produtos Alimentícios - Um Estudo no Varejo de Belo Horizonte / MG.**  
[http://www.abia.org.br/ftp/FERRAZ\\_2001.PDF](http://www.abia.org.br/ftp/FERRAZ_2001.PDF)

- **Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann & Josephine M. Wills. Nutrition Labelling to Prevent Obesity: Reviewing the Evidence from Europe – Curr. Obes Rep (2012) 1:134-140**  
[http://www.abia.org.br/ftp/Stefan\\_2012.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/Stefan_2012.pdf)
- **Estudo EUFIC – Europa: Conduzido pelo Professor Klaus Grunert / Aarhus University Denmark**  
<http://www.abia.org.br/ftp/EUFIC%20Pan-EU%20executive%20summary%20FINAL.pdf>

Com relação ao visual pouco atrativo e agradável, primeiramente, permita-nos discordar da afirmação de que a norma brasileira possui regras pouco detalhadas sobre o formato e legibilidade da informação nutricional. Hoje está previsto na norma exatamente qual o formato que deve ter a tabela nutricional, as informações que devem constar na mesma, e as exceções previstas. Consideramos inclusive esse fato bastante positivo, já que proporciona a padronização da informação, facilitando a identificação da mesma pelo consumidor.

Porém, isso não invalida a intenção de aprimorar essa informação, como é o objetivo da rediscussão da norma no âmbito do Mercosul, e também não desconsidera a importância de promover a educação da população com o objetivo de proporcionar um maior entendimento de informações que, pela sua natureza, são obrigatoriamente técnicas.

O caráter técnico da informação é inerente ao tema e a comunicação somente será efetiva com o aumento do conhecimento do consumidor sobre nutrição, que conforme já mencionado, dependerá de ações mais amplas de educação. Não entendemos possível a alteração de algumas terminologias pela própria natureza da matéria.

Uma ação já instituída pela legislação vigente com o objetivo de facilitar a interpretação da informação dita técnica (aqui mais especificamente o tamanho da porção), mas que também foi apontado por algumas pesquisas como uma informação de difícil entendimento é a questão da medida caseira. A medida caseira é justamente uma tentativa de tentar traduzir informações técnicas para uma linguagem facilmente entendida pelo consumidor, e representa um avanço em termos de legislação. Alguns produtos, por sua própria natureza, são mais difíceis de serem representados em termos caseiros, e estamos abertos para discussão com a Agência e o Grupo de Trabalho sobre formas pontuais de melhoria dessa informação. Mas sem deixar de reconhecer o grande avanço que representa a declaração da medida caseira para entendimento e aplicação do conceito de porção.

Especificamente quanto ao tamanho de letra, cabe lembrar que a matéria está em discussão no âmbito da Revisão da Resolução GMC 26/03 (Rotulagem Geral), a qual se insere a Informação Nutricional, haja vista seu caráter obrigatório na rotulagem de alimentos.

Acerca da compreensão da informação e dos resultados de estudos que relatam a dificuldade e a falta de clareza acerca do que é prejudicial, o setor entende que estes dados mais uma vez reforçam a importância da educação nutricional.

A rotulagem nutricional por si só não tem o papel de educar e combater DCNTs, mas constitui uma ferramenta relevante para informações sobre o conteúdo de nutrientes dos alimentos. Neste sentido, pesquisa encomendada ao IBOPE pela FIESP para o trabalho Food Trends 2020<sup>2</sup>, realizada no 1º semestre/2010, revela que os rótulos são a principal fonte de informação somente para 1% dos consumidores. Dentre as principais fontes de informação acerca de alimentos a televisão, através de sua programação, foi revelada como principal fonte para 40% dos consumidores. Outras fontes de consulta mencionadas foram: médicos e nutricionistas (20%), internet (19%), jornais (14%), revistas (12%), entre outros.

Estes dados reforçam a ideia de que o rótulo por si só não exerce o papel da educação nutricional e demonstram a importância da realização de ações para informação da população, por exemplo, campanhas educativas na TV e internet, que juntos representam a principal fonte de informação para 59% dos consumidores, além de treinamento dos profissionais de saúde que são a principal fonte de informação para 20% dos consumidores.

Assim, acreditamos que, sem um entendimento sobre a importância das informações fornecidas, qualquer ação para melhoria do visual e tamanho de letra será inócua para a efetiva utilização da ferramenta. É importante considerar uma ação maior, para a sensibilização da população com relação à importância da informação e sua relevância para as escolhas mais adequadas.

Destacamos que as referências neste momento apontadas mencionam as preocupações já levantadas, para definição dos problemas. Assim, as propostas de alterações devem ser discutidas e avaliadas posteriormente.

**Pergunta 4. Você tem conhecimento de estudos científicos que comparem a efetividade ou a preferência do consumidor em relação a diferentes modelos de rotulagem nutricional? Em caso positivo, favor citar as referências desses estudos.**

Sim, referenciamos abaixo os estudos encontrados:

**1. EUFIC 2014. Global Update on Nutrition Labelling Report**

**Acesse documento:**

[http://www.abia.org.br/ftp/EUFICGlobalUpdateNutrLabel\\_2014\\_FullReport.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/EUFICGlobalUpdateNutrLabel_2014_FullReport.pdf)

**2. Kees J et al 2014. Regulating Front-of-Package Nutrition Information: Disclosures: A Test of Industry Self-Regulation vs Other Popular Options**

**Acesse documento:**

[http://www.abia.org.br/ftp/Keesetal-FOPSelfRegul-JConsAffairs48\(1\)-Apr2014.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/Keesetal-FOPSelfRegul-JConsAffairs48(1)-Apr2014.pdf)

**3. Examination of Front of Pack Nutrition Rating Systems and Symbols: Phase I Report (IOM 2010)**

**Acesse documento:**

[http://www.abia.org.br/ftp/IOM%20-%20FOP%20Nutrition%20Rating%20System%20\(2010\).pdf](http://www.abia.org.br/ftp/IOM%20-%20FOP%20Nutrition%20Rating%20System%20(2010).pdf)

**4. Food Standards Agency. Comprehension and use of UK nutrition signpost labeling schemes** [Internet]. May 2009 [acesso em 09 set. 2012]. Disponível em: <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/pmpreport.pdf>.

**5. Longo-Silva G, Toloni MHA, Taddei JAAC. Traffic light labelling: traduzindo a rotulagem de alimentos.** Rev Nutr [Internet]. 2010 [acesso em 09 set. 2012]; 23(6). Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732010000600009&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732010000600009&lng=en&nrm=iso).

**6. Wartella EA, Lichtenstein AH, Yaktine A, Nathan R, editores. Front-of-package nutrition rating systems and symbols: promoting healthier choices.** Washington, D.C.: The National Academies; 2011.

**Acesse documento:**

[http://www.abia.org.br/ftp/Wartella\\_2011.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/Wartella_2011.pdf)

**7. Grunert K. Pan-European consumer research on in-store observation, understanding & use of nutrition information on food labels, combined with assessing nutrition knowledge.** Brussels, Belgium. EUFIC; 2009.

**Acesse documento:**

<http://www.abia.org.br/ftp/EUFIC%20Pan-EU%20executive%20summary%20FINAL.pdf>

Como não há um modelo validado para aplicação no Brasil, destacamos a importância de sua construção com envolvimento de todos os atores impactados, inclusive com a realização de estudo científico que ateste sua efetividade para a população envolvida, previamente a sua adoção oficial, conjuntamente ao plano de educação da população que

deve suportá-lo. Ainda, do monitoramento dos resultados para verificação de sua efetividade e da necessidade de medidas complementares.

### **Produtos e serviços cobertos pela regulamentação da rotulagem nutricional obrigatória:**

Apesar de pouco explorada na primeira reunião do GT, uma das possíveis limitações do modelo regulatório sobre rotulagem nutricional são os tipos de alimentos cobertos pela legislação. As exigências da Resolução RDC n. 360/2003 não se aplicam aos alimentos comercializados sem embalagens e aos produtos embalados na presença dos consumidores. Os alimentos e ingredientes embalados destinados exclusivamente ao processamento industrial ou a serviços de alimentação também estão excluídos da regulamentação.

Além disso, os seguintes produtos embalados na ausência dos consumidores estão fora do escopo da norma: (a) bebidas alcoólicas; (b) aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; (c) especiarias; (d) águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano; (e) vinagres; (f) sal; (g) café, erva-mate, chás e outras ervas sem adição de outros ingredientes; (h) alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo; (i) produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos; (j) frutas, vegetais e carnes *in natura*, refrigerados e congelados; (l) alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm<sup>2</sup>.

O Codex Alimentarius recomenda que a declaração de nutrientes seja obrigatória para todos os alimentos embalados na ausência dos consumidores, mas reconhece que podem existir exceções para certos alimentos devido a sua insignificância nutricional ou ao pequeno tamanho das embalagens.

**Pergunta 5. Você acha que a restrição da rotulagem nutricional a certos tipos de alimentos limitam a efetividade dessa ferramenta? Favor indicar os alimentos excluídos da norma que deveriam possuir declaração do seu conteúdo de nutrientes.**

A efetividade da Rotulagem Nutricional se daria por ela mesma, não pelo fato de sua limitação de aplicação a determinadas categorias.

Além disso, entendemos que as exceções se justificam pelo fato da inexistência da função de nutrir dos produtos elencados, pelo espaço disponível para inserção das informações ou ainda nas dificuldades em apresentar a rotulagem nutricional em determinados produtos.

Frente à impossibilidade do aporte da rotulagem nutricional obrigatória, considerando inclusive que há critérios mínimos para o tamanho da informação, o setor se utiliza de recursos extra rotulagem, como, por exemplo, os sites e os serviços de atendimento ao consumidor para disponibilizar a informação ao consumidor.

Além das exceções já previstas na norma, seria importante incluir uma relativa a embalagens litografadas/retornáveis (embalagem de vidro que são reutilizáveis). Essas embalagens tem um papel importante no que se refere ao impacto ambiental, mas por outro lado, sua natureza impossibilita a atualização das informações nutricionais por, por exemplo, mudanças de formulação.

**Pergunta 6. Você conhece experiências nacionais ou internacionais de regulação da declaração de nutrientes em alimentos excluídos do escopo da norma brasileira. Em caso positivo, favor citar as referências.**

Não temos conhecimento.

**Lista de nutrientes de declaração obrigatória e voluntária:**

A legislação brasileira exige a declaração obrigatória do valor energético e das quantidades de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio presentes na porção do alimento tal como exposto à venda. A quantidade de qualquer nutriente alvo de uma alegação nutricional também deve ser declarada na tabela nutricional.

Ademais, é permitida a declaração voluntária de outros nutrientes, sendo que a declaração opcional de vitaminas e os minerais só é permitida quando estes nutrientes estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.

A lista de nutrientes de declaração obrigatória do Codex Alimentarius contempla os açúcares totais e exclui as fibras alimentares. A declaração do conteúdo de gorduras trans é recomendada para os países nos quais a ingestão destas substâncias seja uma preocupação de saúde pública. Adicionalmente, é exigida a declaração da quantidade de qualquer nutriente alvo de uma alegação de saúde.

**Pergunta 7. Você acha que existem limitações nas regras que definem os nutrientes de declaração obrigatória ou voluntária na tabela nutricional? Favor justificar.**

Em alinhamento com o Codex Alimentarius, reiteramos a importância da declaração obrigatória para açúcares totais na rotulagem nutricional.

Apoiamos a rotulagem obrigatória para açúcares totais, sem segregar o teor de açúcares adicionados na tabela nutricional. Isto por que:

- Os Guidelines da WHO (WHO's Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health) focam na relevância de informar a quantidade de açúcares totais dos alimentos.
- O Codex Alimentarius estabelece em seu Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985) a declaração de açúcares totais.
- As legislações do Canadá, EUA e Europa utilizam os açúcares totais na declaração da tabela nutricional. Considerando tais referências, entendemos que, caso o Brasil opte por declarar o teor de açúcares nos rótulos, este deveria considerar os açúcares totais, e não os adicionados ou naturalmente presentes nos produtos.
- O organismo humano não diferencia açúcares totais dos adicionados na resposta fisiológica. A estrutura dos açúcares, adicionados ou não, são as mesmas e são metabolizados da mesma forma no organismo.
- Todos os açúcares contribuem com o mesmo aporte energético (4 kcal/g).
- A rotulagem de açúcares adicionados pode levar a interpretações equivocadas por parte do consumidor, no sentido de que os açúcares adicionados são mais calóricos ou diferem dos açúcares intrínsecos ao alimento. Isso iria contra iniciativas que a indústria possui perante a sociedade, que é de contribuir com a educação, fornecendo informações claras a respeito do balanceamento do consumo e gasto de calorias.
- Muitos produtos, como os a base de frutas (frutas enlatadas, sucos, etc.) possuem quantidade significativa de açúcar intrínseco e, se fosse rotulado apenas os açúcares adicionados, distorceria a quantidade de açúcares do produto, contribuindo com o engano ao consumidor.
- O Institute of Medicine (IOM - Examination of Front-of-Package Nutrition Rating Systems and Symbols; 2010), há falta de evidência e conclusão a respeito de efeitos adversos dos

açúcares adicionados à saúde, com exceção às calorias extras que eles contribuem para dieta.

- A EFSA concluiu que não há evidências suficientes para se estabelecer um limite de ingestão de açúcares adicionados (Scientific Opinion on Dietary Reference Values for carbohydrates and dietary fibre; 2010).
- Da mesma maneira que a Resolução-RDC nº 54/2012 não permite a realização de Informação Nutricional Complementar para açúcares específicos, a tabela nutricional também não deveria segregar açúcares específicos dos açúcares totais.
- Além disso, segundo consulta a laboratório interno de empresa associada e especialista em açúcares do laboratório SFDK, não há metodologia de rotina que diferencie açúcar intrínseco de adicionado, apenas existe um método específico (isótopos) para identificar fraudes em vinho.
- Foi verificado que há análise laboratorial capaz de definir o perfil de açúcares (HPLC (DIN EN ISO/IEC 17025:2005 D-PL-14251-01-00)) na qual são discriminados os açúcares frutose, glicose, sacarose, maltose e lactose com o limite de quantificação de 0,5 g/100 g, entretanto essa metodologia não diferencia os açúcares adicionados dos intrínsecos.
- Dessa forma, a adoção da declaração de açúcares totais permitiria uma fiscalização adequada, enquanto a verificação da declaração de açúcares adicionados por parte das autoridades sanitárias não seria viável.

Ainda, gostaríamos de solicitar o estabelecimento de VDR de potássio a fim de que este nutriente possa ser declarado na rotulagem nutricional.

A proposta inicial do setor produtivo para VDR de potássio é a recomendação do Codex Alimentarius (3500 mg), com a seguinte justificativa:

- Tanto o documento IOM - Adequate Intake (AI) – Potássio quanto o documento do CODEX falam sobre a importância de haver um equilíbrio na ingestão de sódio e potássio (a tão conhecida bomba de Sódio/Potássio). Também mencionam que estudos indicam que dietas ricas em proteína e baixas em potássio podem induzir a uma acidose metabólica que poderia induzir a uma desmineralização do osso, gerando uma osteoporose e pedra nos rins.

- O balanço de sódio e potássio é necessário para evitar hipocalcemia (diminuição de potássio no sangue), pressão alta, doenças cardiovasculares e desmineralização óssea. Entretanto, parece que ainda não há dados suficientes para o estabelecimento de valores.
- O primeiro documento estabelece valores de potássio apenas, e divide a recomendação por faixa etária. O do CODEX sugere valores de potássio e sódio.
- O documento do CODEX responde a um plano de ação da OMS e da FAO para que considerassem o desenvolvimento dos VNRs para nutrientes que estão associados com DCNT (doenças crônicas não transmissíveis). Em 2012, a OMS emitiu orientações que o potássio da alimentação deveria ser aumentado e o sódio reduzido, a fim de diminuir a pressão sanguínea e o risco de doenças cardiovasculares.
- No geral, a recomendação é de 2000 kcal / 2000mg de sódio / 3500mg de potássio.
- Além disso, também citamos o fascículo do ILSI sobre Funções Plenamente Reconhecidas de Nutrientes ([http://www.abia.org.br/ftp/Fascículo\\_ILSI\\_Potássio.pdf](http://www.abia.org.br/ftp/Fascículo_ILSI_Potássio.pdf)), específico de Potássio, da Lilian Cupari, publicado em fevereiro de 2010, o qual destaca algumas características importantes do potássio, como seu balanço, funções, equilíbrio hidroeletrolítico, pressão arterial, transmissão nervosa e contrações musculares, metabolismo energético e secreção de insulina e regulação do pH.
- As recomendações de potássio se baseiam nas formas que ocorrem naturalmente em alimentos que são fonte deste mineral. De acordo com dados disponíveis, a AI de potássio é de 4,7 g/dia para todos os adultos jovens. Esse nível de ingestão (proveniente de alimentos) parece ser suficiente para manter os níveis de pressão arterial e outros equilíbrios importantes no organismo.
- Considerando que geralmente as AIs são valores superestimados e que este valor supracitado é baseado na ingestão de potássio proveniente de alimentos, a recomendação para o estabelecimento de um VDR de potássio poderia ser de 3500 mg, que é o valor proposto pelo documento do CODEX, o qual inclui valores de sódio de 2000 mg e 20 g de gordura saturada.
- As NRVs da Nova Zelândia e Austrália utilizam a média de 3600mg que é bem parecido com a proposta que o CODEX está trabalhando e não mencionam valores de sódio.
- Não obstante, com o plano de redução de sódio e com a tendência de se desenvolver cada vez mais alimentos com teor de sódio reduzido, além de outros nutrientes

responsáveis por aumentar o risco de DCNTs, a indústria tem aumentado a utilização de matérias-primas à base de potássio – comumente utilizadas na substituição do sódio – ou seja, a ingestão de alimentos com teores de potássio mais elevados também poderá aumentar e, também por isso, se faz importante estabelecer valores de referência para que o consumidor possa conseguir equilibrar os níveis diários consumidos deste mineral.

- As DRIs não determinam valor de Upper Level (UL) para potássio. Em pessoas saudáveis, que não apresentem distúrbios na excreção de potássio, não há evidência de que uma elevada ingestão de potássio proveniente de alimentos tenha qualquer efeito adverso. Dessa forma, não foi determinado para adultos saudáveis um limite superior tolerável de ingestão (Upper Level).

#### **Aspectos relacionados ao cálculo e precisão dos valores nutricionais declarados:**

As regras estabelecidas na RDC n. 360/2003 referentes ao cálculo da rotulagem nutricional dos alimentos se limitam à definição dos fatores de conversão que devem ser utilizados na declaração do valor energético e às fórmulas que devem ser empregadas para determinar as quantidades de proteínas e carboidratos. Não existem provisões que abordem a necessidade de laudos analíticos ou outros métodos para cálculo da rotulagem nutricional.

No tocante aos valores de tolerância, é admitida uma variação de  $\pm 20\%$  em relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. Para os micronutrientes, podem ser aceitas variações maiores, desde que a empresa disponha de estudos que justifiquem tal variação.

As recomendações do Codex Alimentarius estabelecem que os valores utilizados na declaração de nutrientes devem ser obtidos dos valores médios ponderados derivados de dados analíticos representativos do produto. Adicionalmente, as provisões recomendam que os limites de tolerância sejam estabelecidos considerando as preocupações de saúde pública, a vida de prateleira do produto, a precisão das análises, a variabilidade no processamento e a estabilidade e variabilidade natural do nutriente no produto. Também deve ser considerado se o nutriente foi adicionado ou está naturalmente presente.

**Pergunta 8. Você acha que as regras relacionadas ao cálculo e precisão dos valores nutricionais declarados fornecem orientações adequadas às empresas? Favor justificar.**

Não. Neste contexto, há preocupações por parte da indústria, as quais identificamos

necessidade de melhoria, a saber:

A Resolução-RDC nº 360/2003 não prevê o cálculo teórico da tabela nutricional. Porém, no Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos sobre rotulagem nutricional há esta previsão. Tal previsão se faz importante, frente a algumas limitações como, por exemplo, (1) variações inerentes aos métodos analíticos, (2) diferentes metodologias analíticas, (3) lançamento de novos produtos, onde não se tem diferentes lotes para se ter resultado analítico em quantidade significativa e (4) custos envolvidos para a análise. Assim, entendemos que seria adequada a previsão de cálculo teórico também na RDC.

Além disso, ressaltamos a importância da clareza se o cálculo do valor energético dever ser realizado com base nos valores de nutrientes arredondados ou reais.

Para determinação do valor de carboidratos, a Resolução-RDC nº 360/2003 sugere o cálculo por diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas, porém a ANVISA durante as fiscalizações realiza análise físico-química para checagem do valor, podendo ocasionar divergências.

**Pergunta 9. Você acha que as regras relacionadas ao cálculo e precisão dos valores nutricionais declarados contribuem para que o consumidor tenha acesso a informações confiáveis e precisas sobre o conteúdo nutricional dos alimentos? Favor justificar.**

Sim, entendemos que as informações são suficientes e confiáveis considerando as variações inerentes aos processos e às matérias-primas, as metodologias analíticas e tolerâncias previstas, conforme já previsto pela legislação.

A propósito, essa variação é inerente à cadeia produtiva e não pode ser afastada sob pena das empresas não cumprirem o Código de Defesa do Consumidor.

#### **Valores de referência para fins de rotulagem nutricional:**

Na primeira reunião do GT, foi identificado que existem opiniões divergentes sobre o objetivo da declaração do percentual de valores diários de referência (%VD) na tabela nutricional, sendo destacado que esses valores não seriam apropriados para crianças ou outros grupos populacionais.

**Pergunta 10. Você tem conhecimento de estudos científicos que tenham avaliado de que forma o consumidor utiliza e interpreta a declaração da %VD na tabela nutricional? Em caso positivo, favor citar as referências.**

Temos conhecimento do estudo de Susan Borra "Consumer perspectives on food labels" The American Society for Nutrition (2006)", o qual pode ser acessado através do link: <http://www.abia.org.br/ftp/4-Consumerperspectivesonfoodlabels-2006-1235S.pdf>

Corroboramos com a conclusão do segundo estudo citado neste artigo, "Qualitative research conducted by the IFIC Foundation in 2004", de que o VD deveria ser mais bem explicado, ressaltando neste sentido a importância da educação para esclarecimento do consumidor de seu significado e uso como ferramenta para escolha do alimento.

**Pergunta 11. Você acha que os valores de referência estabelecidos na legislação (VDR e IDR) são adequados? Favor justificar.**

Entendemos necessário estabelecer novos níveis de ingestão diária recomendada para a vitamina D, considerando o que segue:

A Ingestão Diária Recomendada para a vitamina D é de **5 µg para todas as faixas etárias** e é baseada na avaliação conduzida pela FAO em 2001 (*FAO/OMS. Human Vitamin and Mineral Requirements. In: Report 7th Joint FAO/OMS Expert Consultation. Bangkok, Thailand, 2001. Xxii + 286p*). No entanto, evidências científicas geradas posteriormente à RDC 269/05 justificam a necessidade de revisão da IDR desta vitamina. Tal revisão também se justifica pela Política Nacional de Saúde, uma vez que a ingestão de níveis adequados de vitamina D auxiliam na prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis, as quais geram alto custo ao Sistema Único de Saúde e com encargos sociais decorrentes.

- Em 2008, a Academia Americana de Pediatria, formalmente, **American Academy of Pediatrics** (AAP) emitiu uma atualização de seu guia de recomendação de ingestão de vitamina D para prevenção do raquitismo para crianças, recomendando **400 UI por dia**, iniciando nos primeiros dias de vida até a adolescência (Wagner et al, Prevention of Rickets and Vitamin D Deficiency in Infants, Children, and Adolescents. *Pediatrics* 2008;122:1142-1152 - <http://pediatrics.aappublications.org/content/122/5/1142.full.html> ).
- Em 2010, no Parlamento Europeu, o Comitê Permanente de Médicos Europeus, formalmente, **Standing Committee of European Doctors** (CPME) e **Public Advice International Foundation** reconheceu a ampla deficiência de vitamina D e

esta questão foi considerada uma importante questão de saúde pública com ação urgente requerida.

- Em 2012, o Instituto Americano de Medicina, o **US Institute of Medicine** (IOM) publicou uma nova avaliação de Referências para Ingestão Diária para vitamina D de acordo com todas as faixas etárias, considerando os novos achados científicos desde a última revisão em 1997. Fundamentada nestas evidências, o IOM triplicou a recomendação de ingestão diária para vitamina D para **15 µg (600 UI) por dia para pessoas de 1 a 70 anos** e aumentou para **20 µg (800 UI) por dia para aqueles maiores de 70 anos**. O IOM concluiu que 1000 µg (4000 UI) de vitamina D por dia constitui-se um seguro limite superior de segurança para ingestão para pessoas a partir de 9 anos de idade, e em crianças abaixo de 9 anos o limite é mais baixo por conta do menor peso das crianças nesta faixa etária. (<http://www.iom.edu/Reports/2010/Dietary-Reference-Intakes-for-Calcium-and-Vitamin-D.aspx> ).
- Em 2012, as **Sociedades de Nutrição Alemã, Austríaca e Suíça** (D-A-CH) também tomaram ações neste sentido, e aumentaram a recomendação de ingestão diária de vitamina D **para 20µg (800 UI) para todas as faixas etárias**, com exceção dos bebês até 1 ano de idade durante os períodos em que a síntese endógena é baixa. Desta forma, eles quadruplicaram o valor recomendado para 20 µg (800 UI) / dia para a população em geral, de 1-65 anos de idade, e dobraram para 20 µg (800 UI)/dia para idosos acima de 65 anos. (<http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=4&page=12> e <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/DGE-Ann-Nutr-Metab-2012-60.pdf>)
- O **International Osteoporosis Foundation (IOF)** recomenda que os indivíduos com risco de osteoporose e em todos os indivíduos em geral com 60 anos ou mais tomem suplementos de vitamina D com **800 a 1000 UI (20-25 µg) por dia**. Mesmo com uma dieta balanceada, este nível é difícil de atingir, o que torna clara a necessidade de suplementação e fortificação de alimentos. Attingir 800 UI de vitamina D por dia somente pela dieta representaria consumir 2 porções de peixe gordo ou 40 ovos todos os dias (Dawson-Hughes et al. IOF position statement: vitamin D recommendations for older adults. *Osteoporos Int* 2010 - [http://www.iofbonehealth.org/sites/default/files/osteoporos\\_int-2010-vitamin\\_d\\_iof\\_position\\_statement.pdf](http://www.iofbonehealth.org/sites/default/files/osteoporos_int-2010-vitamin_d_iof_position_statement.pdf) ).

**Portanto, a fim de contribuir para a efetiva e correta nutrição da população, e**

**alinhados com a Política Nacional de diminuição de riscos de doenças crônicas no Brasil, é necessário estabelecer novos níveis de ingestão diária recomendada para a vitamina D de 600 UI, ou seja, equivalente a 15 µg, para as faixas etárias constantes da RDC 269/05.**

Importante destacar que tal recomendação de ingestão diária não atinge os limites superiores de ingestão toleráveis (ULs), conforme recente avaliação da **European Food Safety Authorities (EFSA)** que em 2012 definiu o limite de segurança para adultos, incluindo gestantes e lactantes foi estabelecido como 100 µg/dia (400 UI/dia) para idades de 11 a 17 anos. Considerando a menor massa corpórea, o limite de segurança de 50 µg/dia (200 UI/dia) foi proposto para crianças de 1 a 10 anos. (<http://www.efsa.europa.eu/fr/search/doc/2813.pdf>).

Além disso, destacamos para discussão o alinhamento das IDRs de proteínas, já que as disposições constantes das Resoluções RDC 269/05 e 360/03 são distintas.

#### **Aspectos relacionados à porção dos alimentos para fins de rotulagem nutricional:**

As quantidades dos nutrientes dos alimentos podem ser expressas de diferentes formas, ou seja, utilizando diferentes bases ou quantidades de referência. As formas mais comumente utilizadas na rotulagem nutricional dos alimentos são à base centesimal (100 gramas ou mililitros do alimento) e por porção. Cada forma de expressão tem vantagens e desvantagens e pode impactar diferentemente na efetividade da rotulagem nutricional.

No Brasil, os critérios atualmente utilizados nos regulamentos de rotulagem nutricional dos alimentos embalados têm como base a porção<sup>6,7,8</sup>, definida como a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis em cada ocasião de consumo, a fim de promover uma alimentação saudável.

No âmbito do Codex Alimentarius, é recomendada a declaração seja realizada por 100 gramas ou mililitros ou por embalagem, caso a embalagem contenha uma porção única. Adicionalmente, é permitido que a informação seja fornecida por porção, desde que quantificada no rótulo ou o número de porções contidas na embalagem seja informada.

**Pergunta 12. Quais limitações você acha que existem nas regras relacionadas à base de declaração da rotulagem nutricional? Favor justificar.**

Embora se possa considerar que padronizar a informação nutricional na base de 100 g permita uma comparação mais fácil entre os alimentos de uma mesma categoria, tal

abordagem se distancia da porção real consumida e também não reflete o aporte de nutrientes e calorias finais entregues ao consumidor. Acreditamos que esse fato poderia favorecer a escolha por alimentos comumente consumidos e disponíveis em porções maiores que 100 g e desfavorecer o consumo de porções pequenas, consolidando a formação de atribuições errôneas com relação ao perfil nutricional dos alimentos e, por fim, não sendo útil para concretização o objetivo de informar a população para a promoção de escolhas alimentares mais conscientes e saudáveis.

Além disso, caso a declaração fosse por 100 g, os consumidores teriam que fazer contas para entenderem a quantidade ideal que deve ingerir do alimento para cumprirem uma dieta adequada. Dessa forma, a informação não seria transmitida de forma fácil e clara ao consumidor.

Já a declaração por porção, deixa claro, a quantidade de cada nutriente que a pessoa está consumindo além de ser um indicativo do quanto essa quantidade representa na sua dieta de um dia, além de indicar qual a quantidade indicada (porção) para consumo de determinado produto.

Reconhece-se que os critérios atuais para definição do tamanho da porção de referência na legislação nem sempre refletem a quantidade de fato ingerida pelo consumidor, porém considerando fins educacionais e de orientação para que o consumidor realize escolhas alimentares equilibradas, acreditamos que os valores de referência de porção de consumo devem ser mantidos.

Ainda lembramos que a RDC 54/12, prevê os claims por porção e deve ser considerada a porção de venda e a porção da Resolução RDC 359/2003, garantindo assim o atendimento no critério mais rígido e coibindo a possível mudança de porção para atender o claim.

Além disso, conforme o documento de Perguntas e Respostas sobre Informação Nutricional Complementar, disponível no site da ANVISA, o alinhamento dos critérios utilizados na regulamentação da INC com aqueles estabelecidos para declaração obrigatória dos nutrientes (tabela de informação nutricional) que, de acordo com a RDC n. 360/2003, deve ser realizada por porção, pode facilitar as ações de fiscalização, monitoramento da rotulagem dos alimentos pelos órgãos competentes e evita que os consumidores sejam expostos a informações nutricionais conflitantes que poderiam ocorrer devido às diferenças entre os regulamentos.

Anteriormente, quando os critérios para uso de INC eram calculados com base em 100 g ou

ml, um alimento com elevado percentual de um nutriente poderia destacar sua presença mesmo se consumido em pequenas quantidades. Isso significava que em alguns casos o consumidor poderia consumir um alimento fonte de determinado nutriente, mas não ingerir uma quantidade significativa desse nutriente. Agora, com os critérios sendo calculados com base na porção do alimento, é mais difícil que essa situação ocorra.

Portanto, entendemos que a expressão mais adequada para os critérios seria por meio da porção de consumo, exceto para os produtos para os quais já são estabelecidas bases diferenciadas para declaração de nutrientes em regulamentos técnicos específicos, como por exemplo, os pratos prontos e alguns alimentos para fins especiais que a declaração da Informação Nutricional está especificada no Informe Técnico 36/2008, como Alimentos Enterais e Fórmulas Infantis.

#### **Ações de educação:**

Na primeira reunião do GT, foi ressaltada a necessidade de ações e campanhas de educação para auxiliar o consumidor na compreensão das informações de rotulagem nutricional. Foi discutido que a rotulagem não seria efetiva no alcance dos objetivos da saúde pública, caso seja utilizada como único instrumento de informação. Foi observado, por exemplo, que a maioria dos consumidores brasileiros sequer tem conhecimento que a rotulagem nutricional obrigatória é uma exigência legal.

**Pergunta 13. Você ou sua instituição já realizou alguma ação de educação relativa à rotulagem nutricional? Em caso positivo, favor esclarecer os objetivos dessas ações, os materiais e metodologias utilizados e se o impacto da intervenção foi avaliado.**

No contexto da importância de uma dieta equilibrada, as indústrias já desenvolveram ações sociais relacionadas à educação nutricional e hábitos de vida saudáveis, como por exemplo:

- **Programa “Prazer de Estar Bem”- FIESP e o SESI/SENAI-SP**

O Programa tratou-se de uma campanha que visava conscientizar os estudantes das redes Sesi/SP e Senai/SP sobre a importância da alimentação saudável e a prática regular de atividades físicas. Os estudantes participaram de palestras e oficinas, assistiram a vídeos educativos, receberam orientações sobre os alimentos, suas funções e como montar cardápios equilibrados e saborosos, aprendendo que é possível comer de tudo e se manter saudável.

O programa apresentou resultados positivos, alterando o hábito alimentar de crianças e

adolescentes: <http://www2.sesisp.org.br/home/2006/news/news.asp?cdgn=774>

Entretanto, qualquer que seja a forma de declaração, a eficácia quanto a sua compreensão depende de ações específicas de educação sobre rotulagem nutricional que devem ser melhor trabalhadas.

**Pergunta 14. Existem outros problemas na transmissão de informações nutricionais dos alimentos ou na regulamentação da rotulagem nutricional que não foram abordados? Quais.**

Entendemos que todas as preocupações relacionadas à rotulagem nutricional foram abordadas nas questões anteriores e ressaltamos que para a efetividade das alterações propostas é necessário priorizar ações que objetivem o melhor entendimento do consumidor em relação à rotulagem nutricional; a serem feitas alterações, que estas sejam exequíveis e que viabilize uma fiscalização adequada.

---

<sup>7</sup> Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 359/2003. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

<sup>8</sup> Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 54/2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.