



PPTP - 2018

Luego de revisado la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/03 y hecho la consulta correspondiente con las autoridades del MSP y BS además de la Industria y Sector Privado, proponemos las siguientes modificaciones a la presente Resolución:

En el punto 6 del Ámbito de aplicación, agregar “incluye sal adicionada de acuerdo a los programas de salud”, tal como está expresado en la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 31/06.

En el punto 7 del Ámbito de aplicación, agregar “entiéndase por sin agregado de otros ingredientes la adición de ingredientes que no agregan valor nutricional significativo al producto.”

Los valores de nutrientes no significativos son los establecidos en el punto 3.4.3.2 del presente RTM. Cuando la cantidad de nutrientes agregados obligue a declarar la información nutricional en este tipo de productos, deberá considerarse como porción: “cantidad suficiente para preparar una taza” y se utilizará como medida casera “X cucharadas de té que correspondan”, tal como está expresado en la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 31/06.

En el Ámbito de aplicación modificar el punto 9
“Productos fraccionados en los puntos de venta
al por menor, envasados y medidos sin la
presencia del consumidor (premedidos)”

A fin de estar en concordancia con la Resolución
MERCOSUR/GMC/RES N° 22/02.

En el punto 2.3 cambiar “Es cualquier representación que...” por “Es toda información o representación que...”

A fin de dar mayor claridad al momento de la aplicación del RTM.

En el punto 2. **Definiciones**, agregar “**Azúcares**: Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano. No se incluyen los polialcoholes.”

Es un nutriente crítico cuya declaración obligatoria es del interés de Paraguay, en vistas a los efectos en las Enfermedades Crónicas No Trasmisibles y además estar en concordancias con las declaraciones obligatorias de otros ámbitos como Estados Unidos, Unión Europea, etc.

En el punto 3.4 Presentación del rotulado nutricional, modificar:

3.4.1.1. La disposición, el realce, y el orden de la información nutricional deberá seguir los modelos presentados en el Anexo B.

Por:

3.4.1.1. La disposición, el realce, el orden, el tipo de letra y el formato de la información nutricional deberá ser igual a los modelos presentados en el Anexo B.

Da más claridad al momento de aplicar la obligatoriedad de que todas las informaciones nutricionales deben ser iguales a fin facilitar la identificación del mismo por parte del consumidor.

Agregar en el punto 3.4.1.2. la frase “sobre un fondo blanco”.

A fin de facilitar su ubicación en el rotulado del envase la información nutricional, quedando:

“3.4.1.2 La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada en forma de cuadro (tabular), con las cifras y las unidades en columnas, sobre un fondo blanco. Si el espacio no fuera suficiente, se utilizará la forma lineal conforme al modelo presentado en el Anexo B.”

En el punto 3.4.4. Reglas para la información nutricional, agregar el siguiente punto:

3.4.4.2. La cantidad de porciones contenidos en cada envase debe ser declarada en el rotulado conforme al modelo del Anexo B.

Es importante que quede claro la cantidad de porciones por envases, pues muchas veces el consumidor no tiene claro esto, por ejemplo al comprar una bebida cuya presentación es de 500 ml, lo consume como porción individual, sin tener en cuenta que en realidad en el envase hay 2,5 porciones.

En el punto 5. Disposiciones Generales, al 5.3 agregarle la frase “Excepto para los alimentos citados en el punto 7 del Ámbito de aplicación, los cuales no podrán utilizar la información nutricional.”, quedando:

5.3. Cuando facultativamente se declare información nutricional en los rótulos de los alimentos exceptuados en el presente Reglamento o para los alimentos no contemplados en el RTM de Porciones de Alimentos Envasados, el rotulado nutricional deberá cumplir con los requisitos del presente Reglamento. Excepto para los alimentos citados en el punto 7 del Ámbito de aplicación, los cuales no podrán utilizar la información nutricional.

Creemos que la información nutricional provenientes de “Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes” será engañosa siempre, ya que la información debe ser del alimento tal cual es puesto a disposición de los consumidores (por ejemplo la yerba mate), pero el mismo no es consumido (sólo el extracto acuoso, que arrastra sólo una parte del producto no la totalidad).

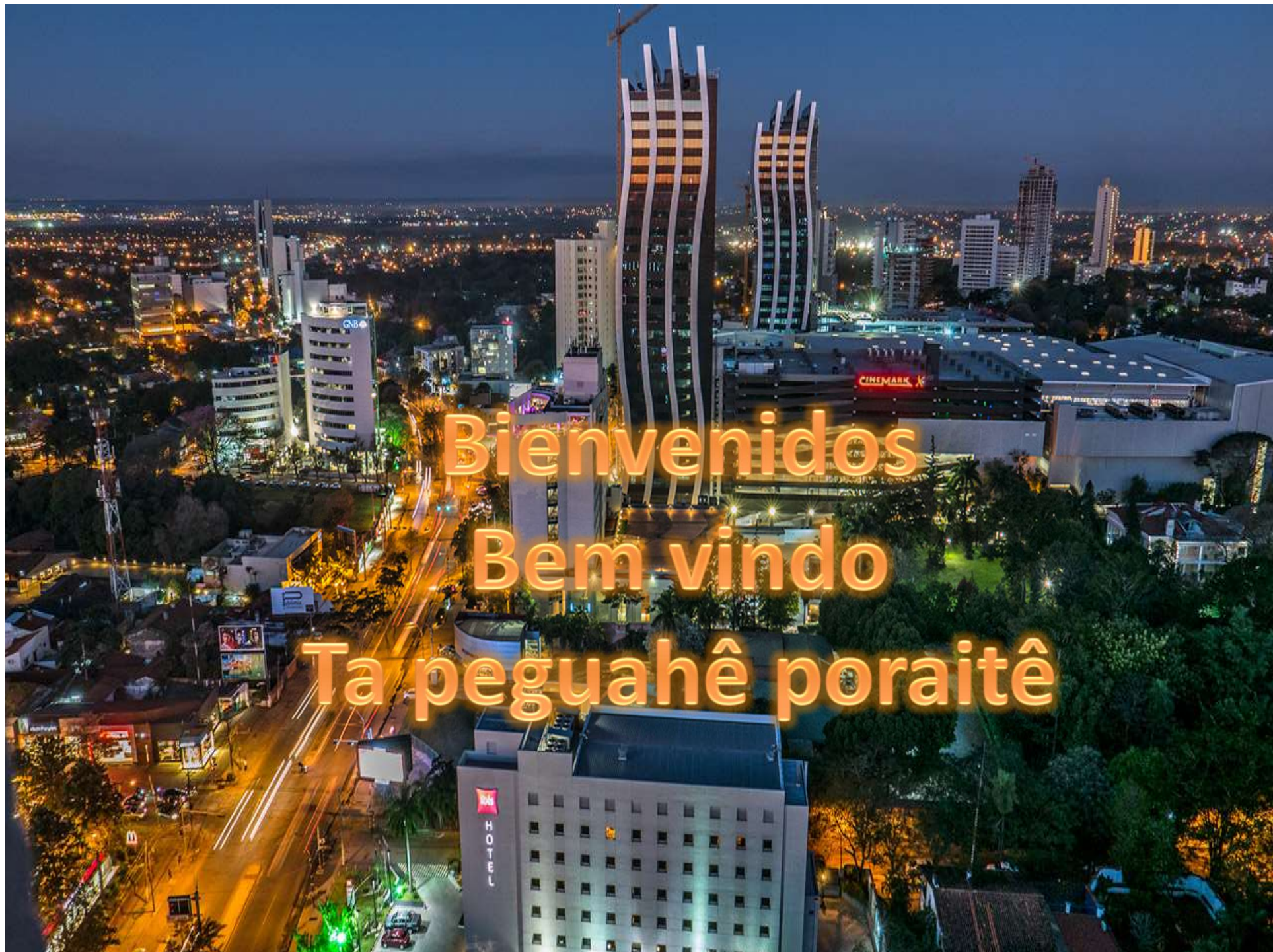
Por lo cual la información proporcionada al consumidor será falsa o engañosa.

Quedando la información nutricional de la siguiente forma

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción ... g o ml (medida casera) Porciones por envase:		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	... kcal = ... kJ	
Carbohidratos	... g	
Azúcares	... g	(No declarar)
Proteínas	... g	
Grasas totales	... g	
Grasas saturadas	... g	
Grasas trans	... g	(No declarar)
Fibra alimentaria	... g	
Sodio	... mg	
No aporta cantidades significativas de(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)		

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ.

Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas



Bienvenidos
Bem vindo
Ta peguahê poraitê



Rotulagem nutricional - Brasil

Em, 29/3/2018



Estrutura do Relatório de AIR

1. Contextualização sobre a regulamentação da rotulagem nutricional
2. **Identificação dos problemas regulatórios.**
3. Identificação dos atores e grupos afetados pelo problema.
4. Identificação da base legal
5. Definição dos objetivos da intervenção regulatória
6. **Experiência internacional**
7. **Descrição das possíveis alternativas de ação**
8. **Análise dos possíveis impactos e comparação das alternativas de ação consideradas**
9. Riscos das alternativas de ação.
10. Impactos das alternativas de ação sobre os diferentes grupos ou atores
11. Estratégia de implementação, fiscalização e monitoramento.



Status do trabalho

Relatório de Análise de Impacto Regulatório:

- Foco em 4 questões principais (item 8 – comparação das alternativas) :
 - ✓ Modelo de rotulagem nutricional frontal (5 propostas recebidas + avaliação dos principais modelos internacionais)
 - ✓ Modelo de perfil nutricional (2 propostas recebidas e 2 elaboradas pela GGALI)
 - ✓ Lista de nutrientes/constituintes (propostas variam de 3 a 8 constituintes)
 - ✓ Base de declaração (100 g, porção, 100 kcal)
- Baseado nas recomendações da GGREG e do Guia da Casa Civil.
- Estimativa de conclusão: abril.



Problemas regulatórios inicialmente identificados

✓ *GT Rotulagem Nutricional – Portaria n. 949, de 2014 (trabalhos entre 204 e 2016) + CCFL e Mercosul*

Baixa efetividade da rotulagem nutricional

Dificuldade de uso das informações nutricionais pelos consumidores para seleção de alimentos mais saudáveis.





Acesso restrito às informações nutricionais.

Baixa precisão dos valores nutricionais declarados.

Baixa articulação entre as medidas de saúde pública destinadas à promoção da alimentação saudável.



Experiência internacional: Modelos de rotulagem nutricional frontal

Sistemas de nutrientes	Sistemas de síntese	Sistemas híbridos																
<p>Este envase aporta:</p> <table border="1"><tr><td>Grasa saturada 0 Cal/kcal 0%</td><td>Otras grasas 0 Cal/kcal 0%</td><td>Azúcares totales 180 Cal/kcal 50%</td><td>Sodio 27 mg/g 1.3%</td><td>Energía 180 Cal/kcal</td></tr></table> <p>% de los nutrientes diarios</p> <p>Each pack contains</p> <table border="1"><tr><td>Energy 2267 kJ 542kcal 27%</td><td>Fat 20g 28%</td><td>Saturates 6.4g 32%</td><td>Sugars 7.6g 8%</td><td>Salt 2.4g 42%</td></tr></table> <p>of your reference intake Typical values per 100g: Energy 756kJ / 213kcal</p> <p>High in / Élevé en</p> <table border="1"><tr><td>Sat fat / Gras sat</td></tr><tr><td>Sugars / Sucres</td></tr><tr><td>Sodium</td></tr></table> <p>Health Canada / Santé Canada</p> <p>High in / Élevé en</p> <table border="1"><tr><td>Sat fat / Gras sat</td></tr><tr><td>Sugars / Sucres</td></tr><tr><td>Sodium</td></tr></table> <p>Health Canada / Santé Canada</p> <p>ALTO en AZÚCAR Ministerio de Salud EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO</p> <p>ALTO EN SODIO Ministerio de Salud EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO</p> <p>ALTO EN GRASAS SATURADAS Ministerio de Salud EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO</p> <p>CONTIENE GRASAS TRANS Ministerio de Salud EVITAR SU CONSUMO</p> <p>ALTO EN CALORÍAS Ministerio de Salud</p> <p>ALTO EN AZÚCARES Ministerio de Salud</p> <p>ALTO EN GRASAS SATURADAS Ministerio de Salud</p> <p>ALTO EN SODIO Ministerio de Salud</p> <p>ALTO en AZÚCAR</p> <p>MEDIO en GRASA</p> <p>BAJO en SAL</p>	Grasa saturada 0 Cal/kcal 0%	Otras grasas 0 Cal/kcal 0%	Azúcares totales 180 Cal/kcal 50%	Sodio 27 mg/g 1.3%	Energía 180 Cal/kcal	Energy 2267 kJ 542kcal 27%	Fat 20g 28%	Saturates 6.4g 32%	Sugars 7.6g 8%	Salt 2.4g 42%	Sat fat / Gras sat	Sugars / Sucres	Sodium	Sat fat / Gras sat	Sugars / Sucres	Sodium	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>NUTRI-SCORE</p> <p>A B C D E</p>	<p>HEALTH STAR RATING</p> <p>3.5</p> <p>ENERGY 0000kJ 0% DI*</p> <p>SAT FAT 0.0g LOW</p> <p>SUGARS 0.0g LOW</p> <p>SODIUM 000mg LOW</p> <p>NUTRIENT 0.0g HIGH</p> <p>PER PACK</p>
Grasa saturada 0 Cal/kcal 0%	Otras grasas 0 Cal/kcal 0%	Azúcares totales 180 Cal/kcal 50%	Sodio 27 mg/g 1.3%	Energía 180 Cal/kcal														
Energy 2267 kJ 542kcal 27%	Fat 20g 28%	Saturates 6.4g 32%	Sugars 7.6g 8%	Salt 2.4g 42%														
Sat fat / Gras sat																		
Sugars / Sucres																		
Sodium																		
Sat fat / Gras sat																		
Sugars / Sucres																		
Sodium																		



Alternativas regulatórias: Modelos de rotulagem nutricional frontal

- Revisão 2015 -2018: estudos experimentais comparativos
 - 26 estudos (3 não publicados – 2 NUPENS/ IDEC e 1 IBOPE/CNI)
 - 2017: 69% das pesquisas
 - América Latina (50%), seguida pela Oceania e América do Norte (19% cada) e Europa (12%)
 - Uruguai: 9 (35%)
 - Brasil: 4 (16%) – 3 estudos não publicados.
 - Modelos propostos para o Brasil testados : semáforo e alerta (octógono e triângulo). Outros modelos propostos pelo GT não foram testados.

Não interpretativos

Nährwertangaben	Pro-Portion	ACH Energy
Energie	96 kcal	ACH Sugar
Zucker	0,0 g	ACH Fat
Fett	1,3 g	ACH Saturated Fat
Gesättigte Fettsäuren	0,5 g	ACH Sodium
Natrium	0,4 g	

Calorias	Açúcar	Grasa total	Sódio
143 kcal	0,0g	1,1g	17mg

Cada porción (30 g) contiene:

Açúcares	Grasa total	Sódio
17 g	0 g	150 mg

ACH Energy	ACH Sugar	ACH Fat	ACH Saturated Fat	ACH Sodium
Energy	0g	1,3g	0,5g	0,4g
Zucker	0g	1,3g	0,5g	0,4g
Fett	0g	1,3g	0,5g	0,4g
Gesättigte Fettsäuren	0g	1,3g	0,5g	0,4g
Natrium	0g	1,3g	0,5g	0,4g

Porção 25g (2,5 biscoitos)

Energia	Açúcar	Gorduras Saturadas	Sódio
145 Kcal	12 g	2,7 g	64 mg
7%	**	12%	5%

** Valores diários não estabelecidos

PER SERVING

110 CALORIES	0 SAT FAT	0 SODIUM	22 SUGARS
--------------	-----------	----------	-----------

CALORIES	SUGAR	FAT	SAT FAT	SALT
52 kcal	0 g	3,9 g	0,6 g	109 mg
3%	**	7%	3%	5%

ENERGY	FAT	SAT FAT	SUGARS	SODIUM
459kJ	0,1g	<0,1g	2,6g	177mg
5%	<1%	<1%	3%	8%

Content for one serving size:

Energy	Sugars	Lipids	Saturated fatty acids	Sodium
68 kcal	0,3 g	8 g	1,0 g	0,39 g
3%	0%	7%	10%	5%

CALORIES	SUGAR	FAT	SAT FAT	SALT
68 kcal	0 g	5,3 g	0,5 g	92 mg
**	**	HIGH	MEDIUM	LOW

CALORIES	SUGAR	FAT	SAT FAT	SALT
27 kcal	0 g	2,5 g	0,2 g	105 mg
1%	**	5%	1%	4%

Une portion (50g) contient:

Energie	Açúcares	Grasa total	Sódio	Sel
239	10	5,2	12,4	0,1
12%	14%	26%	14%	2%

Des apports de référence pour un adulte

Uma porção de 30g (3 biscoitos) fornece:

Valor Energético	Açúcares totais	Gorduras Saturadas	Sódio
149kcal	17g	3,2g	21mg
7%	19%	15%	1%

Essas embalagens contêm aproximadamente 8 porções. Os valores diários de referência são baseados em uma dieta de 2000 kcal.

- Total fat
- Saturated fatty acids
- Sugars
- Salt

110 CALORIES	LOW SAT FAT	LOW SUGARS	LOW SODIUM
--------------	-------------	------------	------------

ACH Energy	ACH Sugar	ACH Fat	ACH Saturated Fat	ACH Sodium
Energy	0g	1,3g	0,5g	0,4g
Zucker	0g	1,3g	0,5g	0,4g
Fett	0g	1,3g	0,5g	0,4g
Gesättigte Fettsäuren	0g	1,3g	0,5g	0,4g
Natrium	0g	1,3g	0,5g	0,4g

Cada porción contiene:

Calorias	Açúcares	Grasa saturada	Sel
168 kcal	2 g	7 g	101 mg
BAJO	ALTO	ALTO	ALTO

CALORIES	SUGAR	FAT	SAT FAT	SALT
31 kcal	0 g	2,6 g	0,2 g	103 mg
**	**	HIGH	LOW	MEDIUM

1 cup of cereal (30g) contains

ENERGY	LOW FAT	LOW SAT FAT	MEDIUM SUGARS	MEDIUM SODIUM
459kJ	0,1g	<0,1g	2,6g	177mg

Cada porción (200 ml) contiene:

Açúcares	Grasa total	Sódio
26 g	2 g	69 mg
ALTO	BAJO	BAJO

Porção 7,6g (1 Colher de sopa)

29 Kcal	ALTO	BAIXO	ALTO
Acúcar	Gorduras	Sódio	
5,5g	Saturadas	95mg	

Each serve (125 g) contains

Energy	Fat	Sat Fat	Sugars	Salt
478 kcal	2,8 g	1,9 g	10,9 g	81 g
1,0 %	0,6 %	0,5 %	14,6 %	2,0 %

Açúcares	Grasa total	Sódio
0,3 g	8,1 g	433 mg
BAJO	ALTO	ALTO

Semi-interpretativo





Interpretativos

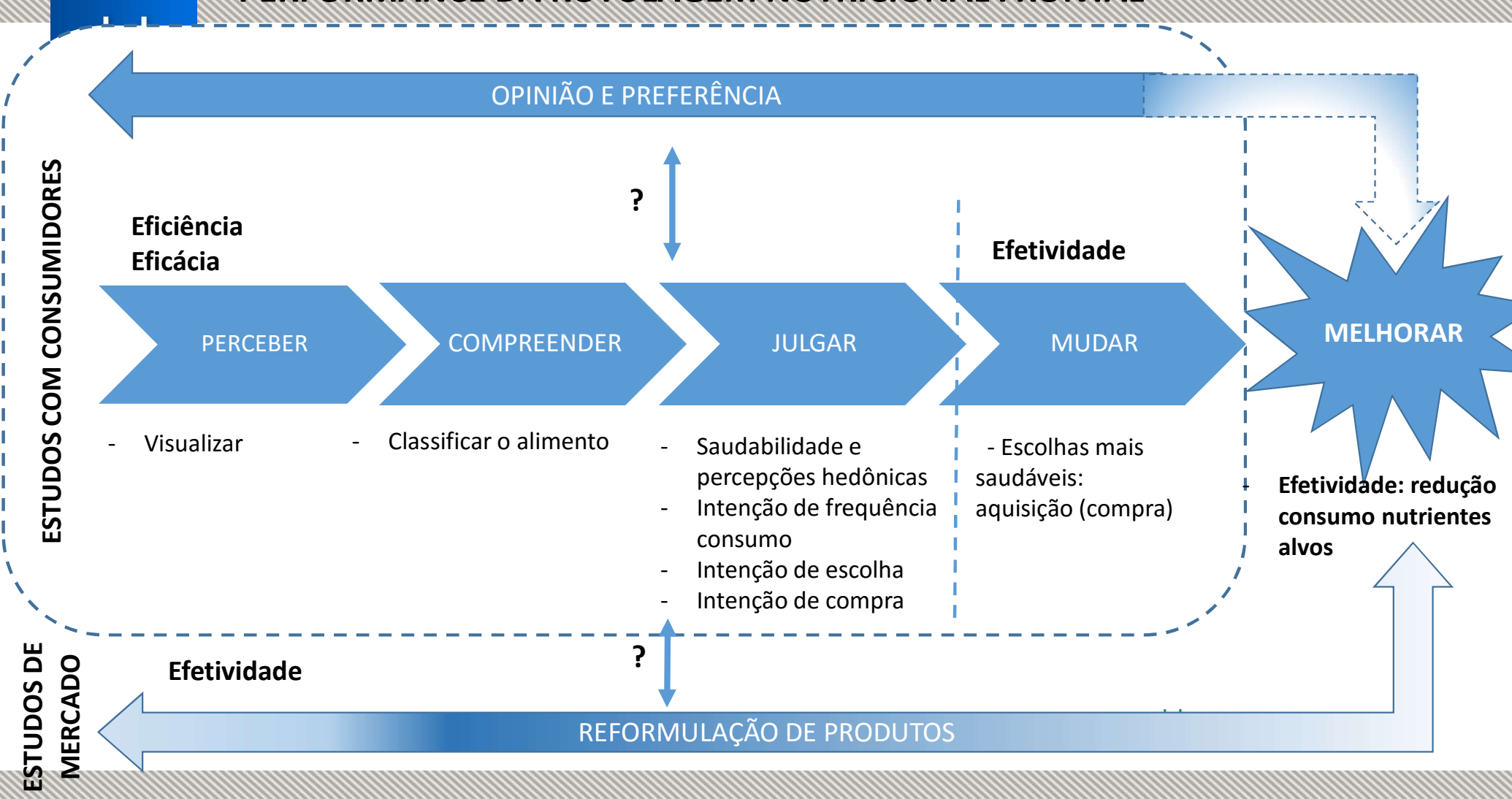


WARNING: Drinking beverages with added sugar(s) contributes to obesity, diabetes, and tooth decay.
Health Canada

Híbridos



PERFORMANCE DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL





Perguntas a serem respondidas sobre a efetividade do modelo

... é melhor avaliado pela população?



... é preferido pela população?



... é visto com mais facilidade, chama mais atenção?



... permite a identificação mais precisa do perfil de todos os nutrientes relevantes do alimento?

... permite a identificação mais precisa de nutrientes/ alimentos com alta quantidade?

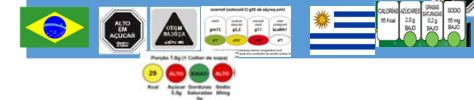


... influencia a percepção de saudabilidade de um alimento?



... influencia em outras percepções hedônicas relacionadas ao alimento (ex.: gostoso, divertido, chato etc.)?

... influencia a percepção de frequência de consumo de um alimento?



... influencia a intenção de compra de um alimento?



... influencia a compra simulada de alimentos?



... influencia a compra de alimentos?





Alternativas Regulatórias: Modelos de perfil nutricional

Nutriente/constituente	Parâmetro
Sódio	≥ 1mg de sódio/kcal
Açúcares livres (açúcar)	≥ 10% do VET
Gorduras totais (gordura)	≥ 30% do VET
Gordura saturada	≥ 10% do VET
Gordura trans	Qualquer quantidade de gordura trans
Adoçante	Qualquer quantidade de edulcorantes

Nutrientes	Alimentos com porção > 100 g			Alimentos com porção < 100 g e bebidas		
	Baixo	Médio	Alto	Baixo	Médio	Alto
	/porção	/porção	/porção	/porção	/porção	/porção
Gorduras saturadas	≤ 1,5 g	> 1,5 g e ≤ 6,6 g	> 6,6 g	≤ 1,5 g	> 1,5 g e ≤ 3,3 g	> 3,3 g
Açúcares	≤ 5 g	> 5 g e ≤ 27 g	> 27 g	≤ 5 g	> 5 g e ≤ 13,5 g	> 13,5 g
Sódio	≤ 80 mg	> 80 mg e ≤ 720 mg	> 720 mg	≤ 80 mg	> 80 mg e ≤ 360 mg	> 360 mg

Nutrientes	Tipo de Alimento	Baixo teor (%)	Médio teor (%)	Alto teor (%)
Açúcares livres	Sólido	5	> 5 e < 15	15
	Líquido	2,5	> 2,5 e < 7,5	7,5
Gordura total	Sólido	3	> 3 e < 20	20
	Líquido	1,5	> 1,5 e < 10	10
Gordura saturada	Sólido	1,5	> 1,5 e < 6	6
	Líquido	0,75	> 0,75 e < 3	3
Sódio	Sólido	80	> 80 e < 600	600
	Líquido	40	> 40 e < 300	300

Nutrientes	Tipo de Alimento	Baixo teor (%)	Médio teor (%)	Alto teor (%)
Açúcares livres	Sólido	5	> 5 e < 7,5	10
	Líquido	2,5	> 2,5 e < 5	5
Gordura total	Sólido	3	> 3 e < 13	13
	Líquido	1,5	> 1,5 e < 6,5	6,5
Gordura saturada	Sólido	1,5	> 1,5 e < 4	4
	Líquido	0,75	> 0,75 e < 2	2
Sódio	Sólido	80	> 80 e < 400	400
	Líquido	40	> 40 e < 200	200



Previsões das entregas

- ✓ Conclusão do Relatório de AIR: meados de abril de 2018;
- ✓ Tomada Pública de Subsídios – TPS: maio de 2018 (60 dias);
- ✓ Consulta pública: 2º semestre de 2018.