

MERCOSUL/GMC/RES N° 18/94

ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

TENDO EM VISTA: O Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, as Resoluções N° 36/93 e N° 91/93 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 24/94 do Subgrupo de Trabalho N° 3, "Normas Técnicas."

CONSIDERANDO

Que a rotulagem nutricional deve apresenta um formato **de** regulamento baseado em **normas** internacionais **de referência, válido no âmbito do MERCOSUL, considerando os enormes benefícios aos consumidores e a tendência de eliminar** obstáculos ao comércio.

Que o Regulamento **aquí tratado é um complemento da** Resolução N° 36/93.

Que este Regulamento Técnico **é de enorme conveniência para a facilitação do** comércio intra e extra MERCOSUL.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 - Aprovar o Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, **em conformidade ao Anexo da** presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições, regulamentares e administrativas necessárias **ao** cumprimento **da** presente Resolução, **pelos** seguintes **órgãos:**

Argentina

Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía, Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
Secretaría de Industria
Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)

Brasil

Ministério da Saúde (MS)
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária (MARA)

Paraguai

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguai

Ministerio de Salud Pública

Art. 3 - **Esta** Resolução entrará em vigor **no dia** 1º de janeiro de 1995.

XIV GMC, Buenos Aires, 3/VIII/1994.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO.

O presente regulamento técnico será aplicado na rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados nos Estados Partes do MERCOSUL, embalados na ausência do cliente e prontos para o consumo. Poderão ser elaboradas disposições mais detalhadas para alimentos modificados, enriquecidos com nutrientes, dietéticos, regimes especiais ou de uso medicinais.

Este Regulamento será aplicado regularmente, sem prejuízo das disposições estabelecidas sobre rotulagem de alimentos embalados, constantes da Resolução GMC N° 36/93 e/ou qualquer outro Regulamento Técnico MERCOSUL específico.

Este Regulamento não se aplica às águas minerais naturais e às demais águas destinadas ao consumo humano, as quais terão regulamentações próprias que lhes permitirão indicar nos rótulos suas características minerais e nutricionais.

A declaração de nutrientes será obrigatória para todos os alimentos, cujas formulações exigem declarações de propriedades nutricionais. A rotulagem nutricional será optativa para todos os demais alimentos.

A rotulagem nutricional não substenderá, deliberadamente, que os alimentos assim rotulados tenham necessariamente, qualquer vantagem nutricional sobre aqueles que não apresentam etiquetagem nutricional.

2. DEFINIÇÕES

1. Rotulagem Nutricional: É toda descrição destinada a informar corretamente ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Compreende dois componentes: (a) Declaração de Nutrientes e (b) Informação Nutricional Complementar.

2. Declaração de Nutrientes: É a relação ou a enumeração normalizada do teor de nutrientes de um alimento.

3. Informação Nutricional Complementar (Declaração de Propriedades Nutricionais): É toda representação que afirme, sugere ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares e especiais, não só em relação ao seu valor energético e teor de proteínas, lipídios, glicídios e fibra alimentar, mas também, de vitaminas e minerais. Não é considerada como declaração de propriedades nutricionais:

(a) a menção de substâncias na lista de ingredientes; (b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional e (c) a declaração **quali ou quantitativa** de alguns nutrientes e ou ingredientes, ou do valor energético **no rótulo, ressalvada as exigências das legislações nacionais, até que se elabore** um Regulamento Técnico MERCOSUL **pertinente**.

4. **Nutriente:** É qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, **no entendimento que:**

(a) proporciona energia; (b) é necessária o crescimento, **ao** desenvolvimento e à manutenção da saúde e da vida; e (c) cuja **carência permite a produção de troca** químicas ou fisiológicas características.

5. **Açúcares:** São todos os mono e dissacarídeos presentes **no** alimento. Não se incluem os poliálcoois.

6. **Fibra Alimentar:** É **todo e** qualquer material comestível de origem vegetal, não hidrolizado pelas enzimas endógenos do trato digestivo humano, determinado segundo o Método **Analítico** 985.29 de AOAC. 15ª Edição, 1990 (Método Enzimático - Gravimétrico).

7. **Lipídios ou Gordura:** São todos os lipídios, incluídos os fosfolipídios.

8. **Glicídios, Carbohidratos ou Hidratos de Carbono:** São todos os **glicídios** metabolizados pelo ser humano, incluindo os poliálcoois.

9. **Proteínas:** Corresponde ao Teor de Nitrogênio Total (Kjeldahl) multiplicado pelo fator correspondente do tipo de alimento.

10. **Ácidos Graxos Saturados:** São os ácidos graxos **que não possuem** dupla ligação, **e são expressos** como ácidos graxos livres.

11. **Ácidos Graxos Mono-Insaturados:** São os ácidos graxos com uma ligação cis **e são** expressos como ácidos graxos livres.

2.12. **Ácidos Graxos Poli-Insaturados:** São os ácidos graxos com duplas ligações cis-cis, separados por grupo metileno, **e** expressos como ácidos graxos livres.

3. DECLARAÇÃO DE NUTRIENTES.

1. **Nutrientes que devem ser declarados.**

1. Quando **se** aplica a declaração de nutrientes, **é** obrigatório **prestar** a

seguinte informação quantitativa:

1. Valor Energético
 2. Os seguintes nutrientes: Proteínas; Glicídios; Lipídios e Fibra Alimentar
 3. A quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça declaração de propriedades nutricionais.
 4. A quantidade de qualquer outro ingrediente considerado importante para manter um bom estado nutricional, segundo exigências dos Regulamentos Técnicos MERCOSUL.
 5. Opcionalmente poderão ser declarados outros nutrientes.
2. Quando autorizado pelo Regulamento Técnico MERCOSUL a menção de informação nutricional complementar pertinente a quantidade ou o tipo de glicídio, deverá ser incluída a quantidade total de açúcares, além do preconizado no subitem 3.1.1. Poderá também ser indicado as quantidades de amido e/ou outros componentes dos glicídios.
 3. Quando autorizado pelo Regulamento Técnico MERCOSUL a menção de informação nutricional complementar relacionada com a quantidade ou o tipo de ácidos graxos, deverão indicar-se as quantidades de ácidos graxos saturados e de ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados, em conformidade com o estipulado na seção 3.3.6.
 4. Além da declaração obrigatória indicada nas subseções 3.1.1., 3.1.2 e 3.1.3, poderão enumerar-se as vitaminas e os minerais que constam no Anexo A.
 5. Quando for aplicada a declaração de nutrientes, somente se indicarão as vitaminas e minerais que estejam presentes em pelo menos 15% da D.D.R. por 100 g, ou 100 ml, do produto para consumo (p.p.c.), ou por porção indicada do produto pronto para o consumo (p.p.c.)
2. Cálculo de nutrientes
 1. Cálculo de energia.

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

Glucídios (exceto poliálcoois)	4 kcal/g - 17kJ/g
Proteínas	4 kcal/g - 17kJ/g
Lipídios	9 kcal/g - 37kJ/g
Álcool (Etanol)	7 kcal/g - 29kJ/g

Ácidos orgânicos	3 kcal/g - 13kJ/g
Poliálcoois	2.4 kcal/g - 10kJ/g
Polidextroses	1 kcal/g - 4kJ/g

Poderão ser usados fatores adequados para outros itens não previstos aqui, os quais serão indicados nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

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.

Poderá utilizar-se um fator diferente quando estiver indicado em um Regulamento Técnico MERCOSUL específico.

3. Cálculo de glucídios.

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

3. Apresentação do conteúdo em nutrientes.

1. A declaração do conteúdo de nutrientes ou de seus componentes deverá ser feita em forma numérica. Não obstante, não se exclui o uso de outras formas de apresentação complementar.

As unidades que deverão ser utilizadas são as seguintes:

- Energia: kcal (e kJ, opcional)
- Proteínas (N x fator): gramas (g) e opcional: % D.D.R.
- Glucídios: gramas (g)
- Lipídios: gramas (g)
- Fibra alimentar: gramas (g)
- Sódio: miligramas (mg)

- Colesterol: miligramas (mg)
 - Vitaminas: miligramas (mg), microgramas (μg), UI, % D.D.R. ou outra forma adequada de expressão.
 - Minerais: miligramas (mg), microgramas (μg), % D.D.R.
2. A informação poderá ser expressa por 100 gramas ou por 100 mililitros, ou ainda, por porção, desde que se indique o número de porções contidas na embalagem.
 3. As quantidades mencionadas deverão ser as correspondentes ao alimento tal como este é apresentado no momento da venda. Pode-se fornecer também informações a respeito do alimento preparado, desde que se indiquem as instruções específicas de preparação com os detalhes necessários e que tais informações se refiram ao alimento em seu estado final, pronto para o consumo.
 4. Para a declaração de nutrientes em função das D.D.R., deverá utilizar-se a informação indicada no Anexo A.
 5. Sempre que for declarado o conteúdo de açúcares e/ou polialcoois e/ou de amido e/ou polidextroses e/ou outros glucídios, esta declaração virá imediatamente após a do conteúdo de glucídios, da seguinte maneira:
 - glucídios.....g, dos quais:
 - . açúcares.....g
 - . polialcoois.....g
 - . amido.....g
 - . polidextroses.....g
 - . outros glucídios....g

A declaração "outros glucídios" refere-se a qualquer outro glucídio, o qual deverá ser claramente identificado.

O conteúdo de açúcares, polialcoois, amido, polidextroses, e outros glucídios poderá ser indicado também como percentagem do total de glucídios.

- 3.3.6. Sempre que for declarada a quantidade e/ou o tipo de ácidos graxos e/ou a quantidade de colesterol, esta declaração deverá vir imediatamente após a

do conteúdo total de lipídios, da seguinte maneira:

- lipídios.....g, dos quais:
- . ácidos graxos saturados:.....g
- . ácidos graxos monoinsaturados:.....g
- . ácidos graxos poliinsaturados:.....g
- . colesterol:.....mg

O conteúdo de ácidos graxos saturados, ácidos graxos monoinsaturados e ácidos graxos poliinsaturados poderá ser indicado também como porcentagem do total de lipídios.

3.4. Tolerâncias e cumprimento

- 3.4.1. Serão estabelecidos limites de tolerância em relação às exigências da Saúde Pública, à estabilidade na armazenagem, à precisão das análises, aos diversos graus de elaboração, e à instabilidade e variabilidade próprias do nutriente no produto e, além disso, considerando o nutriente como adicionado ao produto ou como parte natural do mesmo.
- 3.4.2. Transitoriamente será admitida uma tolerância em $\pm 10\%$ para macronutrientes e de $\pm 20\%$ para micronutrientes, com relação aos valores declarados no rótulo.
- 3.4.3. Os valores que constem na declaração de nutrientes deverão ser valores médios, derivados dos dados especificamente obtidos de análises de amostras representativas do produto que será rotulado.

4. Informação nutricional complementar

1. A informação nutricional complementar deve ter por objeto facilitar a compreensão do consumidor sobre o valor nutritivo de seu alimento e ajudá-lo a interpretar a declaração sobre o nutriente.
2. A informação nutricional complementar somente poderá ser utilizada quando assim estiver indicado em um regulamento técnico MERCOSUL.
3. O uso de informação nutricional complementar nos rótulos dos alimentos deverá ser facultativo e não deverá substituir a declaração dos nutrientes e sim ser acrescentada à mesma.

5. Apresentação.

1. A informação nutricional deverá aparecer agrupada em um só lugar, estruturada em uma tabela e se o espaço permitir, deverá apresentar as cifras em colunas. Se o espaço não for suficiente, utilizar-se-á a forma linear.
2. A informação será colocada em um lugar visível, em caracteres claramente legíveis e indelévels.

ANEXO A

Dose diária recomendada (D.D.R.) ¹²

Proteína, g	50
Vitamina A, µg	800
Vitamina D, µg	5
Vitamina C, mg	60
Vitamina E, mg	10
Tiamina, mg	1,4
Riboflavina, mg	1,6
Niacina, mg	18
Vitamina B6, mg	2
Ácido fólico, µg	200
Vitamina B12µg	1
Biotina, mg	0,15
Ácido pantotênico, mg	6
Cálcio, mg	800
Ferro, mg	14
Magnésio, mg	300
Zinco, mg	15
Iodo, µg	150

NOTAS

(1) Segundo o Codex Alimentarius FAO/OMS Alinorm 93/22. Apêndice II e Diretriz 90/496 da CEE.

(2) Esta tabela poderá ser complementada de acordo às recomendações do National Research Council 10th Edition, 1989.