O GLOBO
Defesa do Consumidor

Nova regra para rotulagem de alimentos começa a valer a partir deste domingo. Veja tudo o que muda para o consumidor

Produtos com alto teor de sódio, açúcar e gordura saturada terão alerta na embalagem

Por Luciana Casemiro — Rio
08/10/2022 23h00 · Atualizado há um dia



Nova rotulagem. Maioria dos produtos no mercado terá embalagens adaptadas até 9 de outubro do ano que vem — Foto: Roberto Moreyra / Agência O Globo

Todas as bebidas e os alimentos lançados a partir deste domingo no Brasil terão na sua embalagem uma tabela nutricional mais fácil de ler e de comparar com outros produtos, mesmo que sejam de linhas diferentes. Com a nova obrigatoriedade de informar nutrientes por porção de 100g ou 100ml, será possível contrapor, por exemplo, a quantidade de calorias em biscoitos e cereais ou ainda verificar a quantidade de açúcar em um achocolatado e em um iogurte. Além disso, produtos com alto teor de açúcar, sódio ou gordura saturada terão um alerta frontal na embalagem, facilitando a identificação pelos consumidores.

A nova rotulagem tem outras três etapas de implementação e se encerra em 2025. A última fase trata da troca integral das embalagens retornáveis. No entanto, a maior parte dos produtos no mercado deve ter rótulos adaptados às novas exigências até 9 de outubro de 2023, diz Tiago Rauber, coordenador de Padrões e Regulação de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa):

— A maioria das empresas vai ter seus produtos adequados até 2023, pequenos produtores têm prazo até 2024 e retornáveis, até 2025, sendo que as substituições dos vasilhames começarão antes, esse é o prazo final.

Rauber acrescenta que o novo modelo auxiliará o consumidor a decidir o que e como consumir:

— A nova rotulagem facilita a compreensão da informação nutricional dos alimentos e ajuda o consumidor a fazer uma reflexão e uma escolha mais conscientes.



Entenda as mudanças da nova rotulagem de alimentos e bebidas — Foto: Editoria de Arte/O Globo

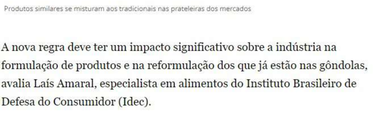
De olho na tabela

A nutricionista Thaísa Leal avalia que a nova rotulagem contribui para a educação nutricional do brasileiro:

— A rotulagem frontal não demanda explicações, é um alerta. Mas isso não quer dizer que os produtos que não tiverem a lupa alertando para o alto teor de sódio, açúcar e gordura são saudáveis. É sempre importante ler a tabela nutricional. Muitos podem ficar no limite para não receber o selo frontal.

Atenção às gôndolas





Produtos similares se misturam aos tradicionais nas prateleiras dos mercados

A nova regra deve ter um impacto significativo sobre a indústria na formulação de produtos e na reformulação dos que já estão nas gôndolas, avalia Laís Amaral, especialista em alimentos do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec).

— Nos países onde esse tipo de alerta já foi implementado nas embalagens, uma das consequências foi a reformulação de produtos para não receber o alerta frontal. No entanto, não necessariamente a redução de açúcar, por exemplo, resultou na substituição por ingredientes mais saudáveis. No Chile, por exemplo, há estudo que mostra o aumento de uso de adoçantes — diz a nutricionista.

João Dornellas, presidente executivo da Associção Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia), ressalta que o setor participou ativamente de todo o processo regulatório conduzido pela Anvisa, com a participação de toda a sociedade — a agência recebeu mais de 20 mil contribuições. E avalia que a nova regra é positiva:

— A nova rotulagem nutricional trará mais informações, com mais clareza, auxiliando os consumidores a fazerem suas escolhas com consciência e autonomia, de acordo com suas necessidades específicas.

Dornellas reforça que, com o objetivo de ajudar os consumidores a compreender os novos rótulos, onze associações ligadas à indústria e ao varejo de alimentos e bebidas lançaram a plataforma Olho na Lupa, composta por um website (olhonalupa.com.br) e canais de redes sociais.

O presidente da Abia pondera, no entanto, que o alerta frontal de alto teor não é uma classificação:

—A rotulagem nutricional frontal não tem o objetivo de classificar alimentos. A lupa tem de ser interpretada em conjunto com tabela de informação nutricional, porque a informação da lupa é baseada em 100g ou 100ml do produto, quantidade que nem sempre será consumida em uma única ocasião.

Ainda não é possível prever o impacto da nova rotulagem nas vendas, mas a professora Alice Amigo, do IAG — Escola de Negócios da PUC-Rio, não tem dúvida de que as novas embalagens vão contribuir para a revisão nas estratégias de marketing e de desenvolvimento de produtos das empresas alimentícias.

— As empresas certamente vão acompanhar de perto a influência dos alertas nas vendas e isso vai ditar o tamanho da influência nos produtos. A lógica hoje é a do cliente, e a tendência é crescente na busca por produtos saudáveis.

Juliana Tardiotti, gerente de Marketing da Predilecta, afirma que haverá sim um impacto no setor. Mas destaca que a informação mais clara implementada pela rotulagem é bem-vinda e que o desenvolvimento de linhas com foco na saudabilidade dos produtos já é uma realidade no mercado:

— Há três anos, a Predilecta lançou os primeiros produtos com zero adição de açúcar e desde então essas linhas vêm se expandindo, acompanhando o crescente interesse do consumidor.

Menos sal e açúcar

Procurada, a PepsiCo —detentora de marcas como Toddynho, Elma Chips e Doritos — disse avaliar que haverá ganhos em transparência e qualidade de informação ao consumidor a partir da implementação da nova legislação de rotulagem.

Segundo a fabricante, a maioria de seus produtos não está classificada como de alto teor de sódio, gorduras e açúcares adicionados, e por isso não terão a lupa frontal em suas embalagens. A empresa, que há dez anos investe em linhas mais nutritivas, diz que, entre 2018 e 2020, só no portfólio de snacks salgados, retirou do mercado quase mil toneladas de sal. No mesmo período, reduziu cerca de 3,9 mil toneladas de açúcares nas bebidas.

Na avaliação da Danone, que participou da construção da norma, as mudanças vão "contribuir com escolhas alimentares mais conscientes". A empresa diz que, desde 2020, quando a regra foi aprovada, trabalha na revisão de suas embalagens, para que todos os "critérios sejam totalmente atendidos no menor prazo possível".

A Danone acrescenta que em seu portfólio, com mais de 300 itens, menos de 4% terão alertas frontais. E destaca que, desde 1999, a marca reduziu mais de 40% do açúcar em seus produtos.

A Nestlé também ressaltou o fato de que "centenas de produtos são renovados ou reformulados, enquanto outros são lançados de acordo com as tendências de consumo e a jornada de saudabilidade". A multinacional disse que, desde 2014, já reduziu mais de 22 mil toneladas de açúcares, mais de 5 mil toneladas de gorduras saturadas e mais de 690 toneladas de sódio em seu produtos.

Procuradas para comentar as novas regras de rotulagem Mondelez, detentora de marcas como Lacta e Nabisco, e M.Dias Banco, de marcas de massas, biscoitos e torradas Vitarella, Fortaleza, Adria e Richester, recomendaram procurar a entidade representativa do setor, a Abia.

Saiba os critérios e veja como ler os rótulos

- **Critério do alerta:** Para receber o alerta frontal, o produto deve ter mais de 15g de açúcar em 100g ou 7,5 ml em 100ml. No caso de gordura, são 6g para sólidos e 3g, líquidos. Para sódio, 600mg e 300mg.
- **Revisão:** A Anvisa começa a estudar este mês, como será feita a análise das novas regras e qual será a periodicidade de revisão dos parâmetros para o alerta.
- **Sem alerta:** A lupa frontal indicando alto teor de sódio, açúcar e gordura saturada é um alerta. Mas os produtos que não têm a lupa na embalagem não necessariamente são saudáveis, daí a importância da leitura da tabela nutricional e da lista de ingredientes.
- **Ingredientes:** As nutricionistas recomendam que além de verificar os alertas e a tabela nutricional, o consumidor confira a lista de ingredientes. Fique atento à ordem, que é decrescente: o primeiro item é o de maior proporção, quanto mais no fim da lista, menor a presença no produto.
- **Ultraprocessados:** Para uma dieta saudável deve-se evitar alimentos ultraprocessados. Para identificá-los, verifique na lista de ingredientes a presença de corantes, aromatizantes e edulcorantes.
- **Glossário:** Laís Amaral, do Idec, destaca que é preciso entender que há muitas palavras que identificam açúcar. Entre elas: glucose de milho, frutose, sacarose, maltose, xarope de malte. O mesmo acontece com a gordura, que pode aparecer como óleo vegetal hidrogenado.

Informação: A indústria alimentícia mantém o site (olhonalupa.com.br) com dados de rotulagem. O Idec tem um especial (idec.org.br/de-olho-nos-rotulos).