



ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DA EMBALAGEM

## DIRETRIZES DA ANVISA

- TABELA NUTRICIONAL
- ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL
- ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

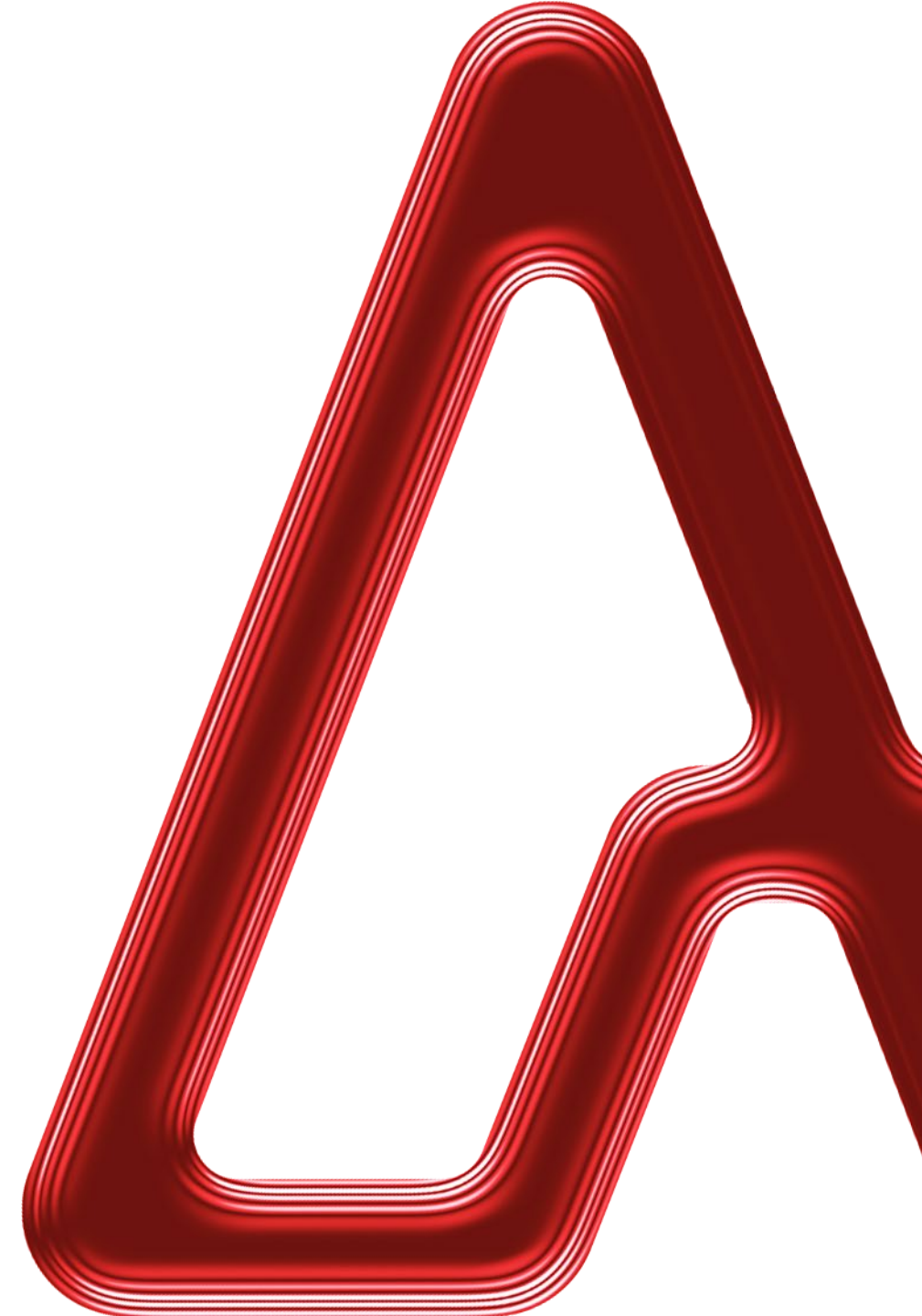




ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DA EMBALAGEM

## DIRETRIZES DA ANVISA

- TABELA NUTRICIONAL
- ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL
- ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS



# Normativas que definem as novas regras

- **RDC nº 429/2020**

- [http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC\\_429\\_2020\\_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380)

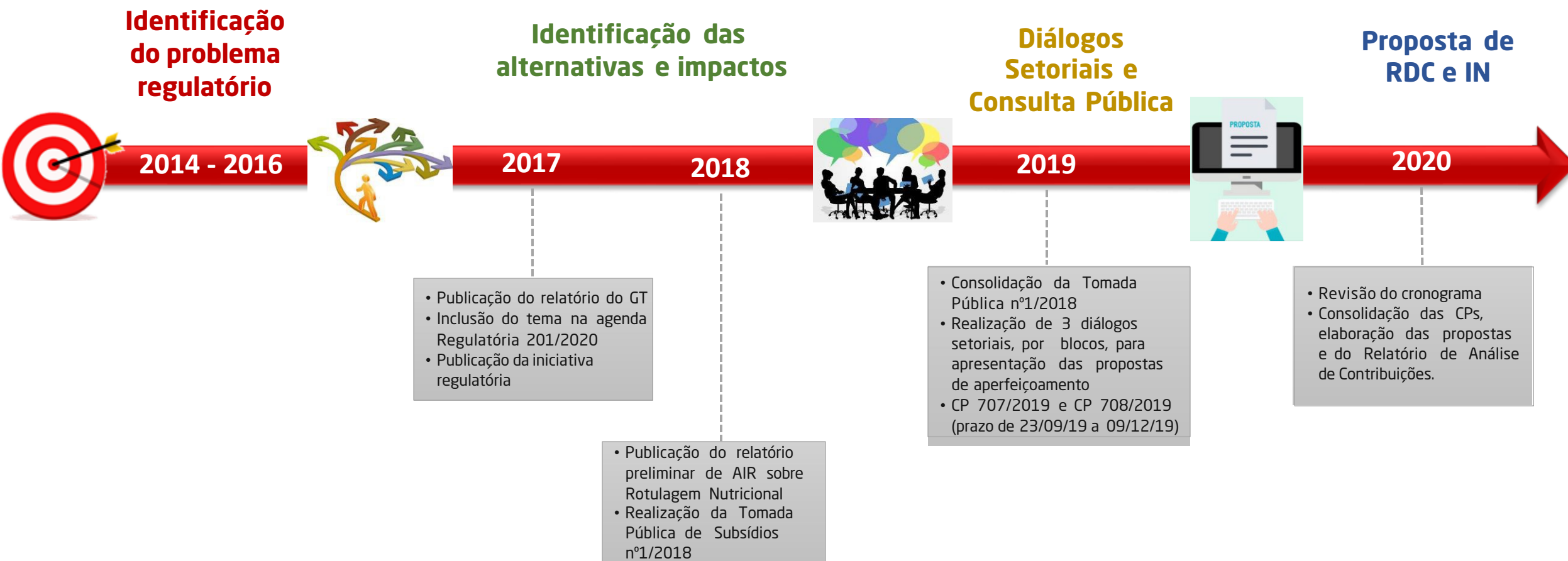
- **IN nº 75/2020**

- [http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN+75\\_2020\\_.pdf/7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN+75_2020_.pdf/7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f)

- **RDC nº 727/2022**

- [http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC\\_727\\_2022\\_.pdf/5dda644d-a6ac-428e-bb08-203e2c43ccab](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_727_2022_.pdf/5dda644d-a6ac-428e-bb08-203e2c43ccab)

# Linha de Tempo das Etapas do Processo Regulatório

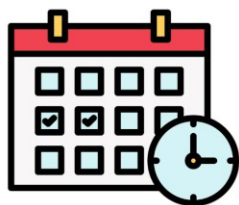


# Prazos

**Publicação  
das  
normas**



**24 meses  
para entrar  
em vigor:  
09/10/2022**



Os produtos fabricados antes da entrada em vigor poderão ser comercializados até o fim do prazo de validade

**12 meses para a  
adequação dos  
produtos  
considerados como  
alimentos em geral:  
09/10/2023**



**24 meses para a  
adequação dos  
produtos  
fabricados  
por empresas de  
menor porte:  
09/10/2024**

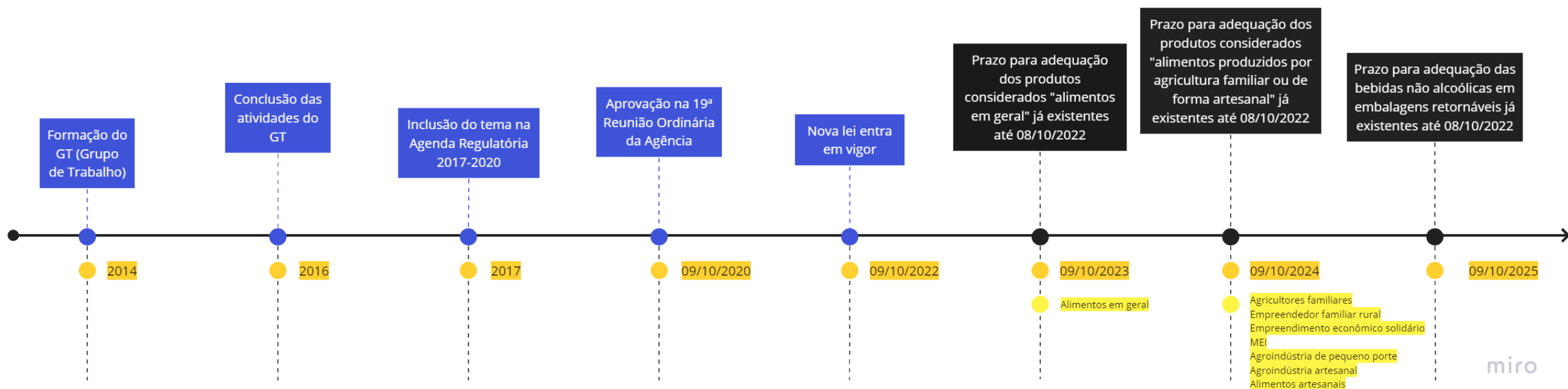


Agricultores familiares, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, MEI, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal, produtos produzidos de forma artesanal

**36 meses para a  
adequação das  
bebidas não  
alcoólicas em  
embalagens  
retornáveis:  
09/10/2025**



# Linha de Tempo e Prazos



# Sobre a obrigatoriedade

- **ALIMENTOS EMBALADOS NA AUSÊNCIA DOS CONSUMIDORES**, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.
- Produtos destinados exclusivamente ao **PROCESSAMENTO INDUSTRIAL** e produtos destinados exclusivamente aos **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**.
- Alimentos **PREPARADOS E FRACIONADOS NO PONTO DE VENDA**, embalados a pedido do consumidor e embalagens com **ÁREA DE PAINEL PRINCIPAL MAIOR QUE 35²**.
- Estão isentos dessas normas **ÁGUAS ENVASADAS DESTINADAS AO CONSUMO HUMANO**, que incluem a água mineral natural, a água natural, a água adicionada de sais e a água do mar dessalinizada.

# **Tabela de Informação Nutricional**



# Nutrientes de declaração obrigatória

**Carboidratos (g)**

**Açúcares adicionados (g)**

**Sódio (g)**

**Açúcares totais (g)**

**Fibras alimentares (g)**

**Proteínas (g)**

**Gorduras saturadas (g)**

**Gorduras trans (g)**

**Gorduras totais (g)**

# TABELA NUTRICIONAL - Mudanças Gerais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%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.			

Declaração do valor energético e de nutrientes por 100g ou 100 ml

Declaração de açúcares totais e adicionados e recuos diferentes para açúcares totais e adicionados

Unidade permitida entre parênteses

Declaração do número de porções por embalagem

Atualização dos valores de referência para o cálculo do percentual de valores diários (%VD)

Revisão da frase do percentual de valores diários (%VD)

# TABELA NUTRICIONAL - Formatação

Tipo de Fonte  
Arial ou Helvética

Formato Padrão

Formato reduzido

Tipo de Fonte:

Arial, Helvética, Arial Narrow, Helvética condensed

10 pts bold

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

8 pts bold

Porções por embalagem: 000

Porção: 000 g (medida caseira)

8 pontos

	100 g	000 g	%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)			

6 pontos

6 pontos

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

O Anexo XII define os requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional.

Importante:

- As linhas da tabela precisam ter o mesmo espaçamento.
- Caracteres não podem se tocar e encostar na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes.
- Embalagens pequenas, superfície de rotulagem menor que 100 cm<sup>2</sup>: podem declarar em área encoberta, desde que acessível, ou na embalagem secundária.

# Alimentos que requerem adição de outros ingredientes para o preparo:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 17			
Porção: 36 g (3 colheres de sopa)			
	100 g**	36 g	%VD*
Valor energético (kcal)	290	138	7
Carboidratos (g)	49	29	10
Açúcares totais (g)	26	15	
Açúcares adicionados (g)	24	14	28
Proteínas (g)	6,8	3	6
Gorduras totais (g)	6,8	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	2,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	1,4	0	0
Fibra alimentar (g)	2,7	1,6	6
Sódio (mg)	204	85	4

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. \*\*o alimento pronto para o consumo.

Deve ser indicada a seguinte  
NOTA no rodapé:

“\*\*No alimento pronto para o  
consumo.”

# Legibilidade e transparência:



Tabela nutricional e lista de ingredientes deverão estar no mesmo painel, em uma única superfície contínua, não necessariamente no mesmo sentido.

# TABELA NUTRICIONAL - Variações

O Anexo IX define os modelos para declaração da tabela de informação nutricional.

## Modelo Vertical

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%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.

## Modelo Horizontal

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		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.

# TABELA NUTRICIONAL - Variações

## Modelo vertical quebrado:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000 • 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.

## Modelo agregado\*:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000		
	Porção: 000 ml (medida caseira)			Porção: 000 ml (medida caseira)			Porção: 000 ml (medida caseira)		
	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.

\*utilizado apenas em embalagens múltiplas com produtos diferentes, que não são consumidos em conjunto.

## Modelo horizontal quebrado:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000						
Porção: 000 ml (medida caseira)						
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.

## Modelo linear:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)
Por 100 g (00 g, %VD*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais Açúcares totais 00 g (00 g), Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 00 g (00 g, 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g, 0%), das quais Gorduras saturadas 00 g (00 g, 0%), Gorduras trans 00 g (00 g, 0%) • Fibras alimentares 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 mg (00 g, 0%).

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

# TABELA NUTRICIONAL - Modelo Linear

Caso os recursos de compactação **NÃO sejam** suficientes para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, a informação nutricional deve ser declarada usando o modelo linear.

8 pts bold ←

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000 ▪ Porção: 000 g (medida caseira)

6 pts ←

Por 100 g (**00 g**, %VD\*): Valor energético 000 kcal (**00 kcal**, 0%) ▪ Carboidratos 00 g (**00 g**, 0%), dos quais Açúcares totais 00 g (**00 g**), Açúcares adicionados 00 g (**00 g**, 0%) ▪ Proteínas 00 g (**00 g**, 0%) ▪ Gorduras totais 00 g (**00 g**, 0%), das quais Gorduras saturadas 00 g (**00 g**, 0%), Gorduras trans 00 g (**00 g**, 0%) ▪ Fibras alimentares 00 g (**00 g**, 0%) ▪ Sódio 00 mg (**00 g**, 0%).

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



# TABELA NUTRICIONAL - Compactação

Caso NÃO exista espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma ÚNICA SUPERFÍCIE CONTINUA da embalagem, excluído o painel principal.

O Anexo X define os requisitos específicos para formatação da declaração simplificada da informação nutricional.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%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)			
<b>MINERAIS.</b> Por 100 g (Porção, %VD): Cálcio 00 mg (00 mg, 0%) • Cloreto 00 mg (00 mg, 0%) • Cobre 00 µg (00 µg, 0%) • Cromo 00 µg (00 µg, 0%) • Ferro 00 mg (00 mg, 0%) • Flúor 00 mg (00 mg, 0%) • Fósforo 00 mg (00 mg, 0%) • Iodo 00 µg (00 µg, 0%) • Magnésio 00 mg (00 mg, 0%) • Manganês 00 mg (00 mg, 0%) • Molibdênio 00 µg (00 µg, 0%) • Potássio 00 mg (00 mg, 0%) • Selênio 00 µg (00 µg, 0%) • Zinco 00 mg (00 mg, 0%).			
<b>VITAMINAS.</b> Por 100 g (Porção, %VD): Vitamina A 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina D 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina E 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina K 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina C 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B1 00 mg (00 mg, X%) • Vitamina B2 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B3 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B5 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B6 00 mg (00 mg, 0%) • Vitamina B7 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina B9 00 µg (00 µg, 0%) • Vitamina B12 00 µg (00 µg, 0%).			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Declaração simplificada de vitaminas e minerais:

- Não se aplica ao modelo linear de informação nutricional.
- Não se aplica a declaração de substâncias bioativas.
- Pode ser usada junto ao recurso de abreviação dos nomes dos nutrientes.
- Pode ser usada na formatação padrão e na formatação reduzida.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Sódio (mg)			
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Declaração simplificada de valor energético e nutrientes, Exceto vitaminas e minerais:

- Quando um ou mais nutrientes ou valor energético estiverem presentes em quantidades NÃO significativas, conforme Anexo IV IN 75/2020, a informação nutricional pode ser declarada de forma simplificada seguindo os requisitos específicos (Anexo X IN 75/2020).

# Recursos de compactação

Caso **NÃO** exista espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma **ÚNICA SUPERFÍCIE CONTINUA** da embalagem, excluído o painel principal.

## Formatação Reduzida

Arial  
Helvetica  
Arial Narrow  
Helvetica Condensed

---

Estilo: negrito (bold),  
caixa alta.  
Corpo: 8 pt.  
Alinhamento:  
centralizado.

---

Estilo: regular,  
combinação de caixa alta  
e baixa.  
Corpo: 6 pt.  
Alinhamento:  
centralizado.

## Alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida:

- Alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida.
  - Aplicação das fontes condensadas para formatação reduzida.
- Aplicável para os 5 modelos.
  - Não se aplica ao modelo linear
  - Somente pode ser utilizada quando NÃO for possível utilizar a formatação padrão.

Nomes e ordem dos constituintes	Abreviações
Açúcares adicionados	Aç adicionados
Gorduras saturadas	Gord saturadas
Gorduras trans	Gord trans
Gorduras monoinsaturadas	Gord monoinsaturadas

## Abreviação dos nomes dos nutrientes:

- Pode ser usado na formatação padrão e na formatação reduzida.
- NÃO se aplica ao modelo linear!

# Recursos de compactação

**Exemplo de tabela para alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	701
Carboidratos (g)	14
Açúcares totais (g)	2,6
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	15
Gorduras totais (g)	65
Gorduras saturadas (g)	6
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	6,7
Sódio (mg)	2

**Suplementos alimentares:  
exclusão da coluna de 100g ou 100ml**

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

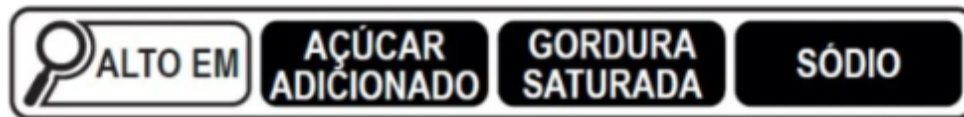
\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

# Casos em que a tabela nutricional não é obrigatória

- Alimentos cuja **superfície visível** para rotulagem seja **menor ou igual a 100cm<sup>2</sup>**
- Alimentos embalados que tenham sido **preparados ou fracionados e estabelecimento**
- **Carnes e pescados embalados**, refrigerados ou congelados.
- **Café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás** sem adição de ingredientes que agreguem algum valor nutricional significativo.
- **Vinagres** sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo
- **Gelo** destinado ao consumo humano.
- **Alimentos embalados nos pontos de venda** a pedido do consumidor.
- **Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos** sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo.
- **Bebidas alcoólicas.**

# **Rotulagem Nutricional Frontal**

# ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL



Design de lupa para identificar o alto teor de três nutrientes em específico.

- O símbolo deve ser aplicado na **face frontal da embalagem**, na parte superior e em superfície contínua. Deve ter a mesma orientação dos textos veiculados no painel.
- Se tiver 2 painéis principais, a lupa tem que estar em ambos.
- A área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN 75, de 2020.
- Outros modelos de rotulagem nutricional frontal diferentes daquele definido nesta Resolução, conforme o **Art. 23º** da **RDC Nº429/2020**
- não podem estar visíveis no rótulo. Exemplo: rótulos bilíngues com modelos de rotulagem frontal adotados por outros países diferentes do Brasil.

- **Anexo XVII** define os modelos
- **Anexo XVIII** define as regras para formatação da rotulagem nutricional frontal.





# Rotulagem nutricional frontal

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

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



# Rotulagem nutricional frontal VEDADA:

1. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
2. Farinhas, desde que não sejam adicionadas de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
3. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
4. Ovos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
5. Leites fermentados, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
6. Queijos, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Leite em pó.
9. Azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados.
10. Sal destinado ao consumo humano.
11. Fórmulas infantis.
12. Fórmulas para nutrição enteral.
13. Alimentos para controle de peso.
14. Suplementos alimentares.
15. Bebidas alcoólicas.
16. Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial.
17. Produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.
18. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.
19. Fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo. <b>(Incluída pela Resolução – RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020)</b>



# Modelos de Rotulagem nutricional frontal

Modelos definidos na IN nº 75/2020, aceita em países da América Latina como o Chile, Peru e Uruguai.

## Modelos com alto teor de um nutriente:



## Modelos com alto teor de dois nutrientes:



## Modelos com alto teor de três nutrientes:



# Tamanhos da Rotulagem nutricional frontal

## Formatação

Definição do tamanho do símbolo, com correção pela fonte mínima e máxima:

FAIXA	% ocupação do painel principal de acordo com a quantidade de nutrientes			Limites do tamanho da fonte	
	1 nutriente	2 nutrientes	3 nutrientes	Mínimo	Máximo
$\geq 35\text{cm}^2$ até $100\text{cm}^2$	3,5%	5,25%	7,0%	NA	9 pontos
$> 100\text{cm}^2$	2,0%	3,0%	4,0%	9 pontos	15 pontos

Adoção da malha construtiva como base para a formatação:



# **Alegações Nutricionais**

# ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

- **Quando declarado** rotulagem nutricional frontal, as alegações nutricionais e as expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais **não podem estar** localizadas **na metade superior do painel principal**, nem utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal.
- Alimentos com rotulagem frontal **não podem ter alegações do mesmo ingrediente** declarado.
  - Exemplo: um alimento enquadrado na regra como alto em sódio não pode alegar que é reduzido em sódio, mesmo que o produto tenha menos sódio que uma versão anterior ou que os concorrentes.
- Novas alegações: “Não contém lactose” e “Sem adição de gorduras totais”.
- As alegações nutricionais permanecem como **informações voluntárias**
- conforme o **Art. 24º** da **RDC N°429/2020**

O **Anexo XIX** define os termos autorizados para declaração de alegações nutricionais.



# Termos autorizados para alegações nutricionais

Alegação nutricional é **qualquer informação que cita alguma propriedade específica, diferencial do alimento. A nova regra não permite que seja feita alegação sobre um ingrediente que seja rotulado como “alto em...”**.

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

Novas alegações:

- **Não contém lactose**
- **Sem adição de gorduras totais**



# Principais requisitos

As alegações nutricionais permanecem como informações voluntárias. Em relação aos critérios para uso de tais alegações, foram propostas alterações com o objetivo de **evitar contradições com a rotulagem nutricional frontal**.

Alegações não podem estar na parte superior do painel principal caso o alimento tenha rotulagem nutricional frontal



Alimentos com rotulagem frontal de sódio não podem ter alegações de sódio ou sal



Alimentos com rotulagem frontal de açúcar adicionado não podem ter alegações para açúcares e açúcares adicionados

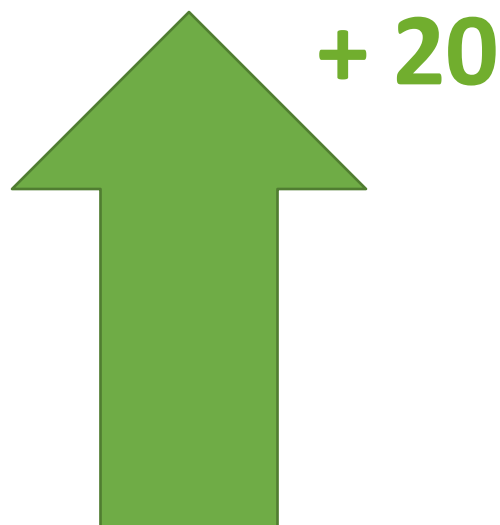


Alimentos com rotulagem frontal de gordura saturada não podem ter alegações para gorduras totais, saturadas, trans e colesterol



# Tolerâncias

A tolerância não deve ser superior a 20% do valor declarado no rótulo para:



- Valor energético
- Carboidratos
- Açúcares totais
- Açúcares adicionados
- Gorduras totais
- Gorduras saturadas
- Gorduras trans
- Sódio
- Colesterol

# Tolerâncias

A tolerância não deve ser inferior a 20% do valor declarado no rótulo para:

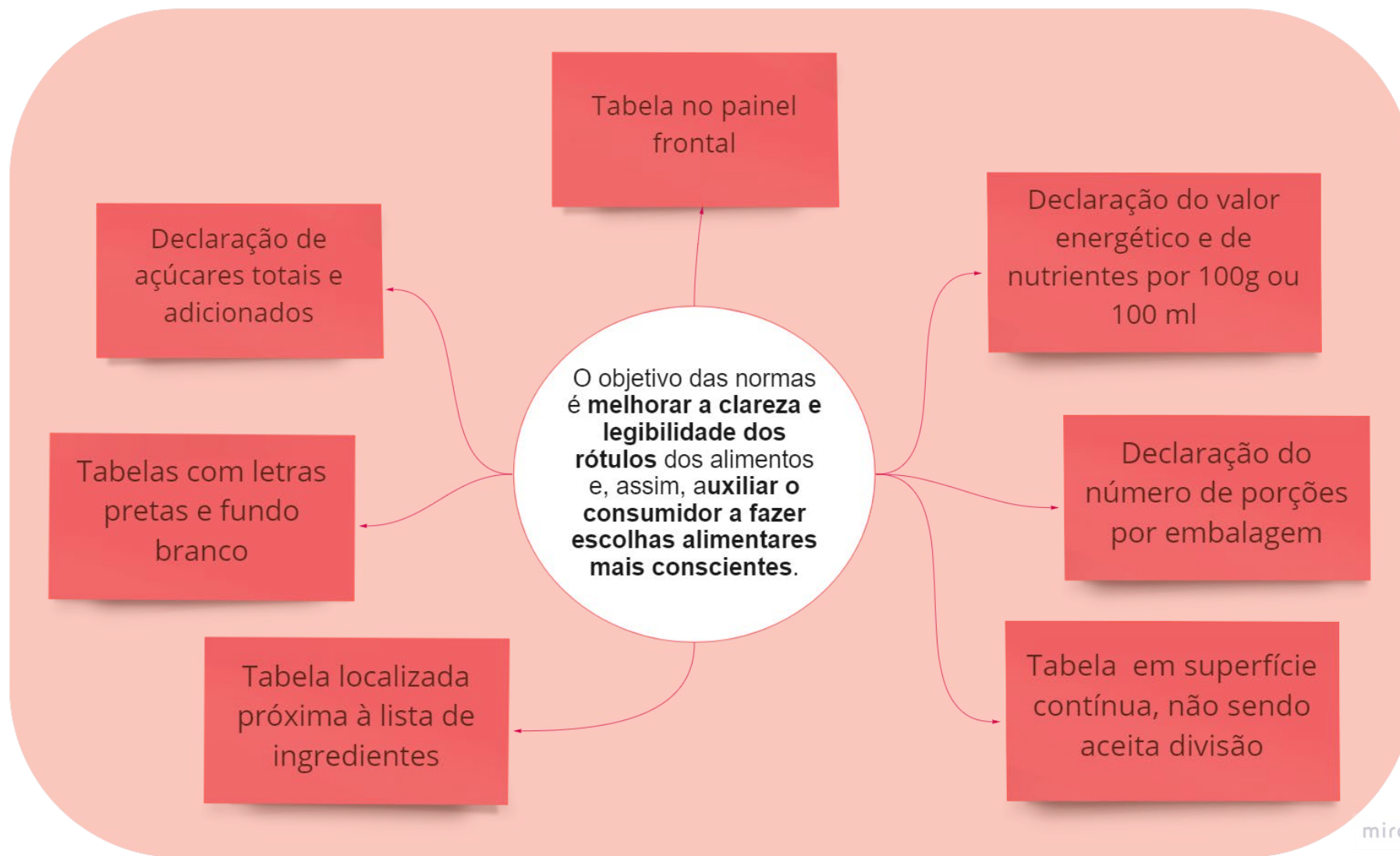


- Proteínas
- Aminoácidos
- Fibras alimentares
- Gorduras monoinsaturadas
- Gorduras poli-insaturadas
- Vitaminas
- Minerais
- Substâncias bioativas

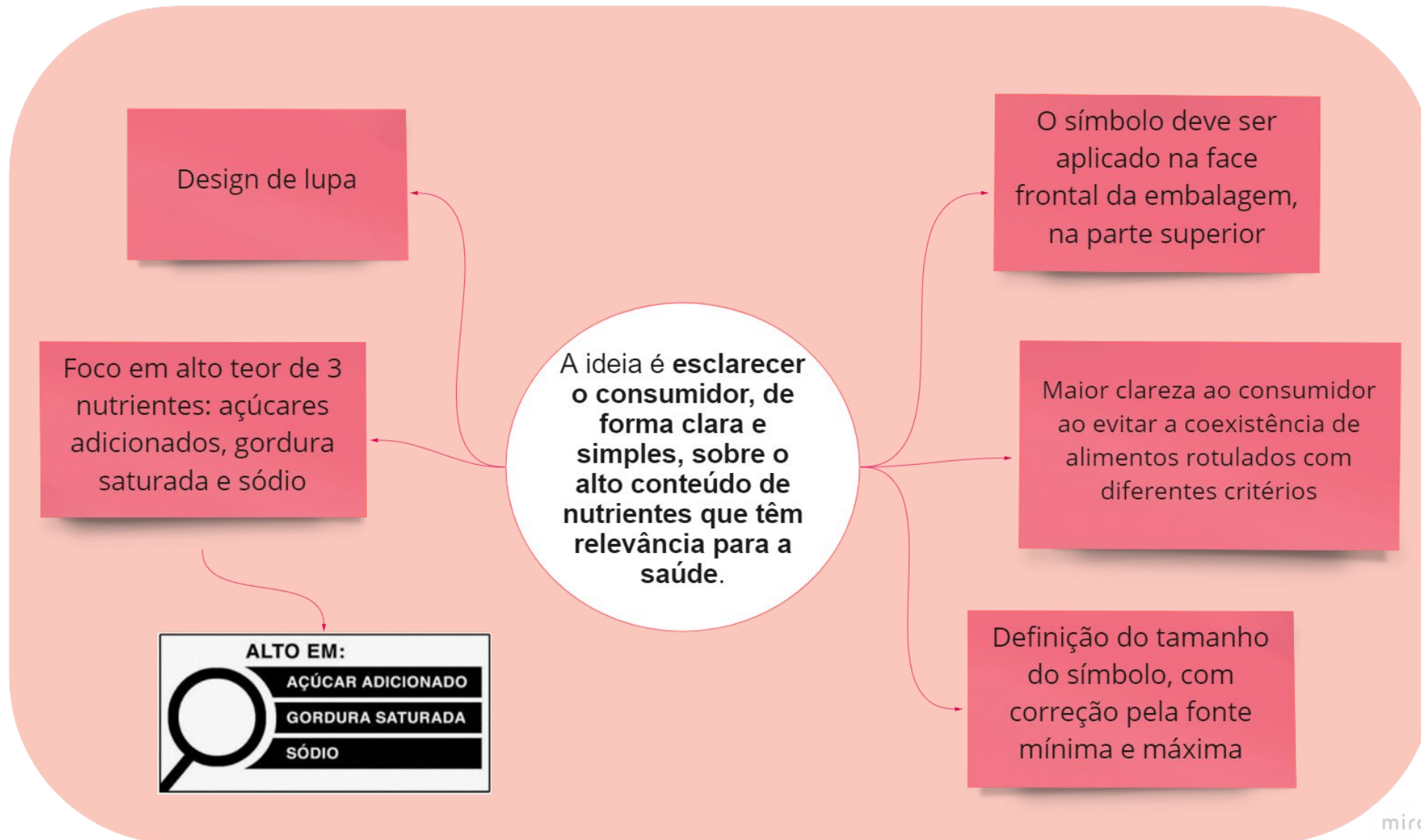


# Resumindo...

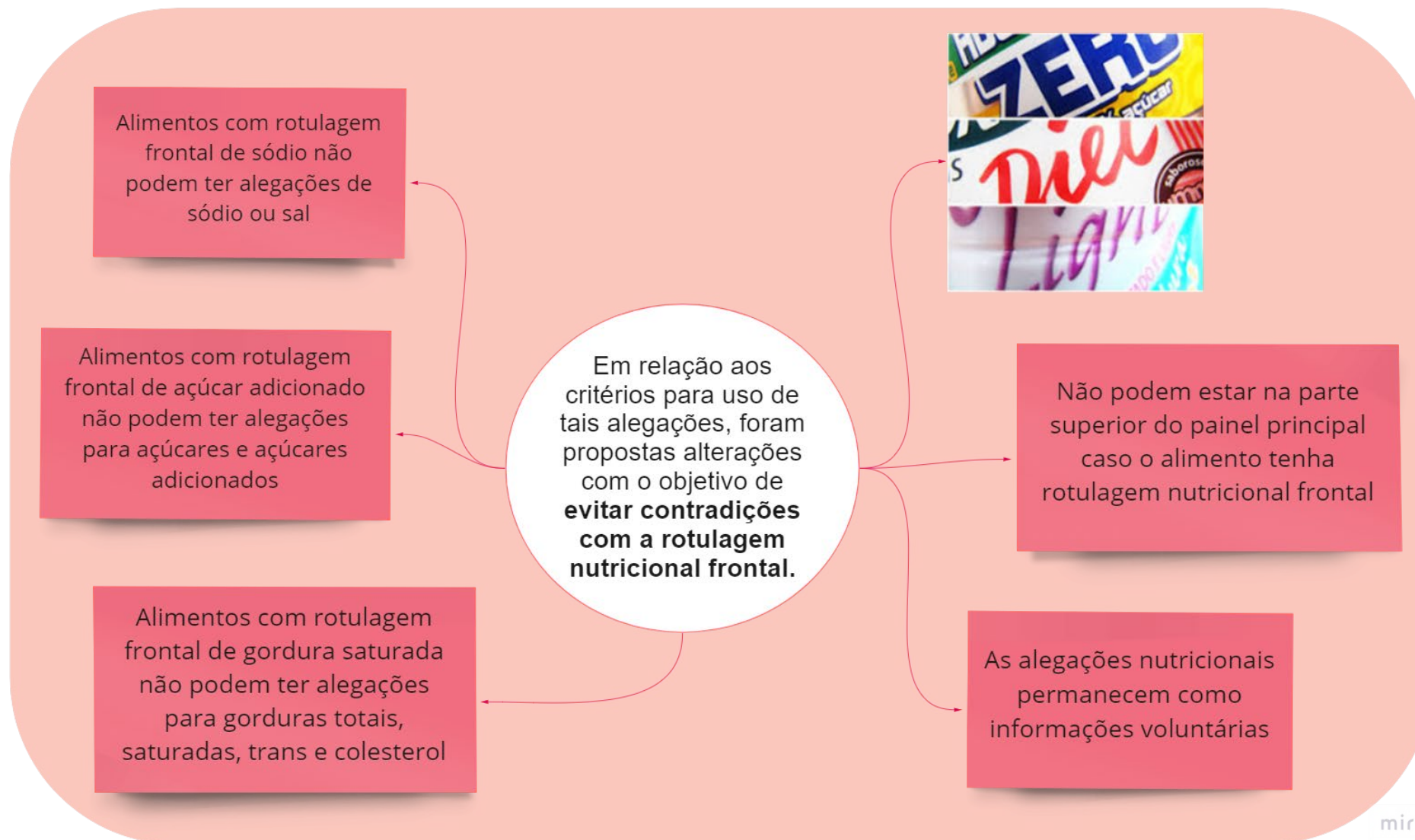
# Objetivo e Principais mudanças da Tabela Nutricional



# Objetivo e Principais mudanças da Rotulagem Nutricional Frontal



# Objetivo e Principais mudanças das Alegações Nutricionais



# Dúvidas

- A Anvisa disponibiliza em seu portal as seguintes ferramentas que podem esclarecer dúvidas em relação às novas regras de rotulagem nutricional:
- [Documento de perguntas e respostas sobre rotulagem nutricional](#);
- [Webinars](#) sobre tabela de informação nutricional, rotulagem nutricional frontal e alegações nutricionais;
- Caso estas ferramentas não sejam suficientes, o interessado pode entrar em contato com a [Central de atendimento da Anvisa](#), onde há opção de atendimento por telefone, webchat ou formulário eletrônico.

# Referências

- <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/rotulagem-nutricional-novas-regras-entram-em-vigor-em-120-dias>
- <https://www.abre.org.br/documento/rotulagem-nutricional/>
- <https://www.camargociaembalagens.com.br/guia-tudo-sobre-as-novas-regras-da-anvisa-e-sobre-rotulagem-nutricional-frontal-de-alimentos/>
- [https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/aprovada-norma-sobre-rotulagem-nutricional/apresentacao-rotulagem-nutricional\\_19a.pdf](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/aprovada-norma-sobre-rotulagem-nutricional/apresentacao-rotulagem-nutricional_19a.pdf)
- <http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/>

Edilaine Brait  
Assuntos Regulatórios

✉ [regulatorio@abre.org.br](mailto:regulatorio@abre.org.br)

