

**PORTARIA Nº 27, DE 13 DE JANEIRO DE 1998**

A Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a necessidade de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os alimentos que utilizarem a INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), constantes do anexo desta Portaria.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

MARTA NOBREGA MARTINEZ

**ANEXO**

**REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR**

Declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes

**1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

O presente Regulamento Técnico se aplica, exclusivamente, à Informação Nutricional Complementar dos alimentos que sejam produzidos, embalados e comercializados prontos para oferta ao consumidor.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas na legislação de rotulagem de alimentos.

O presente Regulamento Técnico não se aplica às águas minerais naturais nem às demais águas destinadas ao consumo humano.

A declaração da Informação Nutricional Complementar é de caráter opcional, nos alimentos em geral, de acordo com os critérios estabelecidos no item 3.

Para cumprir algum atributo previsto no presente Regulamento Técnico é permitida, nos produtos alimentícios, a substituição de ingredientes e ou alteração de parâmetros estabelecidos nos Padrões de Identidade e Qualidade existentes.

**2. DEFINIÇÕES**

**2.1. Informação Nutricional Complementar**

É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e o seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais.

Não se considera Informação nutricional Complementar:

- a) a menção de substâncias na lista de ingredientes;
- b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional;
- c) a declaração quantitativa ou qualitativa de alguns nutrientes ou ingredientes ou do valor energético na rotulagem, quando exigida por legislação específica.

**2.2. As declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes compreendem:**

**2.2.1. Conteúdo de nutrientes**

É a informação nutricional complementar que descreve o nível e ou quantidade de nutriente e ou valor energético contido no alimento.

## 2.2.2. Comparativa

Informação nutricional complementar comparativa é a que compara os níveis de nutrientes e ou valor energético de dois ou mais alimentos.

## 3. CRITÉRIOS PARA A UTILIZAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

3.1. A Informação Nutricional Complementar é permitida, em caráter opcional, nos alimentos em geral.

3.2. A Informação Nutricional Complementar deve referir-se ao alimento pronto para o consumo, preparado, quando for o caso, de acordo com as instruções de rotulagem.

3.2.1. A Informação Nutricional Complementar deve ser expressa por 100g ou por 100 ml do alimento pronto para consumo.

3.3. Não é permitido o uso da Informação Nutricional Complementar que possa levar a interpretação errônea ou engano do consumidor.

3.4. Os critérios quantitativos para a utilização de Informação Nutricional Complementar são aqueles fixados nas tabelas anexas.

3.4.1. Quando a Informação Nutricional Complementar for baseada em características inerentes ao alimento, deve haver um esclarecimento em um lugar próximo à declaração, com caracteres de igual realce e visibilidade, de que todos os alimentos daquele tipo também possuem essas características.

3.4.1.1. O mesmo tratamento deve ser dado quando houver obrigatoriedade legal decorrente de situações nutricionais específicas.

3.5. A utilização da Informação Nutricional Complementar Comparativa deve obedecer às seguintes premissas:

3.5.1. Os alimentos a serem comparados devem ser versões diferentes do mesmo alimento ou alimento similar.

3.5.2. Deve ser feita uma declaração sobre a diferença na quantidade do valor energético e ou conteúdo de nutriente respeitado:

a) A diferença deve ser expressa em percentagem, fração ou quantidade absoluta. Se as quantidades de alimentos comparados forem desiguais, estas devem ser indicadas.

b) A identidade dos alimentos ao qual o alimento está sendo comparado deve ser definida. Os alimentos precisam ser descritos de maneira que possam ser claramente identificados pelo consumidor. O conteúdo de nutriente e ou valor energético do alimento com o qual se compara deve ser calculado a partir de um produto similar do mesmo fabricante; ou do valor médio do conteúdo de três produtos similares conhecidos que sejam comercializados na região; ou de uma base de dados de valor reconhecido.

b.1) a identidade dos alimentos ao qual o alimento está sendo comparado deve ser apresentada por ocasião da solicitação de registro do produto e estar disponível para as autoridades competentes e para atender a consultas do consumidor.

3.5.3. A comparação deve atender:

a) uma diferença relativa mínima de 25%, para mais ou para menos, no valor energético ou conteúdo de nutrientes dos alimentos comparados, e

b) uma diferença absoluta mínima no valor energético, ou no conteúdo de nutrientes, igual aos valores constantes nas tabelas anexas para os atributos "fonte" ou "baixo".

4. Termos a serem utilizados para declarações nutricionais relacionadas ao conteúdo de nutrientes e ou valor energético.

#### 4.1. Declarações relacionadas ao conteúdo absoluto de nutrientes e ou de valor energético.

4.1.1. O termo "LIGHT" ou "LITE" ou LEVE pode ser utilizado quando for cumprido o atributo BAIXO (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.1).

4.1.2. O termo "LOW" ou BAIXO ou POBRE pode ser utilizado quando for cumprido o atributo BAIXO (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.1).

4.1.3. O termo "VERY LOW" ou MUITO BAIXO pode ser utilizado quando for cumprido o atributo MUITO BAIXO (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.1).

4.1.4. O termo "HIGH", RICO, ALTO TEOR ou ALTO CONTEÚDO pode ser utilizado quando for cumprido o atributo ALTO TEOR (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.1).

4.1.5. O termo "SOURCE" ou FONTE pode ser utilizado quando for cumprido o atributo FONTE (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.1).

4.1.6. O termo "FREE", LIVRE, SEM, ZERO, NÃO CONTÉM ou ISENTO, pode ser utilizado quando for cumprido o atributo NÃO CONTÉM (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.1).

4.1.7. O termo SEM ADIÇÃO pode ser utilizado quando for cumprido o atributo SEM ADIÇÃO (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.1).

#### 4.2. Declarações relacionadas ao conteúdo comparativo de nutrientes e ou valor energético

4.2.1. O termo "LIGHT", "LITE", LEVE ou REDUZIDO pode ser utilizado quando for cumprido o atributo REDUZIDO (de acordo com a Tabela de Termos e item 5.2).

4.2.2. O termo "INCREASED" ou "AUMENTADO" pode ser utilizado quando for cumprido o atributo AUMENTADO (de acordo com a Tabela e item 5.2).

#### TABELA DE TERMOS

Atributo	Conteúdo Absoluto de Nutrientes e ou Valor Energético	Termos Estrangeiros Correspondentes
baixo	baixo (pobre, leve)	light, lite, low...
não contém	não contém (livre..., zero..., sem..., isento de ...)	free, no..., without..., zero...
alto teor	alto teor (rico em..., alto conteúdo...)	high..., rich...
fonte de	fonte...	source...
muito baixo	muito baixo	very low...
sem adição de	sem adição de...	no... added
Atributo	Conteúdo Comparativo de Nutrientes e ou Valor Energético	Termos Estrangeiros Correspondentes
reduzido	reduzido...(leve)	light..., lite...
aumentado	aumentado...	increased...

#### 5. CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES E OU VALOR ENERGÉTICO

##### 5.1. Conteúdo absoluto

Valor Energético	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Máximo de 40 kcal (170 KJ) / 100 g (sólidos)
Baixo	Máximo de 20 kcal (80 KJ) / 100 ml (líquidos)
	Máximo de 4 kcal/ 100 g (sólidos)
Não Contém	Máximo de 4 kcal/ 100 ml (líquidos)



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

Açúcares	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Máximo de 5 g de açúcares / 100 g (sólidos)
	Máximo de 5 g de açúcares/ 100 ml (líquidos)
Baixo	e mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente.
	Máximo de 0,5 g de açúcares /100 g (sólidos)
	Máximo de 0,5 g de açúcares / 100ml (líquidos)
Não Contém	e mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente.
Sem Adição de Açúcares	Açúcares não foram adicionados durante a produção ou embalagem do produto, e não contém ingredientes nos quais açúcares tenham sido adicionados e, mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente
Gorduras Totais	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Máximo de 3 g de gorduras / 100 g (sólidos)
Baixo	Máximo de 1,5 g de gorduras/100 ml (líquidos)
	Máximo de 0,5 de gorduras / 100 g (sólidos)
Não Contém	Máximo de 0,5 de gorduras / 100 ml (líquidos)
Gorduras Saturadas	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Máximo de 1,5 g de gordura saturada / 100 g (sólidos)
Baixo	Máximo de 0,75 de gordura saturada / 100 ml (líquidos) e
Gorduras Saturadas	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total
Não Contém	Máximo de 0,1 g de gordura saturada / 100 g (sólidos)



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

	Máximo de 0,1 g de gordura saturada / 100 ml (líquidos)
--	---

Para as informações nutricionais complementares relativas à gordura saturada e colesterol, os ácidos graxos trans devem ser computados no cálculo de gorduras saturadas (quando aplicável).

Colesterol	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Máximo de 20 mg colesterol / 100 g (sólidos)
	Máximo de 10 mg colesterol / 100 ml (líquidos) e
Baixo	Máximo de 1,5 de gordura saturada / 100 g (sólidos)
	Máximo de 0,75 g de gordura saturada / 100 ml (líquidos) e
	Energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total
	Máximo de 5 mg de colesterol / 100 g (sólidos)
	Máximo de 5 mg de colesterol / 100 ml (líquidos) e
Não Contém	Máximo de 1,5 gordura saturada / 100 g (sólidos)
	Máximo de 0,75 g gordura saturada / 100 ml (líquidos) e
	Energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total

Para as informações nutricionais complementares relativas à gordura saturada e colesterol, os ácidos graxos trans devem ser computados no cálculo de gorduras saturadas (quando aplicável)

Sódio	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Máximo de 120 mg sódio / 100 g (sólidos)
Baixo	Máximo de 120 mg sódio / 100 ml (líquidos)
Sódio	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Máximo de 40 mg sódio / 100 g (sólidos)
Muito baixo	Máximo de 40 mg sódio / 100 ml (líquidos)
	Máximo de 5 mg sódio / 100 g (sólidos)
Não Contém	Máximo de 5 mg sódio / 100 ml (líquidos)
Proteínas	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Mínimo de 10% da IDR de referência por 100 g (sólidos)



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

Fonte	Mínimo de 5% da IDR de referência por 100 ml (líquidos)
	Mínimo de 20% da IDR de referência por 100 g (sólidos)
Alto Teor	Mínimo de 10% da IDR de referência por 100 ml (líquidos)
Fibras Alimentares	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Mínimo de 3 g fibras / 100 g (sólidos)
Fonte	Mínimo de 1,5 g fibras / 100 ml (líquidos)
Alto Teor	Mínima de 6 g fibras / 100 g (sólidos)
	Mínimo de 3 g fibras / 100 ml (líquidos)
Vitaminas e Minerais	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Mínimo de 15% da IDR de referência por 100 g (sólidos)
Fonte	Mínimo de 7,5% da IDR de referência por 100 ml (líquidos)
Vitaminas e Minerais	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Mínimo de 30% da IDR de referência por 100 g (sólidos)
Alto Teor	Mínimo de 15% da IDR de referência por 100 ml (líquidos)

## 5.2 Conteúdo COMPARATIVO

Valor Energético	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Redução mínima de 25% Valor Energético Total e diferença maior que
Reduzido	40 Kcal / 100 g (sólidos)
	20 Kcal / 100 ml (líquidos)
Açúcares	
Atributo	Condições no produto para consumo
	Redução mínima de 25% de Açúcares e diferença maior que
	5 g de açúcares / 100 g (sólidos)
Reduzido	5 g de açúcares / 100 ml (líquidos) e mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDOS ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO,



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

	ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente, quando a redução de mais de 25% de açúcar implicar em aumento ou manutenção do valor energético do produto.
<b>Gorduras Totais</b>	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Redução mínima de 25% em Gorduras Totais e diferença maior que
Reduzido	3 g gorduras / 100 g (sólidos)
	1,5 g gorduras/ 100 ml (líquidos)
<b>Gorduras Saturadas</b>	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Redução mínima de 25% em gorduras saturadas e diferença maior que
Reduzido	1,5 g de gordura saturada / 100 g (sólidos)
	0,75 g de gordura saturada / 100 ml (líquidos) e
	Energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total
<b>Colesterol</b>	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Redução mínima de 25% em colesterol e diferença maior que
	20 mg colesterol / 100 g (sólidos)
	10 mg colesterol / 100 ml (líquidos)
Reduzido	e
	Máximo de 1,5 g de gordura saturada/100 g (sólidos) e
	Energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total
	Para as informações nutricionais complementares relativas à gordura saturada e colesterol, os ácidos graxos trans devem ser computados no cálculo de gorduras saturadas (quando aplicável)
<b>Sólido</b>	
Atributo	Condições no produto para consumo
	Redução mínima de 25% em Sódio e diferença maior que
Reduzido	120 mg / 100 g (sólidos)
	120 mg / 100 ml (líquidos)

Proteínas	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Aumento mínimo de 25% do teor de proteínas e diferença maior que
Proteína	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Aumentado	10% IDR / 100 g para sólidos
	5% IDR / 100 ml para líquidos
Fibras	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Aumento mínimo de 25% do teor de fibras alimentares e diferença maior que
Aumentado	3g / 100 g para sólidos
	1,5g / 100 ml para líquidos
Vitaminas	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
	Aumento mínimo de 25% do teor de vitaminas e diferença maior que
Aumentado	15% IDR / 100g para sólidos
	7,5% IDR / 100 ml para líquidos

OBSERVAÇÃO: para efeito de rotulagem, VCT (Valor Calórico Total) e VET (Valor Energético Total) podem ser utilizados como sinônimos.

## 6 - REFERÊNCIAS

- 6.1 Codex Alimentarius Commission. Alinorm 97/22, Appendix II, Guidelines for Use of Nutrition Claims.
- 6.2 Codex Alimentarius Commission. Alinorm 97/22, Appendix II , Table of Condition for Nutrient Content (Part. A).
- 6.3 Codex Alimentarius Commission. Alinorm 97/22, Appendix II, Table of Condition for Nutrient Content (Part. B).
- 6.4 Proposta Brasileira para Regulamento Técnico para Informação Nutricional Complementar, Declarações Relacionadas ao Conteúdo de Nutrientes, Anexo B2, Acta 04/97 MERCOSUL (reunião de novembro de 1997).
- 6.5 Code of Federal Regulations, Part 101, Labeling