

## **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 complementarará 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.

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;
2. Aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
3. As especiarias;
4. Às águas minerais naturais e as demais águas destinadas ao consumo humano;
5. Aos vinagres;
6. Ao sal (cloreto de sódio);
7. Café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
8. Aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. Aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
10. As frutas, vegetais e carnes *in natura*, refrigerados e congelados;
11. Aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm<sup>2</sup>. Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

#### 2. Definições

Para fins deste Regulamento Técnico MERCOSUL considera-se:

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

- a) a declaração de valor energético e nutrientes;
- b) declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

2.2. Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

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.

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, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

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

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

2.7. Gorduras ou lipídeos: 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.

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

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

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.

### **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;
- Proteínas;
- Gorduras totais;
- Gorduras saturadas;
- Gorduras *trans*;
- Fibra alimentar;
- Sódio

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:

- 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
- Polióis 2,4 kcal/g - 10 kJ/g

- Polidextroses 1 kcal/g - 4 kJ/g

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:

- 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 ( $\mu\text{g}$ ), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A
- Minerais: miligramas (mg) ou microgramas ( $\mu\text{g}$ ), 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.

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	Serão declarados em números
----------------------------	-----------------------------

100:	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.

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:

Carboidratos .....g, dos quais:

. açúcares.....g

. polióis .....g

. 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.

## 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)

Valor energético	2000 kcal - 8400kJ
Carboidratos	300 gramas
Proteínas	75 gramas
Gorduras totais	55 gramas
Gorduras saturadas	22 gramas
Fibra alimentar	25 gramas
Sódio	2400 miligramas

### 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<sup>a</sup> Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001.
- (3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 1999-2001.

**ANEXO B**

**MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL**

A ) Modelo Vertical A

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Porção ___ g ou ml (medida caseira)</b>		
	<b>Quantidade por porção</b>	<b>% VD (*)</b>
Valor energético	....kcal = ....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 (*)
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> <b>Porção ___ g ou ml</b> (medida caseira)	Valor energético ... kcal = .....kJ		Gorduras saturadas...g	
	Carboidratos .....g		Gorduras <i>trans</i> ....g	(Não declarar)
	Proteínas .....g		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 totais .....g (...%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.