

UniAmérica
Centro Universitário

+ **descomplica**

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIAMÉRICA DESCOMPLICA

CAMPUS NUTRIMENTAL

GABRIELA RODRIGUES DOS SANTOS

CHECKLIST DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS BASEADO NAS
LEGISLAÇÕES BRASILEIRAS VIGENTES

SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

2023

GABRIELA RODRIGUES DOS SANTOS

CHECKLIST DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS BASEADO NAS
LEGISLAÇÕES BRASILEIRAS VIGENTES

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em **Nutrição, do Centro Universitário União das Américas – UniAmérica Descomplica**, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Luana Cristina Paludo

SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

2023

RESUMO

A rotulagem é uma ferramenta utilizada para identificar os requisitos obrigatórios que devem constar no rótulo dos alimentos, em 2020 e 2022 publicou-se leis que atualizaram esses critérios. O presente trabalho tem como objetivo compilar as principais legislações sobre o tema, por meio de um checklist de conformidades e inconformidade. A pesquisa foi realizada por meio de uma revisão de literatura. Elaborou-se um checklist abordando as resoluções 429/2020 e a 727/2022. O checklist de rotulagem de alimentos contou com 75 questões abrangendo todas os tópicos importantes elucidadas nas Resoluções e pode ser utilizado por consultorias de alimentos ou indústrias, afim de obter-se um rótulo com menor número de inconformidades, gerando segurança na aquisição dos dizeres de rotulagem e consequentemente a satisfação do cliente final.

Palavras-chave: Rotulagem; Legislação; Checklist; Resolução.

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO.....	5
1.1.	OBJETIVOS.....	6
1.1.1	Geral.....	6
1.2.1.	Específicos.....	6
2.	METODOLOGIA.....	6
3.	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	7
3.1.	ROTULAGEM X LEGISLAÇÕES.....	7
3.2.	ROTULAGEM ALIMENTAR E O IMPACTO NA INDÚSTRIA.....	8
3.3.	CHECKLIST PARA CRIAÇÃO E ADEQUAÇÃO DE DIZERES DE ROTULAGEM.....	9
3.3.1.	RDC 727/2022 - Rotulagem Geral.....	10
3.3.2	RDC 429/2020 e IN 75/2020 - Rotulagem Nutricional.....	19
3.3.2.1	Tabela Nutricional.....	20
3.3.2.1	Rotulagem nutricional frontal do produto.....	23
	REFERÊNCIAS.....	27
	ANEXOS.....	32
	ANEXO 1 – MODELOS DE TABELA NUTRICIONAL DISPONIBILIZADOS PELA ANVISA.....	32
	APÊNDICE.....	34
	APÊNDICE 1 - CHECKLIST DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS – RDC 727 e 429.....	34

1. INTRODUÇÃO

A rotulagem é definida como toda inscrição, legenda, FIGURA ou toda matéria descritiva, ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002). Os rótulos dos alimentos são utilizados para fornecer informações como: lista de ingredientes, prazo de validade, conteúdo líquido, lote, origem, tabela nutricional, alergênicos, entre outros (BRASIL, 2008).

Os rótulos precisam ser elaborados de maneira clara e com uma linguagem de fácil compreensão, pois, são o principal meio de comunicação das indústrias com os consumidores. As informações contidas neste influenciam os consumidores a fazerem escolhas alimentares assertivas e conscientes (BUENO *et al.*, 2022).

Os atos legislativos, que incluem as leis, portarias, resoluções, instruções normativas, entre outros, são publicadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que está vinculada ao Ministério da Saúde. A primeira norma publicada, que abordou as obrigatoriedades que devem estar presentes nas embalagens dos alimentos, foi determinada pelo Decreto-Lei n.º 986, de 21 de outubro de 1969. O decreto institui padrões alimentares básicos, e define a rotulagem como um dos itens que devem fazer parte do padrão de identidade e qualidade das embalagens.

Existem leis que abordam a rotulagem geral, que dispõem sobre este aspecto nos alimentos embalados, e a nutricional. No decorrer do tempo as legislações vêm sendo atualizadas, um exemplo disto, é a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n.º 360, revogada pela Resolução n.º 429, que entrou em vigor em 8 outubro de 2022, dois anos após publicada.

A nova Resolução torna necessário a atualização dos rótulos que já estavam no mercado até outubro de 2023. A RDC n.º 429/2020 revogou algumas legislações, dentre elas, principalmente, a RDC n.º 360/2003, que trata sobre a rotulagem nutricional. Em contrapartida, a RDC que trata sobre a rotulagem geral, RDC n.º 727/2022, revogou a RDC N.º 259/2002. Portanto, atualmente, as principais leis que abordam a rotulagem dos alimentos, são as resoluções 429/2020 e 727/2022.

Neste contexto, esse trabalho visa ressaltar a importância da rotulagem para indústria de alimentos, analisar as alterações nas novas legislações e criar um checklist. Isto com o intuito de simplificar e facilitar a elaboração e correção dos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor, pois, como previamente mencionado, são muitos atos normativos que envolvem o desenvolvimento de um rótulo.

1.1. OBJETIVOS

1.1.1 Geral

Elaborar um checklist, que aborde os principais critérios e obrigatoriedades das leis de rotulagem vigentes.

1.2.1. Específicos

- Elaborar um checklist que possibilite a padronização na criação de novos dizeres de rotulagem, em relação ao cumprimento das leis vigentes.
- Simplificar a correção de rótulos já existentes.
- Sintetizar o tempo de elaboração de novos rótulos.

2. METODOLOGIA

O trabalho foi realizado por meio de uma revisão de literatura, pesquisa desenvolvida com base em material já elaborado, constituída principalmente de artigos científicos (GIL, 2008). Os critérios de exclusão foram legislações revogadas e materiais publicadas e mais de 10 anos. O projeto abrangeu a elaboração de um checklist, com o intuito de auxiliar a criação e adequação dos rótulos alimentares, frente a legislações vigentes, atualizadas recentemente.

A busca por artigos científicos e legislações, foi realizada utilizando as fontes de pesquisa: *Scielo*, e sites governamentais do Ministério de Saúde, como Agência Nacional de Vigilância Sanitária, visando fazer um levantamento sobre rotulagem alimentar. Os seguintes termos de pesquisa foram utilizados: rotulagem, checklist, legislação, resolução, rótulos e alimentos.

Na biblioteca de alimentos da ANVISA, pode-se encontrar todas as legislações pertinentes a área de alimentos, inclusive as resoluções que tratam sobre rotulagem. Por meio da biblioteca, foram acessadas as Resoluções 727/2022 e 429/2020, e a Instrução Normativa 75/2020, para que fosse criado um compilado dos principais requisitos citados nas mesmas, com o qual foi elaborado o checklist.

O checklist foi elaborado na ferramenta *Excel*® da *Microsoft*®. O documento foi dividido em dois tópicos, o primeiro abordando a RDC 727/2022 e o segundo a 429/2020, cada tópico, foram subdivididos de acordo com as divisões por artigos das legislações. Além disso, o documento contém cinco colunas: a primeira com a numeração dos itens do checklist, para facilitar a localização; a segunda com a descrição do requisito obrigatório; na terceira, 'conforme', na quarta, 'não conforme' e na quinta, 'não aplicável'.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1. ROTULAGEM X LEGISLAÇÕES

O Decreto-Lei n.º 986 de 1969, destacou-se entre as primeiras leis sobre alimentos, que foram publicadas no final da década de 60. Embora seja complementada com outras leis publicadas posteriormente, está permanece vigente, devido à sua abrangência e relevância. Esse decreto contém definições sobre alimentos, procedimentos para o registro e controle, rotulagem, critérios de fiscalização e detecção de alterações.

A primeira tabela nacional de composição de alimentos foi publicada em 1977 pelo Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF), pois, no ano da publicação da lei n.º 986/1969 o conteúdo nutricional dos alimentos ainda era pouco conhecido (FERREIRA, MARQUEZ, 2007).

A preocupação com rótulos contendo afirmações enganosas conferindo aos alimentos efeitos benéficos sem confirmação científica, foi objeto da Portaria nº 42, que estabelecia que os rótulos não devem apresentar dizeres atribuindo aos alimentos propriedades que não possuem.

Em 1998 foram publicadas muitas normas importantes, não somente para a rotulagem de alimentos, mas também com regulamentos que estabelecem critérios para a elaboração de alimentos diferenciados (FERREIRA; MARQUEZ, 2007):

- Portaria nº 42 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (SVS/MS), tornou obrigatória a identificação do lote, do prazo de validade e de instruções sobre o preparo e uso dos alimentos, quando necessário;
- Portaria nº 41 e a nº 42 (já revogadas) reconheceram a importância da regulamentação do conteúdo de nutrientes, ainda que a sua declaração fosse facultativa para os alimentos em geral. A Portaria nº 41 SVS/MS tornou a rotulagem nutricional obrigatória apenas para aqueles alimentos nos quais se quisesse ressaltar alguma propriedade nutricional (informação nutricional complementar);
- Portaria nº 27 SVS/MS, ainda vigente, regulamentando a apresentação da informação nutricional complementar.

Por fim, a última atualização referente a rotulagem geral, foi a publicação da Resolução 727 em 2022, marcada pela consolidação de diversas leis em um único documento. A Resolução 727, abordou as obrigatoriedades e critérios de expressão de alimentos alergênicos, presença de Lactose, 'Nova Fórmula' e advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares.

A rotulagem nutricional, por sua vez, teve a última atualização em 2020 quando foi publicada a Resolução 429/2020. Nesta, vários requisitos foram alterados, destacando-se a formatação da tabela nutricional; e a declaração da rotulagem nutricional frontal, onde determinou-se limites para alguns nutrientes. Estes nutrientes quando em concentrações acima dos valores definidos, devem informar ao consumidor utilizando uma lupa de alto teor ou *Front-of-Package* (FOP), como comumente chamado.

3.2. ROTULAGEM ALIMENTAR E O IMPACTO NA INDÚSTRIA

Uma pesquisa promovida pelo Datafolha, com participação de 2.573 pessoas, mostrou que aproximadamente 48% dos brasileiros não leem as informações do rótulo dos alimentos – como ingredientes e tabela nutricional – e cerca de 52% dos que leem esses dados, 35% entendem apenas “mais ou menos” as informações, 14% dizem que entendem corretamente e 3% não entendem nada (DATAFOLHA, 2016).

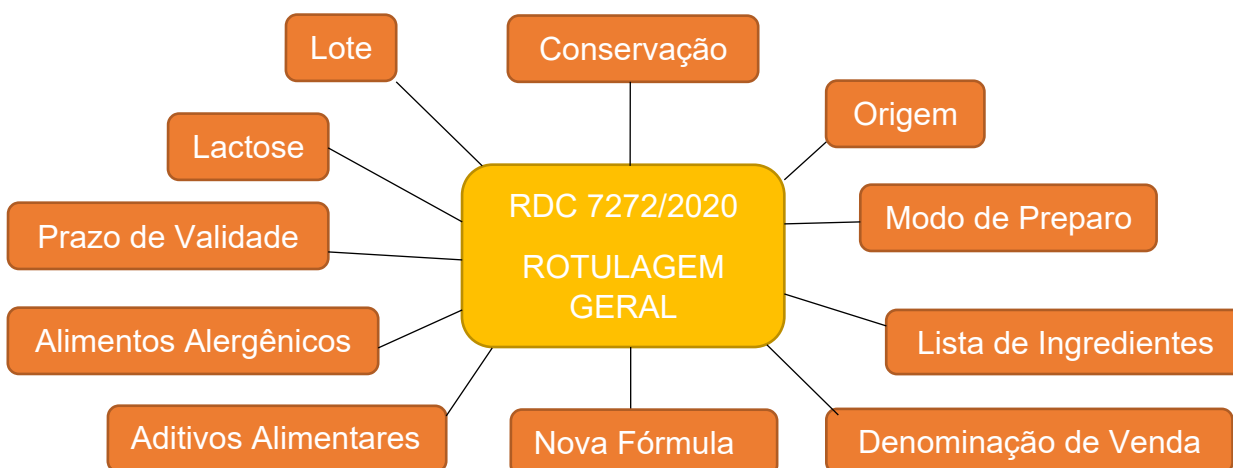
Contudo, para as indústrias os fatores mais impactantes com a nova rotulagem foram a elevação dos gastos sofrido com as alterações (68,8%) como custos de análise laboratorial, análises físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais para avaliar a aceitabilidade do produto. A empresa que possua lupa de alto teor, possivelmente ter marketing negativo (56,7%). Não conseguir elaborar os rótulos até o prazo previsto pela legislação (43,8%). Este impacto foi avaliado por um questionário e uma análise realizada utilizando software SPSS (Pacote Estatístico para Ciências Sociais) (GERALDO, 2023).

Segundo Geraldo *et al.* (2023) as alterações publicadas na resolução 429/2020, poderão impactar o comportamento dos consumidores pela redução do consumo de produtos com alto teor de açúcar, gordura e, ou sódio.

3.3. CHECKLIST PARA CRIAÇÃO E ADEQUAÇÃO DE DIZERES DE ROTULAGEM

O checklist contou com 75 tópicos no total, dividido entre a RDC 727/2022 (Fluxograma 1) e a RDC 429/2020, cada uma delas, citando seus critérios.

Fluxograma 1 – Representação dos tópicos que englobam a rotulagem geral.



Fonte: Brasil, 2022.

A segunda parte, que aborda a resolução 429/2020, foi dividida em dois itens: tabela de informação nutricional e rotulagem nutricional frontal.

3.3.1. RDC 727/2022 - Rotulagem Geral

3.3.1.1. Denominação de venda

Definir qual será o nome do produto, é o primeiro item a ser analisado após a finalização da elaboração de um produto. Este item não pode levar o consumidor ao erro ou engano, deve descrever fielmente qual é o produto que está sendo oferecido. Um exemplo disso, é denominar um hambúrguer *plant based* como 'hambúrguer de frango', sendo que um produto dessa categoria de alimentos, deve ser 100% vegetal, ou seja, não tem frango em sua composição (FIGURA 1).

FIGURA 1 – Embalagem ilustrando uma denominação de venda.



Fonte: Condor, 2018.

Outro exemplo, foi o lançamento dos hambúrgueres de uma grande marca de *fast food* que foram suspensos pelo Ministério da Justiça e Procons da cidade de Niterói no Rio de Janeiro, pois, mencionavam em sua denominação de venda, certos cortes de carne, mas não continham as mesmas em sua composição (PROCON, 2022). O ocorrido, fortaleceu a

relevância da denominação de venda (QUADRO 1) no momento em que é elaborado o rótulo de um produto alimentício.

Quadro 1 – Checklist para a denominação de venda.

1	Denominação de venda	C	NC	NA
1.1	Consta pelo menos uma das denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento			
1.2	Consta no painel principal em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade			
1.3	Não contem palavras ou frases adicionais, junto ou próximas da denominação do alimento, para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano			

Fonte: A autora, 2023.

Além da denominação de venda, opcionalmente, pode ser utilizada a denominação comercial, como um “segundo nome” do produto, neste caso, não há regras específicas. O objetivo da denominação comercial, é tornar o produto mais atrativo para o consumidor, como estratégia de marketing.

3.3.1.2 Lista de ingredientes

Na lista de ingredientes (QUADRO 2), devem constar todos os ingredientes e aditivos utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção, os aditivos alimentares devem estar no final da lista.

Quadro 2 – Lista de ingredientes utilizados na produção do alimento.

2	Lista de Ingredientes	C	NC	NA
2.1	A lista inicia-se com "ingredientes:" ou "ingr.:"			
2.2	Os ingredientes utilizados na formulação do produto, estão descritos em ordem decrescente de proporção			
2.3	Os ingredientes compostos definidos em normas específicas estão declarados como tais, estão entre parênteses e seus ingredientes estão descritos em ordem decrescente de proporção.			
2.4	Os ingredientes compostos que representam menos do que 25% do alimento não estão declarados entre parênteses, exceto pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado.			
2.5	A água e outros ingredientes voláteis evaporados durante a fabricação do alimento não estão ser declarados na lista de ingredientes.			
2.6	Os aditivos alimentares estão declarados no final da lista de ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de nome completo do aditivo alimentar ou número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do <i>Codex Alimentarius</i> (INS)			
2.7	Consta a declaração do aditivo alimentar corante tartrazina (INS 102), que é obrigatória			

2.8	A declaração dos aromatizantes é realizada por meio da função tecnológica (podendo ser acrescida da respectiva classificação)			
-----	---	--	--	--

Fonte: A autora, 2023.

Todos os ingredientes que compõem o produto devem ser listados na íntegra, sem omissão, para que os consumidores que possuem intolerância ou alergia a algum alimento possam evitar consumo e os possíveis danos à saúde.

3.3.1.3 Alergênicos alimentares

Existem vários alimentos causadores de alergias alimentares, dentre eles, a ANVISA definiu quais devem obrigatoriamente ser declarados na embalagem. Os ingredientes que devem ser declarados são: o trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas; Crustáceos; Ovos; Peixes; Amendoim; Soja; Leites de todas as espécies de animais mamíferos; Amêndoa; Avelãs; Castanha-de-caju; Castanha-do-Brasil ou Castanha-do-Pará; Macadâmias; Nozes; Pecãs; Pistaches; Pinoli; Castanhas e Látex Natural (BRASIL, 2022). Alguns critérios devem ser seguidos para declaração da informação, como a localização, tamanho, cor (QUADRO 3).

Quadro 3 – Itens presentes no tópico de alergênicos alimentares

3	Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares	C	NC	NA
3.1	Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, contém as seguintes advertências: "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" ou "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" OU "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS"			
3.2	Caso não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares, é declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"			
3.4	Os alérgenos alimentares estão agrupados imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração: caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes (para embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² a altura mínima dos caracteres é de 1 mm)			

Fonte: A autora, 2023.

Segundo a Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (2009), quando um indivíduo possui alergia alimentar, o organismo pode reagir

imediatamente, levar horas ou até dias para apresentar sintomas após a exposição ao alimento causador da alergia. As reações mais comuns ocorrem na pele, como urticária, inchaço, coceira e eczema; e no aparelho gastrointestinal, como diarreia, dor abdominal, vômitos, náuseas e refluxo.

3.3.1.4 Presença de Lactose

A intolerância à lactose (IL), pode ser grave dependendo da concentração de lactase intestinal e a sensibilidade aos sintomas, como dor abdominal, inchaço e diarreia. Se trata de uma condição causada pela insuficiência em expressar adequadamente a principal fonte de carboidratos do leite em galactose e glicose, no intestino delgado (DECKER *et al.*, 2022).

Quadro 4 – Requisitos necessários para alimentos que podem conter a presença de lactose

4	Advertência sobre lactose	C	NC	NA
4.1	Para alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 miligramas por 100 gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda, contém a advertência "CONTÉM LACTOSE".			
4.2	A advertência está imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração: caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes (para embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² a altura mínima dos caracteres é de 1 mm)			

Fonte: A autora, 2023.

3.3.1.5 Rótulo para alimentos com formulação nova

A declaração de nova fórmula, contempla alterações que resultem na modificação de pelo menos um dos seguintes dizeres na rotulagem, conforme o quadro e tópicos abaixo (ANVISA, 2022):

Quadro 5 – Identificações necessárias para novas fórmulas

5	Nova fórmula	C	NC	NA
5.1	Para alimentos que sofrerem alterações na sua composição (lista de ingredientes, lista de alergênicos, quadro nutricional, alteração na presença ou ausência de glúten e/ou lactose,) contém uma das seguintes declarações: "NOVA FÓRMULA", "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA".			
5.2	A declaração está no painel principal com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração: caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes (para embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² a altura mínima dos caracteres é de 1 mm)			

Fonte: A autora, 2023.

1. Lista de ingredientes: adição ou exclusão de ingredientes, alteração na ordem de declaração dos ingredientes e a alteração da quantidade declarada de ingredientes;
2. Tabela nutricional: adição ou exclusão de nutrientes da tabela e a alteração dos valores nutricionais declarados;
3. Advertência sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;
4. Presença de lactose;
5. Presença ou ausência de glúten;

A
 presente do painel
 expressa por meio
 "NOVA
 NOVA RECEITA",
 QUADRO 5, e
 FIGURA 2 –
 expressão 'Nova



declaração deve estar principal, e pode ser de "NOVA FÓRMULA", "COMPOSIÇÃO" ou como descrito no ilustrado na FIGURA 2.

Embalagem ilustrando a
 'Receita'.

Fonte: Condor, 2018.

Essa declaração, quando realizada corretamente pelo fornecedor, transmite maior credibilidade e confiabilidade ao consumidor. A modificação na composição do produto, pode ser algo positivo ou negativo, por exemplo, não seria interessante para o consumidor a redução da quantidade de chocolate presente em um bolinho, mas o mesmo, tem direito de saber caso ocorra.

3.3.1.6 Aditivos alimentares

Os aditivos alimentares são definidos como todo ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, com o objetivo de alterar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais. A adição dos aditivos pode ocorrer durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Estes devem ser declarados no final da lista de ingredientes, descrevendo a função tecnológica principal do aditivo no alimento, e pelo menos mais uma das seguintes informações (BRASIL, 2023).

1. Nome completo do aditivo alimentar;
2. Número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do *Codex Alimentarius* (INS).

A função tecnológica dos 24 aditivos alimentares existentes, é estabelecida no Anexo I da Instrução Normativa da Resolução nº 778, de 1º de março de 2023, sendo elas: acidulante, agente carreador, agente de firmeza, agente de massa, antiespumante, antioxidante, antiulectante, aromatizante, conservante ou conservador, corante, edulcorante, emulsionante ou emulsificante, espessantes, espumante, estabilizante, estabilizante de cor, fermento químico, gelificante, glaceante, melhorador de farinha, realçador de sabor, regulador de acidez, sequestrante e umectante.

Quadro 6 – Critérios dos aditivos alimentares

6	Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares	C	NC	NA
6.1	Os alimentos adicionados de aditivos alimentares edulcorantes que sejam polióis contém a advertência "Este produto pode ter efeito laxativo", em negrito, quando a previsão razoável de consumo diário for superior a 20 gramas de manitol, 50 gramas de sorbitol ou 90 gramas de outros polióis que possam ter efeito laxativo.			
6.2	Os alimentos adicionados do aditivo alimentar edulcorante aspartame contém a advertência "Contém fenilalanina", em negrito.			

Fonte: A autora, 2023.

Em 2020 foram divulgadas pesquisas, apontando que o consumo de alimentos processados, aumenta em 26% a chance de desenvolvimento de obesidade e eleva em 23% o risco de sobrepeso, além de elevar em 79% o risco de desenvolver doença cardíaca, acidente vascular cerebral e diabetes, e colesterol em 102% (BRASIL, 2022). Em 2025, estima-se que 2,3 bilhões de adultos no mundo estejam acima do peso, sendo 700 milhões de indivíduos

com obesidade. No Brasil, essa doença crônica aumentou de 11,8% em 2006 para 20,3% em 2019, sendo 72% nos últimos treze anos (ABESO, 2023).

Em sua maioria, os alimentos ultraprocessados são compostos vários aditivos alimentares, até mesmo para uma conservação mais duradoura. Por meio de pesquisas, confirmou-se, que o consumo de aditivos aumenta o risco de desencadear doenças crônicas entre outras complicações, até mesmo câncer (SANTANA; MARISTELA, 2021).

3.3.1.7 Rastreabilidade do produto

A origem (QUADRO 7) fornece dados de identificação da empresa fabricante do produto adquirido. Junto a origem, deve constar a informação do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), onde o consumidor tem a possibilidade de contatar o fabricante, para obter informações sobre a empresa, o produto, a marca, e até mesmo realizar sugestões, reclamações ou elogios (BRASIL, 2019).

Quadro 7 – Identificação de origem do produto

7	Identificação de origem	C	NC	NA
7.1	Para a identificação da origem é utilizada uma das seguintes expressões: "Fabricado em...", "Produto ..."; ou "Indústria ..."			
7.2	Contém o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca			
7.3	Contém endereço completo			
7.4	Contém país de origem e município			
7.5	Contém o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente			
7.6	Contém o nome (razão social) e o endereço do importador, no caso de alimentos importados			

Fonte: A autora, 2023.

A Associação Brasileira de Automação (2020), descreve o quanto é importante identificar o lote do produto (QUADRO 8), para que possibilite sua rastreabilidade, em centros de distribuição, supermercados ou pontos de venda. Além disso, o consumidor final se sentirá mais seguro em adquirir uma mercadoria que possui identificação.

Quadro 8 – Lote

8	Identificação de lote	C	NC	NA
8.1	A declaração da identificação do lote é realizada de forma visível, legível e indelével, por meio: da letra "L" seguida de um código chave ou da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano			

Fonte: A autora, 2023.

Os benefícios da identificação do produto vão desde a localização do lote em caso de extravio, gestão de estoque eficiente, agilidade no controle de estoque, redução de erros de logística, informações completas sobre produções específicas, até o recall mapeado, entre outros.

A maioria das grandes empresas já tiveram que passar por recall após apresentarem uma não conformidade de acordo com as



maioria das empresas já passaram por recall após apresentarem conformidade de regras

estabelecidas pela ANVISA. Muitas vezes é necessário o recolhimento imediato dos produtos, um exemplo disso, foi quando uma empresa famosa pela produção de ketchup realizou voluntariamente o recall de um lote de Milho Verde de uma de suas marcas (FIGURA 3). Havia risco de contaminação de bactéria que causa vômito e infecção, a identificação dos produtos possivelmente contaminados, foi simplificada por meio do lote.

FIGURA 3 – Embalagem ilustrando descrição de lote e validade.

Fonte: Condor, 2018.

3.3.1.8 Prazo de validade e conservação

O prazo de validade (QUADRO 9), tempo de prateleira ou *shelf life* dos produtos alimentícios, são determinados por meio de vários estudos, onde geralmente os alimentos são estocados e submetidos a temperatura ambiente e temperaturas elevadas (testes acelerados), por períodos distintos. São analisados e avaliados alguns parâmetros críticos por meio desses testes (FOOD SAFETY BRAZIL, 2014):

- Crescimento bacteriano;
- Aumento ou diminuição de pontuação em avaliação organoléptica;

- Perda de nutrientes;
- Alteração de sabor por oxidação ou hidrólise de gorduras;
- Ganho ou perda de umidade, com alteração de textura;
- Aumento na concentração de estanho e chumbo (produtos enlatados).

Quadro 9 - Validade

9	Prazo de validade	C	NC	NA
9.1	A validade é precedida por uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val.: ...", "vence...", "vencimento...", "vto: ...", "venc. :..." ou "consumir preferencialmente antes de..."			
9.1	Contém o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses			
9.3	Contém o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses			
9.3	É realizada em algarismos, em ordem numérica não codificada, exceto pelo mês que pode ser abreviado por meio das suas três primeiras letras			

Fonte: A autora, 2023.

Por meio da validade é possível prever quanto tempo um alimento é considerado seguro para ser consumido segundo o fabricante. Alimentos vencidos podem conter várias bactérias potencialmente causadoras de intoxicação alimentar. A intoxicação normalmente causa sintomas como diarreia, vômito e dores estomacais, além disso, pessoas que apresentam casos de doenças crônicas (como diabetes e hipertensão), podem ter complicações (PROTESTE, 2023).

Já houve casos em que o produtor ou fornecedor, foi obrigado a indenizar consumidores que apresentaram intoxicação alimentar e tiveram que realizar tratamento medicamentoso (BRASIL, 2019).

A apreensão de produtos vencidos em estabelecimentos ocorre frequentemente. Um exemplo é o caso que ocorreu em Umuarama, em que a equipe de Serviço de Vigilância Sanitária, apreendeu todos os alimentos de um comércio alimentício, e autuaram o proprietário, pois, estes estavam estocando produtos vencidos (COVIDA, 2023).

A validade do alimento é imprescindível quando o assunto é a segurança do consumidor, bem como, a conservação (QUADRO 10) de forma adequada. Isto, se deve aos requisitos que cada tipo de alimento necessita para manter sua integridade e características (CRQ, 2024). Os principais métodos de conservação de alimentos são armazenamento em câmaras

frigoríficas, enlatamento, congelamento, secagem, liofilização, pasteurização e cura. Por meio da conservação, é possível aumentar o prazo de validade dos alimentos, fazendo com que dure mais tempo (SILVA, 2018).

Quadro 10 - Conservação

10	Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário	C	NC	NA
10.1	Consta próximo ao prazo de validade: informações sobre as precauções necessárias para manutenção das características do alimento			
10.2	Consta próximo ao prazo de validade: indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento			
10.3	Consta próximo ao prazo de validade: o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições.			
10.4	Para congelados: é indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação			
10.5	Para congelados: é indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a - 18° C (freezer): ...", "validade a - 4° C (congelador): ...", e "validade a 4° C (refrigerador):...", seguida da declaração da data de validade,			

Fonte: A autora, 2023.

3.3.1.9 Modo de preparo e/ou uso do produto

Nem todo alimento requer preparo antes do consumo, caso haja, este deve ser informado de maneira clara, contemplando todos os passos para sua reconstituição. A legislação descreve, nesses casos, como deve ser declarada tal informação, como descrito no QUADRO 11.

Quadro 11 - Preparo e uso

11	Instruções de preparo e uso do alimento, quando necessário	C	NC	NA
11.1	As instruções sobre o preparo e uso do alimento garantem o uso correto do produto pelo consumidor, incluindo sua reconstituição, descongelamento ou tratamento a ser aplicado.			

Fonte: A autora, 2023.

As instruções de preparo devem apresentar informações como o equipamento necessário, a temperatura, o tempo de preparação e os materiais que serão utilizados. A necessidade da adição ou não de algum ingrediente também deve constar no modo de preparo, inclusive a quantidade (FUNDAÇÃO CARGILL, 2022).

A FIGURA 4(a) e 4(b) ilustram exemplos distintos de modo de preparo, enquanto a 4(c) um alimento que não requer preparação, comumente denominado de alimento pronto para consumo.

FIGURA 4 – Modo de preparo com adição de ingredientes (a) e (b); Modo de preparo com a exposição a temperatura (c).

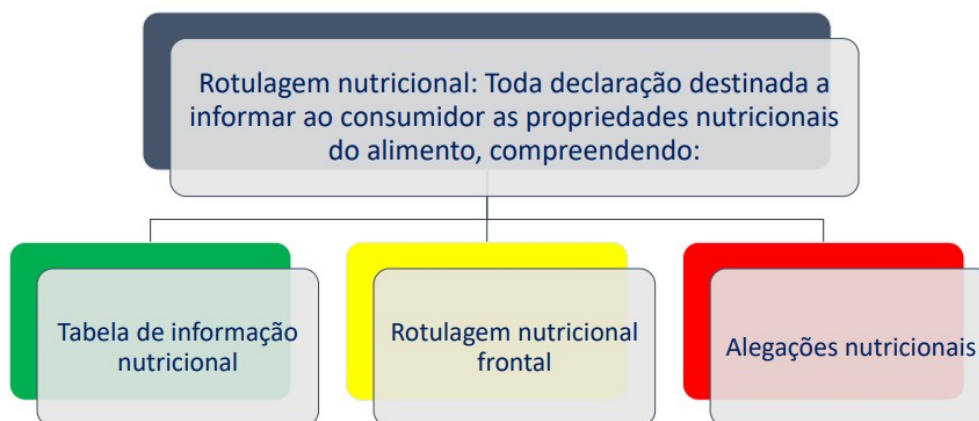


Fonte: DONA BENTA, 2020., ANGELONI, 2018., MAGAZINELUIZA, 2023.

3.3.2 RDC 429/2020 e in 75/2020 - Rotulagem Nutricional

A nova resolução traz a necessidade da rotulagem nutricional frontal, para facilitar a visualização do consumidor, sobre os conteúdos presentes em alto teor nos alimentos, bem como as alegações nutricionais permitidas e critérios atualizados na formatação da tabela nutricional. O fluxograma abaixo descreve as principais alterações realizadas com a publicação da Resolução 429/2020.

Fluxograma 2 – Representação dos tópicos que englobam a rotulagem nutricional



Fonte: Brasil (2022).

3.3.2.1 Tabela Nutricional

A tabela de informação nutricional (QUADRO 12) é definida como a relação padronizada do conteúdo energético, de nutrientes e de substâncias bioativas presentes no alimento. Este requisito se aplica a qualquer alimento embalado na ausência dos consumidores (BRASIL, 2021).

O valor energético do alimento é critério obrigatório de declaração, além de alguns nutrientes:

- Carboidratos
- Açúcares totais
- Açúcares adicionados
- Proteínas
- Gorduras totais
- Gorduras saturadas
- Gorduras trans
- Fibras
- Sódio

Quadro 12 - Tabela nutricional

12	Tabela nutricional e alegações nutricionais	C	NC	NA
12.1	Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos permitidos no Anexo IX			
12.2	Está redigida no idioma oficial do país de consumo.			
12.3	É apresentada com escritos e linhas em preto e com fundo branco			
12.4	Está com a fonte Arial ou Helvética			
12.5	Está com o tamanho das fontes, tamanhos, estilos e alinhamentos conforme ANEXO XIV			
12.6	Apresenta o número de Porções por embalagem, quando exigido			
12.7	Apresentam sua porção e medida caseira, quando exigido			
12.8	Apresenta coluna de 100 g/ml, de porção e de VD, quando exigidos			
12.9	Informam Valor Energético, Carboidratos, Açúcares totais, Açúcares adicionados, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras trans, Fibras e Sódio nesta ordem			
12.10	Foi considerada a indentação necessária em açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras saturadas, gorduras trans e em qualquer outro nutriente, vitamina ou mineral que tenha esta exigência			
12.11	Declara vitaminas e minerais somente se presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada e na ordem definida no ANEXO XI			
12.12	Utiliza as unidades corretas. (Kcal, g, mg e mcg)			
12.13	No caso de suplementos, declara apenas a coluna da porção definida pelo fabricante			
12.14	Caso declare a quantidade de polióis, amido e/ou outros carboidratos presentes no alimento, esta declaração consta logo conforme a ordem estabelecida no ANEXO XI			
12.15	Utiliza Alegação Nutricional de forma correta, seguindo os critérios estabelecidos no ANEXO XX			

12.1 6	As alegações nutricionais não estão na parte superior da embalagem em caso de FOP			
12.1 7	No caso de embalagem individual, apresenta a porção referente a todo conteúdo da embalagem e sem a linha de Porções por embalagem			
12.1 8	No caso de alimentos que necessitam de preparo a coluna de 100g é referente ao alimento pronto para o consumo e a coluna da porção está de acordo com a quantidade necessária para produzir uma porção estabelecida			

Fonte: A autora, 2023.

A tabela de informação nutricional, deve declarar obrigatoriamente a quantidade de valor energético e de alguns nutrientes presentes no alimento, mesmo que seja zero. Os ingredientes que devem ser declarados são os carboidratos, açúcares, açúcares adicionados, proteína, gordura total, gordura saturada, fibras alimentares e sódio. A declaração de açúcares e açúcares totais, tornou-se obrigatória com a publicação da RDC 429 em 2020 (FIGURA 5(A)). Ademais, 'fibra alimentar', passou a ser denominada 'fibras alimentares'.

Além da inclusão de alguns nutrientes, a tabela sofreu alterações no valor diário (VD) de proteínas, que passou de 75 g para 50 g, gorduras totais de 65 g para 55 g, gorduras saturadas de 22 g para 20 g e sódio de 2.400 mg para 2.000 mg (FIGURA 5(C)). A gordura trans passou a ter um valor diário, 2 g, e 'trans' não precisa mais estar em itálico. O valor energético não precisa ser declarado em kilojoule (kJ), apenas em calorias (Kcal).

FIGURA 5 – Tabela nutricional destacando as principais alterações na declaração dos açúcares (5(A)), quantidade de 100g (5(B)), valor diário (5(C)) e o percentual de valores diários fornecidos pela porção (5(D)).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
	Valor energético (kcal)		
	Carboidratos totais (g)		
A	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.			

Fonte: BRASIL, 2020.

Na FIGURA 5(D), é possível visualizar que a expressão da quantidade de porções também foi alterada, de ‘porção de x g’ para ‘porção:’, e foi incluída a informação de ‘porções por embalagem’.

A tabela passou de 3 para 4 colunas, com a inclusão da coluna de 100 g (FIGURA 5(B)). O fornecedor deve informar a quantidade de nutrientes presente em 100 g do alimento pronto para o consumo, incluindo as informações nutricionais de ingredientes adicionados, conforme o caso. A inclusão dessa informação facilitou a comparação dos produtos, quando há variação na porção, pois, a informação de 100 g é padronizada.

As siglas g (gramas) e mg (microgramas) deixaram de ficar junto ao valor numérico declarado e passaram a ficar junto ao nutriente.

Os fabricantes, antes da vigência da RDC 429/2020, poderiam determinar a coloração de toda a tabela nutricional (FIGURA 6(A)). Entretanto, atualmente é obrigatório que a mesma possua fundo branco, caracteres e linhas preto, bem como, os caracteres não podem encostar nas linhas e o tamanho deve ser padronizado (FIGURA 6(B)).

FIGURA 6 – Tabela nutricional antiga (A) e Tabela nutricional atual (B).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (A)			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (B)			
Porção de 50g (1/4 xícara) de arroz cru			Porções por embalagem: 000			
Quantidade por porção			Porção: 000 g (medida caseira)			
		% VD (*)	100 g	000 g	%VD*	
Valor energético	153kcal ou 643 kJ	8%				
Carboidratos	35g	12%				
Proteínas	3,2g	4%				
Gorduras totais	0g	0%				
Gorduras saturadas	0g	0%				
Gorduras <i>trans</i>	0g	**				
Colesterol	0mg	0%				
Fibra alimentar	1,3g	5%				
Sódio	0mg	0%				
(*)% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor diário não estabelecido.			*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Fonte: Sabor Sul Alimentos (2017) e Brasil (2020).

O valor diário não é mais baseado em uma dieta de 2.000 calorias, em consequência, a frase no rodapé da tabela foi alterada para “Percentual de valores diários fornecidos pela porção”.

A ANVISA disponibilizou 6 modelos para declaração da informação nutricional (Anexo 1), sendo eles: vertical, horizontal, vertical quebrado, horizontal quebrado e agregado, e o modelo linear, que descreve os nutrientes e seu valores nutricionais, sem tabelar.

3.3.2.1 Rotulagem nutricional frontal do produto

A rotulagem nutricional frontal foi um tema debatido por 35 países da Região das Américas da OMS (AMRO – sigla em inglês), alguns deles adotaram a medida, afim de alertar o consumidor sobre o risco ao consumir alimentos considerados maléficos. Os países foram implementando diferentes tipos de rotulagem nutricional frontal (FOP – sigla em inglês) (CROSBIE, E., *et al.* 2022):

- Equador, 2014, semáforo textual:

FIGURA 7 – FOP Equador



Fonte: LÁREPÚBLICA, 2018.

- Chile, 2016, octogonais de advertência:

FIGURA 8 – FOP Chile



Fonte: EXPORT, 2019.

- Peru, 2017, octogonais de advertência:

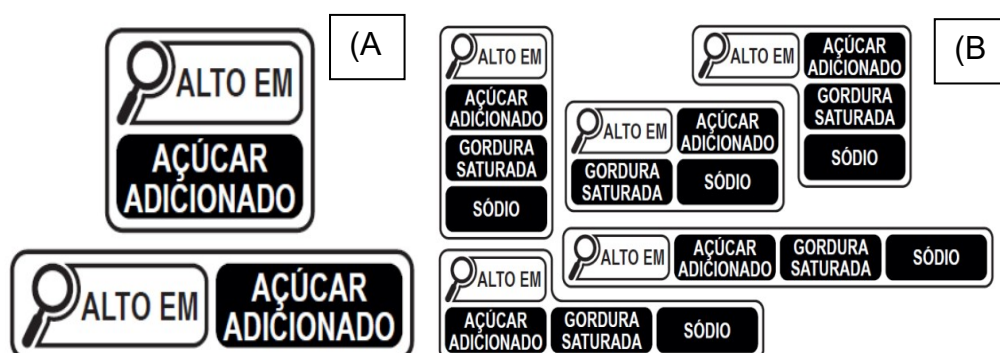
FIGURA 9 – FOP Peru



Fonte: SENASA, 2017.

O Brasil, por sua vez, publicou em 2020 a legislação que implementou a rotulagem nutricional frontal brasileira, escolhendo o modelo de lupa de alto teor. Este modelo destaca determinados nutrientes presentes em alta quantidade nos alimentos utilizando uma lupa de destaque (FIGURA 10(A)) que possui diversos formatos (FIGURA 10(B)) e pode apresentar mais de um bloco informativo.

FIGURA 10 – Modelos de lupa com 2 blocos (A) e Modelos de lupa com 4 blocos (B)



Fonte: BRASIL, 2020.

Segundo a Associação de Controle do Tabagismo, Promoção da Saúde e dos Direitos Humanos – ACT (2020), há poucos estudos científicos realizados com o modelo em formato de lupa, e o mesmo teve um dos piores desempenhos quanto a facilidade de entendimento. O modelo de lupa não foi adotado por nenhum país antecedente ao Brasil, impossibilitando que haja um estudo do seu impacto. No Chile há estudos que avaliam a nova rotulagem frontal, entretanto, no Brasil estes estudos são escassos.

As avaliações do impacto da inclusão da FOP no Chile, evidenciaram efeitos importantes na reformulação de produtos para evitar a exigência dos alertas nutricionais. A partir de informações divulgadas pela mídia, foi possível observar que os consumidores passaram a evitar alguns produtos com os alertas nutricionais, em contrapartida, as empresas reagiram reformulando os produtos (BOZA, S. *et al.* 2020).

A implementação do FOP ainda está sendo discutida por diversos governos que visam adotar melhores práticas e continuar a difundir o mesmo com o intuito de reduzir as Doenças Não Transmissíveis (DNTs) relacionadas à má nutrição (OPAS, 2022).

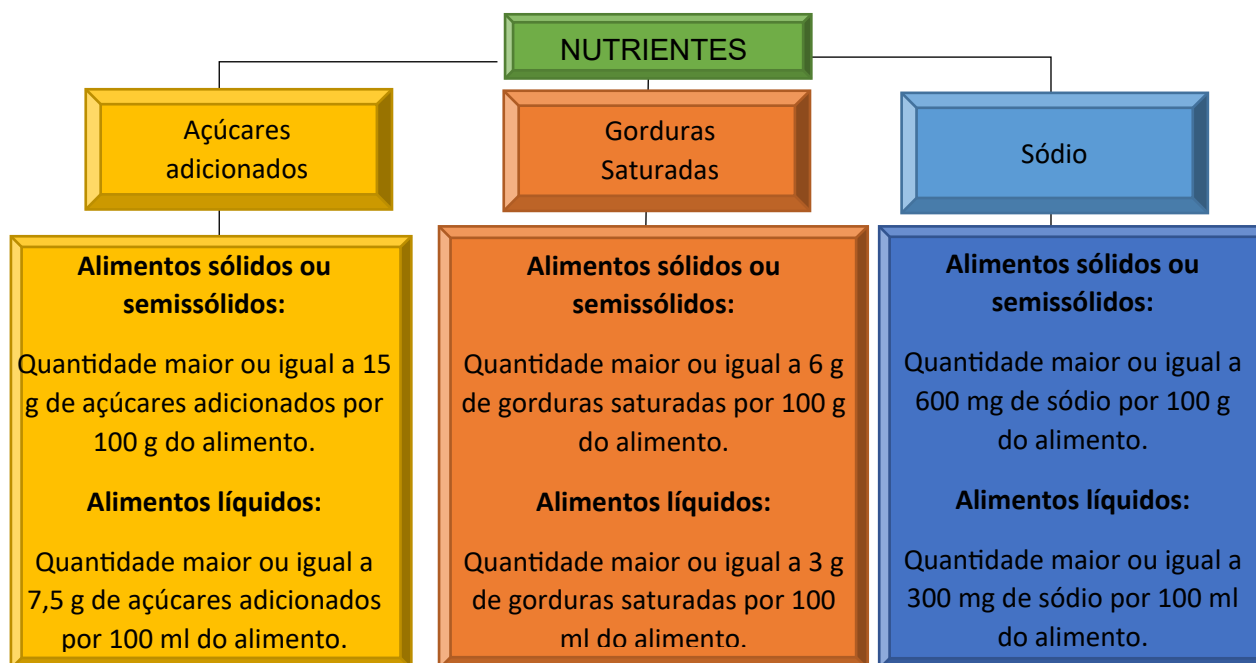
Quadro 13 – Rotulagem nutricional frontal

13	Rotulagem nutricional frontal	C	NC	NA
13.1	O alimento não faz parte dos itens que tem Rotulagem nutricional frontal vedada (ANEXO XVI)			
13.2	Para alimentos sólidos, apresenta quantidades maiores que 15g de açúcares adicionados, 6g de gorduras saturadas e/ou 600mg de sódio por 100g			
13.3	Para alimentos líquidos, apresenta quantidades maiores que 7,5g de açúcares adicionados, 3g de gorduras saturadas e/ou 300mg de sódio por 100g			
13.4	Foi declarada a FOP conforme os modelos estabelecidos no ANEXO XVII			
13.5	A FOP está declarada na parte superior do painel principal			
13.6	A FOP segue as regras de formatação (fonte, tamanho, cor, distancias, inclinação) conforme ANEXO XVIII			
13.7	A área de ocupação da FOP está de acordo com ANEXO XVIII			

Fonte: A autora, 2023.

Ademais, estipulou-se limites que tornam obrigatório rotular o FOP:

Fluxograma 3 – Limites de nutrientes para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal



Fonte: BRASIL, 2020.

4. CONCLUSÃO

A ferramenta de checklist elaborada no presente trabalho pode possibilitar o aperfeiçoamento na criação dos dizeres de rotulagem. Durante o processo de elaboração, foi possível detectar falhas que ocasionam não conformidades e atrasos na entrega dos dizeres.

O checklist de rotulagem de alimentos pode ser utilizado por consultorias de alimentos, ou indústrias, em ambos os casos, aplicando o checklist, possivelmente obtém-se um rótulo em um menor prazo e sem inconformidades. Além disso, gera segurança na aquisição dos dizeres do rótulo, possíveis ganhos de produtividade, confiabilidade do processo, e conseqüentemente a satisfação do cliente. Entretanto, sugerisse a aplicação do checklist em trabalhos futuros para avaliar de forma precisa o quanto este pode facilitar na adequação dos rótulos.

Ademais, o responsável pela elaboração da rotulagem deve ter conhecimento sobre os nutrientes, os cálculos e as legislações vigentes, sendo o nutricionista um dos profissionais mais capacitados para realizar a elaboração do rótulo dos alimentos, estando apto a ler guias alimentares e montar a tabela nutricional adequadamente.

REFERÊNCIAS

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Biblioteca de Alimentos. Disponível em:< <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem/arquivos/4703json-file-1>>.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Decreto-Lei Nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Disponível em:< https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm>.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Instrução Normativa - IN Nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Disponível em:< http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN+75_2020_.pdf/7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f>.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Instrução Normativa - IN Nº 211, de 01 de março de 2023. Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos. Disponível em:< <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-211-de-1-de-marco-de-2023-468509746>>.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Manual de orientação aos consumidores Educação para o Consumo Saudável. Brasília – DF – 2008. Disponível em:< <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem/arquivos/4703json-file-1>>.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Ministério da Saúde. Entenda as diferenças entre alergia e intolerância. 2022. Disponível em:< <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2022/setembro/entenda-as->

[diferencas-entre-alergia-e-intolerancia-alimentar](#)>

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Ministério da Economia. Portaria Nº 249, de 09 de junho de 2021. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. Disponível em :<<http://sistema-sil.inmetro.gov.br/rtac/RTAC002775.pdf>>.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada- RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Disponível em:<https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html>.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada - RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Disponível em:<http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380>.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada - RDC Nº 727, de 01 julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Disponível em:<http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_727_2022_.pdf/5dda644d-a6ac-428e-bb08-203e2c43ccab>.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada - RDC Nº 778 de 01 de março de 2023. Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos. Disponível em:<<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-778-de-1-de-marco-de-2023-468499613>>

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. *Webinar sobre tabela de informação nutricional* (2021). <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>

Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e Síndrome Metabólica – ABESO (2023). *Mapa da Obesidade*. Disponível em: <https://abeso.org.br/>

Associação de Controle do Tabagismo, Promoção da Saúde e dos Direitos Humanos – ACT (2020). *Rotulagem nutricional frontal por advertências*. Disponível em <https://actbr.org.br/rotulagem>

BOZA, S; SACO, V; POLANCO, R. *Rotulagem nutricional frontal de alimentos na América Latina: revisão das experiências do Chile e do Peru*. BIS. Boletim do Instituto de Saúde, v.21, n.1, p.141-150, 2020.

Braz. J. Food Technol. IV SSA, maio 2012, p. 84-88. *Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?* 2012. <http://dx.doi.org/10.1590/S1981-67232012005000043>

Bueno, LC, Silva, TG de S. e., Lima, DB, Alves, CGL, Rezende, ML, & Azevedo, L. (2022). A influência dos rótulos nutricionais no cuidado em saúde: uma revisão integrativa. *Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento*, 11 (6), e52311629486. <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i6.29486>

CAVADA, G. S. *et al. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?* Braz. J. Food Technol. IV SSA, maio 2012, p. 84-88 (dezembro de 2012). Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/bjft/a/N9jx4GpQXGfbcRb5r6fp5XQ/?lang=pt&format=pdf>>.

Conselho de Química-IV Região, CR. *A questão do prazo de validade e a revalidação para produtos químicos*. Org.Br. Recuperado em 31 de outubro de 2023, em https://www.crq4.org.br/informativomat_1175

Consumidor. Conheça o Consumidor.gov.br. Recuperado em 31 de outubro de 2023, em <https://www.consumidor.gov.br/pages/conteudo/publico/1>

COVIDA. Prefeitura de Umuarama. *Vigilância Sanitária apreende produtos vencidos em estabelecimento do ramo alimentício*. 2023. <https://www.umuarama.pr.gov.br/noticias/covisa/vigilancia-sanitaria-apreende-produtos-vencidos-em-estabelecimento-do-ramo-alimenticio>

CROSBIE, E.; GOMES, F.S; OLIVEIRA, J.; PATIÃO, SRG; HOEPER, S.; CARRIEDO, AC. *Um estudo das políticas de rotulagem nutricional frontal nas Américas: evolução e resultados*. Escolha, v.5, p.6. 2022.

Entenda a segurança do alimento e segurança alimentar - Fundação Cargill. (2022, 12 de janeiro). Fundação Cargill. <https://fundacaocargill.org.br/o-que-e-seguranca-do-alimento/>

FERREIRA, A,B e MARQUEZ, U.M.L. *Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos*. 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/mGWmtHFjT95nJ8VTzYDGf6R/#ModalTutors>

Geraldo, ML, Carvalho, NB, Elias, LA da S., Campos, JM, Sousa, KR de OV, & da Silva, VM (2023). Avaliação do impacto da nova rotulagem na indústria de alimentos. *Revista Brasileira de Desenvolvimento*, 9 (6), 19012–19031. <https://doi.org/10.34117/bjdv9n6-021>

GIL, Antonio Carlos. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

Parece, mas não é: depois do McPicanha, outros produtos têm nomes e embalagens que induzem o consumidor ao erro. Gov.br. Acessado em 31 de outubro de 2023, em <http://procon.niteroi.rj.gov.br/2022/05/17/parece-mas-nao-e-depois-do-mcpicanha-outros-produtos-tem-nomes-e-embalagens-que-induzem-consumidor-ao-erro/>.

PROTESTE. *Entenda a importância do prazo de validade dos alimentos.* 2023.

<https://minhasaude.proteste.org.br/prazo-de-validade-dos-alimentos/>

SILVA, J.C. *Análise histórica sobre os métodos de conservação dos alimentos.* Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo Campus Carretos, 2018.

<https://brt.ifsp.edu.br/phocadownload/userupload/213354/>

[ANLISE%20HISTRICA%20SOBRE%20OS%20MTODOS%20DE](#)

[%20CONSERVAO%20DOS%20ALIMENTOS.pdf](#)

Soares, H. (2014, February 3). *Como estimar a vida de prateleira dos alimentos? Testes acelerados.* Food Safety Brazil.

<https://foodsafetybrazil.org/como-estimar-vida-de-prateleira-de-alimento/>

TRIBUNAL DE JUSTIÇA. *Supermercado indenizará mulher por venda de alimentos impróprios para consumo.* 2019.

<https://www.tjsp.jus.br/Noticias/Noticia?codigoNoticia=58300&pagina=1>

ANEXOS

ANEXO 1 – MODELOS DE TABELA NUTRICIONAL DISPONIBILIZADOS PELA ANVISA

1. Modelo vertical

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

2. Modelo horizontal

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

3. Modelo vertical quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000 • 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.

4. Modelo horizontal quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL								
		100 ml	000 ml	%VD*		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000	Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Porção: 000 ml (medida caseira)	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.

5. Modelo agregado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)			Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)			Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)		
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Modelo Linear

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)

Por 100 g (00 g, %VD*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais Açúcares totais 00 g (00 g), Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 00 g (00 g, 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g, 0%), das quais Gorduras saturadas 00 g (00 g, 0%), Gorduras trans 00 g (00 g, 0%) • Fibras alimentares 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 mg (00 g, 0%).

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

APÊNDICE

APÊNDICE 1 - CHECKLIST DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS – RDC 727 e 429

RDC 727/2022 - ROTULAGEM GERAL				
1	Denominação de venda	C	NC	NA
1.1	Consta pelo menos uma das denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento			
1.2	Consta no painel principal em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade			
1.3	Não contém palavras ou frases adicionais, junto ou próximas da denominação do alimento, para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano			
2	Lista de Ingredientes	C	NC	NA
2.1	A lista inicia-se com "ingredientes:" ou "ingr."			
2.2	Os ingredientes utilizados na formulação do produto, estão descritos em ordem decrescente de proporção			
2.3	Os ingredientes compostos definidos em normas específicas estão declarados como tais, estão entre parênteses e seus ingredientes estão descritos em ordem decrescente de proporção.			
2.4	Os ingredientes compostos que representam menos do que 25% do alimento não estão declarados entre parênteses, exceto pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado.			
2.5	A água e outros ingredientes voláteis evaporados durante a fabricação do alimento não estão ser declarados na lista de ingredientes.			
2.6	Os aditivos alimentares estão declarados no final da lista de ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de nome completo do aditivo alimentar ou número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do <i>Codex Alimentarius</i> (INS)			
2.7	Consta a declaração do aditivo alimentar corante tartrazina (INS 102), que é obrigatória			
2.8	A declaração dos aromatizantes é realizada por meio da função			

	tecnológica (podendo ser acrescida da respectiva classificação)			
3	Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares	C	NC	NA
3.1	Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, Contém as seguintes advertências: "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" OU "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" OU "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS"			
3.2	Caso não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares, é declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"			
3.4	Os alérgenos alimentares estão agrupados imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração: caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes (para embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² a altura mínima dos caracteres é de 1 mm)			
4	Advertência sobre lactose	C	NC	NA
4.1	Para alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 miligramas por 100 gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda, contém a advertência "CONTÉM LACTOSE".			
4.2	A advertência está imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração: caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes (para embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² a altura mínima dos caracteres é de 1 mm)			
5	Nova fórmula	C	NC	NA
5.1	Para alimentos que sofrerem alterações na sua composição (lista de ingredientes, lista de alergênicos, tabela nutricional, alteração na presença ou ausência de glúten e/ou lactose,) Contém uma das seguintes declarações: "NOVA FÓRMULA", "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA".			
5.2	A declaração está no painel principal com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração: caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes (para embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² a altura mínima dos caracteres é de 1 mm)			
6	Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares	C	NC	NA
6.1	Os alimentos adicionados de aditivos alimentares edulcorantes que sejam polióis Contém a advertência "Este produto pode ter efeito laxativo", em negrito, quando a previsão razoável de consumo diário for superior a 20 gramas de manitol, 50 gramas de sorbitol ou 90 gramas de outros polióis que possam ter efeito laxativo.			
6.2	Os alimentos adicionados do aditivo alimentar edulcorante aspartame Contém a advertência "Contém fenilalanina", em negrito.			

7 Identificação de origem		C	NC	NA
7.1	Para a identificação da origem é utilizada uma das seguintes expressões: "Fabricado em...", "Produto ..."; ou "Indústria ..."			
7.2	Contém o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca			
7.3	Contém endereço completo			
7.4	Contém país de origem e município			
7.5	Contém o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente			
7.6	Contém o nome (razão social) e o endereço do importador, no caso de alimentos importados			
8 Identificação de lote		C	NC	NA
8.1	A declaração da identificação do lote é realizada de forma visível, legível e indelével, por meio: da letra "L" seguida de um código chave ou da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano			
9 Prazo de validade		C	NC	NA
9.1	A validade é precedida por uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val: ...", "vence...", "vencimento...", "vto: ...", "venc: ..." ou "consumir preferencialmente antes de..."			
9.1	Contém o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses			
9.3	Contém o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses			
9.3	É realizada em algarismos, em ordem numérica não codificada, exceto pelo mês que pode ser abreviado por meio das suas três primeiras letras			
10 Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário		C	NC	NA
10.1	Consta próximo ao prazo de validade: informações sobre as precauções necessárias para manutenção das características do alimento			
10.2	Consta próximo ao prazo de validade: indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento			
10.3	Consta próximo ao prazo de validade: o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições.			
10.4	Para congelados: é indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação			
10.5	Para congelados: é indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a - 18° C (freezer): ...", "validade a - 4° C (congelador): ...", e "validade a 4° C (refrigerador):", seguida da declaração da data de validade,			
11 Instruções de preparo e uso do alimento, quando necessário		C	NC	NA
11.1	As instruções sobre o preparo e uso do alimento garantem o uso correto do produto pelo consumidor, incluindo sua reconstituição, descongelamento ou tratamento a ser aplicado.			
RDC 429/2020 e IN 75/2020 - ROTULAGEM NUTRICIONAL				
12 Tabela nutricional e alegações nutricionais		C	NC	NA
12.1	Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos permitidos no Anexo IX			
12.2	Está redigida no idioma oficial do país de consumo.			
12.3	É apresentada com escritos e linhas em preto e com fundo branco			

12.4	Está com a fonte Arial ou Helvética			
12.5	Está com o tamanho das fontes, tamanhos, estilos e alinhamentos conforme ANEXO XIV			
12.6	Apresenta o número de Porções por embalagem, quando exigido			
12.7	Apresentam sua porção e medida caseira, quando exigido			
12.8	Apresenta coluna de 100 g/ml, de porção e de VD, quando exigidos			
12.9	Informam Valor Energético, Carboidratos, Açúcares totais, Açúcares adicionados, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras trans, Fibras e Sódio nesta ordem			
12.10	Foi considerada a indentação necessária em açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras saturadas, gorduras trans e em qualquer outro nutriente, vitamina ou mineral que tenha esta exigência			
12.11	Declara vitaminas e minerais somente se presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada e na ordem definida no ANEXO XI			
12.12	Utiliza as unidades corretas. (Kcal, g, mg e mcg)			
12.13	No caso de suplementos, declara apenas a coluna da porção definida pelo fabricante			
12.14	Caso declare a quantidade de polióis, amido e/ou outros carboidratos presentes no alimento, esta declaração consta logo conforme a ordem estabelecida no ANEXO XI			
12.15	Utiliza Alegação Nutricional de forma correta, seguindo os critérios estabelecidos no ANEXO XX			
12.16	As alegações nutricionais não estão na parte superior da embalagem em caso de FOP			
12.17	No caso de embalagem individual, apresenta a porção referente a todo conteúdo da embalagem e sem a linha de Porções por embalagem			
12.18	No caso de alimentos que necessitam de preparo a coluna de 100g é referente ao alimento pronto para o consumo e a coluna da porção está de acordo com a quantidade necessária para produzir uma porção estabelecida			
13	Rotulagem nutricional frontal	C	NC	NA
13.1	O alimento não faz parte dos itens que tem Rotulagem nutricional frontal vedada (ANEXO XVI)			
13.2	Para alimentos sólidos, apresenta quantidades maiores que 15g de açúcares adicionados, 6g de gorduras saturadas e/ou 600mg de sódio por 100g			
13.3	Para alimentos líquidos, apresenta quantidades maiores que 7,5g de açúcares adicionados, 3g de gorduras saturadas e/ou 300mg de sódio por 100g			
13.4	Foi declarada a FOP conforme os modelos estabelecidos no ANEXO XVII			
13.5	A FOP está declarada na parte superior do painel principal			
13.6	A FOP segue as regras de formatação (fonte, tamanho, cor, distancias, inclinação) conforme ANEXO XVIII			
13.7	A área de ocupação da FOP está de acordo com ANEXO XVIII			