



ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADOÇANTES

**SIMPÓSIO ABIAD – IMPACTOS NUTRICIONAIS PARA
PESSOAS COM DIABETES**



Declaração do Potencial Conflito de Interesses

Palestrante: Kathia Schmider

Cargo: Coordenadora Técnico-Científica ABIAD

Atuo na ABIAD, que tem como associadas empresas fabricantes de alimentos para fins especiais

Agenda

- Histórico da rotulagem nutricional no Brasil
- Legislação atual – RDC nº 429/20 e INº 75/20
- Rotulagem nutricional para adoçantes / edulcorantes
- Impactos do texto original das normativas para os diabéticos
- Ações da ABIAD / ANAD / SBD junto à ANVISA
- Novo enquadramento dos adoçantes na legislação – RDC nº 818/23
- Oportunidades de melhorias
- Contribuições para melhoria do entendimento das informações



Contextualização sobre regulação da rotulagem nutricional

Regulamentação da rotulagem nutricional

Declaração opcional da tabela nutricional e das alegações nutricionais

Harmonização Mercosul

1994/1998

Res GMC 18/1994

Portarias 27 e 41/1998

Revisão das regras para declaração da tabela nutricional

Declaração obrigatória.

Ampliação dos nutrientes declarados.

1999/2003

PNAN (1999)

RDC 94/2000

RDC 39 e 40/2001

RDC 359 e 360/2003

Adoção de medidas para orientar implementação e realizar ajustes pontuais

Revisão das regras para alegações nutricionais

2003/2012

RE 2.313/2006

RDC 163/2006

RDC 36/2007

RDC 48/2010 e TAC

RDC 34/2011

RDC 31 e 54/2012

Revisão da rotulagem nutricional

Adoção da rotulagem nutricional frontal.

Alterações na tabela nutricional e alegações nutricionais.

2014/2020

RDC 429/2020

IN 75/2020

ROTULAGEM NUTRICIONAL



Contextualização sobre regulação da rotulagem nutricional



ROTULAGEM NUTRICIONAL

Normativas: RDC 429/20 e IN 75/20

Objetivo Geral

Facilitar a compreensão da rotulagem nutricional pelos consumidores brasileiros para a realização de escolhas alimentares

Aperfeiçoar a visibilidade e legibilidade das informações nutricionais

Reduzir as situações que geram engano quanto à composição nutricional



ROTULAGEM NUTRICIONAL

Normativas: RDC 429/20 e IN 75/20

Em vigor desde outubro/2022
e prazo de adequação até outubro/2023

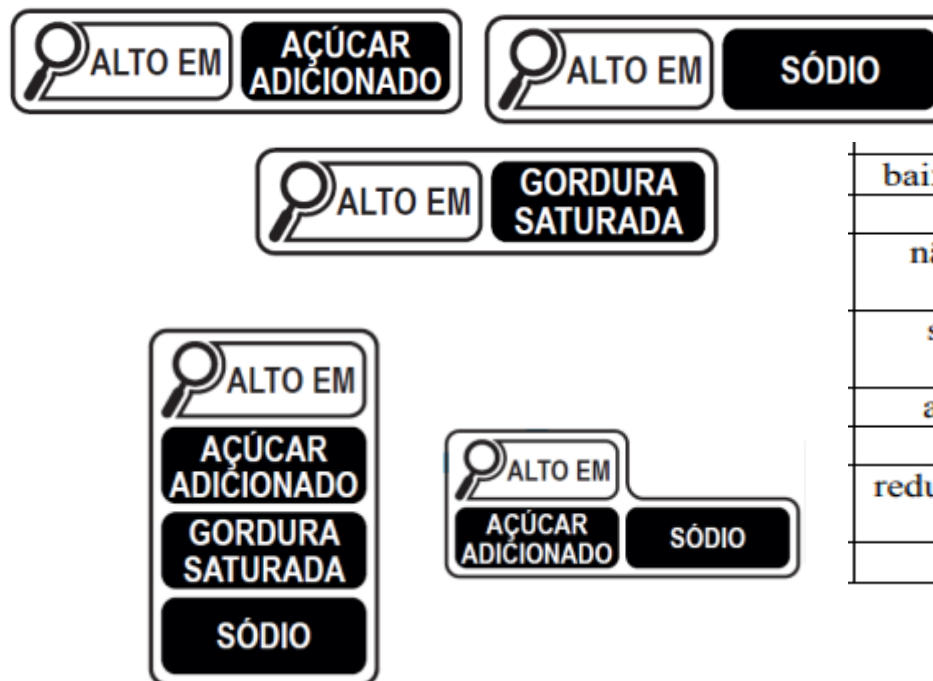
Tabela de Informação Nutricional

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|--|--|
| Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira) | |
| Por 100 g (00 g, %VC*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais: Açúcares totais 00 g (00 g, 0%), 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%) • Fibra alimentar 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 g (00 g, 0%). | |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | |

Rotulagem Nutricional Frontal



Alegações Nutricionais

Termos autorizados para alegações nutricionais

| |
|---|
| baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em... muito baixo em... |
| não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de... |
| sem adição de..., zero adição de..., sem ... adicionado |
| alto conteúdo em..., rico em..., alto teor... Fonte de..., com..., contém... |
| reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em... |
| aumentado em..., mais... |

Critérios Rotulagem Nutricional Frontal



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO XV

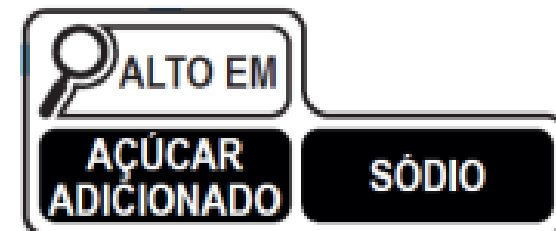
LIMITES DE AÇÚCARES ADICIONADOS, GORDURAS SATURADAS E SÓDIO PARA FINS DE
DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.

IMPORTANTE



BASE CÁLCULO
100 g / 100 ml

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



Rotulagem Nutricional - Nova Legislação e Impactos para a Categoria Adoçantes

O que tornaria a obrigatoriedade da **rotulagem nutricional frontal (Lupa)** um problema nos adoçantes?

Edulcorantes: substâncias diferentes dos açúcares e que conferem sabor doce ao alimento

| EDULCORANTE | PODER DE DULÇOR |
|-------------------------|------------------------------------|
| Acessulfame de Potássio | 200 vezes maior que o açúcar |
| Aspartame | 200 vezes maior que o açúcar |
| Sacarina Sódica | 300 vezes maior que o açúcar |
| Stévia | 200 a 400 vezes maior que o açúcar |
| Sucralose | 600 a 800 vezes maior que o açúcar |



Rotulagem Nutricional - Nova Legislação e Impactos para a Categoria Adoçantes

Adoçantes = Edulcorante (s) + Veículo

Edulcorantes: substâncias diferentes dos açúcares e que conferem sabor doce ao alimento

Sorbitol Aspartame Xilitol
Manitol Maltitol Acesulfame de potássio
Taumatina Lactitol Eritritol Glicosídeos de esteviol Sucralose
Ácido ciclâmico e seus sais Neotame Sacarina e seus sais



Veículo é um diluente essencial em função do sabor intenso dos aditivos edulcorantes e que confere um volume adequado (exemplos **lactose, maltodextrina, sacarose, polidextrose** etc.)



ADOÇANTES DIETÉTICOS E ADOÇANTES DE MESA



Exemplo: adoçante (em pó) em sachês de 800mg, seriam necessários cerca de **125 sachês para atingir 100g (valor para base de cálculos nutricionais)**. E considerando que cada um desses sachês possui o poder adoçante de 2 colheres de chá de açúcar (10g), teremos uma equivalência de 100g de adoçante (125 sachês) = 250 colheres de chá de açúcar

ADOÇANTES DIETÉTICOS E ADOÇANTES DE MESA



| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--|-------|-------|------|
| Porções por embalagem: 50 | | | |
| Porção: 0,6 g (1 envelope) | | | |
| | 100 g | 0,6 g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 369 | 2 | 0 |
| Carboidratos (g) | 92 | 0,6 | 0 |
| Açúcares totais (g) | 92 | 0,6 | |
| Açúcares adicionados (g) | 92 | 0,6 | 1 |
| Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> , fibras alimentares e sódio. | | | |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | |



| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--|--------|---------|------|
| Porções por embalagem: cerca de 1538 | | | |
| Porção: 0,13 mL (4 gotas) | | | |
| | 100 mL | 0,13 mL | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 84 | 0 | 0 |
| Carboidratos (g) | 15 | 0 | 0 |
| Açúcares totais (g) | 0 | 0 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 1928 | 0 | 0 |
| Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> e fibras alimentares. | | | |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | |

ROTULAGEM NUTRICIONAL

Normativas: RDC 429/20 e IN 75/20

Rotulagem Nutricional Frontal

Exceções previstas para os ALIFINS e Suplementos Alimentares

6. Queijos, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem ...
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



Considerações

Condições de uso dos adoçantes

Papel no contexto de dietas com restrições de açúcares e no manejo dietético da diabetes.

Um selo de rotulagem nutricional frontal poderia colocar em dúvida esse benefício e até afastar o consumidor diabético de uma conduta dietética mais adequada, não se descartando a possibilidade deste migrar para o açúcar comum que não conterà a rotulagem nutricional frontal

Impacto e relevância nutricional do uso de adoçantes quando utilizado na substituição do açúcar

Importância da avaliação de estudos de peso científico.

Compreensão e escolhas do consumidor

Os adoçantes mesmo quando formulados com algum tipo de açúcar como veículo do edulcorante, ou mesmo quando compostos por edulcorantes à base de sais, cumprem o seu papel no contexto de dietas com restrições de açúcares e no manejo dietético da diabetes.

ROTULAGEM NUTRICIONAL

Normativas: RDC 429/20 e IN 75/20

Deliberação pela Diretoria Colegiada
(DICOL)



Publicação RDC 429/20 e IN 75/20



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 818, DE 28 DE SETEMBRO DE 2023
(Publicada no DOU nº 188, de 2 de outubro de 2023)

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 819, DE 9 DE OUTUBRO DE 2023
(Publicada no DOU nº 193-B, de 9 de outubro de 2023)

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Resolução RDC n° 818/23

Publicação ANVISA em 02/10/23



[RDC n° 818/2023](#) dispõe sobre os requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos.

Enquadra os adoçantes de mesa e adoçantes dietéticos como aditivos alimentares formulados.

A normativa é resultante de um trabalho da ABIAD junto às suas empresas fabricantes de adoçantes e em parceria com a ANAD (Assoc. Nacional de Atenção ao Diabetes) e SBD (Sociedade Brasileira de Diabetes).

ADOÇANTES DIETÉTICOS E ADOÇANTES DE MESA



| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|----------------------------|-------|-------|------|
| Porções por embalagem: 50 | | | |
| Porção: 0,6 g (1 envelope) | | | |
| | 100 g | 0,6 g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 369 | 2 | 0 |
| Carboidratos (g) | 92 | 0,6 | 0 |
| Açúcares totais (g) | 92 | 0,6 | |
| Açúcares adicionados (g) | 92 | 0,6 | 1 |

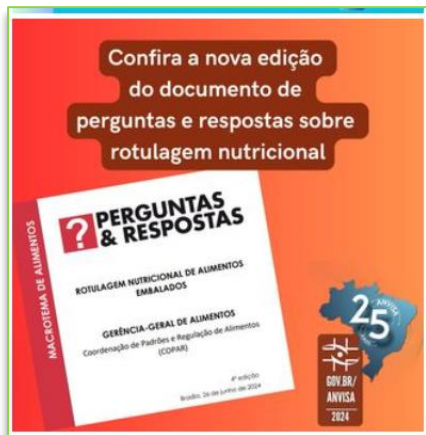
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans*, fibras alimentares e sódio.
 *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--------------------------------------|--------|---------|------|
| Porções por embalagem: cerca de 1538 | | | |
| Porção: 0,13 mL (4 gotas) | | | |
| | 100 mL | 0,13 mL | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 84 | 0 | 0 |
| Carboidratos (g) | 15 | 0 | 0 |
| Açúcares totais (g) | 0 | 0 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 1928 | 0 | 0 |

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans* e fibras alimentares.
 *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Art. 5º, IV, da RDC nº 818/2023 exige que na rotulagem desses produtos seja declarada a advertência "Diabéticos: contém (especificar o mono- e ou dissacarídeos)", quando o produto contiver mono ou dissacarídeos.



GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS
Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos

? PERGUNTAS & RESPOSTAS

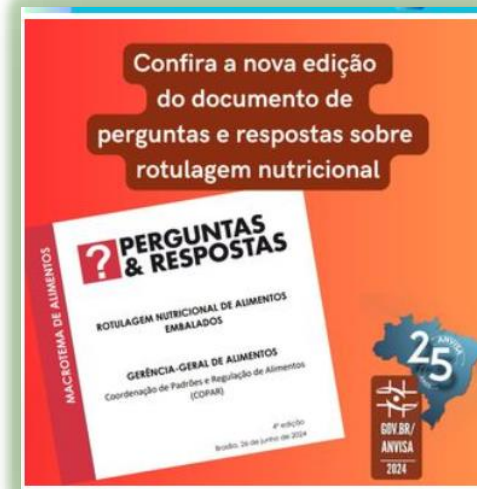
A 4ª edição do Documento de Perguntas e Respostas sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos conta com 207 perguntas e respostas que trazem orientações atualizadas sobre o marco regulatório de rotulagem nutricional de alimentos.

Nesta edição, foram realizadas alterações nas perguntas 44, 45 e 173 sobre a rotulagem nutricional dos **adoçantes** em função das alterações na definição e enquadramento destes produtos realizada pela RDC nº 818/2023.

44. Os adoçantes dietéticos precisam trazer a declaração obrigatória das quantidades de açúcares totais e de açúcares adicionados na tabela nutricional? Sim. Os adoçantes dietéticos tiveram seu enquadramento alterado pela RDC nº 818/2023, passando a ser categorizados como aditivos alimentares formulados ao invés de alimentos para fins especiais. Os adoçantes dietéticos são formulações com um ou mais edulcorantes autorizados, sem adição dos ingredientes sacarose, frutose e glicose, para serem utilizados pelo consumidor para adoçar alimentos ou bebidas. Porém, outros ingredientes permitidos na composição desses produtos podem conter frações desses açúcares ou de outros, como no caso da maltodextrina e da lactose. Convém esclarecer que o art. 5º, IV, da RDC nº 818/2023 exige que na rotulagem desses produtos seja declarada a advertência “Diabéticos: contém (especificar o mono- e ou dissacarídeos)”, quando o produto contiver mono ou dissacarídeos.

ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADOÇANTES

Normativas: RDC 429/20 e IN 75/20



Impactos vs. Oportunidades

2023

AGENDA REGULATÓRIA ANVISA

2024

2025

- ENTENDIMENTO SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL
- LEGIBILIDADE / FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL
- DECLARAÇÃO DE AÇÚCARES ADICIONADOS EM FÓRMULAS INFANTIS E ENTERAIS

AVALIAÇÃO DAS NORMATIVAS
APÓS IMPLEMENTAÇÃO

POSSIBILIDADE DE
REAValiaÇÃO DAS
NORMATIVAS PELA ANVISA

ABERTURA DE NOVA
DISCUSSÃO REGULATÓRIA

PARCERIAS COM OUTRAS ASSOCIAÇÕES DO SETOR DE ALIMENTOS E ENTIDADES / SOCIEDADES / PROFISSIONAIS DA SAÚDE

ABIAD

ABIA, ABIAM,
ABIR, ABIMAPI,
ABICAB, Viva
Lácteos,
ABIFRA, CNI,
entre outras

ANAD, SBD,
SBAN,
UNICAMP,
ITAL, entre
outras

AÇÕES

REUNIÕES COM ANVISA presenciais e virtuais
(exemplos adoçantes, definição de açúcares
adicionados)

Participação em Webinares e diálogos Setoriais

Desenvolvimento do site de “Olho na Lupa”



Adoçantes são seguros. Fato

Conheça as diferenças entre os adoçantes, onde eles são encontrados e a melhor opção para seu paladar e estilo de vida





abiad

Lançamento hub de conteúdo sobre adoçantes

<https://abiad.org.br/hub-edulcorantes/>

- ❖ **Prover** Informações atualizadas sobre adoçantes, com base em ciência
- ❖ **Promover** a conscientização sobre o **uso seguro** como alternativa para o açúcar, para **pessoas** com **diabetes** ou que buscam opções com **menos calorias** e mais equilíbrio na alimentação
- ❖ **Guia de Adoçantes**: um guia completo com tipos, origens e usos
- ❖ **Artigos, estudos** científicos e outros **conteúdos** sobre adoçantes
- ❖ **Opinião** de **especialistas**
- ❖ **Receitas** com adoçantes sem abrir mão da segurança e do paladar.
- ❖ **ABIAD** na **mídia** - matérias sobre adoçantes com participação da associação



Obrigada



abiad

Kathia Schmider
Coordenadora Técnica

areatecnica@abiad.org.br
+55(11)97093-4407

Associação Brasileira da indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres

