MERCOSUL/GMC/RES. Nº 01/12

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções N° 38/98, 56/02, 44/03, 46/03, 47/03, 31/06 e 48/06 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que a informação fornecida pela declaração de propriedades nutricionais complementará as estratégias e políticas de saúde dos Estados Partes em benefício da saúde do consumidor.

Que a informação nutricional complementar facilitará o conhecimento do consumidor sobre as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para a seleção adequada dos mesmos.

Que a informação fornecida ao consumidor deve ser de fácil compreensão.

Que é necessário estabelecer requisitos que regulem a informação nutricional complementar contida nos rótulos, meios de comunicação e em toda mensagem transmitida de forma oral ou escrita sobre os alimentos que sejam comercializados prontos para a oferta ao consumidor, a fim de evitar que tal informação seja falsa, enganosa ou confusa para o consumidor.

Que é conveniente definir claramente a informação nutricional complementar que os alimentos embalados comercializados no MERCOSUL poderão conter, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar barreiras técnicas ao comércio.

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar as barreiras ao comércio geradas pelas diferentes regulamentações nacionais vigentes, em cumprimento ao estabelecido pelo Tratado de Assunção.

O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre informação nutricional complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais)", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º - Os organismos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução são:

Argentina: Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos (SPRel)
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)
Ministerio de Economía y Finanzas Públicas
Secretaría de Comercio Interior

Brasil: Ministério da Saúde (MS)
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguai: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)

Uruguai: Ministerio de Salud Pública (MSP)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP)
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3º - O presente Regulamento será de aplicação obrigatória a partir de 1º de janeiro de 2014.

Art. 4º - A presente Resolução aplicar-se-á no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 5º - Esta Resolução deve ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de 01/XI/2012.

LXXXVII GMC – Buenos Aires, 19/IV/12

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS)

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO:

1.1. O presente Regulamento Técnico se aplica à Informação Nutricional Complementar (INC) contida nos rótulos dos alimentos embalados produzidos e comercializados no território dos Estados Partes do MERCOSUL, ao comércio entre eles e às importações extrazona, embalados na ausência do cliente e prontos para oferta aos consumidores.

1.1.1. Marcas que façam referências a atributos e/ou termos relacionados a INC, somente podem ser usadas em alimentos que atendam aos requisitos estabelecidos no presente Regulamento Técnico.

1.2. O presente Regulamento Técnico se aplica à INC presente em anúncios veiculados por meios de comunicação e em toda mensagem transmitida de forma oral ou escrita, dos alimentos que sejam comercializados prontos para oferta ao consumidor.

1.3. O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas na regulamentação MERCOSUL sobre rotulagem de alimentos embalados e dos requisitos específicos estabelecidos para os alimentos.

1.4. O presente Regulamento Técnico não se aplica aos alimentos para fins especiais (de acordo com o definido no RTM sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados); às águas minerais e às demais águas envasadas destinadas ao consumo humano; e ao sal de mesa; sem prejuízo do estabelecido nos Regulamentos Técnicos específicos.

1.5. Não é permitida a utilização de INC (declarações de propriedades nutricionais) em:

1.5.1. Bebidas alcoólicas.

1.5.2. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

1.5.3. Especiarias.

1.5.4. Vinagres.

1.5.5. Café, erva-mate, espécies vegetais para preparo de chás e outras ervas, sem adição de outros ingredientes que forneçam valor nutricional.

1.6. No caso de vitaminas e minerais, somente podem ser objeto de INC aqueles para os quais esteja estabelecido um valor de Ingestão Diária Recomendada (IDR) na regulamentação MERCOSUL correspondente.

2. DEFINIÇÕES.

2.1. Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

Não se considera INC:

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 no rótulo, quando a mesma é exigida pelas disposições legais vigentes em matéria de alimentos.

2.1.1. As declarações de propriedades nutricionais compreendem:

2.1.1.1. Declarações de propriedades relativas ao conteúdo de nutrientes (Conteúdo absoluto): é a INC que descreve o nível e/ou a quantidade de um ou mais nutrientes e/ou valor energético contido no alimento.

2.1.1.2. Declarações de propriedades comparativas (Conteúdo comparativo): é a INC que compara os níveis do(s) mesmo(s) nutriente(s) e ou valor energético do alimento objeto da alegação com o alimento de referência.

2.2. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas sadias, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável, conforme estabelecido no RTM correspondente a porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.

2.3. Prato preparado semi-pronto ou pronto para consumo: alimento preparado, cozido ou pré-cozido, que não requer adição de ingredientes para seu consumo.

2.4. Ácidos graxos ômega 3: são os ácidos graxos poliinsaturados nos quais a primeira dupla ligação se encontra no terceiro carbono a partir do grupo metil (CH3) do ácido graxo. Para fins deste Regulamento, se consideram como ácidos

graxos ômega 3: o ácido alfa-linolênico, o ácido eicosapentaenóico (EPA), e o ácido docosaexaenóico (DHA).

2.5. Ácidos graxos ômega 6: são os ácidos graxos poliinsaturados nos quais a primeira dupla ligação se encontra no sexto carbono a partir do grupo metil (CH3) do ácido graxo. Para fins deste Regulamento, se considera como ácidos graxos ômega 6 o ácido linoléico.

2.6. Ácidos graxos ômega 9: são os ácidos graxos monoinsaturados nos quais a primeira dupla ligação se encontra no nono carbono a partir do grupo metil (CH3) do ácido graxo. Para fins deste Regulamento, se considera como ácidos graxos ômega 9 o ácido oléico.

2.7. Alimento de referência: é a versão convencional do mesmo alimento que utiliza a INC comparativa e que serve como padrão de comparação para realizar e destacar uma modificação nutricional relacionada, especificamente, ao atributo comparativo "reduzido" ou "aumentado".

2.8. Colesterol: é um esterol que apresenta um núcleo ciclopentanoperidrofenantreno com um grupo hidroxila no C-3 e uma cadeia carbônica no C-17.

2.9. 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.

3. CRITÉRIOS PARA A UTILIZAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

3.1. A declaração da INC é opcional para os alimentos em geral com exceção daqueles mencionados no item 1, sendo obrigatório o cumprimento deste Regulamento quando a mesma for utilizada.

3.2. Todo alimento que apresente INC deve conter a informação nutricional obrigatória, conforme o disposto no RTM correspondente.

3.2.1. A quantidade de qualquer nutriente sobre o qual se faça uma INC deve ser obrigatoriamente declarada na tabela de informação nutricional.

3.2.2. Os valores estabelecidos para o atributo "não contém" são considerados não significativos e devem ser declarados na tabela de informação nutricional como "zero", "0" ou "não contém".

3.2.3. Quando for realizada uma INC sobre a quantidade de açúcares, deve ser indicada na tabela de informação nutricional a quantidade de açúcares abaixo dos carboidratos.

3.2.4. Quando for realizada uma INC sobre o tipo e/ou a quantidade de gorduras e/ou ácidos graxos e/ou colesterol, deve ser indicada na tabela de informação nutricional a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol.

3.3. A INC deve referir-se ao alimento pronto para o consumo, preparado, quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante, sempre que estas propriedades não sejam perdidas.

3.3.1. No caso das declarações realizadas para os atributos "fonte" e "alto teor", não se pode considerar no cálculo da INC a contribuição nutricional dos ingredientes adicionados segundo as instruções de preparo.

3.3.2. No caso de declarações realizadas para os atributos "baixo", "não contém" e "sem adição de", deve ser considerado no cálculo da INC a contribuição nutricional dos ingredientes adicionados segundo as instruções de preparo.

3.3.3. No caso dos alimentos com INC que necessitem ser reconstituídos com adição de outros ingredientes, o rótulo deve apresentar adicionalmente na informação nutricional do alimento pronto para o consumo (preparado), conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante. Ficam excluídos desta obrigatoriedade os produtos que sejam reconstituídos somente com água.

3.4. A INC deve ser atendida na porção do alimento estabelecida no RTM correspondente a porções para fins de rotulagem nutricional.

3.4.1 No caso de alimentos apresentados em embalagens individuais, a INC deve ser atendida tanto no conteúdo da embalagem individual quanto na porção de referência do alimento estabelecida no RTM correspondente.

3.4.2. Nos casos de alimentos apresentados em unidades de consumo ou fracionados, a INC deve ser atendida tanto na porção de referência estabelecida no RTM correspondente como na porção declarada na tabela de informação nutricional.

3.4.3. Nos casos em que um alimento não possuir uma porção estabelecida no RTM correspondente a porções para fins de rotulagem nutricional, deve ser utilizada como referência a porção daquele alimento que por sua característica nutricional seja comparável e/ou similar. Em caso contrário deverá ser utilizada a metodologia empregada para harmonização das porções descritas no Regulamento antes mencionado.

3.4.4. Nos casos dos pratos preparados semi-prontos ou prontos para o consumo, a INC deve ser atendida em 100 gramas ou 100 mililitros do alimento, conforme o caso.

3.5. Os alimentos com INC não podem ser apresentados de maneira que:

3.5.1. Possam levar a interpretação errônea ou engano do consumidor.

3.5.2. Possam incentivar o consumo excessivo de determinados alimentos.

3.5.3. Possam sugerir que sejam nutricionalmente completos.

3.6. Os critérios para a utilização de INC são aqueles fixados nas tabelas estabelecidas nos itens 5.1 e 5.2 do presente Regulamento.

3.7. Quando a INC for baseada em características inerentes ao alimento, deve ser incluído um esclarecimento seguido à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

3.8. Quando houver obrigatoriedade legal de modificar a composição nutricional de um alimento em função de situações nutricionais específicas, o uso de INC deve atender ao disposto no item 3.7.

3.9. Quando um alimento cumprir mais de um atributo, de acordo com as tabelas definidas nos itens 5.1 e 5.2 do presente Regulamento, pode constar no rótulo cada uma das INC correspondentes.

3.10. A utilização de INC comparativa deve obedecer às seguintes condições:

3.10.1. O alimento com INC comparativa deve ser comparado ao alimento de referência.

3.10.1.1. O conteúdo de nutrientes e/ou valor energético do alimento objeto de uma INC comparativa deve ser comparado ao do alimento de referência do mesmo fabricante.

3.10.1.2. No caso de não existir o alimento de referência do mesmo fabricante, deve ser utilizado o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência comercializados no país de processamento e/ou comercialização.

3.10.1.3. A empresa responsável pela realização da INC comparativa deve dispor da documentação sobre a identidade e a composição do(s) alimento(s) de referência utilizado(s) para consulta das autoridades competentes quando solicitado.

3.10.2. No caso de não existir o alimento de referência não se pode utilizar INC comparativa.

3.10.3. Os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo.

3.10.4. No caso dos pratos preparados, a comparação deve ser realizada por 100 gramas ou 100 mililitros do produto.

3.10.5. A identidade do(s) alimento(s) que se compara(m) deve ser definida. Os alimentos com INC comparativa devem indicar no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso.

3.10.6. A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) deve ser expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada junto à INC, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

3.10.7. A comparação deve corresponder ao estabelecido no item 5.2 do atributo correspondente.

4. TERMOS AUTORIZADOS PARA A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS)

4.1. A INC deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

4.1.1. Nos casos em que existam textos em outros idiomas relacionados com a INC que não cumpram com o estabelecido no presente Regulamento, estes não devem estar visíveis no rótulo.

4.1.2. Os termos em inglês autorizados para os respectivos idiomas nos itens 4.2 e 4.3 do presente Regulamento não necessitam ser traduzidos.

4.2. Termos autorizados para as INC relativas ao conteúdo de nutrientes (conteúdo absoluto), sempre que cumpridos os requerimentos estabelecidos no item 5.1.

ATRIBUTO	TERMOS AUTORIZADOS
Baixo	Español: Bajo, leve, ligero, pobre, liviano Português: Baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Não Contém	Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin, exento de..., no aporta..., free..., zero... Português: Não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto Conteúdo	Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor.... Português: Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fonte	Español: Fuente de..., con..., contiene... Português: Fonte de..., com..., contém...
Muito baixo	Español: Muy bajo.... Português: Muito baixo...
Sem adição	Español: Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sin ....agregada/o Português: Sem adição de..., zero adição de..., sem .... adicionado

4.3. Termos autorizados para as INC comparativas (conteúdo comparativo), sempre que cumpridos os requerimentos estabelecidos no item 5.2.

ATRIBUTO	TERMOS AUTORIZADOS
Reduzido	Español: Reducido en...., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., light... Português: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Español: Aumentado en..., ...más de..., más... Português: Aumentado em..., mais...

5. CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS)

5.1. CONTEÚDO ABSOLUTO.

VALOR ENERGÉTICO (*)		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Baixo	Máximo de 40 kcal (170 kJ).	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou

		iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser calculada em 50 g ou 50 ml.
Não contém	Máximo de 4 kcal (17kJ).	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.

(*) Para esses atributos podem ser utilizados opcionalmente, os termos "calorias", "kilocalorias" ou "kcal" como equivalentes ao termo "valor energético".

AÇÚCARES (*)		
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**	
Baixo	Máximo de 5 g de açúcares; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser calculada em 50 g ou 50 ml.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em valor energético", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.	
Não contém	Máximo de 0,5 g de açúcares; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Não contêm na lista de ingredientes açúcares e/ou ingredientes que sejam entendidos como alimentos com açúcares, exceto se estes estiverem declarados com um asterisco, que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte nota: "(*) fornece quantidades não significativas de açúcares"; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em valor energético", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.	

Sem adição de açúcares	1. O alimento não pode conter: 1.1. Açúcares adicionados; 1.2. Ingredientes que contenham açúcares adicionados; e 1.3. Ingredientes que contenham naturalmente açúcares e que sejam adicionados aos alimentos como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce. 2. Não é utilizado nenhum meio durante o processamento, tal como o uso de enzimas, que possa aumentar o conteúdo de açúcares no produto final. 3. O alimento de referência normalmente é elaborado com açúcares adicionados. 4. Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "isento de açúcares", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "contém açúcares próprios dos ingredientes" com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação. 5. Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em valor energético", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

(*) Não é permitida a realização de INC relativa a açúcares específicos.

GORDURAS TOTAIS		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Baixo	Máximo de 3 g de gorduras totais; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser atendida em 50 g ou 50 ml.

	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em valor energético", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.	
Não contém	Máximo de 0,5 g de gorduras totais; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Cumpre com as condições estabelecidas para os atributos não contém gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol, e nenhum outro tipo de gordura é declarado com valores superiores a zero; e	
	Não contêm na lista de ingredientes gorduras, óleos e/ou ingredientes que sejam entendidos como alimentos com gorduras, exceto se estes estiverem declarados com um asterisco, que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte nota: "(*) fornece quantidades não significativas de gorduras"; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em valor energético", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.	

GORDURAS SATURADAS		
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**	
Baixo	Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30g ou 30ml. Para porções menores ou iguais a 30g ou 30ml a condição deve ser atendida em 50g ou 50ml.
	Cumpre com as condições estabelecidas para o atributo "não contém" gorduras trans; e	
	A energia proveniente de gorduras saturadas não deve ser superior a 10% do valor energético total do alimento.	

Não contém	Máximo de 0,1 g de gorduras saturadas com exceção dos leites desnatados, leites fermentados desnatados e queijos desnatados para os quais se aplica um valor máximo de 0,2g; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Cumpre com as condições estabelecidas para o atributo "não contém" gorduras trans.	

GORDURAS TRANS		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Não contém	Máximo de 0,1 g de gorduras trans; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Cumpre com as condições de baixo conteúdo para gorduras saturadas.	

ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 3		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Mínimo de 300 mg de ácido alfa-linolênico ou Mínimo de 40 mg da soma de EPA e DHA; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo" ou "reduzido" em gorduras saturadas, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
Alto conteúdo	Mínimo de 600 mg de ácido alfa-linolênico ou Mínimo de 80 mg da soma de EPA e DHA; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em gorduras saturadas", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um	

	alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 6		
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**	
Fonte	Mínimo de 1,5 g de ácido linoléico; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoléico; e	
	A energia proveniente do ácido graxo linoléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em gorduras saturadas", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
Alto conteúdo	Mínimo de 3 g de ácido linoléico; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoléico; e	
	A energia proveniente do ácido graxo linoléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em gorduras saturadas", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	

ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 9		
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**	
Fonte	Mínimo de 2 g de ácido oléico; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oléico; e	
	A energia proveniente do ácido graxo oléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em gorduras saturadas", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
Alto conteúdo	Mínimo de 4 g de ácido oléico; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no produto correspondem ao ácido graxo oléico; e	
	A energia proveniente do ácido graxo oléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em gorduras saturadas", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	

COLESTEROL		
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**	
Baixo	Máximo de 20 mg de colesterol; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser atendida em 50 g ou 50 ml.

	Cumpre com as condições estabelecidas para o atributo "baixo em gorduras saturadas".	
Não contém	Máximo de 5 mg de colesterol; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Cumpre com as condições estabelecidas para o atributo "baixo em gorduras saturadas".	

SÓDIO		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Baixo	Máximo de 80 mg de sódio.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser atendida em 50 g ou 50 ml.
Muito baixo	Máximo de 40 mg de sódio.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser atendida em 50 g ou 50 ml.
Não contém	Máximo de 5 mg de sódio	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.

SAL	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Sem adição de sal	1. O alimento não pode conter sal (cloreto de sódio) adicionado; 2. O alimento não pode conter outros sais de sódio adicionados; 3. O alimento não pode conter ingredientes que tenham sais de sódio adicionados; 4. O alimento de referência contém sal (cloreto de sódio) ou outro sal de sódio adicionado; 5. O alimento de referência não atende ao atributo "baixo em sódio"; 6. Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "não contém sódio", deve ser declarada no

	rótulo junto à INC, a frase "contém sódio próprio dos ingredientes". com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Mínimo de 6 g de proteínas; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	As quantidades de aminoácidos essenciais do alimento atendem às condições estabelecidas na Tabela I.	
Alto conteúdo	Mínimo de 12 g de proteínas; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	As quantidades de aminoácidos essenciais do alimento atendem às condições estabelecidas na Tabela I.	

FIBRA ALIMENTAR (*)		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Mínimo de 3 g de fibra.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
	Mínimo de 2,5 g de fibra.	Por porção.
Alto conteúdo	Mínimo de 6 g de fibra.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
	Mínimo de 5 g de fibra.	Por porção.

(*) Não é permitido realizar INC sobre fibras alimentares específicas.

VITAMINAS E MINERAIS		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Mínimo de 15% da IDR.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
Alto conteúdo	Mínimo de 30% da IDR.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção

5.2. CONTEÚDO COMPARATIVO

VALOR ENERGÉTICO (*)	
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**
Reduzido	Redução mínima de 25% no valor energético; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo "baixo em valor energético".

(*) Para esses atributos podem ser utilizados opcionalmente os termos "calorias", "kilocalorias" ou "kcal" como equivalentes ao termo "valor energético".

AÇÚCARES (*)		
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**	
Reduzido	Redução mínima de 25% no conteúdo de açúcares e o valor absoluto da diferença deve ser de no mínimo 5 g de açúcares; e	Por 100 g ou 100 ml, conforme o caso, em prato preparado comparado.
		Por porção comparada.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em valor energético", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	

(*) Não é permitida a realização de INC relativa a açúcares específicos.

GORDURAS TOTAIS	
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**
Reduzido	Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras totais; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo "baixo em gorduras totais"; e
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo "baixo ou reduzido em valor energético", deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

GORDURAS SATURADAS	
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**
Reduzido	Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras saturada; e
	A redução não deve resultar em um aumento das quantidades de ácidos graxos trans; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo "baixo em gorduras saturadas; e
	A energia proveniente de gorduras saturadas não representa mais de 10% do valor energético total do alimento.

COLESTEROL	
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**
Reduzido	Redução mínima de 25% no conteúdo de colesterol; e
	O alimento atende às condições estabelecidas para o atributo "baixo em gorduras saturadas"; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo baixo em colesterol.

SÓDIO	
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**
Reduzido	Redução mínima de 25% no conteúdo de sódio; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo "baixo em sódio".

PROTEÍNA	
ATRIBUTO	**CONDIÇÕES**
Aumentado	Aumento mínimo de 25% no conteúdo de proteína; e
	O alimento de referência deve atender as condições estabelecidas para o atributo "fonte de proteínas"; e
	As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada ao alimento atendem às condições estabelecidas na Tabela I.

FIBRA ALIMENTAR (*)	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Aumentado	Aumento mínimo de 25% no conteúdo de fibra alimentar; e
	O alimento de referência deve atender as condições estabelecidas para o atributo "fonte de fibra alimentar".

(*) Não se permite realizar INC sobre fibras alimentares específicas.

VITAMINAS E MINERAIS	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Aumentado	Aumento mínimo de 10% no conteúdo da vitamina ou mineral; e
	O alimento de referência deve atender as condições estabelecidas para o atributo "fonte de vitamina ou mineral" objeto da alegação, conforme o caso.

TABELA I	
Aminoácidos	**Composição de Referência (mg de aminoácido/g de proteína)**
Histidina	15
Isoleucina	30
Leucina	59
Lisina	45
Metionina + cisteína	22
Fenilalanina + tirosina	38
Treonina	23
Triptofano	6
Valina	39

Fonte: FAO/WHO/ UNU Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. WHO Technical Report Series Nº 935. World Health Organization, Geneva, Switzerland. (2007).