

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.
	Cumprir 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 contém 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.
	Cumprir 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.
	Cumprir 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.
	Cumprir 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	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
	Mínimo de 40 mg da soma de EPA e DHA; e	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	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
	Mínimo de 80 mg da soma de EPA e DHA; e	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.	