

**AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DOS RÓTULOS DE BISCOITOS ÀS NOVAS
REGRAS DE ROTULAGEM DA ANVISA: UM ESTUDO EM VOLTA REDONDA,
RJ**

**EVALUACIÓN DE LA IDONEIDAD DE LAS ETIQUETAS DE COOKIES A LAS
NUEVAS NORMAS DE ETIQUETADO DE LA ANVISA: UN ESTUDIO EN VOLTA
REDONDA, RJ**

**ASSESSMENT OF THE SUITABILITY OF COOKIE LABELS TO THE NEW
ANVISA LABELING RULES: A STUDY IN VOLTA REDONDA, RJ**

Amanda Ferreira Alves Rabena

Acadêmica de Nutrição
Centro Universitário Geraldo di Biase
Volta Redonda - RJ - Brasil
<https://orcid.org/0009-0004-2280-973X>
rabena.amandafalves@gmail.com

Vanessa Vasconcelos Fonseca

Centro Universitário Geraldo di Biase
Volta Redonda - RJ - Brasil
Doutora em Ciência dos Alimentos
UFRJ
<https://orcid.org/0009-0006-9417-1303>
nutri.nessavfb@gmail.com

Isabelle Aparecida Gomes de Carvalho

Acadêmica de Nutrição
Centro Universitário Geraldo di Biase
Volta Redonda - RJ - Brasil
<https://orcid.org/0009-0000-9135-8566>
isacarvalho13@hotmail.com

Aline Cristina Teixeira Mallet

Centro Universitário Geraldo di Biase
Volta Redonda - RJ - Brasil
Doutora em Ciência dos Alimentos
UNIRIO
<https://orcid.org/0000-0002-1789-0279>
alinectmallet@gmail.com

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a adequação dos rótulos de biscoitos às novas normas de rotulagem no município de Volta Redonda, RJ. Foram analisadas 45 amostras por meio de um checklist. Os resultados indicaram que apenas 20% das amostras estavam em conformidade com a legislação vigente, enquanto 80% apresentaram uma ou mais não conformidades. Conclui-se, portanto, que a maioria das amostras coletadas não está de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429 e com a Instrução Normativa (IN) nº 75, ambas de 2020, vigentes desde 2022, o que pode comprometer o direito à escolha consciente e saudável dos produtos disponíveis para venda. Dessa forma, torna-se necessária uma fiscalização mais rigorosa por parte dos órgãos competentes e uma maior conscientização por parte dos fabricantes, visando garantir que as normas vigentes sejam devidamente cumpridas.

Palavras-Chave: Rotulagem. Legislação. Direito do consumidor.

RESUMEN

El presente trabajo tuvo como objetivo evaluar la adecuación del etiquetado de galletas a las nuevas normas de etiquetado en el municipio de Volta Redonda, RJ. Se analizaron 45 muestras mediante una lista de verificación. Los resultados indicaron que sólo el 20% de las muestras cumplían con la legislación vigente, mientras que el 80% presentaba una o más no conformidades. Se concluye, por tanto, que la mayoría de las muestras recolectadas no se ajustan a la Resolución del Colegio Colegiado (RDC) nº 429 y a la Instrucción Normativa (IN) nº 75, ambas de 2020, vigentes desde 2022, lo que podría comprometer el derecho a una elección consciente y saludable de los productos disponibles para la venta. Por tanto, es necesaria una supervisión más rigurosa por parte de los organismos competentes y una mayor concienciación por parte de los fabricantes, para garantizar que se cumplen adecuadamente las normas vigentes.

Palavras Clave: Etiquetado. Legislación. Derecho del consumidor.

ABSTRACT

The objective is to evaluate the adequacy of cookie labels to the new labeling standards in the municipality of Volta Redonda, RJ. 45 samples were analyzed using a checklist. The results indicated that only 20% of the samples were in compliance with current legislation, while 80% showed one or more non-conformities. It is concluded, therefore, that the majority of samples collected are not in accordance with the Resolution of the Collegiate Board (RDC) nº 429 and with the Normative Instruction (IN) nº 75, both from 2020, in force since 2022, which could compromise the right to a conscious and healthy choice of products available for sale. Therefore, more rigorous supervision by the competent bodies and greater awareness by manufacturers is necessary, in order to ensure that current standards are properly complied with.

Keywords: Labeling. Legislation. Consumer law.

1 INTRODUÇÃO

Entender corretamente os rótulos de produtos alimentícios e bebidas é fundamental para que os consumidores possam optar por escolhas saudáveis e informadas. Entretanto, a complexidade e a ambiguidade das informações nesses rótulos têm se mostrado um obstáculo frequente para a população. Diante disso, tornou-se necessário melhorar a regulamentação no Brasil para assegurar que os dados nutricionais sejam mais abrangentes e de fácil compreensão.

Após um longo processo de regulamentação, que contou com a colaboração de vários participantes, audiências públicas e encontros técnicos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) deu seu aval em outubro de 2020 à Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429 e à Instrução Normativa (IN) nº 75. A aplicação dessas diretrizes começou em outubro de 2022, com a finalidade de aprimorar a clareza e a compreensão das informações nos rótulos dos produtos alimentares, além de minimizar incidências que possam causar confusão sobre o valor nutricional dos alimentos.

Uma das alterações mais importantes implementadas pela nova norma é a inclusão do ícone de lupa na face frontal das embalagens. Este ícone sinaliza elevados níveis de açúcares, gorduras saturadas e sódio, que podem ser nocivos à saúde quando consumidos em demasia. A nova diretriz estipula que o ícone deve ser claramente visível, localizado na parte superior da parte dianteira do produto, tornando a identificação dessas informações mais ágil para o consumidor.

A tabela nutricional, já familiar aos brasileiros, recebeu modificações para melhorar a sua legibilidade e facilitar a comparação entre diferentes produtos. As novas regras incluem a uniformização do formato, das cores e do tamanho da fonte. Além disso, será obrigatória a distinção entre os açúcares totais e os adicionados, bem como a apresentação do valor energético e dos nutrientes a cada 100 g ou 100 ml, seguindo o que já é adotado em outros países. Essa mudança visa auxiliar na comparação entre os produtos, incluindo a informação sobre o número de porções por embalagem. A tabela deve ser posicionada próxima à lista de ingredientes, evitando áreas cobertas, deformadas ou de difícil visualização. Ademais, deve ser composta apenas por letras pretas sobre fundo branco, a fim de impedir que a indústria utilize cores que dificultem a leitura das informações nutricionais. Tais iniciativas têm o objetivo de tornar as informações nutricionais mais claras e acessíveis, ajudando os consumidores a fazerem escolhas alimentares mais informadas.

Um outro ponto tratado na nova regulamentação refere-se às declarações nutricionais que constam nas embalagens. Essas declarações oferecem informações sobre os aspectos nutricionais benéficos que se relacionam ao valor energético ou ao teor de nutrientes de certos alimentos. Contudo, para aqueles que possuem rotulagem nutricional frontal com o ícone de

lupa, não é permitido apresentar declarações nutricionais na parte superior do painel principal da embalagem. No caso específico dos produtos que têm o símbolo de lupa indicando elevado teor de gordura saturada, não é permitido fazer alegações sobre o total de gorduras, gorduras saturadas, gorduras trans ou colesterol. As demais declarações nutricionais devem ser exibidas exclusivamente na parte inferior da embalagem.

Essas regras passaram a valer 24 meses após sua publicação, ou seja, em 9 de outubro de 2022. Contudo, algumas categorias de alimentos receberam um prazo adicional para se adaptarem, com um limite final até abril de 2024. Em geral, todos os produtos alimentícios abrangidos por essas normativas devem estar em conformidade com as diretrizes estabelecidas na legislação (Brasil, 2020a; 2020b).

Diante desse cenário, é fundamental analisar as transformações que aconteceram desde a implementação das diretrizes, com o propósito de apresentá-las e debatê-las. Pesquisas sobre a rotulagem nutricional desempenham um papel importante na promoção da saúde, na garantia de segurança e na conscientização dos consumidores sobre sua dieta, permitindo que façam escolhas alimentares mais saudáveis (Almeida; Kaminski, 2022).

Este estudo tem como objetivo analisar a conformidade dos rótulos de biscoitos, salgadinhos e doces disponíveis em supermercados de Volta Redonda – RJ, em conformidade com a legislação atual, ou seja, a RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020, que definem os critérios técnicos para a rotulagem nutricional de produtos alimentícios embalados. A correta apresentação dessas informações é crucial, visto que esses itens são amplamente consumidos e aceitos por pessoas de diversas idades, atraindo especialmente os jovens. Ademais, a durabilidade prolongada desses produtos facilita sua produção e distribuição em larga escala, conforme Junior, Gomes, 2006; Perez, Germani, 2007; Rossa *et al.*, 2009, mencionados por Silva *et al.* (2022).

2 METODOLOGIA

Este estudo tem caráter transversal e descritivo, e sua finalidade foi avaliar a adequação dos rótulos de diversas variedades de biscoitos em relação às diretrizes previstas pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) Nº 429 e pela Instrução Normativa (IN) Nº 75, ambas datadas de 8 de outubro de 2020. Neste estudo, foram reunidas informações a partir das embalagens de biscoitos, tanto de sabores salgados quanto doces, por meio de imagens dos produtos. O foco esteve na tabela nutricional, na lista de ingredientes, além dos açúcares adicionados, gorduras e sódio. As amostras foram adquiridas em supermercados localizados na região de Volta

Redonda, RJ. Para a seleção, decidiu-se incluir biscoitos de variadas marcas, tipos e sabores, oriundos de lotes diferentes, com o intuito de assegurar uma análise mais completa e representativa. A coleta e a avaliação dos dados presentes nos rótulos foram executadas através de uma lista de verificação, fundamentada nos elementos estipulados pela legislação atual. Esta lista abrangeu a confirmação da presença obrigatória do total de açúcares, tanto os naturais quanto os adicionados, conforme exigido nas informações destacadas na parte frontal, assim como a quantidade nutricional apresentada por 100 g ou 100 mL. Além disso, foi averiguado se a tabela nutricional, além de indicar os valores por porção (conforme definido no anexo V da IN N° 75/2020), também mostrava essas informações em relação a 100 g ou 100 mL, conforme mencionado no artigo 8° da RDC N° 429/2020. A avaliação também abrangeu o exame da Rotulagem Nutricional Frontal, estabelecida pela RDC N° 429/2020, a qual requer a inserção de um símbolo claro na parte da frente da embalagem, que avisa os consumidores sobre a alta concentração de certos nutrientes, como sódio, açúcares extras e gordura saturada. Por último, foram respeitadas as diretrizes contidas no Anexo XX da IN N° 75/2020, que determinam as características nutricionais relacionadas ao valor calórico, açúcares, lactose, quantidades totais de gorduras, incluindo saturadas e trans, colesterol, sódio, sal, ácidos graxos (ômega 3, 6 e 9), proteínas, fibras, vitaminas e minerais. Para cada um desses componentes, foram levados em conta os critérios de composição e rotulagem, visando assegurar a correta categorização nos atributos de classificação.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste trabalho, foram analisadas 45 amostras de biscoitos, tanto doces quanto salgados, provenientes de 17 marcas disponíveis em várias lojas. Dentre as 45 amostras, 9 produtos (20%) estavam de acordo com a legislação atual, enquanto a maior parte (80%) mostrou uma ou mais irregularidades.

No quadro 1, são apresentadas as principais divergências identificadas na pesquisa.

Quadro 1 - Principais não conformidades encontradas no estudo.

CARACTERÍSTICAS	QUANTIDADE	%	OBSERVAÇÕES
Tabela de informação nutricional	02	5,5	Falta de informação nutricional.
Medidas 100g, 100ml	03	8,3	Fora da gramatura.
Rotulagem Frontal	08	22,2	Sem Lupa
Lista de Ingredientes	27	75	Tamanho da escrita e fundo e cor inadequados.
Alergênicos	03	8,3	Local da informação em cor escura.
Lactose	06	16,6	Não possui advertência.
Aditivos	02	5,5	Cor escura.

Neste trabalho, a principal irregularidade encontrada nas amostras analisadas referiu-se à lista de ingredientes, com uma incidência de 75%. Tanto o tamanho da fonte quanto a cor de fundo utilizadas para destacar os ingredientes estavam em desacordo com as normas vigentes. Além disso, foram detectadas outras irregularidades relevantes na rotulagem frontal (22,2%) e na advertência sobre a presença de lactose (16,6%). A segunda maior discrepância esteve relacionada ao tamanho das porções (8,3%), alergênicos (8,3%), aditivos (5,5%) e na tabela de informações nutricionais (5,5%).

Conforme Feitoza et al. (2020), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) tem a função de assegurar que os rótulos dos produtos comercializados contenham dados corretos e obrigatórios. A exigência dessas informações é determinada, em grande parte, pelas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs), que demandam que fabricantes e vendedores adotem rótulos que informem de maneira completa todos os aspectos importantes dos alimentos. Contudo, frequentemente essas informações não estão apresentadas de forma apropriada.

Os rótulos dos produtos alimentícios fornecem dados nutricionais fundamentais que auxiliam os consumidores na realização de escolhas alimentares mais saudáveis, ajudando a minimizar problemas de saúde relacionados a hábitos alimentares inadequados, como a obesidade e doenças cardiovasculares. As informações contidas nos rótulos precisam ser completas, precisas e informativas, englobando aspectos como qualidade, quantidade, data de validade e outras características do item, para que os consumidores não fiquem em desvantagem pela falta de alguma informação importante, segundo Nascimento, 2004; Pipitone, 2005, mencionados por Gonçalves et al. (2015).

Essa inquietação reflete a posição de Santos et al. (2011), que argumentam que a segurança alimentar é um direito comum, profundamente conectado à dignidade da pessoa humana. O consumidor, neste contexto, é visto como a figura mais fragilizada na dinâmica de consumo, o que o deixa exposto a possíveis abusos.

Considerando que os rótulos de produtos alimentícios são a principal forma de relacionamento dos consumidores com esses itens, é pertinente imaginar que eles devem ser elaborados de forma a facilitar a leitura e a compreensão (SIQUEIRA et al., 2014). A relação de ingredientes, especialmente, é extremamente importante, pois oferece dados essenciais sobre a composição dos alimentos, incluindo os aditivos, tipos de gordura e conservantes empregados em sua fabricação (Bendino *et al.*, 2012).

Neste levantamento, verificou-se que 60% dos itens examinados possuem embalagens com características que dificultam a legibilidade e a compreensão das informações sobre os ingredientes. Foram identificados problemas como tamanho de fonte inadequado e combinações de cores e fundos que tornam a leitura difícil, comprometendo a clareza das informações e, por consequência, a habilidade do consumidor em fazer escolhas mais saudáveis.

Pesquisas similares foram realizadas por Smith e Muradian (2011), que apontaram a presença de listas de ingredientes que eram de difícil entendimento ou que geravam confusão, além de discrepâncias nas informações sobre ingredientes e aditivos que não estavam em conformidade com a legislação. De maneira análoga, um estudo feito por Silva e Cattelan (2022) com 82 participantes mostrou que, apesar de a maioria dos entrevistados possuir ensino superior completo ou incompleto e um quinto deles ter condições de saúde prévias, mais de 50% enfrentaram dificuldades para entender ou expressaram confusão em relação às informações nutricionais dos produtos alimentares. Essa alta porcentagem evidencia a importância das recentes reformas regulatórias que buscam tornar a comunicação nos rótulos alimentares mais clara e acessível.

A inclusão de alimentos com altos níveis de gordura, sódio e açúcar na alimentação humana tem gerado preocupações consideráveis, principalmente no que diz respeito ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis associadas ao consumo prolongado dessas substâncias (Araújo, 2017). Nesse cenário, Martins (2014) menciona uma pesquisa conduzida pela *Consumers International* sobre a rotulagem de produtos alimentícios processados, que demonstrou os benefícios de fornecer informações claras e coerentes nas embalagens. A pesquisa indicou que a maior parte dos participantes enfrentaria dificuldades em identificar as quantidades de sal, açúcar e gordura nos produtos sem uma rotulagem visível na parte frontal.

Contudo, foi observado que, quando as informações nutricionais eram adequadamente ressaltadas na embalagem, a maioria dos consumidores conseguiu avaliar corretamente o conteúdo dos produtos.

Além disso, notou-se que, mesmo após as modificações introduzidas pela Instrução Normativa (IN) Nº 75 e pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) Nº 429, ambas datadas de 2020, ainda existem produtos no mercado que não atendem à nova exigência de incluir a lupa na rotulagem nutricional frontal. Isso evidencia a urgência de uma fiscalização mais intensa e um incremento na conscientização dos fabricantes, com o objetivo de assegurar que as regulamentações sejam seguidas corretamente e que os consumidores possam acessar informações claras e diretas.

A Instrução Normativa (IN) Nº 75 de 2020 (Anexo XVII) detalha exigências específicas para a apresentação e posicionamento da rotulagem nutricional na parte frontal. Dentre essas exigências, é importante ressaltar a inclusão obrigatória de uma lupa à esquerda do bloco informativo "ALTO EM", que deve ter a fonte na cor branca, sobre um fundo preto, em estilo negrito e em letras maiúsculas. O texto deve estar alinhado de forma centralizada, tanto vertical quanto horizontalmente, iniciando a 2Y da borda direita. Ademais, as palavras "AÇÚCAR ADICIONADO", "GORDURA SATURADA" e "SÓDIO" devem obedecer ao mesmo padrão de cor branca com fundo preto, em negrito, em letras maiúsculas e também com alinhamento centralizado.

Os elementos visuais precisam ser organizados de modo a não estarem situados em locais de difícil acesso visual ou que possam ser eliminados ao abrir a embalagem, como nas áreas de selagem ou torção, conforme indicado pela RDC Nº 429 de 2020. Essas normas buscam assegurar que as informações nutricionais estejam facilmente disponíveis ao consumidor, prevenindo que fiquem escondidas ou de difícil leitura, o que favorece uma comunicação mais clara e honesta sobre o valor nutricional dos produtos.

A figura 1 mostra os formatos atuais para a declaração de rotulagem na parte frontal.

Figura 1 – Modelos com alto teor de um ou mais nutrientes.

a) Modelos com alto teor de um nutriente



b) Modelos com alto teor de dois nutrientes



c) Modelos com alto teor de três nutrientes



Os seguintes quesitos de não conformidade encontrados na pesquisa foram a falta de identificação da lactose (16,6%), a omissão de alergênicos (8,3%) e a inadequação no tamanho das porções (8,3%), este último conectado à tabela de informações nutricionais, que contribuiu com 5,5% das não conformidades.

As alergias e intolerâncias alimentares são respostas indesejadas que surgem após o consumo de alimentos ou aditivos (Pastorino *et al.*, 2008). Os alérgenos alimentares mais frequentes, que correspondem a até 90% das reações alérgicas, englobam proteínas do leite de vaca, ovo, amendoim, trigo, soja, peixes, frutos do mar e nozes (Pereira; Moura; Constant, 2008).

As intolerâncias alimentares impactam cerca de 40% da população, especialmente em crianças. A alergia alimentar influencia o sistema imunológico, provocando diferentes sinais e sintomas (Gasparin; Teles; Araujo, 2010). De acordo com a literatura, os sintomas relacionados à intolerância tendem a ser menos graves do que os da alergia alimentar, podendo englobar diarreia, dor abdominal, náuseas, e, em alguns casos, vômitos e inchaço.

No Brasil, a obrigatoriedade de rotulagem de alimentos que contêm alérgenos foi definida em 2015, com a aprovação unânime da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) N° 26/2015 pela ANVISA. Essa medida, que teve a participação da sociedade civil, busca preservar a saúde pública ao prevenir reações adversas ligadas a alergias alimentares. O aumento expressivo na taxa de alergias alimentares no país, que cresceu de três a quatro vezes no número de casos registrados, impulsionou a criação dessa norma. Em seguida, a RDC N° 727, de 1° de

julho de 2022, estabeleceu regras para a identificação de alérgenos nos rótulos, com o objetivo principal de informar os consumidores sobre a presença de substâncias que podem causar alergias nos produtos.

Neste estudo, entre as 45 amostras examinadas, três mostraram deficiências significativas, incluindo textos de leitura complicada e identificação inadequada dos alérgenos, além da falta de avisos claros sobre substâncias que podem impactar pessoas com intolerâncias alimentares. Esses achados corroboram as conclusões de Boscardin (2020), que detectou inconsistências na declaração da presença ou ausência de alérgenos e lactose nos produtos analisados. Além disso, foi notado que, mesmo quando as informações sobre alérgenos estavam disponíveis, elas frequentemente não satisfaziam os critérios estabelecidos pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) Nº 136, de 8 de fevereiro de 2017, a qual recomenda que tais informações sejam apresentadas após a lista de ingredientes, em letra maiúscula, em negrito, com cor contrastante em relação ao fundo do rótulo, e com um tamanho de fonte que não seja menor do que o utilizado na lista de ingredientes.

Essas observações destacam a importância de uma conformidade mais estrita com as regulamentações atuais, garantindo que os dados sobre alérgenos sejam apresentados de forma clara e acessível, salvaguardando a saúde dos consumidores.

As inadequações na rotulagem identificadas nas amostras examinadas afetam diretamente a segurança dos consumidores, principalmente daqueles que enfrentam alergias ou intolerâncias alimentares. A ausência de dados claros e apropriados pode ocasionar reações adversas indesejadas, sublinhando a necessidade de assegurar que todas as informações sobre alérgenos sejam fornecidas de maneira acessível e compreensível.

Para que os consumidores tirem pleno proveito dos dados nutricionais, é fundamental que a rotulagem seja transparente e eficiente. Nesse sentido, a atuação do governo é vital para garantir que as informações sejam de fácil acesso, por meio da formulação e execução de políticas públicas que favoreçam uma correta interpretação das informações nutricionais, além de exigir que as empresas do setor alimentício sigam de forma rigorosa as normas legais. Assim, é viável fornecer ao consumidor rótulos que sejam seguros, claros e diretos.

Em relação à tabela de informações nutricionais, um formato padrão foi definido para a exibição das quantidades, indicado em unidades como 100 mL ou 100 g, juntamente com medidas domésticas e adaptações para diferentes categorias de alimentos. Esse formato tem como objetivo simplificar a comparação entre produtos e assegurar que as informações sejam apresentadas de maneira clara. Ademais, a legislação estipula que o fundo da tabela deve ser na

cor branca, com letras pretas, e que haja uma distinção evidente entre os açúcares totais e os adicionados.

Na avaliação das tabelas de informações nutricionais, constatou-se que três itens, representando 8,3% do total analisado, não estavam em conformidade com a legislação atual. Ademais, 5,5% dos produtos mostraram discrepâncias nas quantidades informadas, não atendendo aos padrões definidos de 100 mL e 100 g. Esses achados evidenciam que, apesar das normas criadas para aprimorar a transparência e a comparabilidade das informações nutricionais, ainda persistem falhas na adesão às regulamentações, o que pode prejudicar a capacidade dos consumidores de realizarem escolhas informadas e precisas.

As Figuras 2 e 3 apresentam os modelos para declaração da Informação Nutricional vigentes.

Figura 2 - Modelo atual para a representação da informação nutricional vertical.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Figura 3 - Modelo atual para a representação da informação nutricional horizontal.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)							
	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Toda informação é crucial para o bem-estar dos consumidores, e é relevante observar que novas regulamentações impactaram diretamente o setor alimentício, obrigando as empresas a modificarem seus rótulos em conformidade com as novas diretrizes. Mesmo após dois anos das mudanças, ainda encontramos uma porcentagem significativa de produtos que não atendem aos padrões exigidos, necessitando de uma supervisão mais rigorosa por parte das autoridades competentes. Segundo um estudo da ANVISA realizado em 2019, a adaptação das indústrias às novas normas de rotulagem nutricional pode elevar a conscientização dos consumidores sobre a relevância dos nutrientes para a qualidade da alimentação e a saúde, o que pode alterar seus hábitos e auxiliá-los a optar por opções alimentares mais saudáveis.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A investigação conduzida neste trabalho mostrou que, apesar da recente regulamentação ter sido criada com o objetivo de oferecer uma compreensão mais clara e acessível das informações nutricionais, a maior parte dos produtos analisados (80%) apresentou algum tipo de irregularidade.

Os achados indicaram que as carências mais significativas estão ligadas à inadequação na relação de ingredientes, à falta de rotulagem na parte frontal com o ícone da lupa e à ausência de avisos sobre componentes como lactose e alérgenos. Essas irregularidades afetam a clareza das informações disponibilizadas aos consumidores, tornando mais difícil a compreensão das propriedades nutricionais dos produtos e, por conseguinte, a realização de escolhas mais informadas e saudáveis.

As deficiências encontradas evidenciam a urgência de uma supervisão mais intensa e de uma melhor conscientização entre os produtores, com o objetivo de assegurar que as regulamentações existentes sejam rigorosamente seguidas. Ademais, destaca-se a relevância de pesquisas contínuas sobre a adequação das informações nutricionais nos rótulos, que podem auxiliar na melhoria da saúde pública, favorecendo decisões alimentares mais conscientes.

Dessa forma, este estudo enriquece a literatura ao apresentar provas de que, mesmo com os progressos na normatização da rotulagem alimentar, persistem obstáculos a serem enfrentados para garantir que todos os produtos cumpram as exigências legais e, conseqüentemente, salvaguardem a saúde dos consumidores.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, G. M.; KAMINSKI, T. A. A nova rotulagem nutricional para alimentos embalados: principais modificações nos rótulos dos produtos alimentícios. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 13 n. 3, p. 13-35, jul./set. 2022.

ARAÚJO, W. D. R. Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de 639 alimentos industrializados no Brasil. **Revista Acadêmica Conecta FASF**, v. 2, n. 1. p. 35-50, 640 2017.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Relatório de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional**. 2019.

BRAESCO, V. DREWNOWSKI, A. Are front-of-pack nutrition labels influencing food choices and purchases, diet quality, and modeled health outcomes? A narrative review of four systems. **Journal Nutrients**. 2023. 15. 205.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2020a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa n° 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2020b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) N° 727, DE 1° DE JULHO DE 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF (2022).

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Resolução RDC n°136, de 8 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF (2017b)

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da União**. 3 jul. 2015; Seção 1.

BOSCARDIN, E.; FIORI, L. S.; VOSGERAU, S. E. P.; MEDEIROS, C. O.; DOHMS, P. O. S.; MEZZOMO, T. R. Análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 8. 2020.

FEITOZA, J. V. F.; OLIVEIRA, A. R. G. Avaliação da rotulagem dos alimentos comercializados no município de Apodi – RN. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental**. 2020. 28-32, jan/mar.

GASPARIN, F. R. S.; TELES, M. J.; ARAUJO, S. C. Alergia á proteína do leite de vaca versus intolerância á lactose: As diferenças e semelhanças. **Revista Saúde e Pesquisa**, v. 3, n. 1, p. 107-114, jan./abr. 2010

GONÇALVES, N. A.; CECCHI, P. P.; VIERA, R. M.; SANTOS, M. D. A.; ALMEIDA, T. C. Rotulagem de alimentos e consumidor. **Revista Nutrição Brasil**, v.14, n.4, 2015

HENGEL, A. J. V. Declaration of allergens on the label of food products purchased on the european market. **Trends in Food Science & Technology**, Oxford, v. 18, n. 2, p. 96-100, 2007.

MARTINS, A. P. B. Rotulagem de alimentos e doenças crônicas: percepção do consumidor no Brasil. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. **Cadernos Idec – Série Alimentos**, São Paulo, Idec, v. 3, 2014.

MARIS, B. R.; JACOB, S. C.; Avaliação do hábito de leitura e da compreensão da rotulagem por consumidores de Niterói, RJ. **Vigil. sanit. Debate**, v.3, n.3. p.122-12, 2015.

PASTORINO, C. A. et al. Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia. Consenso brasileiro sobre alergia alimentar 2007. **Revista Brasileira de Alergia e Imunologia Brasília**, v. 31, n. 2, p. 64-89. 2008.

PEREIRA, A. C. S.; MOURA, S. M.; CONSTANT, P. B. L. Alergia alimentar: sistema imunológico e principais alimentos envolvidos. **Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 29, n. 2, p. 189-200, 2008.

SANTOS, C. M. B. Segurança alimentar e rotulagem de alimentos sob a perspectiva do código de defesa do consumidor brasileiro. **Percursos Acadêmicos**, v.1, n.1 p327-346, jul./dez.2011.

SILVA, A. C. C.; CATTELAN, M. G.; Percepção dos consumidores a respeito da rotulagem nutricional de alimentos embalados. **Revista Científica Unilago**, v. 1, n. 1, 2022.

SILVA, F. N.; FERREIRA, R. C.; OLIVEIRA, T. C.; LEITE, I. A.; MELO, J. O. F.; SILVA, M. R.; MORAIS, H. A. Avaliação da adequação da rotulagem de biscoitos cookies e wafers comercializados em Diamantina – MG. **Ciências Agrárias: o avanço da ciência no Brasil**, v. 4, 2022.

SIQUEIRA, R. S. S.; HAESE, T. D. P.; CARDOSO, C.; MACIEL, J. R.; PIMASSONI, L. S.; MORO, A. S.; SENA, G. G. S.; Avaliação do entendimento e da atitude do consumidor diante das informações veiculadas na rotulagem de produtos alimentícios na Grande Vitória, Espírito Santo. **Nutrire**, v.39, n.2, p. 214-221, 2014.

SMITH, A. L.; MURADIAN, L. B.; Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. **Rev Inst Adolfo Lutz**, v.70, n.4, p.463-72, 2011.