

AGREGADO IX

**LXXI REUNIÃO ORDINÁRIA DA COMISSÃO DE ALIMENTOS SUBGRUPO DE
TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA
CONFORMIDADE”**

COMISSÃO DE ALIMENTOS

ATA Nº 04/19

Brasília, 18 a 22 de novembro de 2019

Documento de Trabalho

Versão portuguesa

Texto em negrito: consensuado

Azul: comentários da LXXI reunião

MERCOSUL/GMC/RES Nº 46/03

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL
DE ALIMENTOS EMBALADOS**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Decisão Nº 20/02 do Conselho do Mercado Comum e as Resoluções Nº 91/93, 18/94, 38/98, 21/02 e 56/02 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que a rotulagem nutricional facilitará ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos.

Que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementar as estratégias e políticas de saúde dos Estados Partes em benefício da saúde do consumidor.

Que é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que deverá ter os alimentos embalados que sejam comercializados no MERCOSUL, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio.

Que este Regulamento Técnico complementa a Resolução Nº GMC 44/03.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2 – Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução através dos seguintes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud
 Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria
 Ministerio de Economía y Producción
 Secretaría de Coordinación Técnica
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)
Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA)

Paraguai: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Ministerio de Industria y Comercio
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguai: Ministerio de Salud Pública
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 - O presente Regulamento se aplica no território dos Estados Partes, o comércio entre eles e às importações extra-zona.

Art. 4 - Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos nacionais antes do 01/VII/2004.

LII GMC – Montevideo, 10/XII/03

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento Técnico se aplicará à rotulagem nutricional dos alimentos embalados que sejam produzidos e comercializados no território dos Estados Partes do MERCOSUL, ao comércio entre eles e às importações extra-zona, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

BRA: proposta de incluir “bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação”.

ARG, PAR e URU: consideram que deve ser mantida a redação atual, pois o foco deve ser o consumidor final. Não concordam em incluir aditivos e coadjuvantes de tecnologia no escopo do regulamento.

PAR: proposta de incluir, no decorrer do regulamento, regra para que os fabricantes de produtos destinados ao comércio industrial forneçam informações aos clientes para elaborar as Informações nutricionais.

ARG: manifestou preocupação de que a transmissão da informação nutricional no decorrer da cadeia seja fornecida e que seja fidedigna, considerando as tolerâncias permitidas para a declaração da informação, e como impactará no rótulo que finalmente chegará ao consumidor.

BRA: vai avaliar internamente a proposta de incluir no decorrer do texto, informação em relação a produtos destinados ao comércio industrial. Entretanto, salienta preocupação de incluir alguma obrigação sem que o tema esteja no escopo do regulamento.

PAR irá enviar proposta de parágrafo para avaliação dos demais países

O presente Regulamento Técnico será aplicado sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos MERCOSUL vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e/ou em qualquer outro Regulamento Técnico MERCOSUL específico.

O presente Regulamento Técnico não se aplica:

1. As bebidas alcoólicas;

BR: proposta de incluir *bebidas* desalcoolizadas (aperitivo sem álcool, cerveja sem álcool, fermentado de frutas sem álcool, fermentado de uva desalcoolizado e sidra

sem álcool) como declaração da tabela nutricional voluntária. Esta proposta está alinhada com a proposta de declaração da tabela nutricional das bebidas alcoólicas, a fim de não estimular o consumo de álcool. A proposta é permitir a declaração simplificada somente de valor energético para bebidas alcoólicas e desalcooolizadas.

ARG e URU: questionaram sobre as bebidas desalcooolizadas, se se referem a produtos que naturalmente contêm álcool que logo se les retira, ou que sejam elaborados sem álcool o que não as diferencia de um suco artificial.

BRA: esclareceu que a proposta de incluir produtos específicos no regulamento está alinhada aos produtos definidos em regulamentos internos para diminuir a possibilidade de incluir produtos inadequados nesta regra.

ARG e PAR: ainda não têm uma posição definida para bebidas alcoólicas e desalcooolizadas.

PAR: sugestão de incluir “sem ingredientes adicionados” para bebidas alcoólicas desalcooolizadas.

URU: vai avaliar internamente sobre as bebidas desalcooolizadas.

CONCLUSÃO:

- Acordo com a exclusão da Declaração obrigatória da tabela nutricional para bebidas alcoólicas. Aguardar manifestação de ARG, PAR e URU sobre a declaração voluntária e/o somente do valor energético como propõe Brasil.

- Aguardar manifestação da ARG, PAR e URU quanto às bebidas desalcooolizadas.

2. Aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;

BRA: proposta de que os aditivos estejam incluídos no âmbito de aplicação, mas que aplicação da tabela seja voluntaria para aditivos.

ARG: está de acordo com que sejam excetuados.

Paraguai está de acordo com manter declaração voluntária da tabela nutricional para aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologias tal como atualmente estabelece a resolução GMC 46-03.

- Aguardar manifestação do URU quanto declaração voluntária da tabela nutricional para aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

3. As especiarias;

4. Às águas minerais naturais e as demais águas envasadas destinadas ao consumo humano;

5. Aos vinagres;

As delegações concordam com declaração voluntária da tabela em vinagres.

ARG: questionou se os vinagres aceto balsâmicos estariam incluídos em vinagres.

ARG, BRA e PAR: vão avaliar internamente o vinagre aceto balsâmico.

6. Ao sal (cloreto de sódio);

ARG: concorda com declaração voluntária da tabela para sal. Vai discutir internamente sobre declaração voluntária para açúcar.

BRA: propõe declaração obrigatória da tabela nutricional para sal e açúcar, porém de forma simplificada.

PAR: Mencionou que atualmente a tabela nutricional se aplica ao açúcar, portanto considera que deve-se ter uma concordância para a declaração da tabela nutricional para o sal e para o açúcar.

URU: declaração da tabela nutricional voluntária para sal e açúcar.

7. Café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;

PAR: proposta de excluir erva mate da declaração da tabela nutricional, inclusive voluntária, pois a informação nutricional deve ser declarada em relação ao produto pronto para o consumo. Se a decisão for por declaração voluntária, será preciso excluir a erva mate e outras infusões.

ARG, BRA e URU: irão avaliar internamente.

8. Aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;

ARG, PAR e URU: concordam com a declaração voluntária da tabela nutricional para alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo.

BRA: concorda com a declaração voluntária, porém sugere a seguinte redação: Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.

Aguardar manifestação da ARG, PAR e URU sobre a redação proposta por Brasil.

9. Aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;

ARG e PAR: concordam com a declaração voluntária da tabela nutricional para alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo.

URU: vai avaliar internamente, pois haverá no mercado produtos fracionados no estabelecimento, sem tabela nutricional, idênticos aos que vêm do fabricante fracionados, com tabela nutricional. Os fracionados no momento da compra, sob solicitação do consumidor, seriam isentos mas existem bandejas no supermercado que ficariam sem tabela.

BRA: a proposta de deixar voluntária foi feita pensando no impacto para os fatiadores, que teriam que ter uma estrutura específica para incluir a tabela. Sugere a seguinte redação: Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.

URU: sugestão de considerar na redação duas situações: a) fatiados em gôndola; e b) os fatiados sob solicitação do consumidor.

ARG, BRA e PAR: vão avaliar internamente.

10. As frutas, vegetais e carnes *in natura*, refrigerados e congelados;

BRA: proposta de separar “vegetais *in natura*” e carnes e incluir os pescados.

ARG: esclareceu que entende não ser necessária inclusão de pescados, mas não se opõe a esta inclusão.

PAR: concorda com separação entre frutas, vegetais e carnes, e de acordo com a redação atual, “refrigerados e congelados” se referem a todos.

URU: proposta de alterar a redação para: “frutas e hortaliças”, que incluem legumes, verduras, etc, em vez de usar apenas “vegetais”. Concorda em incluir pescados e frutos do mar.

PROPOSTA DE REDAÇÃO:

- Declaração voluntária para “frutas, hortaliças, carnes, incluindo pescados, *in natura*, refrigerados e congelados”.

11. Aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

ARG e PAR: concordam com a exclusão de embalagens pequenas da tabela nutricional, mas vão avaliar em relação à superfície visível.

URU: lembrou que na reunião de Buenos Aires ficou acordado que os países iriam avaliar a possibilidade de reduzir a área visível e propôs reduzir a superfície visível para menor ou igual a 60 cm².

BRA: após o desenvolvimento do processo regulatório de rotulagem nutricional internamente, a proposta do Brasil desvinculou as áreas para definição da veiculação da tabela nutricional e da rotulagem frontal.

CONCLUSÃO:

- As delegações concordam com a declaração voluntária da tabela para embalagens pequenas, porem há necessidade de discussão sobre a superfície visível mínima.

Outras propostas de declaração voluntária:

- 1) Gelo - ARG, BRA, PAR e URU: concordam com declaração voluntária da tabela nutricional para gelo.
- 2) Ovos *in natura* (ARG)

ARG, PAR: proposta de declaração da tabela nutricional voluntária para ovos *in natura* pela dificuldade de informar a tabela nutricional.

URU: questionou se os ovos refrigerados também estariam incluídos e sugeriu alterar a redação para “ovos em casca”.

BRA: vai avaliar internamente.

2. Definições

Para fins deste Regulamento Técnico MERCOSUL considera-se:

2.1. Rotulagem nutricional: é toda declaração destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A rotulagem nutricional compreende:

- a) a tabela de informação nutricional**
- b) as alegações nutricionais (ES. declaración de propiedades nutricionales)**
- c) a rotulagem nutricional frontal**

2.2 Declaração de nutrientes: é uma a relação ou enumeração padronizada do conteúdo energético e de nutrientes presentes no alimento

BRA 2.2. Tabela de informação nutricional: é a relação padronizada do conteúdo energético e de nutrientes de um alimento.

PAR e URU concordam com a alteração proposta.

2.3. Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

BRA Alegação nutricional: é qualquer declaração, com exceção da tabela nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais positivas em relação ao seu valor energético ou conteúdo de nutrientes, contemplando as declarações de valor absoluto e comparativo e de sem adição.

PAR e URU irão analisar internamente

BRA 2.4. Rotulagem nutricional frontal: é a declaração padronizada simplificada do conteúdo de nutrientes específicos no painel principal do rotulo do alimento

PAR e URU irão analisar internamente

2.4. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:

- a) **proporciona energia; e/ou**
- b) **é necessária ou contribua para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e/ou**
- c) **cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.**

2.5. Carboidratos ou hidratos de carbono ou glicídios: são todos os mono di e polissacarídeos presentes no alimento, incluindo os polióis, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

2.5.1. Açúcares totais: São todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis.

BRA 2.5.2 Açúcares adicionados: são todos os mono e dissacarídeos adicionados durante o processamento dos alimentos, incluindo aqueles oriundos da adição de açúcar de cana, de açúcar de beterraba, açúcares de outras fontes, mel, melaço, extrato de malte, sacarose, glicose, frutose, lactose, dextrose, açúcar invertido, xaropes maltodextrinas, outros carboidratos hidrolisados e ingredientes com adição de qualquer um dos ingredientes anteriores, com exceção dos polióis, dos açúcares adicionados consumidos pela fermentação ou pelo escurecimento não enzimático e dos açúcares naturalmente presentes em vegetais inteiros,

em pedaços em pó ou desidratados e em polpas, purês, pastas e sucos concentrados de vegetais.

PAR acorda com a definição proposta acima, condicionado a manutenção ou não desse nutriente na rotulagem nutricional.

URU irá analisar internamente

BRA 2.5.3 Polióis: alcoóis contendo mais de dois grupos de hidroxilas.

PAR e URU irão analisar internamente.

2.6. Fibra alimentar: É qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

BRA 2.6. Fibra alimentar: Polímero de carboidrato com três ou mais unidades monoméricas que não são hidrolisadas pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

PAR e URU irão analisar internamente.

2.7. Gorduras totais: São substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos;

2.7.1. Gorduras saturadas: São os triglicerídeos que contém ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.2. Gorduras monoinsaturadas: São os triglicerídeos que contém ácidos graxos com uma dupla ligação *cis*, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.3. Gorduras poliinsaturadas: São os triglicerídeos que contém ácidos graxos com duplas ligações *cis-cis* separados por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.4. Gorduras *trans*: São os triglicerídeos que contém ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação *trans*, expressos como ácidos graxos livres.

BRA 2.7.4. Gorduras *trans*: São os triglicerídeos que contém ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação não conjugadas na configuração *trans*, expressos como ácidos graxos livres.

PAR e URU irão analisar internamente.

2.7.5 Colesterol: esteroide que apresenta um núcleo ciclopentanoperidrofenantreno com um grupo hidroxila no C-3 e uma cadeia carbônica no C-17.

2.7.6 Ômega 3: total de ácidos graxos alfa-linolênico, eicosapentaenóico (EPA) e docosahexaenoico (DHA).

2.7.7 Ômega 6: total de ácido graxo linoleico

2.7.8 Ômega 9: total de ácido graxo oleico

2.8. Proteínas: São polímeros de aminoácidos ou compostos que contêm polímeros de aminoácidos.

2.9. Porção: É a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

BRA Porção: é a quantidade de alimento utilizada como referência para fins de rotulagem nutricional.

PAR e URU irão analisar internamente.

2.10. Consumidores: São pessoas físicas que compram ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

BRA Consumidores: toda pessoa física ou jurídica que adquire e utiliza alimentos.

PAR propõe alterar o conceito de consumidores para consumidor final, mantendo a redação atual da 46-03.

URU manifesta preocupação que tenha dois significados diferentes para o mesmo termo nas Res. GMC 46-03 e 26-03.

2.11. Alimentos para fins especiais: São os alimentos processados especialmente para satisfazer necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas particulares e/ou transtornos do metabolismo e que se apresentem como tais. Inclui-se os alimentos destinados aos lactentes e crianças de primeira infância. A composição desses alimentos deverá ser essencialmente diferente da composição dos alimentos convencionais de natureza similar, caso existam.

BRA 2.12 Alimentos *in natura* (ES em estado natural): todos os alimentos de origem vegetal ou animal sem adição de ingredientes que agreguem valor

nutricional significativo e cujo consumo imediato exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos para sua perfeita higienização e conservação.

PAR e URU irão analisar internamente.

BRA 2.13 Medida caseira: forma de quantificação da porção do alimento, por meio de utensílios, unidades ou outras formas comumente usadas pelo consumidor para mensurar os alimentos.

PAR e URU irão analisar internamente.

BRA 2.14 Painel principal: é parte da rotulagem onde se apresenta de forma mais relevante a denominação de venda e marca ou logotipo, caso existam.

PAR e URU irão analisar internamente.

BRA 2.15 Valores diários de referência VDR: valores baseados em dados científicos sobre as necessidades nutricionais ou sobre a redução de doenças crônicas ou não transmissíveis que são aplicados na rotulagem nutricional e nas alegações de propriedades funcionais e de saúde.

A Delegação do Brasil mencionou que a proposta de conceito de VDR se aplicaria apenas para fins deste regulamento, tendo por objetivo incluir em um único anexo ao em vez de constar em duas tabelas distintas VDR e IDR, de forma a contemplar todos os nutrientes possíveis de serem declarados na rotulagem nutricional (obrigatórios e voluntários). Salientou ainda que ao final, para o consumidor, apenas uma tabela é informada sem a distinção de IDR e VDR.

PAR e URU irão analisar internamente.

3. Declaração de valor energético e nutrientes

3.1. Será obrigatório declarar a seguinte informação:

3.1.1. A quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes:

- **Carboidratos;**
- **Açúcares totais;**
- **Proteínas;**
- **Gorduras totais;**
- **Gorduras saturadas;**
- **Gorduras *trans*;**
- **Fibra alimentar;**
- **Sódio**

BRA: propõe incluir a declaração de açúcares adicionados na tabela nutricional. Foi esclarecido que durante o processo regulatório de rotulagem no Brasil, houve alteração da posição em relação à declaração de açúcares na tabela nutricional. Inicialmente a proposta era declarar açúcares totais, mas com a discussão técnica e discussão sobre VDR para açúcares totais chegou-se à conclusão de que seria mais adequado declarar também os açúcares adicionados.

ARG: Não entende haver necessidade de incluir açúcares adicionados por considerar que essa declaração aumenta a quantidade de informação declarada.

PAR: mantém posição de declaração de açúcares totais, com argumento de que, sob o ponto de vista fisiológico, não há motivo para incluir açúcares adicionados na tabela nutricional. Além disso, ponderou que não há metodologia de análise para açúcares adicionados.

URU: concorda em declarar açúcares totais e açúcares adicionados sob o argumento de que os açúcares livres teriam maior importância nutricional e para alinhar tabela nutricional e rotulagem frontal.

ARG: ponderou que a questão dos açúcares totais e adicionados é semelhante para sódio, por exemplo, que também pode estar naturalmente presente ou ser adicionado. O propósito da tabela nutricional é brindar informação ao consumidor sobre o conteúdo de nutrientes, e declarar somente os adicionados brindaria uma informação parcial.

BRA: ponderou que ao avaliar com mais profundidade a declaração de açúcares identificou no relatório da OMS, Reino Unido e EUA, que os açúcares adicionados têm forte relação com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Destacou que há desafios a serem superados, tais como a inexistência de uma definição legal e a fiscalização. Quanto à definição a ser utilizada, há alternativas em referências internacionais. Entende que a declaração de açúcares adicionados apresenta vantagem especialmente em relação à existência de referência para VDR e que uma desvantagem seria a maior dificuldade de fiscalização, que requer adaptação do sistema atual de análise.

PAR: informou que a EFSA estabelece VDR de 90g para açúcares totais, e que há evidências suficientes para isso. Destacou ainda que não foram identificadas revisões sistemáticas e metanálises que indiquem a diferença metabólica entre os açúcares totais e adicionados e que não há metodologia de análise para a verificação desta informação.

BRA: comprometeu-se a enviar aos países as referências 168, 169 e 170 do relatório de Análise de Impacto Regulatório que trazem revisões sistemáticas (os documentos podem ser acessados pelos links abaixo):

168. World Health Organization. Guideline: sugars intake for adults and children. 2015.

169. *Scientific Advisory Committee on Nutrition. Carbohydrates and Health Report. 2015.*

170. *Dietary Guidelines Advisory Committee. Scientific Report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee: Advisory Report to the Secretary of Health and Human Services and the Secretary of Agriculture. U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. Washington, DC. 2015.*

Destacou ainda preocupação quando se declara somente os açúcares totais, pois os açúcares adicionados têm VDR de 50 g e quando se declara os açúcares totais, com VDR de 90 g, o valor de açúcares adicionados pode ser ultrapassado.

ARG: expressou preocupação com a fiscalização dos açúcares adicionados e comprometeu-se a avaliar internamente os documentos científicos a serem encaminhados pelas delegações do Brasil e Paraguai.

PAR: considera que não é uma boa prática incluir um requisito em regulamento que apresenta dificuldade de quantificação laboratorial.

BRA: compartilha com a preocupação das demais delegações em relação à fiscalização dos açúcares adicionados e destacou que em muitos produtos a quantidade de açúcar presente é a adicionada. Nesta situação, a quantidade de açúcares total e adicionados será a mesma.

URU: ressaltou que a fiscalização não se restringe a análises laboratoriais e que há outras formas de fiscalização que podem ser empregadas para confirmação sobre a declaração de açúcares adicionados.

BRA: proposta de deixar na relação de nutrientes de declaração obrigatória na tabela nutricional um item que permita incluir outros nutrientes, como por exemplo para os casos de alimentos adicionados de nutrientes especiais ou alimentos com alegações de saúde.

ARG: mencionou que a declaração na tabela de nutrientes objeto de alegações de saúde está contido no ponto 3.1.3 da Res GMC 46/03, recordou que em anteriores reuniões já se havia acordado reformular esse ponto para deixar mais claro o alcance.

BRA: informou que no Brasil existem dois tipos de enriquecimento de alimentos: obrigatório e voluntário; e entende que quando se enriquece um alimento obrigatória ou voluntariamente, os nutrientes adicionados devem ser obrigatoriamente declarados.

ARG: com relação a declaração de vitaminas e minerais, mantém a posição atual da Res GMC N° 46/03, de poder declarar um nutriente somente quando estiver em quantidades acima de 5%.

BRA: proposta de declaração obrigatória nos alimentos adicionados acima de 5% e os nutrientes naturalmente presentes, podem ser declarados voluntariamente quando estiverem acima de 5%.

ARG: consultou os antecedentes regulatórios para esta declaração.

PAR: expressou preocupação com adição indiscriminada de nutrientes aos alimentos como ferramenta de marketing, e que neste caso, a tabela nutricional ficaria muito longa.

BRA: esclareceu que a fortificação voluntária é regulamentada no Brasil desde 1998, e que há preocupação com a segurança em relação ao excesso de nutrientes. O regulamento que trás as regras para fortificação é a [Portaria nº 31/1998](#). Como não há harmonização deste tema entre os países, e que esta discussão traria muita complexidade a esta revisão, o Brasil propôs incluir um texto mais genérico para que cada país contemple outros casos que requeiram declaração de nutrientes na tabela nutricional. Esclareceu que os nutrientes naturalmente presentes são opção da empresa, por declarar ou não, enquanto que os fortificados, por não serem necessariamente esperados nos alimentos, devem ser declarados.

ARG: compartilha preocupações do Paraguai quanto à extensão da tabela nutricional, e entende a posição do Brasil, mas como os nutrientes naturalmente presentes não serão declarados, é uma informação parcial que poderia resultar confusa para o entendimento do consumidor.

URU: Uruguai esclareceu que tem regulamento de adição de nutrientes aos alimentos.

- 3.1.2. A quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os Regulamentos Técnicos MERCOSUL.
- 3.1.3. A quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes.
- 3.1.4. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e/ou a quantidade de carboidratos deverá ser indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se faça a declaração de propriedades. Poderão ser indicadas também as quantidades de amido e ou outro(s) carboidrato(s), em conformidade com o estipulado no item 3.4.5..
- 3.1.5. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e/ou a quantidade de gorduras e/ou ácidos graxos e/ou colesterol deverá ser indicada a quantidade de gorduras

saturadas, *trans*, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol, em conformidade com o estipulado no item 3.4.6..

3.2. Optativamente poderão ser declarados:

3.2.1. As vitaminas e os minerais que constam no Anexo A, sempre e quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.

3.2.2. Outros nutrientes.

3.3. Cálculo do Valor Energético e nutrientes

3.3.1. Cálculo do valor energético

A quantidade do valor energético a ser declarada deverá ser calculada utilizando-se os seguintes fatores de conversão:

BRA propõe os seguintes valores

- Carboidratos (exceto polióis) 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Gorduras 9 kcal/g - 37 kJ/g
- Álcool (Etanol) 7 kcal/g - 29 kJ/g
- Ácidos orgânicos 3 kcal/g - 13 kJ/g
- Lactitol 2 kcal/g
- Xilitol 2,4 kcal/g
- Maltitol 2,1 kcal/g
- Sorbitol 2,6 kcal/g
- Manitol 1,6 kcal/g
- Eritritol 0,2 kcal/g
- Isomalte 2 kcal/g
- Fibras alimentares, exceto polidextrose 2 kcal/g
- ~~Polióis 2,4 kcal/g - 10 kJ/g~~
- Polidextroses 1 kcal/g - 4 kJ/g

PAR e URU irão analisar internamente.

Poderão ser usados outros fatores para outros nutrientes não previstos neste item, os quais serão indicados nos RTM específicos ou em sua ausência fatores estabelecidos no Codex Alimentarius.

3.3.2. Cálculo de proteínas

A quantidade de proteínas a ser indicada deverá calcular-se mediante a seguinte fórmula:

Proteína = conteúdo total de nitrogênio (Kjeldahl) x fator

Serão utilizados os seguintes fatores:

- 5,75 proteínas vegetais;
- 6,38 proteínas lácteas;
- 6,25 proteínas da carne ou mesclas de proteínas;
- 6,25 proteínas de soja e de milho

Poderá ser usado um fator diferente quando estiver indicado em um Regulamento Técnico Mercosul específico ou na sua ausência o fator indicado em um método de análise específico validado e reconhecido internacionalmente.

3.3.3. Cálculo de carboidratos

Será calculado como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas.

3.4. Apresentação da rotulagem nutricional

3.4.1. Localização e características da informação

3.4.1.1. A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional deverá seguir os modelos apresentados no Anexo B.

3.4.1.2. A informação nutricional deverá aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelos apresentados no Anexo B.

3.4.1.3. A declaração de valor energético e dos nutrientes deverá ser feita em forma numérica. Não obstante, não se excluirá o uso de outras formas de apresentação complementar.

3.4.1.4. A informação correspondente à rotulagem nutricional deverá estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deverá ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deverá ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa.

3.4.2. Unidades que deverão ser utilizadas na rotulagem nutricional:

BRA propõe o seguinte texto em substituição aos itens 3.4.2; 3.4.3; 3.4.3.1; 3.4.3.2; 3.4.5 e 3.4.6.

3.4.2 A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada de forma numérica observando:

I - os nomes dos constituintes e as respectivas ordem de declaração e unidades de medida definidos no Anexo II deste Regulamento;

II - as regras para arredondamento e para expressão dos valores definidos no Anexo III deste Regulamento; e

III - as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão definidas no Anexo IV deste Regulamento.

3.3.1 O valor energético e o %VD devem ser declarados em números inteiros, seguindo as regras de arredondamento definidas no Anexo III deste Regulamento Técnico.

- ~~Valor energético: quilocalorias(kcal) e quilojoules(kJ)~~
- ~~Proteínas: gramas (g)~~
- ~~Carboidratos: gramas (g)~~
- ~~Gorduras: gramas (g)~~
- ~~Fibra alimentar: gramas (g)~~
- ~~Sódio: miligramas (mg)~~
- ~~Colesterol: miligramas (mg)~~
- ~~Vitaminas: miligramas (mg) ou microgramas (µg), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A~~
- ~~Minerais: miligramas (mg) ou microgramas (µg), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A~~
- ~~Porção: gramas(g), mililitros (ml) e medidas caseiras de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL específico.~~

PAR e URU concordam com a estrutura proposta pelo Brasil e, todavia sobre o conteúdo das tabelas em anexo irão avaliar internamente.

3.4.3. Expressões dos valores

3.4.3.1. O Valor Energético e o percentual de Valor Diário (% VD) deverão ser declarados em números inteiros. Os nutrientes serão declarados de acordo com o estabelecido na seguinte tabela e as cifras deverão ser expressas nas unidades indicadas no Anexo A:

Valores maiores ou igual a 100:	Serão declarados em números inteiros com três cifras
Valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10:	Serão declarados em números inteiros com duas cifras
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1:	Serão declarados com uma cifra decimal
Valores menores que 1:	Para vitaminas e minerais – declarar com duas cifras decimais Demais nutrientes – declarar com uma cifra decimal.

3.4.3.2. A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e/ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a Tabela seguinte:

Valor energético / nutrientes	Quantidades não significativas por porção (expressa em g ou ml)	
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	Menor que 17 kJ
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g	
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras totais (*)	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,2 g	
Gorduras <i>trans</i>	Menor ou igual a 0,2 g	
Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5 g	
Sódio	Menor ou igual a 5 mg	

(*) Será declarado como “zero”, “0” ou “não contém” quando a quantidade de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras *trans* atendam a condição de quantidades não significativas e nenhum outro tipo de gordura seja declarado com quantidades superiores a zero.

3.4.3.3. Alternativamente, poderá ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de(valor energético e/ou nome/s do/s nutriente/s)” que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional.

3.4.4. Regras para a informação nutricional

3.4.4.1. A informação nutricional deverá ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico MERCOSUL específico e em percentual de Valor Diário (%VD). Fica excluída a declaração de gordura *trans* em percentual de Valor Diário (%VD). Adicionalmente, a informação nutricional pode ser expressa por 100 g ou 100 ml.

ARG: está avaliando internamente em relação à base de declaração e questionou sobre as alterações propostas pelo Brasil em outros pontos da Res 46/03 e no regulamento de Informação nutricional complementar, relacionados a sua proposta de declaração obrigatória da tabela nutricional por 100g ou ml e por porção.

BRA: proposta de incluir declaração da tabela nutricional por 100g ou ml como obrigatória, além da declaração por porção. Destacou que há vantagens e desvantagens em cada base de declaração e esclareceu que a combinação das duas bases visa minimizar as desvantagens de cada uma.

URU: proposta de excluir declaração da tabela nutricional por porção e manter a declaração por 100g ou 100ml como obrigatória, considerando que a porção distorce a informação em determinadas situações, podendo ser enganosa ao consumidor e difícil de fiscalizar, além de não haver porção estabelecida para todos os tipos de alimentos, a variação no tamanho das porções não permite aos consumidores comparar o valor nutricional dos alimentos.

PAR: proposta de manter a declaração da tabela nutricional por porção e não possui posicionamento ainda sobre incluir declaração por 100g ou 100ml.

3.4.4.2. Para calcular a porcentagem do Valor Diário (%VD) do valor energético e de cada nutriente que contém a porção do alimento, serão utilizados os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) e de Ingestão Diária Recomendada (IDR) que constam no Anexo A desta Resolução. Deverá ser incluído como parte da informação nutricional a seguinte

frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”.

3.4.4.3. As quantidades mencionadas deverão ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor. Pode-se declarar, também, informações do alimento preparado, desde que se indiquem as instruções específicas de preparação e que tais informações se refiram ao alimento, pronto para o consumo.

~~3.4.5. Quando for declarado a quantidade de açúcares e/ou polióis e/ou amido e/ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deverá constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma:~~

~~Carboidratosg, dos quais:~~

~~· açúcares.....g~~

~~· polióisg~~

~~· amido.....g~~

~~· outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo)~~

~~A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicado também como porcentagem do total de carboidratos.~~

~~3.4.6. quando for declarada a quantidade de gordura/s e/ou o tipo/s de ácidos graxos e/ou colesterol, esta declaração deverá constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma:~~

~~Gorduras totais.....g, dos quais:~~

~~· gorduras saturadas.....g~~

~~· gorduras trans.....g~~

~~· gorduras monoinsaturadas:.....g~~

~~· gorduras poliisaturadas:.....g~~

~~· colesterol:.....mg~~

3.5. Tolerância

3.5.1. Será admitida uma tolerância de $\pm 20\%$ com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo.

3.5.2. Para os produtos que contenham micronutrientes em quantidade superior a tolerância estabelecida no item 3.5.1, a empresa responsável deve manter à disposição os estudos que justifiquem tal variação.

BRA propõe nova redação para o item “tolerância”.

3.5 Para fins de fiscalização, aplicam-se as seguintes tolerâncias:

I - as quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio do alimento não podem ser maiores do que o valor declarado no rótulo;

II - as quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais, gorduras totais, gorduras trans e colesterol do alimento não podem ser superiores a 20% do valor declarado; e

III - as quantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas do alimento não podem ser inferiores a 20% do valor declarado.

3.5.1 No caso de alimentos com alegações nutricionais relativas aos atributos:

I - baixo, muito baixo, não contém ou reduzido em valor energético, carboidratos, açúcares totais, lactose, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol ou sódio, as quantidades destes nutrientes no produto não poderão ser maiores do que o valor declarado;

II - alto conteúdo, fonte ou aumentado em proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais, substâncias bioativas e probióticos, as quantidades destes constituintes não poderão ser menores do que o valor declarado no rótulo.

3.6. Para comprovação dos valores nutricionais declarados na rotulagem nutricional, a empresa responsável deve dispor da documentação sobre a composição do alimento e dos ingredientes utilizados na sua elaboração.

PAR e URU manifestaram preocupação pelos limites de tolerância baseados em questões de saúde sem levar em consideração os requisitos de veracidade das informações ao consumidor.

4. Declaração de Propriedades Nutricionais (Informação Nutricional Complementar)

4.1 A declaração de propriedades nutricionais nos rótulos dos alimentos é facultativa e não deverá substituir, mas ser adicional à declaração de nutrientes.

5. Disposições Gerais

5.1. A rotulagem nutricional poderá ser incluída no país de origem ou de destino, e neste último caso, prévia à comercialização do alimento.

5.2. Para fins de comprovação da informação nutricional, no caso de resultados divergentes, as partes atuantes acordarão utilizar métodos analíticos reconhecidos internacionalmente e validados.

5.3. Quando facultativamente for declarado a informação nutricional no rótulo dos alimentos excetuados neste presente Regulamento, ou para os alimentos não contemplados no RTM de Porções de Alimentos Embalados, a rotulagem nutricional deve cumprir com os requisitos do presente Regulamento. Além disso para a determinação da porção desses alimentos se deverá aplicar o estabelecido no RTM de Porções de Alimentos Embalados, tomando como referência aquele(s) alimento(s) que por suas características nutricionais sejam comparáveis e/ou similares. Em caso contrário deverá ser utilizada a metodologia empregada para harmonização das porções descritas no Regulamento antes mencionado.

5.4. Os alimentos destinados a pessoas com transtornos metabólicos específicos e/ou condições fisiológicas particulares poderão, através de regulamentação, estar isentos de declarar as porções e/ou percentual de valor diário estabelecidos no Regulamento Técnico MERCOSUL específico.

ANEXO A

VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA (1)

BRA: propõe que seja criada uma única tabela de VDR para todos os nutrientes que possam ser declarados na rotulagem nutricional.

Valor energético	2000 kcal - 8400kJ
Carboidratos	300 gramas
Açúcares totais	
Proteínas	75 gramas
Gorduras totais	55 gramas
Gorduras saturadas	20 gramas
Fibra alimentar	25 gramas
Sódio	2000 miligramas

- Valor energético:

BRA: proposta de retirar declaração do valor energético em kJ.

ARG: manter ambas declarações para garantir alinhamento internacional.

PAR: manter ambas declarações para utilizar sistema métrico internacional.

URU: indiferente pois não é uma Informação relevante / utilizada.

- Açúcares totais:

PAR: mencionou que existem referências como de EFSA, que estabelece um valor de açúcares totais de 90 g, mas que seguirá avaliando internamente a pertinência de propor ou não esse valor como referência.

ARG: está avaliando internamente.

URU: vai avaliar internamente com base nos documentos enviados pelos países.

BRA: proposta de não estabelecer VDR para açúcar total, pois não foram identificadas referências científicas para aplicar este valor. Destacou que o VDR de 90 g estabelecido pela EFSA foi calculado considerando os hábitos de consumo da população europeia e, portanto, não se aplicaria ao Brasil. Reiterou a preocupação de que ao estabelecer um VDR para açúcares totais o consumidor pode consumir quase o dobro da quantidade do açúcar adicionado, quando a recomendação da OMS é de 50 g para açúcares livres.

- Açúcares adicionados:

BRA: proposta de estabelecer 50 g para açúcares adicionados, referência dos EUA.

URU: concorda com a proposta de incluir açúcares adicionados, com VDR de 50 g.

ARG: analisará a informação que enviarão os demais países e se manifestará a respeito.

PAR: está avaliando internamente.

- Proteínas:

BRA: proposta de alterar o VDR de proteínas para 50 g. A proposta baseia-se nos cálculos realizados para a população brasileira com base nas diretrizes do Codex Alimentarius e nas recomendações da OMS (10-15% VET).

ARG: está avaliando internamente.

PAR: esclareceu que o Guia Alimentar do Paraguai recomenda não menos que 75 g de proteína e, portanto, o percentual de 10% muito baixo para a população paraguaia. Afirma que o valor de 75g corresponde ao limite de 15% do VET recomendado pelo Codex Alimentarius e OMS.

URU: vai avaliar internamente, e tende a concordar com a proposta do BRA, de VDR de 50 g (limite inferior). No Uruguai o consumo de proteína não é um problema.

PAR: esclarece que no Paraguai há um déficit de consumo de proteína e que se reduzir a ingestão de proteínas, deve-se compensar com gordura, o que é uma preocupação.

Gorduras totais:

BRA: proposta de 65 g para VDR de gorduras totais, que corresponde a 30% do VET, e está alinhado à recomendação da OMS (15-30%) e FAO (20% a 35% do VET). Relatório da FAO estabelece que o maior problema em relação às gorduras é o tipo de gordura. O uso de 30% do VET seria o ajuste em relação à redução da proteína. Expressou que a preocupação maior é com a gordura saturada e a gordura trans.

ARG: manifestou surpresa com a proposta de reduzir proteína e aumentar gordura e propõe manter os valores atuais.

PAR: proposta de manter os valores atuais sob o argumento de que também estão de acordo com as recomendações da OMS.

URU: aumentar o valor de gorduras totais não contraria a recomendação da OMS e considera que aumentar gorduras e reduzir proteínas é uma proposta razoável.

- Gorduras trans:

BRA: proposta de VDR de 2 g para gorduras trans, que corresponde a 1% do VET, alinhado à referência da OMS.

ARG: considera que deve manter o estabelecido atualmente na normativa, não declarando %VD para as gorduras trans. Considera, da mesma maneira, que 2 g seria um valor muito alto.

PAR: concorda com 2 g.

URU: concorda com 2 g.

BRA: não considera que o valor de 2 g seja alto, tendo em vista que os países da região têm adotado medidas para redução de gorduras trans. Reiterou que o valor proposto está embasado em referência científica da OMS e lembrou que a gordura trans está presente em gorduras de origem animal.

- Propostas para outros nutrientes:

BRA: proposta de estabelecer VDR para gorduras mono, poli, ômega 3 e 6 e colesterol. Valores:

- a) Gorduras polinsaturadas: proposta de 20 g (10% VE, alinhado à recomendação OMS 6 – 10%);
- b) Gorduras mono: proposta de 20 g, por diferença da gordura total – (saturadas + poli + trans);
- c) Ômega 3: 4.000 mg;
- d) Ômega 6: 18 g;
- e) Colesterol: 300 mg.

ARG: concorda com a inclusão de valores para estes nutrientes. Não concorda com os valores propostos para ômega 3 e ômega 6, que somados superam o VDR de poliinsaturadas.

URU: concorda com a inclusão de valores para estes nutrientes. Para colesterol, não encontraram referência e gostariam de conhecer as referencias para estes nutrientes.

BRA: esclareceu que como observado pela Argentina, a soma dos ômega 3 e 6 supera o VDR de gordura polinsaturada. Esta diferença se deve aos arredondamentos aplicados nos cálculos do VDR.

PAR: vai avaliar internamente, pois considera que o VDR proposto para colesterol é baixo e também quer verificar a diferença entre a soma dos ômega e o VDR de poliinsaturadas.

**VALORES DE INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR) DE
DECLARAÇÃO VOLUNTÁRIA - VITAMINAS E MINERAIS**

Vitamina A (2)	600 µg
Vitamina D (2)	5 µg
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Ácido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg
Ácido pantotênico (2)	5 mg
Cálcio (2)	1000 mg
Ferro (2) (*)	14 mg
Magnésio (2)	260 mg
Zinco (2) (**)	7 mg
Iodo (2)	130 µg
Vitamina K (2)	65 µg
Fósforo (3)	700 mg
Flúor (3)	4 mg
Cobre (3)	900 µg
Selênio (2)	34 µg
Molibdênio (3)	45 µg
Cromo (3)	35 µg
Manganês (3)	2,3 mg
Colina (3)	550 mg

(*) 10% de biodisponibilidade

(**) Biodisponibilidade moderada

NOTAS:

- (1) FAO/OMS –Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.
- (2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 7^a Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001.
- (3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 1999-2001.

BRA: concorda com a alteração do VDR de potássio para 3.500 mg e propõe alteração nos seguintes VDR / IDR:

- vitamina A: 800 mcg de RAE, referência Codex Alimentarius;

- vitamina D: 15 mcg, referência Codex Alimentarius, valor estabelecido para quando há exposição solar mínima, e IOM;
- vitamina C: 100 mg, referência Codex Alimentarius;
- vitamina E: 15 mg, referência IOM, por se aproximar mais às necessidades calculadas para a população brasileira;
- vitamina K: 120 mcg, referência IOM, por se aproximar mais às necessidades calculadas para a população brasileira;
- riboflavina: 1,2 mg, referência Codex Alimentarius;
- niacina: 5 mg de NE, referência Codex Alimentarius;
- riboflavina: 1,2 mg, referência Codex Alimentarius;
- magnésio: 420 mg, referência IOM, por se aproximar mais às necessidades calculadas para a população brasileira;
- zinco: 11 mg, referência Codex e IOM;
- iodo: 150 mg, referência Codex e IOM;
- selênio: 60 mg, referência Codex Alimentarius;
- manganês: 3 mg, referência Codex Alimentarius;

Além disso:

- proposta de incluir VDR para cloro, valor de 2.300 mg, referência IOM por não haver referência no Codex Alimentarius para este nutriente;
- proposta de alterar “ácido fólico” por “folato” para alinhar à expressão utilizada pelo Codex Alimentarius para este nutriente.

ARG: informou que se encontra analisando internamente o tema, considerando as referências internacionais, assim como, os valores estabelecidos no Guia Alimentar da Argentina. Solicitou esclarecimento sobre o racional utilizado pelo Brasil para usar uma referência (Codex) ou outra (IOM) para o VDR. Manifestou particular atenção sobre os valores propostos por Brasil para vitamina K, cloro e magnésio e questionou a necessidade de incluir VDR para cloro.

BRA: esclareceu ter utilizado metodologia estabelecida pelo Codex para avaliar as necessidades da população brasileira. Estes valores foram comparados ao anexo A da GMC nº 46/2003. Em seguida, para os valores obtidos diferentes dos valores constantes no anexo A, foi realizada comparação com os valores do Codex e IOM e verificação do mais próximo para fazer os ajustes.

PAR: concorda com a maioria das propostas feitas pelo BRA, pois são condizentes com a situação nutricional do país.

URU: vai avaliar internamente.

BRA: enviou juntamente com a minuta da memória da reunião virtual ocorrida em 29/10/2019, o racional utilizado para estabelecer os valores propostos e esclareceu que o cloro pode ser adicionado aos alimentos e pode estar presente em outros compostos fonte de nutrientes.

ANEXO B

MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

A) Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção ___ g ou ml (medida caseira)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energéticokcal =....kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras <i>trans</i>	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
“Não contém quantidade significativa de(Valor Energético e/ou o/os nome/s do/s nutriente/s)” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)		

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

B) Modelo Vertical B

	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção ___ g ou ml (medida caseira)	Valor energético ... kcal =kJ		Gorduras saturadas...g	
	Carboidratosg		Gorduras <i>trans</i>g	(Não declarar)
	Proteínasg		Fibra alimentar... g	
	Gorduras totais g		Sódio..... mg	
“Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome dos nutrientes)” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)				

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

C) Modelo Linear

Informação Nutricional: Porção ___ g ou ml; (medida caseira) Valor energético.... kcal =.kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(...%VD); Gorduras totaisg (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras *trans*...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). “Não contém quantidade significativa de(valor energético e/o ao/s nome/s do/s nutriente/s)” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Nota explicativa a todos os modelos:

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

ANEXO II

(numeração conforme proposta de consulta pública do Brasil, a ser ajustada conforme a estrutura final da proposta de revisão da GMC N. 46/3)

NOMES, ORDEM E UNIDADES DE MEDIDA PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Nomes e ordem dos constituintes	Unidades de medida
Valor energético	kcal
Carboidratos	g
Açúcares totais	g
Açúcares adicionados	g

Dissacarídeos específicos	g
Monossacarídeos específicos	g
Poliois totais	g
Poliois específicos	g
Outros carboidratos específicos	g
Proteínas	g
Aminoácidos específicos	mg
Gorduras totais	g
Gorduras saturadas	g
Gorduras trans	g
Gorduras monoinsaturadas	g
Ômega 9	g
Gorduras poli-insaturadas	g
Ômega 6	g
Ômega 3	mg
Ácido linolênico	mg
EPA e DHA	mg
Colesterol	mg
Fibras alimentares	g
Fibras alimentares específicas	g
Sódio	mg
Vitamina A	mcg de RAE
Vitamina D	mcg
Vitamina E	mg
Vitamina K	mcg
Vitamina C	mg
Tiamina	mg
Riboflavina	mg
Niacina	mg de NE
Vitamina B6	mg
Biotina	mcg
Folato	mcg de DFE
Ácido pantotênico	mg
Vitamina B12	mcg
Cálcio	mg
Cloro	mg
Cobre	mcg
Colina	mg
Cromo	mcg
Ferro	mg
Flúor	mg
Fósforo	mg
Iodo	mcg

Magnésio	mg
Manganês	mg
Molibdênio	mcg
Potássio	mg
Selênio	mcg
Zinco	mg
Taurina	mg
Nucleotídeos	mg
Substâncias bioativas	g, mg ou mcg

ANEXO III

REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DAS QUANTIDADES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Faixa de valores dos constituintes	Regras para arredondamento dos valores	Forma de expressão dos valores
Valores maiores ou iguais a 10.	<p>Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro.</p> <p>Quando a primeira casa decimal for maior ou igual 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.</p>	Declarar os valores em números inteiros.
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1.	<p>Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada.</p> <p>Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.</p>	<p>Declarar os valores com um dígito decimal.</p> <p>Quando a primeira casa decimal for 0, declarar em números inteiros.</p>

<p>Valores menores do que 1 e unidades de medida em mg ou mcg.</p>	<p>Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal inalterada.</p> <p>Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a segunda casa decimal para cima em 1 unidade.</p>	<p>Declarar os valores com dois dígitos decimais.</p> <p>Quando a segunda casa decimal for 0, declarar com um dígito decimal.</p>
<p>Valores menores do que 1 e outras unidades de medida.</p>	<p>Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada.</p> <p>Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.</p>	<p>Declarar os valores com um dígito decimal.</p>

ANEXO IV

QUANTIDADES NÃO SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO E DE NUTRIENTES E SUA FORMA DE EXPRESSÃO NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Constituintes	Quantidades não significativas	Condições das quantidades não significativas no produto	Forma de expressão dos valores não significativos
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal.	Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção.	0
		Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção.	≤ 4
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g.	<p>Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção; e</p> <p>Produto possui quantidades não significativas de açúcares totais por 100 g ou ml e por porção; e</p> <p>Produto é sem adição de açúcares; e</p> <p>Nenhum outro tipo de carboidrato é declarado com valores significativos.</p>	0
		<p>Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou</p> <p>Produto possui quantidades não significativas de açúcares totais apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou</p>	$\leq 0,5$

		<p>Produto possui açúcares adicionados; ou</p> <p>Outro tipo de carboidrato é declarado com valores significativos.</p>	
Açúcares totais	Menor ou igual a 0,5 g.	<p>Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção; e</p> <p>Produto é sem adição de açúcares; e</p> <p>Nenhum outro tipo de açúcar é declarado com valores significativos.</p>	0
		<p>Produto possui quantidades não significativas de açúcares totais apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou</p> <p>Produto possui açúcares adicionados; ou</p> <p>Outro tipo de açúcar é declarado com valores significativos.</p>	≤ 0,5
Açúcares adicionados	Sem adição de açúcares	Produto atende aos critérios estabelecidos para o atributo nutricional sem adição de açúcares definidos no Anexo XVII desta Instrução Normativa.	0
	Menor ou igual a 0,5 g	<p>Produto possui açúcares adicionados; e</p> <p>Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml, ou por porção.</p>	≤ 0,5
Lactose	Menor ou igual a 0,1 g.	Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml do alimento tal como exposto à venda.	0
		Para alimentos para fins especiais, o produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml do alimento pronto para o consumo.	0

		Para suplementos alimentares, o produto possui quantidades não significativas de por 100 g ou ml do alimento pronto para o consumo e tal como exposto à venda.	0
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g.	Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção; e Nenhum aminoácido é declarado com valores significativos.	0
		Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou Algum aminoácido é declarado com valores significativos.	≤ 0,5
Gorduras totais	Menor ou igual a 0,5 g.	Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção; e Produto possui quantidades não significativas de gorduras saturadas por 100 g ou ml e por porção; e Produto possui quantidades não significativas de gorduras trans por 100 g ou ml e por porção; e Nenhum outro tipo de gordura e colesterol é declarado com valores significativos.	0
		Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou Produto possui quantidades não significativas de gorduras saturadas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou Produto possui quantidades não significativas de gorduras trans apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou	≤ 0,5

		Outro tipo de gordura e colesterol é declarado com valores significativos.	
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,1 g.	Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção.	0
		Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção.	≤ 0,1
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,1 g.	Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção.	0
		Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção.	≤ 0,1
Colesterol	Menor ou igual a 5 mg.	Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção.	0
		Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção.	≤ 5
Fibras alimentares	Menor ou igual a 0,5 g.	Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção.	0
		Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção.	≤ 0,5
Sódio	Menor ou igual a 5 mg.	Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção.	0
		Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção.	≤ 5

