

Publ. 21.10.19

ANVISA REVISA NOVAS NORMAS PARA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

Objeto de duas consultas públicas (708 e 709) atualmente em andamento, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA prepara revisão das atuais normas brasileiras de rotulagem nutricional de alimentos.

As duas novas regras de rotulagem dos produtos alimentícios visam ajudar os consumidores na hora de escolher o que levar para casa, além de orientar os produtores a se adequarem às novas exigências e padrões de informação.

Entre outros aspectos, a ANVISA propõe que os fabricantes tornem mais legíveis os dados nutricionais de seus produtos, adotando um modelo de rótulo frontal para os alimentos com alto teor de açúcar adicionado e/ou gordura saturada e/ou sódio. A escolha desses ingredientes se deve ao fato de, segundo pesquisas do Ministério da Saúde, estarem associados às principais doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, doenças cardiovasculares e hipertensão.

A nova regulamentação posta em avaliação pública pela ANVISA também prevê que alimentos com alto teor de sódio, gordura saturada ou açúcar adicionado venham com a ilustração de uma lupa preta em suas embalagens, ressaltando essa informação para que o consumidor não corra riscos.



As futuras normas também determinam que produtos com índice elevado de sódio, gordura saturada ou açúcar adicionado não poderão destacar alegações nutricionais envolvendo tal nutriente e nem poderão mencionar que a quantidade considerada como “alto teor” é reduzida em comparação a outro produto do mesmo fabricante ou concorrente.

Produtos que naturalmente tenham altos índices dos três nutrientes não precisarão adicionar o aviso nas embalagens. Este é o caso do ovo, leite e carne in natura.

Exceções também valem para os alimentos cuja embalagem tenha superfície visível para menor ou igual a 100 cm²; aqueles embalados preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento; bebidas alcoólicas; aperitivos e cervejas sem álcool; vegetais in natura; pescados e frutos do mar embalados in natura (refrigerados ou congelados). Para estes produtos a rotulagem será facultativa.

Além de padronizadas, sempre com letras pretas em fundo branco e em tamanhos pré-determinados, as tabelas nutricionais também terão atualização das referências dos valores diários, além de acréscimo de informação em 100mg/100ml e inclusão de declaração do número de porções por embalagem.

A sugestão da ANVISA foi para que a implementação das novas regras seja feita em duas etapas. A primeira, com prazo máximo de 12 meses de adequação para novos produtos e 30 meses para os que já estão no mercado, institui limites temporários, mais brandos. Em um segundo momento, com prazo máximo de adequação de 42 meses a partir da entrada da norma em vigor, as normas passariam a vigorar com os limites mais rígidos.

A ANVISA, que estima que as novas regras sejam aprovadas até o fim deste ano, o que gera necessidade de acompanhamento do setor para que as empresas possam preparar seus planos de negócio para 2020 e anos posteriores.

Especializado nesta matéria e segmento econômico, o Oliveira Ramos Advogados está à sua disposição para qualquer esclarecimento adicional sobre este e outros temas de atuação do escritório.