

Universidade Federal De Mato Grosso Do Sul
Faculdade De Ciências Farmacêuticas, Alimentos E Nutrição (FACFAN)
Engenharia De Alimentos

Luiza Gabriela Flores Martins

ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM FRONTAL DE PRODUTOS *DIRTY LABEL*: NOVA
LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

Campo Grande- MS

2025

Luiza Gabriela Flores Martins

ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM FRONTAL DE PRODUTOS *DIRTY LABEL*: NOVA
LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Engenharia de
Alimentos da Universidade Federal de
Mato Grosso do Sul como requisito
para a obtenção do diploma de
Engenheiro de Alimentos.

Orientadora: Profa. Dr.^a Luísa Freire Colombo

Campo Grande - MS

2025

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
2. OBJETIVOS	9
3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	10
3.1. Padrão de Consumo Alimentar	10
3.2. Alimentos Processados	12
3.3. Rotulagem	15
3.4. Impacto da Rotulagem no Comportamento do Consumidor	16
4. METODOLOGIA	18
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	20
CONCLUSÃO	40
REFERÊNCIAS	41
APÊNDICE	45

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Percentual de conformidade dos rótulos dos produtos analisados no Grupo VII, conforme os requisitos regulamentares	21
Figura 2: Exemplo de embalagem com rótulo 100% conforme aos requisitos regulamentares	22
Figura 3: Exemplos de rótulos em que a tabela nutricional e lista de ingredientes não estão na mesma face	25
Figura 4: Exemplos de embalagens que não atendem ao novo modelo padrão	26
Figura 5: Percentual de embalagens em conformidade com o modelo de tabela nutricional disposto pela IN N°75/2020	28
Figura 6: Modelos de declaração da tabela de informação nutricional, disponibilizado no Anexo IX da IN N° 75/2020	29
Figura 7: Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares e/ou gordura saturada e/ou sódio adicionados sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da IN N° 75/2020	33
Figura 8: Percentual de produtos em que necessitam de rotulagem frontal pois em sua tabela nutricional apresentaram o valor mínimo para para açúcar adicionado, gordura saturada e/ou sódio	35
Figura 9: Percentual de produtos com rótulo frontal em conformidade	36
Figura 10: Percentual de produtos que exigem rotulagem frontal por apresentarem alto teor de açúcar adicionado e/ou alto teor de gordura saturada	36

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Percentual de conformidade das informações de rotulagem dos produtos alimentícios analisados	23
--	----

RESUMO

A rotulagem de alimentos é uma ferramenta crucial para garantir uma comunicação eficaz entre fabricantes, produtos e consumidores. No Brasil, as regulamentações sobre rotulagem de alimentos têm sido atualizadas para melhorar a clareza das informações fornecidas aos consumidores. Alimentos *dirty label* (rótulo sujo) são alimentos que em sua formulação têm grandes quantidades de nutrientes indesejáveis para a saúde dos consumidores. O objetivo deste estudo foi avaliar a adequação de rótulos frontais e nutricionais de produtos *dirty label* disponíveis no mercado quanto à nova legislação em implementação no país. O estudo foi conduzido de maneira observacional e descritiva analisando 96 amostras de diferentes marcas comercializadas em mercados de Campo Grande, MS. A avaliação dos rótulos seguiu as diretrizes estabelecidas pelas Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) N° 429/2020 e N° 727/2022 e a Instrução Normativa (IN) N° 75/2020. Do total de rótulos analisados, constatou-se que 60,4% apresentaram total conformidade em seus rótulos. Dentre as não conformidades, a tabela de informações nutricionais e a lista de ingredientes não estão na mesma face de 17,71% dos rótulos; o tamanho da porção declarada na embalagem não está conforme em 15,63% dos rótulos; o número de porções declaradas na embalagem não está de acordo em 15,63% dos rótulos e 14,58% dos rótulos contém a tabela de informações nutricionais fora dos padrões). Além disso, a análise revelou que 61,5% dos produtos possuem a quantidade mínima de açúcar adicionado e gordura saturada necessária para a rotulagem frontal. Apesar do longo período para o ajuste às novas normas, observou-se um percentual elevado de produtos em não conformidade em relação à nova legislação vigente, o que evidencia a necessidade de medidas corretivas para garantir que não haja produtos irregulares no mercado, protegendo assim os direitos do consumidor.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional, Açúcar, Gordura, Consumidores.

1.INTRODUÇÃO

A alimentação é essencial para todas as pessoas (Brasil, 2016). Idealmente, a alimentação deveria ser acessível a toda a população, independentemente do nível de renda. Contudo, essa não reflete a realidade observada, uma vez que o consumo alimentar é condicionado por diversos fatores socioeconômicos. Entre os principais determinantes estão os preços dos alimentos, a sua disponibilidade no mercado e a renda das famílias, que interagem de forma dinâmica e complexa. Esses fatores influenciam diretamente as escolhas alimentares, impactando a qualidade da dieta e, por conseguinte, a saúde da população (Moratoya, 2013).

Nos últimos anos, alguns consumidores adotaram hábitos alimentares rápidos e práticos, porém desconsiderando a sua saudabilidade, enquanto outros buscam uma alimentação mais saudável frente a vida moderna. Neste sentido, é fundamental que o consumidor esteja consciente ao escolher os alimentos durante a compra e o consumo. Isso se deve ao fato de que existem diversas enfermidades relacionadas ao consumo inadequado de alimentos. Portanto, é de extrema importância que o consumidor desenvolva um senso crítico em relação às informações, orientações e mensagens sobre alimentação, especialmente aquelas veiculadas por propagandas comerciais e nos rótulos dos produtos (Affonso, 2021).

Houve um aumento de alimentos ditos *dirty label* (rótulos sujos), que são alimentos que contêm na sua lista de ingredientes aditivos artificiais, gordura trans, açúcar e sódio em excesso, sendo eles considerados indesejáveis ou prejudiciais à saúde para alguns consumidores. Estes, por muitas vezes, são mascarados nos rótulos dos produtos, e em alguns casos, não são apresentados na lista de ingredientes (Shah, 2023; Petrus, *et al.* 2020).

O rótulo é uma impressão na embalagem que descreve toda informação que se refere ao produto, contendo informações sobre as características, a composição de um produto e outras informações complementares sobre o fabricante. No Brasil, a regulação dos alimentos é supervisionada por diferentes órgãos do governo federal, como o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Seus regulamentos têm o propósito de fornecer informações claras e precisas aos consumidores, auxiliando-os na escolha de alimentos de maneira consciente e segura (Brasil,2021).

Embora, nas gerações anteriores, os produtos de rótulo *dirty label* fossem considerados itens essenciais, as gerações atuais demonstram uma crescente demanda por alimentos que promovem saúde, simplicidade, transparência e confiança. Isso sinaliza uma nova revolução representada pelos produtos de rótulo *clean label* (rótulo limpo). Essa

mudança de paradigma no setor alimentício reflete um novo enfoque tanto dos consumidores quanto dos produtores, enfatizando a importância de identificar claramente os ingredientes e suas origens ao realizar as compras (Shah, 2023).

Mesmo que muitos consumidores leiam os rótulos dos alimentos, a maioria não consegue utilizá-los de forma eficaz na decisão de compra. Isso revela uma dificuldade generalizada em compreender as informações nutricionais, dificultando escolhas alimentares adequadas, apesar do desejo por uma alimentação de melhor qualidade. (Gonçalves, 2015).

A rotulagem de alimentos embalados é crucial para garantir uma comunicação eficaz entre fabricantes, consumidores e produtos. No Brasil, as regulamentações sobre rotulagem de alimentos têm sido atualizadas para melhorar a clareza das informações fornecidas aos consumidores. As normas atuais, como a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) N° 429/2020, a RDC N° 727/2022 e a Instrução Normativa (IN) N° 75/2020, têm como objetivo aprimorar a Rotulagem, oferecendo alertas sobre a presença de nutrientes em excesso e padronizando a apresentação das tabelas de informação nutricional, bem como informações gerais como a denominação do produto (Brasil, 2020a; Brasil, 2020b; Brasil, 2022a).

Recentemente, a RDC n° 819 de 9 de outubro de 2023 estabeleceu que a data para o esgotamento do estoque de embalagens e rótulos adquiridos pelas empresas até 08 de outubro de 2023 seria até 09 de outubro de 2024, expandindo o tempo de adequação das embalagens das empresas (Brasil, 2023). Neste contexto, torna-se essencial verificar se após este prazo os produtos estão em conformidade com as novas normas de rotulagem, especialmente aqueles classificados como *dirty label*, uma vez que esses produtos frequentemente utilizam estratégias de marketing para ocultar informações sobre ingredientes prejudiciais à saúde, como aditivos artificiais, elevados níveis de gordura trans, açúcar e sódio.

2.OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Avaliar a adequação de rótulos frontais de produtos *dirty label* disponíveis nos mercado quanto à última regulamentação Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) N° 429/2020, a RDC N° 727/2022 e a Instrução Normativa (IN) N° 75/2020 implementada no país.

2.2 Objetivos Específicos

- Analisar a legislação brasileira recentemente implementada para identificar os requisitos específicos de rotulagem que se aplicam aos produtos *dirty label* pertencentes ao Grupo VII (Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras).
- Estabelecer critérios através de um *checklist* para avaliar a adequação dos rótulos frontais desses produtos em relação à legislação.
- Identificar quais produtos selecionados estão em conformidade com a legislação e quais estão não conformes.
- Desenvolver recomendações para auxiliar a adequação dos rótulos frontais dos produtos *dirty label* em relação à nova legislação.

3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1. Padrão de Consumo Alimentar

A alimentação é uma necessidade básica para cada pessoa. A Constituição Federal do Brasil de 1988 garante que todo cidadão tem direito à alimentação, sendo dever do Estado prover meios para garantir a alimentação da população (Brasil, 2016).

O cenário alimentar tanto no Brasil quanto globalmente tem passado por transformações significativas que têm afetado diretamente a qualidade nutricional da dieta da população. A ascensão do consumo de alimentos processados têm sido um reflexo do estilo de vida moderno e dos avanços tecnológicos na indústria alimentícia. Esse deslocamento de uma dieta baseada em alimentos *in natura* e minimamente processados para uma dieta predominantemente composta por produtos industrializados está associada a impactos negativos na saúde pública (Moura *et al.*, 2018).

A análise do perfil alimentar da população brasileira considera três fatores contextuais contemporâneos de extrema relevância: transição nutricional, epidemiológica e demográfica. A transição nutricional evidencia uma mudança substancial na prevalência de problemas alimentares, indo da desnutrição para o aumento alarmante de casos de sobrepeso e obesidade. Paralelamente, a transição epidemiológica destaca o crescimento dos índices de mortalidade e morbidade relacionados a doenças crônicas não transmissíveis, fatores esses que se associam fortemente aos determinantes sociais de saúde. Além disso, a transição demográfica, marcada pelo aumento da expectativa de vida e pela mudança na estrutura etária da população, desenha um panorama desafiador. Portanto, é notório que as escolhas alimentares não se fundamentam exclusivamente em recomendações nutricionais, mas são influenciadas por uma complexa intersecção de fatores ambientais, estruturais e históricos, permeando diversas esferas da vida cotidiana (Ambrosi, Grisotti, 2022).

Em relação à escassez de recursos, a urbanização em todas as regiões do Brasil alterou o padrão de dispêndio familiar. Isso está associado a mudanças no estilo de vida, como o aumento da participação da mulher no mercado de trabalho. Neste sentido, observa-se um aumento nos dispêndios com alimentos de preparo rápido e praticidade, tais como alimentos prontos, pães, iogurtes e refeições fora de casa. Concomitantemente, houve uma diminuição nos gastos destinados a itens como feijão, arroz, carnes e farinha de trigo, os quais demandam mais tempo e esforço no processo de preparação (Schlindwein, 2007).

Essas considerações ressaltam a importância de políticas e intervenções que visem à promoção de uma alimentação mais saudável, levando em conta não apenas os aspectos

nutricionais, mas também os contextos sociais, culturais e econômicos que moldam nossos padrões alimentares, o que demanda uma reformulação da legislação para atender às mudanças vivenciadas pela população.

Uma alimentação saudável é crucial para promover a saúde ao longo de todas as fases da vida. Durante a infância e adolescência, períodos de desenvolvimento corporal significativo, uma alimentação nutricionalmente rica é fundamental. No entanto, a crescente prevalência do consumo de alimentos com baixo teor de nutrientes como base alimentar tem se tornado uma preocupação no mundo contemporâneo (Silva, 2022). Estes produtos são conhecidos como *dirty label*, termo utilizado informalmente, e não um termo científico (Shah, 2023).

Os alimentos *dirty label*, se caracterizam por apresentar, em sua composição aditivos artificiais, gordura trans, açúcar e sódio em excesso. Sendo componentes considerados indesejáveis ou prejudiciais à saúde (Shah, 2023; Petrus, *et al.* 2020).

Segundo Levy, *et al* (2012) e Rombaldi, *et al.* (2014), indivíduos adultos com nível socioeconômico mais elevado que apresentam uma maior frequência no consumo de alimentos ricos em gorduras e açúcares (Fast food). No entanto, essa generalização pode ser questionável, uma vez que nem todos os indivíduos nessa faixa buscam hábitos alimentares não saudáveis. De fato, aqueles com melhores condições financeiras tendem a optar por alimentos mais saudáveis. Em contrapartida, populações de baixa renda são frequentemente limitadas a produtos com maior quantidade de aditivos e menor valor nutricional, devido ao seu custo reduzido. Essa discrepância nos padrões alimentares evidencia a influência das condições socioeconômicas nas escolhas alimentares.

O perfil do consumo alimentar no Brasil revela que cerca de 69% dos consumidores entrevistados têm o hábito quase frequente de ler rótulos de embalagens de alimentos. Adicionalmente, a população jovem tem demonstrado uma crescente preocupação com seus hábitos alimentares. Esse comportamento é evidenciado pelo fato de que o primeiro grupo etário pertencente a pesquisa (15-30 anos) lê os rótulos com mais frequência e ainda observa a data de validade, seguido pelo segundo grupo de idade entre 31- 44 anos e, posteriormente, pelo grupo acima de 45 anos idade, que avalia apenas a data de validade do produto (Soares, *et al.*; 2016).

Neste contexto, surge o movimento de rótulos *clean label*, que prioriza listas reduzidas de ingredientes simples em vez de complexos, além de rótulos transparentes em vez de opacos e inovadores em vez de ultrapassados. Esse movimento é impulsionado por uma demanda dos consumidores por maior transparência e rastreabilidade na cadeia

produtiva de alimentos, trazendo percepções negativas em relação aos produtos *dirty labels* (Shah, 2023).

Embora os produtos classificados como *dirty label* tenham sido considerados itens básicos em gerações anteriores, as gerações atuais buscam alimentos que ofereçam saúde, simplicidade, transparência e confiança para incluir na alimentação. Essa mudança reflete a nova revolução que os rótulos *clean label* introduzem na indústria, promovendo uma nova perspectiva tanto para consumidores quanto para produtores (Shah, 2023).

3.2. Alimentos Processados

Os padrões de consumo alimentar são altamente influenciados por diversos aspectos, tais como culturais, econômicos, demográficos e sociais. Com o passar do tempo, os padrões alimentares dos consumidores têm se modificado, diminuindo o consumo de alimentos *in natura* e favorecendo a produção e a maior demanda por alimentos processados. Estes últimos apresentam uma vida útil prolongada e oferecem facilidade no preparo e na ingestão (Freitas, 2015).

Diante dessa diversificação, a indústria alimentícia passou por transformações para se adaptar a essa demanda global de consumo, resultando numa indústria capaz de oferecer grandes volumes e distribuição contínua (Moura, *et al.*, 2018) para atender à demanda do consumidor. Neste sentido, a sociedade torna-se responsável por fazer escolhas informadas e conscientes.

Nas últimas décadas, com a industrialização e a globalização de alimentos, o processamento evoluiu rapidamente, contribuindo com uma grande diversidade de alimentos que passam por diferentes tipos de operações, embora algumas vezes esteja correlacionado com potenciais consequências negativas na qualidade alimentar humana. No entanto, os tipos de processamento de alimentos, em si, não devem ser colocados como um problema para a nutrição humana, já que desempenham um papel fundamental na evolução das civilizações, tornando a alimentação mais segura e garantindo uma qualidade alimentar melhor com preços diversificados. Além disso, é de extrema importância prolongar o tempo de vida útil dos alimentos (Albuquerque, 2018).

Embora os consumidores se beneficiem de produtos que passam por processamento, diversos fatores contribuem para as percepções negativas acerca dos alimentos processados. Tal percepção pode ser atribuída ao limitado nível de conhecimento dos consumidores, rotulagem complexa, distorções publicitárias e a disseminação frequente de informações falsas nas redes sociais (Petrus, *et. al.* 2020).

Segundo Carretero *et al.* (2020), embora o termo "ultraprocessado" tenha sido utilizado e aceito desde 2009, não existe uma norma legal que defina quais alimentos se enquadram nessa categoria.

Em sistemas de classificação alimentar mundial, alguns sistemas utilizam o termo ultraprocessado: o NOVA (Brasil), que categoriza os alimentos segundo a natureza, finalidade e grau e propósito de processamento; e o SIGA (França) que categoriza os alimentos a partir do grau de desnaturação da matriz inicial. O NOVA classifica os alimentos em: Alimentos não processados ou minimamente processados, Ingredientes culinários processados, Alimentos processados e Produtos ultraprocessados. E o SIGA classifica em alimentos não transformados, pouco transformados, transformados equilibrados ou guloseimas, ultra transformados de nível 0 e ultra transformados nível 1, 2 ou 3 (Verakis, 2020). O sistema NOVA foi a base para a construção do Guia Alimentar no Brasil (Brasil, 2014).

No Brasil, o Guia Alimentar da População Brasileira é utilizado como incentivo a população a ter hábitos saudáveis (Brasil, 2014), no entanto, a definição de ultraprocessados pode gerar confusão para o consumidor .

Os vegetais minimamente processados, frequentemente sujeitos a danos mecânicos durante o corte e descascamento, tendem a se deteriorar mais rapidamente do que quando estão intactos. Portanto, para atender às demandas do mercado por produtos duráveis, é comum o uso de métodos químicos de preservação, como soluções contendo acidulantes, antioxidantes e antimicrobianos para conservar os alimentos, resultando na presença de ingredientes e aditivos nestes produtos (Petrus, *et al.* 2020). Essa realidade contrasta com a concepção apresentada no Guia Alimentar, que sugere a ausência de aditivos nesses alimentos (Brasil, 2014).

Adicionalmente, alguns estudos sugerem que o consumo de alimentos de origem animal pode aumentar o risco de obesidade, doenças cardíacas e outras condições crônicas, o que pode gerar confusão e desencorajar o consumo desses alimentos pelos consumidores (Bielemann, *et al.* 2015). No entanto, é crucial reconhecer a significativa importância nutricional de alimentos como leite, ovos, mel, carne e peixe para a saúde humana. Esses alimentos são fontes de nutrientes essenciais e desempenham um papel fundamental em dietas equilibradas para muitas pessoas (Brasil, 2014).

Neste contexto, a abordagem proposta pelo Guia Alimentar, que utiliza a contagem de ingredientes como critério para diferenciar alimentos saudáveis de ultraprocessados, tem sido considerada um equívoco por diversos pesquisadores nas áreas de ciência e tecnologia de

alimentos e nutrição. A classificação de "ultraprocessado" tem sido criticada, pois sugere que a lista de ingredientes é o principal fator determinante da industrialização, enquanto especialistas defendem que o foco deveria ser no número de operações unitárias pelas quais o alimento passa. Além disso, produtos artesanais, frequentemente considerados mais nutritivos e seguros para o consumo, muitas vezes contêm mais de cinco ingredientes em suas preparações, o que contradiz a ideia de que a simplicidade da lista de ingredientes é sinônimo de qualidade nutricional (Petrus, *et al.* 2020). Neste sentido, é necessário um novo termo para descrever alimentos processados que não contribuem com nutrientes e vitaminas, mas, pelo contrário, têm seu valor nutricional comprometido.

Segundo a Organização Pan-Americana da Saúde, os alimentos ultraprocessados consistem na transformação do alimento fresco em um produto alimentício, envolvendo diversas operações unitárias que modificam o alimento em relação ao seu estado natural. Esses são disponibilizados prontos para consumir, ou requerem pouco preparo culinário. No entanto, grande parte desses produtos são considerados nutricionalmente desequilibrados, por sua alta quantidade de açúcares livres, gorduras saturadas e sódio, além de perdas de nutrientes devido às grandes modificações que alguns processos podem ocasionar (OPAS, 2018).

Portanto, a definição mais aceita para ultraprocessados seriam aqueles alimentos submetidos a uma sequência extensa e complexa de transformações industriais, frequentemente recorrendo a processos tecnológicos avançados que alteram substancialmente a estrutura e composição do alimento original (Petrus, *et al.* 2020).

Neste contexto, parte dos profissionais das áreas de ciência e tecnologia de alimentos e nutrição têm utilizado o termo *Dirty Label* para indicar alimentos que possuem em sua listagem de ingredientes que não são ricos nutricionalmente, ao invés de generalizá-los como ultraprocessados.

Quando se trata da lista de produtos de primeira necessidade na lista de compra da população brasileira, o açúcar está inserido nela como um dos primeiros ingredientes, uma vez que no Brasil o consumo de açúcar é uma prática muito comum ligada à cultura alimentar (Carvalho, 2019). Neste sentido, é fundamental o desenvolvimento de programas educacionais que forneçam informações precisas e relevantes sobre hábitos alimentares saudáveis. Além disso, políticas públicas direcionadas para a regulamentação, divulgação de informações nutricionais e incentivo à produção e consumo de alimentos seguros são essenciais para a melhoria da saúde e qualidade de vida da população em geral, bem como

para a redução dos impactos negativos do consumo excessivo de alimentos processados na saúde pública (Magalhães, 2019).

3.3. Rotulagem

O rótulo é uma impressão na embalagem que apresenta todas as informações essenciais sobre o produto, incluindo seu conteúdo, características, composição e dados do fabricante (Brasil, 2021). O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é responsável por determinar definições, classificações, registros, padronizações, rotulagens e requisitos de qualidade. Essas normas buscam garantir a qualidade e segurança dos produtos. Por sua vez, a Anvisa estabelece requisitos específicos relacionados à rotulagem de alimentos embalados, informações nutricionais nos rótulos, porções, informações adicionais sobre nutrição e declaração da presença de glúten. Seus regulamentos têm o propósito de fornecer informações claras e precisas aos consumidores, auxiliando-os na escolha de alimentos de maneira consciente e segura (Didier, 2015).

A rotulagem de produtos alimentícios é composta por três categorias principais: Rotulagem Geral, Rotulagem Nutricional e Rotulagem Nutricional Frontal. A Rotulagem Geral inclui informações básicas, como a denominação do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, instruções de preparo, prazo de validade e lote. A Rotulagem Nutricional detalha o valor energético e a quantidade de nutrientes presentes no alimento (carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, lipídios/gorduras totais, gorduras saturadas, fibra alimentar, sódio, vitaminas e minerais). A Rotulagem Nutricional Frontal é um destaque visual na parte da frente da embalagem, que alerta o consumidor sobre o alto teor de nutrientes críticos como açúcar, gordura e sódio. (Brasil, 2020a).

A divulgação de informações nos rótulos tem como objetivo identificar a procedência, a composição e os valores nutricionais dos produtos, viabilizando o rastreamento e estabelecendo-se como um componente crucial para a saúde pública. No Brasil, a rotulagem segue as diretrizes do Código de Defesa do Consumidor, garantindo, conforme o artigo 6º, o direito à informação clara e adequada sobre produtos e serviços. Isso inclui a correta especificação da quantidade, características, composição, qualidade, preço e alertas sobre possíveis riscos associados aos produtos (Brasil, 1990).

Os padrões de Rotulagem Nutricional de Alimentos produzidos e comercializados no Brasil começaram a ganhar ênfase nas discussões a partir de 1998, tendo seu primeiro Regulamento técnico divulgado em 2003: a RDC Nº 360/2003, e sua última regulamentação

atualizada com a RDC N° 429/2020 - Rotulagem nutricional dos alimentos embalados; a IN N° 75, publicadas em outubro de 2020; e as RDC N° 729/2022 - Melhora da técnica legislativa e revogação de normas inferiores ao Decreto editadas pela ANVISA e RDC N° 727/2022 - Rotulagem dos alimentos embalados, publicadas em 2022 (Brasil, 2003; Brasil, 2020a; Brasil, 2020b; Brasil, 2022a; Brasil 2022b).

As mudanças na legislação para rotulagem de alimentos têm como objetivo auxiliar os consumidores na tomada de decisões alimentares adequadas, fornecendo informações sobre a qualidade e a quantidade dos nutrientes presentes nos produtos (ANVISA, 2019).

Os achados da pesquisa conduzida por Gonçalves (2015) revelam que os participantes reconhecem a importância da rotulagem dos alimentos como uma fonte fundamental de informação para os consumidores. Entretanto, muitos demonstraram não possuir um nível satisfatório de conhecimento para interpretar e utilizar eficazmente as informações apresentadas nos rótulos.

Apesar de muitos consumidores lerem os rótulos dos alimentos, apenas uma pequena parcela consegue utilizar essas informações de forma efetiva no momento da compra. Isso indica que, embora haja o desejo de melhorar a qualidade da alimentação, muitos encontram dificuldades para compreender os dados e realizar escolhas alimentares adequadas (Gonçalves, 2015). Neste sentido, a rotulagem de alimentos desempenha um papel crucial ao informar os consumidores sobre a composição nutricional dos produtos, influenciando suas escolhas alimentares e seu estilo de vida. No entanto, garantir o acesso a informações precisas torna-se uma questão crítica para a segurança alimentar e nutricional.

3.4. Impacto da Rotulagem no Comportamento do Consumidor

Ainda existe uma grande dificuldade da sociedade brasileira em entender as informações presentes no rótulo dos alimentos e a importância deste. Diversos consumidores adotaram hábitos alimentares rápidos e práticos, porém não tão saudáveis, enquanto outros buscam uma alimentação o mais saudável possível diante das consequências da vida moderna. Portanto, é preciso estar consciente na escolha dos alimentos durante a compra e consumo dos mesmos, tornando-se extremamente importante que o consumidor tenha um senso crítico quanto às informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em formas de propagandas comerciais e no rótulo (Affonso, 2021).

A promoção da leitura do rótulo e das informações nutricionais deve ser fomentada por órgãos governamentais, profissionais da saúde, entidades de proteção do consumidor e

pela comunidade acadêmica. Essa iniciativa visa catalisar mudanças neste instrumento, transformando-o em uma ferramenta eficaz para orientar escolhas alimentares mais adequadas à dieta individual. Especial atenção deve ser dada à conscientização e educação dos consumidores mais jovens, visando aprofundar seu entendimento sobre os alimentos disponíveis nos estabelecimentos comerciais (Barros, *et al.* 2021).

A percepção de alguns consumidores em relação à rotulagem como meramente ilustrativa é um aspecto preocupante, pois reflete a desconfiança em relação às informações prestadas pelas indústrias alimentícias. Essa desconfiança muitas vezes está relacionada à crença de que as empresas têm interesse apenas em lucrar, determinando seletivamente o que deve ser descrito nos rótulos, omitindo ou até mesmo falsificando informações relevantes para o consumidor. Essa falta de confiança também está ligada à suposta falta de fiscalização por parte dos órgãos responsáveis. Estudos realizados por Marins *et al.* (2008) e Soares *et al.* (2016) têm abordado essa questão, apontando para a necessidade de um controle mais efetivo e transparente na rotulagem dos alimentos para assegurar a veracidade e clareza das informações fornecidas aos consumidores.

O estudo de Soares e colaboradores (2016) aponta para uma lacuna significativa no entendimento dos consumidores em relação aos rótulos alimentares. Para resolver essa questão, sugere-se a implementação de programas educacionais direcionados à disseminação de informações. Essa abordagem poderia facilitar uma comunicação mais eficaz entre fabricantes e consumidores. Simplificar a linguagem nos rótulos dos produtos alimentícios também é essencial para garantir uma compreensão mais ampla e acessível à população. Isso proporciona mais segurança na hora da compra, considerando que os rótulos podem conter linguagem técnica, abreviaturas e siglas que dificultam a compreensão para a maioria das pessoas.

O empoderamento do consumidor é um aspecto crucial na seleção de alimentos mais saudáveis e nutritivos. Não basta apenas a imposição de legislações que exigem informações detalhadas nos rótulos dos produtos alimentícios por parte do governo; é igualmente importante que os consumidores tenham a capacidade de compreender e interpretar essas informações (Gonçalves, 2015).

Além disso, a mídia desempenha um papel importante na formação da credibilidade, muitas vezes destacando os riscos associados ao consumo de produtos alimentícios fora dos padrões, alertando os consumidores sobre possíveis alterações nos produtos que podem representar riscos à saúde. Essa questão ilustra a necessidade de uma comunicação mais clara e transparente entre os setores de produção de alimentos e os consumidores, visando oferecer

informações detalhadas sobre os métodos de produção e segurança dos alimentos (Machado, 2008).

4. METODOLOGIA

Para análise de adequação do rótulos dos produtos, foi elaborado um checklist elaborado (Apêndice I) com base nas legislações de rotulagem obrigatória: RDC N° 727/2022, RDC N° 429/2020 e a IN N° 75/2020 (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b; BRASIL, 2022a). O checklist continha 31 perguntas para as possíveis respostas: C (Conforme), NC (Não Conforme), NA (Não se Aplica). Os critérios avaliados no checklist foram: 1) Contém lista de ingredientes; 2) Adverte sobre os alergênicos; 3) Adverte sobre aditivos alimentares; 4) Apresenta conteúdo líquido; 5) Tem identificação de origem; 6) Tem identificação de lote; 7) Apresenta o prazo de validade; 8) Em caso necessário, apresenta o modo de preparo ou de uso; 9) A tabela de informação nutricional contém itens obrigatórios; 10) A declaração numérica das quantidades na tabela de informação nutricional está de acordo; 11) O tamanho da porção declarada na embalagem está de acordo; 12) O número de porções declaradas na embalagem está de acordo; 13) A medida caseira declarada está de acordo com as características do produto; 14) Apresenta valores diários de referência (VDR); 15) A tabela de informações nutricionais está em uma única superfície; 16) A tabela de informações nutricionais está no mesmo campo que a lista de ingredientes; 17) O modelo da tabela de informações nutricionais está de acordo; 19) O produto apresenta quantidade de açúcar estipulado para rotulagem nutricional frontal; 20) Qual a posição do açúcar na listagem de ingredientes; 21) O açúcar está entre os 3 primeiros ingredientes na listagem; 22) O produto apresenta quantidade de gordura saturada estipulado para rotulagem nutricional frontal; 23) Qual a posição da gordura saturada na listagem de ingredientes; 24) A gordura saturada está entre os 3 primeiros ingredientes na listagem; 25) O produto apresenta quantidade de sal estipulado para rotulagem nutricional frontal; 26) Qual a posição do sal na listagem de ingredientes; 27) O sal está entre os 3 primeiros ingredientes na listagem; 28) A rotulagem frontal segue os modelos propostos; 29) A rotulagem frontal está localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua; 29) A área mínima da rotulagem nutricional frontal foi respeitada; 30) A composição do produto justifica o uso de alegações nutricionais; e 31) As alegações nutricionais estão em português.

Os rótulos dos produtos foram selecionados e fotografados, foram adquiridas 96 amostras (4 embalagens para cada subcategoria do grupo) de diferentes marcas comercializadas em mercados de Campo Grande- MS, nos meses de outubro a novembro de 2024. A escolha do grupo de produtos analisado foi realizada com base nos critérios estabelecidos pela IN N° 75, especificamente o Grupo VII, que abrange açúcares e produtos

com energia proveniente de carboidratos e gorduras. Este grupo foi selecionado devido à sua relevância para a análise dos produtos classificados como *dirty label*, ou seja, aqueles que possuem informações de composição alimentar complexas ou pouco claras, frequentemente associadas a níveis elevados de açúcares, carboidratos e gorduras.

O Grupo VII é composto por: açúcar, todos os tipos; achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó; doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata etc); doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó); geleias diversas; glicose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc); pó para gelatina; sobremesa de gelatina; frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa) ; balas, pirulitos e pastilhas; goma de mascar; chocolates, bombons e similares; confeitos de chocolate e drageados em geral; sorvetes de massa; sorvetes individuais; barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrones, pé de moleque e paçoca; bebidas não alcoólicas, carbonatadas ou não (chás, bebidas à base de soja e refrigerantes); pós para preparo de refresco; biscoito doce, com ou sem recheio; brownies e alfajores; frutas cristalizadas; panetone; bolo com frutas; bolos e similares com recheio ou cobertura; pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura; snacks a base de cereais e farinhas para petisco; mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes etc. Dentro desse grupo três subcategorias foram excluídas da análise, uma vez que não foram encontrados o número mínimo de 4 embalagens por subcategoria. As subcategorias excluídas foram: brownie e alfajores; bolo com frutas; e sobremesas de gelatina (BRASIL, 2020b).

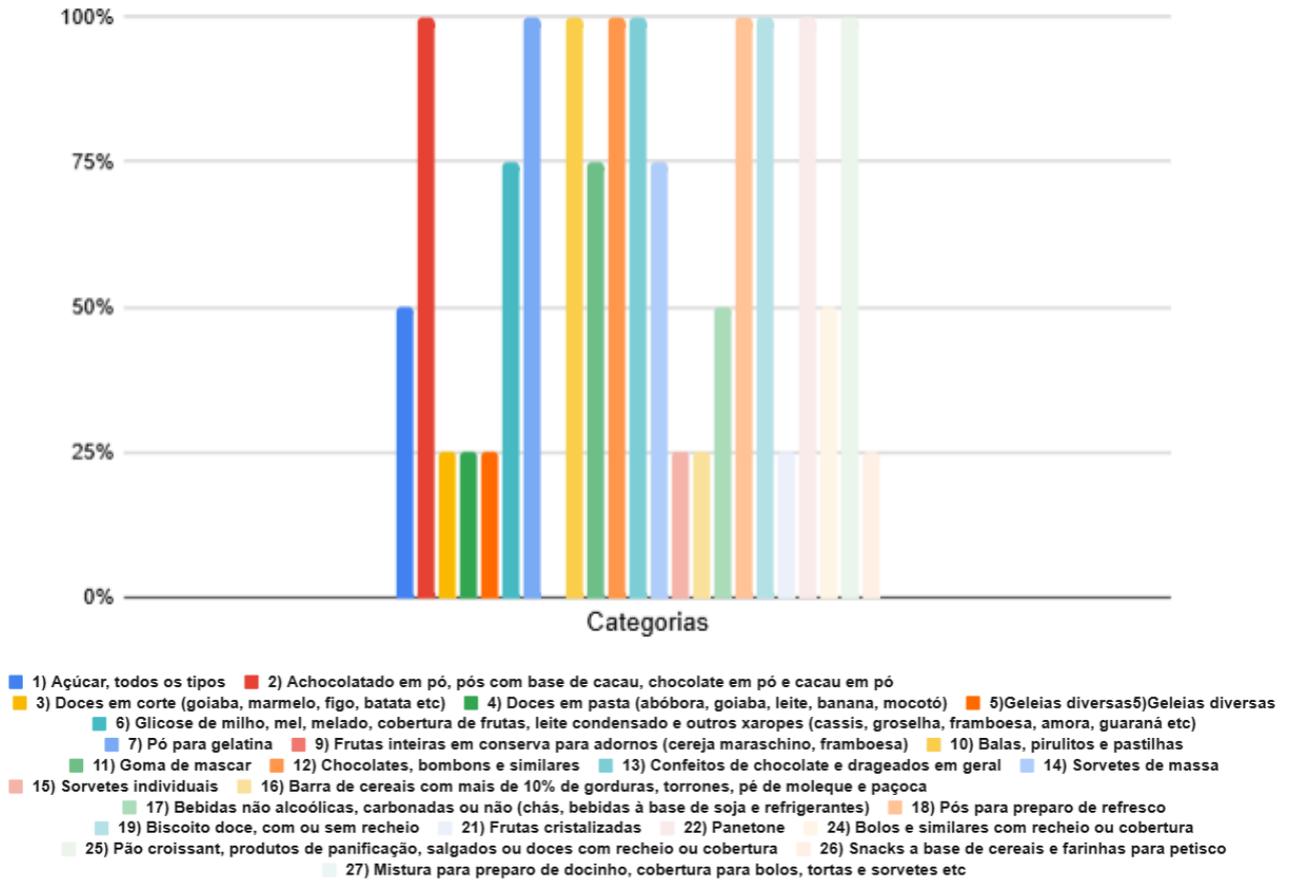
Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva e apresentados por meio de frequências absoluta e relativa, de acordo com a conformidade ou não conformidade das questões investigadas.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos produtos analisados, apenas 60,4% (n = 58) estavam em total conformidade (C) com os requisitos previstos na nova legislação brasileira de rotulagem nutricional e frontal de alimentos, enquanto 39,6% (n = 38) dos rótulos apresentavam algum tipo de não conformidade (NC).

Destaca-se na análise as categorias: 2 - Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó; 7 - Pó para gelatina; 10 - Balas, pirulitos e pastilhas; 12 - Chocolates, bombons e similares; 13 - Confeitos de chocolate e drageados em geral; 18 - Pós para preparo de refresco; 19 - Biscoito doce, com ou sem recheio, 22 - Panetone e 25 - Pão croissant, produtos de panificação ou doces com recheio ou cobertura, que apresentaram 100% de conformidade. E as categorias 9 - Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa); e 27 - Mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes etc, que apresentaram 100% de não conformidade em relação às normas vigentes (Figuras 1 e 2).

Figura 1- Percentual de conformidade dos rótulos dos produtos analisados no Grupo VII, conforme os requisitos regulamentares.



Fonte: Autora, 2025.

Figura 2- Exemplo de embalagens com rótulo 100% conforme aos requisitos regulamentares.



Fonte: Autora, 2024.

A análise dos rótulos neste estudo revelou que, mesmo após a data limite estabelecida pela Anvisa na RDC 819/2023 (BRASIL, 2023), ainda existe um número de não conformidade alarmante. Essa RDC altera de forma pontual a RDC N° 429/2020 (BRASIL, 2020a), expandindo o prazo para o esgotamento do estoque de embalagens e rótulos adquiridos pelas empresas. A nova data limite foi estendida de 8 de outubro de 2023 para 9 de outubro de 2024, permitindo mais tempo para a adequação das embalagens pelas empresas. No entanto, apesar dessa prorrogação, muitas embalagens analisadas ainda apresentam um alto número de não conformidades em seus rótulos no que se refere às exigências regulamentares.

A rotulagem é composta por: Rotulagem Geral (denominação do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, instruções de preparo, prazo de validade e lote); Rotulagem Nutricional (declaração de valor energético e nutrientes, dentre

eles: carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, fibra alimentar, sódio, vitaminas e minerais); e Rotulagem Frontal Nutricional (declaração de alto teor de açúcar, gordura e sódio) (BRASIL, 2020a).

Embora um grande número de não conformidades tenha sido observado, todos os produtos continham os itens obrigatórios: denominação de venda, lista de ingredientes e conteúdo líquido. Dentre todas as não conformidades observadas, apresentadas no Quadro 1, as mais prevalentes foram: a tabela de informações nutricionais está no mesmo campo que a lista de ingredientes (17,71% dos rótulos analisados não continha este requisito); o tamanho da porção declarada (15,63% dos rótulos analisados não continha este requisito); o número de porções declaradas (15,63% dos rótulos analisados não continha este requisito); o modelo da tabela de informações nutricionais (14,58% dos rótulos analisados não continha este requisito) (Quadro 1).

Quadro 1: Percentual de conformidade das informações de rotulagem dos produtos alimentícios analisados

Questão	% Não Conforme	C (Conforme)	NC (Não Conforme)	NA (Não Aplicável)	Total	% Conforme
Contém lista de ingredientes?	1,04	91	1	4	96	94,79
Adverte sobre os alergênicos?	1,04	89	1	6	96	92,71
Adverte sobre aditivos alimentares?	1,04	86	1	9	96	89,58
Apresenta conteúdo líquido?	1,04	95	1	0	96	98,96
Tem identificação de origem?	1,04	95	1	0	96	98,96
Tem identificação de lote?	1,04	95	1	0	96	98,96
Apresenta o prazo de validade?	0,00	96	0	0	96	100,00
Em caso necessário apresenta o modo de preparo ou de uso?	0,00	24	0	72	96	25,00
A tabela de informação nutricional contém itens obrigatórios seguindo a IN 75?	6,25	90	6	0	96	93,75
A declaração numérica das quantidades na tabela de informação nutricional está de	3,13	93	3	0	96	96,88

acordo?							
Qual o tamanho da porção declarada na embalagem está de acordo?	15,63	81	15	0	96	84,38	
O número de porções declaradas na embalagem está de acordo?	15,63	81	15	0	96	84,38	
A medida caseira declarada está de acordo com as características do produto?	10,42	86	10	0	96	89,58	
Apresenta valores diários de referência (VDR)?	2,08	94	2	0	96	97,92	
A tabela de informações nutricionais está em uma única superfície?	3,13	93	3	0	96	96,88	
A tabela de informações nutricionais está no mesmo campo que a lista de ingredientes?	17,71	79	17	0	96	82,29	
O modelo da tabela de informações nutricionais está de acordo com a IN N° 75?	14,58	82	14	0	96	85,42	
A rotulagem frontal segue os modelos propostos pela IN N°75?	4,17	56	4	36	96	58,33	
A rotulagem frontal está localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua?	8,33	51	8	37	96	53,13	
A área mínima da rotulagem nutricional frontal seguindo as regras estabelecidas pela IN N° 75?	3,13	55	3	38	96	57,29	
A composição do produto justifica o uso de alegações nutricionais?	1,04	15	1	80	96	15,63	

As alegações nutricionais estão em português?	0,00	16	0	80	96	16,67
---	------	----	---	----	----	-------

Fonte: Autora, 2025.

Dentre as não conformidades, 17,71% dos rótulos analisados em que a tabela de informações nutricionais não está no mesmo campo que a lista de ingredientes, a maioria se encontra em lados opostos, com a tabela de um lado e a lista de ingredientes em outra face (figura 4).

Figura 3: Exemplos de rótulos em que a tabela nutricional e lista de ingredientes não estão na mesma face.



Fonte: Autora, 2024.

Já as não conformidades em relação ao tamanho da porção declarada, o principal motivo é que as marcas utilizam o tamanho de porção de uma categoria diferente da sua descrição de venda. As categorias 16) Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrões, pé de moleque e paçoca e 17) Bebidas não alcoólicas, carbonatadas ou não (chás, bebidas à base de soja e refrigerantes) se destacam, com 75% (n=3) de não conformidades.

Com relação ao número de porções declaradas, a principal observação é de que o erro está associado a não conformidade de tamanho de porção, algumas não apresentavam tabela nutricional e não atendiam a regra de arredondamento obrigatório pela legislação.

Por fim, erros de formatação das linhas na tabela nutricional, tabelas nutricionais no modelo antigo e coloridas, ou com má impressão da rotulagem são responsáveis pelos 14,58% das não conformidades encontradas ao se analisar o modelo da tabela de informações nutricionais (figura 4).

Figura 4- Exemplos de embalagens que não atendem ao novo modelo padrão.





INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 200

Porção: 1g(1)

	100g	1g	VDR*
Valor energético (kJ/kcal)	247	14	
Carboidratos (g)	0	60	23
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,5	0	
Sódio (mg)	0	173	7

* Percentual de valores diários recomendados para os



Fonte: Autora, 2024.

Conforme o Art. 5º da RDC Nº 429/2020 (BRASIL, 2020a), a tabela de informações nutricionais deve conter os seguintes itens: valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. E, em caso de qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais, ou que na porção tenha um valor de VDR maior que 5%, a informação também deve ser apresentada na tabela nutricional.

A IN Nº 75/2020 (BRASIL, 2020b), em seu Anexo IX, detalha a formatação da tabela nutricional, oferecendo 6 modelos para que a indústria escolha a que melhor se adapte à embalagem do produto. Essa flexibilidade visa facilitar a visualização e compreensão das informações pelos consumidores.

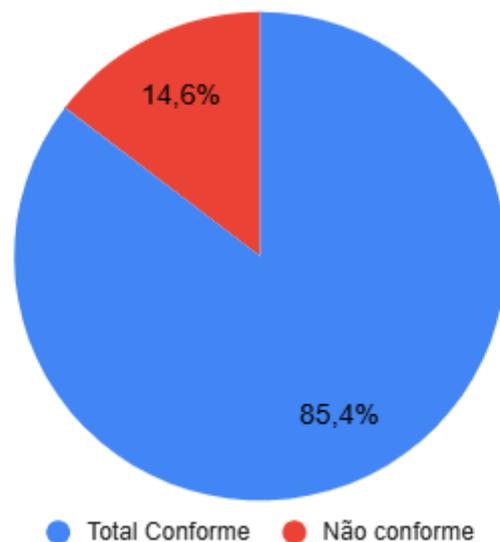
Devido às dificuldades de compreensão dos rótulos pelos consumidores, a Anvisa também buscou melhorar a visibilidade das informações presentes no rótulo, visando facilitar a comparação entre alimentos da mesma categoria. A partir disso, tornou-se obrigatória a indicação da porção de 100 g em todas as embalagens, além da inclusão de alertas sobre alergênicos e aditivos. O objetivo dessas medidas é reduzir os erros dos consumidores no momento das compras (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2022a; BRASIL, 2020b).

Os resultados apresentados neste estudo revelaram uma grande adesão a diretriz do Art. 5º da RDC Nº 429/2020 (BRASIL, 2020a), uma vez que apenas 5,2% dos produtos

analisados (n = 5) não apresentaram adequadamente os itens da tabela de informação nutricional prescrita pela normativa, demonstrando que ainda há alguns rótulos fora do cumprimento das exigências regulatórias.

Entretanto, constatou-se que 14,6 % (n = 14) (Figura 5) das embalagens exibiram não conformidade com os novos padrões de formatação estabelecidos no Anexo IX da IN 75/2020 (BRASIL, 2020) em relação aos modelos da tabela nutricional (Figura 6). Algumas das embalagens não estavam de acordo com o novo modelo, em que a tabela deve estar em preto e branco, outras estavam com erro na formatação da tabela nas linhas de separação, não tinha a quantidade em 100g, a área da tabela estava coberta e também má impressão e formatação da tabela nutricional (Figura 4).

Figura 5 - Percentual de embalagens em conformidade com o modelo de tabela nutricional disposto pela IN N°75/2020.



Fonte: Autora, 2025.

Figura 6- Modelos de declaração da tabela de informação nutricional, disponibilizado no Anexo IX da IN N° 75/2020 (BRASIL, 2020).

1) Modelo 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.

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 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.

4) Modelo horizontal quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL								
Porções por emb.: 000 • Porção: 000 ml (medida caseira)								
	100 ml	000 ml	%VD*		100 ml	000 ml	%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.

5) Modelo agregado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000		
	Porção: 000 ml			Porção: 000 ml			Porção: 000 ml		
	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.

6) Modelo linear de declaração da tabela de informação nutricional.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)	
Por 100 g (00 g, %VC*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais: Açúcares totais 00 g (00 g, 0%), 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%) • Fibra alimentar 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 g (00 g, 0%).	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.	

Fonte: Brasil, 2020b.

Observa-se que, embora a indústria tenha tido tempo suficiente para ajustar os rótulos de acordo com as novas normas, a implementação dessas alterações está enfrentando desafios, dificultando a conformidade dos produtos. Este fato suscita questionamentos sobre a eficácia das mudanças implementadas e os procedimentos adotados para assegurar a conformidade com as novas regulamentações.

Embora existam desafios, é evidente que as novas normas de rotulagem representam um avanço significativo em termos de transparência e disponibilização de informações ao consumidor, como demonstrado pela padronização dos rótulos, o qual facilita a comparação entre produtos e promove uma maior conscientização dos consumidores no processo de escolha.

Uma pesquisa realizada em 2023, por Guimarães (2023), demonstrou que, dos 118 produtos veganos analisados, uma enorme taxa de não conformidade - 87% (n= 103) - foi observada. Esse dado é relevante, pois sugere que, apesar da vigência das legislações e dos prazos estabelecidos para a adaptação da indústria, muitas embalagens ainda necessitavam de ajustes substanciais para atender às normas.

O Grupo VII, que constitui o objeto do estudo atual, também foi analisado na pesquisa de Guimarães (2023), que avaliou 40 produtos classificados como veganos pertencentes a este grupo. Desses, 77% (n=31) apresentaram não conformidade em relação à legislação. Guimarães (2023) aponta que as dificuldades observadas estão relacionadas à compreensão e aplicação das normas, à morosidade das indústrias em se adaptar às mudanças e à reatividade das empresas frente às novas exigências regulatórias. A pesquisa sugere que a complexidade desses processos contribui para a dificuldade em cumprir as exigências normativas,

destacando ainda a necessidade de rótulos frontais para facilitar a percepção das informações pelos consumidores.

De acordo com o Art. 16 da IN N° 75 (BRASIL, 2020b), os produtos com elevados valores de gordura saturada (maiores que 6 g em 100 g de alimento sólidos e 3 g em 100ml de alimentos líquidos), e/ou sódio (600 mg em 100 g de alimento sólidos e 300 g em 100ml de alimentos líquidos), e/ou açúcares adicionados (15 g em 100 g de alimento sólidos e 7,5 g em 100 ml de alimentos líquidos), devem apresentar uma das 7 opções da lupa de rotulagem frontal para um nutriente, dois nutrientes e/ou três nutrientes, conforme apresentado na Figura 7.

O presente estudo constatou que 61,1% (n=58) dos rótulos analisados necessitavam da rotulagem frontal pois em sua tabela nutricional apresentaram o valor mínimo para para açúcar adicionado, gordura saturada e/ou sódio (Figura 8).

Dos 58 produtos avaliados, 86,4% (n=51) estavam em conformidade com a legislação quanto à presença da lupa de rotulagem frontal. No entanto, embora 8,5% (n=5) dos produtos apresentaram a lupa de rotulagem frontal, esta estava posicionada abaixo da metade superior do painel principal, o que está em desacordo com a legislação. A legislação atual determina que a lupa deve estar posicionada na parte superior do painel principal (BRASIL, 2020b). Adicionalmente, ao avaliar a tabela nutricional, 5,1% (n=3) dos produtos apresentaram a quantidade mínima necessária para a lupa de alto teor, no entanto, essas embalagens não possuíam a rotulagem frontal (Figura 9).

Dos produtos que exigem rotulagem frontal, 72,4% (n=42) apresentaram alto teor de açúcar adicionado, destacando-se as categorias 3) Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata etc), 4) Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó), 5) Geleias diversas, 6) Glicose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc), 9) Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa), 10) Balas, pirulitos e pastilhas, 11) Goma de mascar, 13) Confeitos de chocolate e drageados em geral, 14) Sorvetes de massa, 15) Sorvetes individuais, 16) Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrões, pé de moleque e paçoca, 17) Bebidas não alcoólicas, carbonatadas ou não (chás, bebidas à base de soja e refrigerantes), 19) Biscoito doce, com ou sem recheio, 21) Frutas cristalizadas, 22) Panetone, 24) Bolos e similares com recheio ou cobertura e 27) Mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes etc (Figura 10).

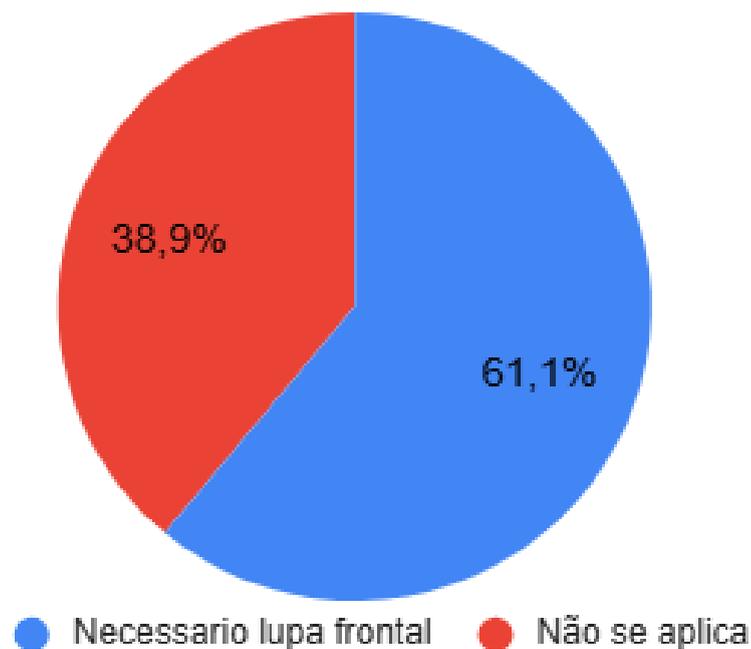
Além disso, 5,2% (n=4) dos produtos, pertencentes às categorias 22) Panetone e 26) Snacks a base de cereais e farinhas para petisco, apresentaram alto teor de gordura saturada (Figura 10).

Por fim, 22,4% (n=12) dos produtos apresentaram alto teor tanto de açúcar adicionado quanto de gordura saturada, distribuídos nas categorias 10) Balas, pirulitos e pastilhas, 12) Chocolates, bombons e similares, 13) Confeitos de chocolate e drageados em geral, 15) Sorvetes individuais, 19) Biscoito doce, com ou sem recheio, 22) Panetone e 27) Mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes etc (Figura 10).

Nenhum dos produtos analisados apresentaram alto teor em sódio, e 5 categorias não apresentaram rotulagem frontal: 1) Açúcares todos os tipos; 2) Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó; 7) Pó para gelatina; 18) Pós para preparo

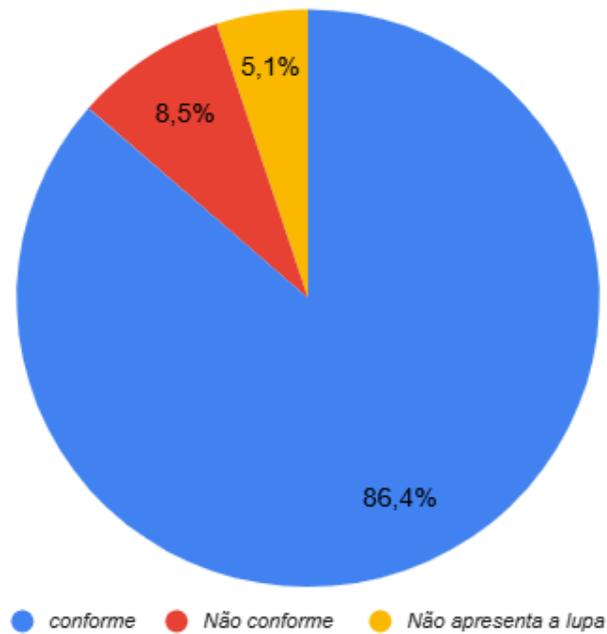
de refresco; e 25) Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura. É importante destacar que a categoria 1) Açúcares todos os tipos, não apresenta rotulagem frontal pois é ingrediente único e a normativa não se aplica para rotulagem de produtos de ingrediente único. Já os rótulos analisados pertencentes às categorias: 2) Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó; 7) Pó para gelatina; 18) Pós para preparo de refresco; e 25) Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura; não atingem as quantidades mínimas de nutrientes para serem considerados altos em açúcar e/ou gordura pelas regulamentações.

Figura 8- Percentual de produtos em que requerer rotulagem frontal pois em sua tabela nutricional apresentaram o valor mínimo para para açúcar adicionado, gordura saturada e/ou sódio.



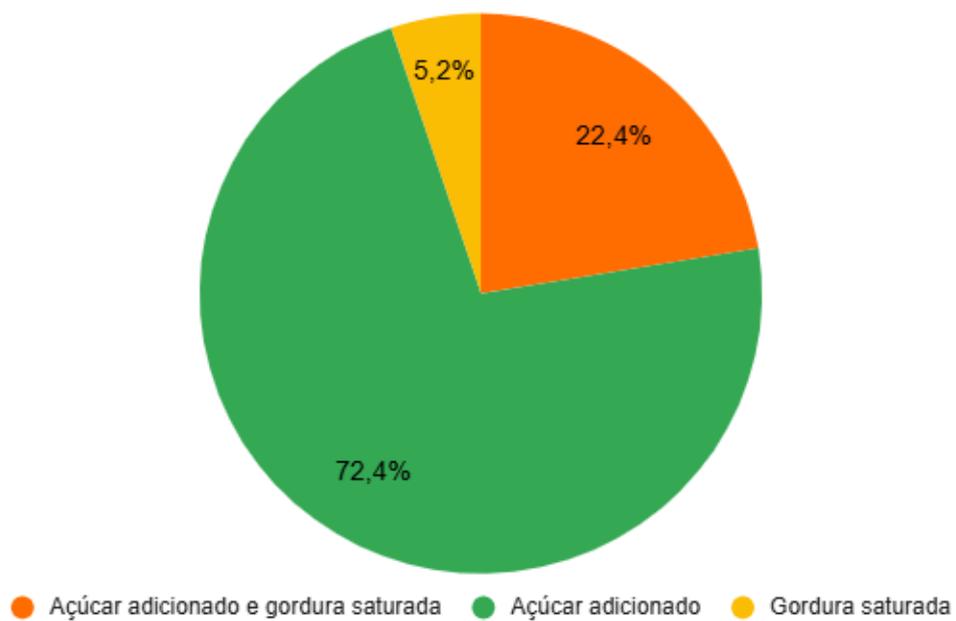
Fonte: Autora, 2025.

Figura 9- Percentual de produtos com rótulo frontal em conformidade.



Fonte: Autora, 2025.

Figura 10- Percentual de produtos que exigem rotulagem frontal por apresentarem alto teor de açúcar adicionado e/ou alto teor de gordura saturada.



Fonte: Autora, 2025.

Os fatores que influenciam as não conformidades nos rótulos de produtos podem variar consideravelmente de acordo com as especificidades regionais de cada estado brasileiro. Abreu *et al.* (2023), em um estudo sobre a legislação de rótulos de mel, comparando dois estados do Brasil, evidenciaram que o estado do Rio de Janeiro apresentou um índice de conformidade mais elevado em relação aos rótulos comercializados no Rio Grande do Sul. Este achado destaca que, de fato, há variações nos rótulos de produtos comercializados em diferentes estados. No entanto, é importante discutir os recursos disponíveis para cada empresa, o tipo de produto alimentício produzido e as características regionais que podem impactar diretamente na conformidade com as normas.

Embora as diferenças regionais apresentem variações nos índices de conformidade, é relevante considerar que diversos produtos no mercado não são exclusivamente regionais, o que pode atenuar a justificativa para a não conformidade com as regulamentações. A presença de produtos de grande distribuição nacional, que não possuem vínculos diretos com uma região específica, sugere que as empresas de diferentes estados podem, sim, adotar padrões semelhantes, independente das condições locais. Além disso, fatores como a capacitação técnica das empresas, o acesso a recursos para a produção e os sistemas de controle de qualidade implementados nas diferentes regiões podem influenciar as discrepâncias observadas nas conformidades dos rótulos. Assim, a análise das não conformidades deve ser contextualizada não apenas pelas especificidades regionais, mas também pela capacidade de cada empresa de atender aos requisitos legais, independentemente da localização geográfica.

Concordando em partes com as novas legislações de rotulagem, as indústrias demonstram preocupações em relação à percepção dos consumidores e o quanto as mudanças irão impactar no consumo do produto. Neste sentido, além de alterações nos designs de suas embalagens, muitas empresas estão fazendo pequenas reformulações em seus produtos para que não alcancem a quantidade mínima para a presença da lupa de alto teor, e assim não transmitirem uma impressão de alimento não saudável (GERALDO, et al. 2023).

O estudo feito por Soares et al. (2016) sobre o perfil do consumo alimentar no Brasil revelou que cerca de 69% dos consumidores entrevistados têm o hábito quase frequente de ler rótulos de embalagens de alimentos. A data de validade se destaca como o critério mais importante observado pelos consumidores, sendo o principal fator considerado na avaliação dos produtos no momento da decisão de compra. Soares et al. (2016) também observou-se que a tabela de informações nutricionais não se constitui como um ponto de destaque para a maioria dos consumidores no momento da compra.

Portanto, apesar de muitos consumidores lerem os rótulos dos alimentos na hora da compra, apenas uma pequena parcela consegue absorver informações de forma clara. Isso indica que, embora haja o desejo de se ter uma alimentação mais saudável, muitos encontram dificuldades para compreender os dados e realizar escolhas alimentares adequadas (GONÇALVES, 2015).

Em contraste, um estudo recente brasileiro investigou a percepção dos consumidores sobre a rotulagem frontal revelou que, embora produtos com essa rotulagem gerem maior confiança entre os consumidores, especialmente entre o público feminino, isso ocorre devido à transparência da indústria ao informar claramente sobre os altos teores dos ingredientes. No entanto, os consumidores tendem a optar por produtos que não apresentam a lupa de alto teor, pois acreditam que essa indicação sugere que o alimento é menos saudável (JACOBINA, 2025). Isso demonstra que os consumidores estão cada vez mais atentos às informações fornecidas nos rótulos e que, quando os produtos seguem as novas normas de rotulagem, eles tendem a ser percebidos como mais claros e confiáveis, ao invés de confusos ou enganosos.

Neste sentido, a rotulagem de alimentos desempenha um papel crucial ao informar os consumidores sobre a composição nutricional dos produtos, influenciando suas escolhas alimentares e seu estilo de vida. No entanto, garantir o acesso as informações precisas torna-se uma questão crítica para a segurança alimentar e nutricional. Portanto, é imprescindível que mudanças sejam realizadas a fim de que os rótulos em não conformidade sejam confiáveis, legíveis e acessíveis a todos os consumidores para atender ao seu propósito.

Uma abordagem mais clara para a compreensão das normas de rotulagem também é fundamental para melhorar a comunicação entre as indústrias e os consumidores. A consistência nas informações nutricionais desempenha um papel crucial nas escolhas alimentares conscientes, e a falta de transparência pode prejudicar a confiança do consumidor na indústria.

Alterações nos rótulos acarretam custos consideráveis para as empresas, como a reformulação de design, impressão de novas embalagens e descarte de materiais antigos (GONÇALVES, 2015). Por isso, é essencial que os órgãos reguladores continuem monitorando e orientando as empresas, garantindo que os consumidores tenham acesso a informações claras e precisas. Além disso, a indústria deve investir em soluções inovadoras para superar os desafios dessas mudanças, assegurando que os produtos atendam às normas e satisfaçam as expectativas dos consumidores.

Embora mais de 60% dos rótulos já atendam às normas, um número significativo ainda está em desacordo, especialmente em relação aos itens obrigatórios na tabela nutricional, ao modelo da tabela e ao painel de rotulagem frontal. A compreensão desses aspectos é essencial para traçar estratégias eficazes que promovam a conformidade, pois a rotulagem nutricional é uma ferramenta vital para alinhar as características dos produtos às expectativas dos consumidores.

Apesar do prazo da Anvisa, a persistente taxa de não conformidade nos rótulos de alimentos ressalta a urgência de medidas mais rigorosas e um esforço conjunto. É fundamental que fabricantes ajustem suas embalagens para cumprir a legislação e proteger o consumidor, enquanto órgãos reguladores devem intensificar a fiscalização e oferecer orientações claras, promovendo a transparência e fortalecendo a confiança. Essa colaboração entre indústria, reguladores e consumidores é crucial para a saúde pública e a transparência no mercado. Adicionalmente, o desenvolvimento de um checklist para análise de rótulos, focado em categorias como açúcares e gorduras (Grupo VII), mostrou-se uma ferramenta valiosa para este estudo e futuras pesquisas, auxiliando também a indústria em sua adequação e aprofundando o entendimento sobre a conformidade da rotulagem.

CONCLUSÃO

O presente estudo avaliou a conformidade dos rótulos de produtos *dirty label* do Grupo VII (Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras) de acordo com as exigências da nova legislação brasileira. A partir de uma análise detalhada das normas vigentes, foi possível estabelecer um checklist de critérios para avaliar a conformidade dos rótulos, com ênfase nas principais não conformidades observadas. Dos 96 produtos analisados, 60,4% estavam totalmente conformes, enquanto 39,6% apresentaram não conformidades em relação às normativas RDC N° 429/2020, a RDC N° 727/2022 e a Instrução Normativa (IN) N° 75/2020 referente a rotulagem frontal de alimentos.

As principais falhas observadas envolveram a tabela de informações nutricionais, como o posicionamento inadequado e o não atendimento ao novo modelo estabelecido. Também foram identificadas falhas na declaração do tamanho e número de porções, além de erros na aplicação da rotulagem frontal, especialmente em produtos com alto teor de açúcar ou gordura saturada. Apesar disso, a maioria dos produtos atendia parcialmente às exigências quanto à rotulagem frontal, com 86,4% apresentando a lupa obrigatória.

Os resultados indicam que embora a prorrogação do prazo para adequação tenha proporcionado um tempo adicional para as empresas, ainda há uma necessidade significativa de ajustes para garantir a plena conformidade com a legislação vigente. Recomenda-se a revisão das práticas de rotulagem, com ênfase na correção do posicionamento e formatação das tabelas nutricionais, bem como o cumprimento rigoroso pelas indústrias das exigências de rotulagem frontal para produtos com alto teor de componentes críticos.

Para auxiliar na conformidade com as normas, recomenda-se que as indústrias adotem uma abordagem mais clara e sistemática na implementação das exigências legais. A criação do checklist, desenvolvido neste estudo, pode servir como uma ferramenta útil para a verificação contínua da conformidade dos rótulos. Este instrumento poderá ser utilizado em estudos futuros para aprofundar a compreensão sobre as práticas de rotulagem e contribuir para a evolução das estratégias de adequação.

REFERÊNCIAS

Abreu, S. M. *et al.* **Rotulagem de mel: Uma análise qualitativa quanto ao cumprimento da legislação em embalagens comercializadas em diferentes cidades do RJ e RS**

Research, Society and Development, v. 12, n.13, e13121344076, 2023. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/44076/35405>

AFFONSO, K. R. (2021). **Rotulagem nutricional: as informações da rotulagem de alimentos dos produtos do grupo de cereais integrais influenciam em melhores escolhas alimentares?** Repositório Universitário de Anima. Disponível em:

<https://repositorio.animaeducacao.com.br/items/979adf6a-720e-4772-a8e2-ac2e22fe023a>

ALBUQUERQUE, T. G. (2018). **Influência do processamento no perfil lipídico de alimentos processados: aspectos nutricionais e toxicológicos.** U.Porto. Disponível em:

<https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/118407/2/308163.pdf>

AMBROSI, C., Grisotti, M. (2022). **O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB): uma análise à luz da teoria social.**

<https://www.scielo.br/j/csc/a/spHMZQTCYVTj8PC3by8h4qq/abstract/?lang=pt>

ANVISA -Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório de Análise De Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. 2019. Disponível em:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/air/analises-de-impacto-regulatorio/2019/relatorio-de-analise-de-impacto-regulatorio-sobre-rotulagem-nutricional.pdf/view>

BARROS, L. da S., *et al.* (2021). **Entendimento e uso da rotulagem nutricional de alimentos por estudantes.** Avanços em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Vol 4, pág. 469. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.org/articles/210203071.pdf>

BERTONCELO, E. **Classe social e alimentação: padrões de consumo alimentar de consumo alimentar no Brasil contemporâneo.** Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 34, n. 100, 2019. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/d9TdKMjbTRvhqXwwRbdL8pF/#>

BIELEMANN, R. M. (2015). **Consumo de alimentos ultraprocessados e impacto na dieta de adultos jovens.** Rev Saúde Pública. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rsp/a/6wjMXZkvzWgCHvsZJyFHzgt/?lang=pt>

BRASIL. Ministério da Justiça. (1990). Código de Defesa do Consumidor (CDC). Lei nº 8.078/90 de 11 de setembro de 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (2020), Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N° 429, de 8 de outubro de 2020a. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional De Vigilância Sanitária (ANVISA) (2020), Instrução Normativa - IN N° 75, de 8 de outubro de 2020b. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (2022), Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 727 de 1 de julho de 2022a. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (2022), Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 729 de 1 de julho de 2022b. Dispõe sobre a melhora da técnica legislativa e revogação de normas inferiores a Decreto editadas pela ANVISA.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) Rotulagem Nutricional. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/saps/promocao-da-saude/controle-e-regulacao-dos-alimentos/rotulagem-nutricional>

BRASIL, Senado Federal. Constituição da república federativa do Brasil. Texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, com as alterações determinadas pelas Emendas Constitucionais de Revisão nos 1 a 6/94, pelas Emendas Constitucionais nos 1/92 a 91/2016 e pelo Decreto Legislativo no 186/2008. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). *Guia Alimentar para a População Brasileira* Brasília: MS; 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (2023), Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 819 de 8 de outubro de 2023. Dispõe sobre rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

CÂMARA, M. C. C., Marinho, C. L. C. Guilam, M. C. Braga, A. M. C. B. (2008). **A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil**. Rev Panam Salud Publica, 23(1), 52–58. Disponível em: <https://www.scielosp.org/pdf/rpsp/2008.v23n1/52-58>

CARVALHO, B O. **Açúcares: uma análise das informações difundidas pela mídia leiga e o grau de respaldo das pesquisas científicas**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019. Disponível em: https://bdta.abcd.usp.br/directbitstream/58e000ec-0e54-442c-8945-e7d6589ac2ac/Brunna%20De%20Oliveira%20Carvalho_2019.pdf

FREIRE, M. B. B. *et al.* **Padrão de consumo alimentar e fatores associados em adultos**. Revista Família, Ciclos de Vida e Saúde no Contexto Social, v. 6, n. 4, p. 715-723, 2018. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/4979/497957635009/497957635009.pdf>

FREITAS, J. G. C. **Representações sociais de idosos/as de diferentes classes sociais sobre os fatores que se interpõem ao consumo alimentar saudável no processo de envelhecimento com qualidade de vida**. Ufrpe.br, 2015. Disponível em: <http://www.tede2.ufrpe.br:8080/tede/handle/tede2/8277>

GERALDO, M. L.; CARVALHO, N. B.; ELIAS, L. A. da S.; CAMPOS, J. M.; SOUSA, K. R. de O. V.; DA SILVA, V. M. **Avaliação do impacto da nova rotulagem na indústria de alimentos**. Brazilian Journal of Development, [S. l.], v. 9, n. 6, p. 19012–19031, 2023. DOI: 10.34117/bjdv9n6-021. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/60406>.

GONÇALVES, N. A. *et al.* **Rotulagem de alimentos e consumidor.** Nutrição Brasil - Ano 2015 - Volume 14 - Número 4. Disponível em:
<https://convergenceseditorial.com.br/index.php/nutricaoobrasil/article/view/49/65>.

GUIMARÃES, M. S. **Adequação da rotulagem de alimentos: nova legislação brasileira.** Repositório UFMS. 2024. Disponível em:
<https://repositorio.ufms.br/jspui/handle/123456789/7637>

JACOBINA, J. M. F. **Percepção dos consumidores sobre a rotulagem nutricional frontal de alimentos na cidade de Campo Grande-MS.** Repositório UFMS. 2023. Disponível em:
<https://repositorio.ufms.br/handle/123456789/11659>

LEVY, R. B. *et al.* **Disponibilidade de "açúcares de adição" no Brasil: distribuição, fontes alimentares e tendência temporal.** Revista Brasileira de Epidemiologia, v. 15, n. 1, p. 3–12, mar. 2012. Disponível em:
<https://www.scielo.br/j/rbepid/a/Bfc4P5y5CJsn8dLSGPH5FMm/abstract/?lang=pt#ModalH owcite>

MACHADO, S. S. *et al.* **Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulos de produtos alimentícios.** Alimentos e Nutrição Araraquara, v. 17, n. 1, p. 97-103, 2008. Disponível em:
https://www.researchgate.net/publication/49599716_Comportamento_dos_consumidores_com_relacao_a_leitura_de_rotulo_de_produtos_alimenticios

MAGALHÃES, S. M. S. **Nova rotulagem nutricional frontal dos alimentos industrializados: política pública fundamentada no direito básico do consumidor à informação clara e adequada.** repositório.idp.edu.br, 2021. Disponível em:
<https://repositorio.idp.edu.br/handle/123456789/2987>

MARINS, B. R. *et al.* **Avaliação Qualitativa Do Hábito de Leitura E Entendimento: Recepção Das Informações de Produtos Alimentícios** Qualitative Evaluation of the Reading Habit and Understanding: Reception of the Information Contained in Labels of Food Products. Ciência. Tecnol. Aliment, vol. 28, no. 3, 2008, pp. 579–585, www.scielo.br/j/cta/a/W6V8fk4QKnYQGbkYQ5TDrSb/?format=pdf.

MORATOYA, E. *et al.* **Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo.** Revista de Política Agrícola, v. 22, n. 1, p. 72-84, 2013. Disponível em:
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/86553/1/Mudancas-no-padrao-de-consumo-alimentar-no-Brasil-e-no-mundo.pdf>

MOURA, A. S. *et al.* **A economia industrial agroalimentar global.** Diálogos Interdisciplinares, 7(3), 352-362, 2018. Disponível em:
<https://revistas.brazcubas.br/index.php/dialogos/article/view/463>.

OPAS - Organização Pan-Americana da Saúde. **Alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina: tendências, efeito na obesidade e implicações para políticas públicas.** Brasília (DF); 2018. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/34918>

PETRUS, R. *et al.* **O sistema de classificação NOVA sob o prisma da Engenharia e Ciência de Alimentos.** Forc. 2020. Disponível em:
<https://angico.uspnet.usp.br/forc/noticia.php?noticia=90>

ROMBALDI, A. J. *et al.* Fatores associados ao consumo de dietas ricas em gordura em adultos de uma cidade no sul do Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, n. 5, p. 1513–1521, maio 2014. Disponível em:
<https://www.scielo.br/j/csc/a/4HFpD5KZdCGCNVkk5MWrBq/#ModalHowcite>

SCHLINDWEIN, M. M.; KASSOUF, A. L. **Mudanças no padrão de consumo de alimentos tempo-intensivos e de alimentos poupadores de tempo, por região do Brasil.** Gasto e consumo das famílias brasileiras contemporâneas. Brasília: IPEA, p. 423-462, 2007. Disponível em:
https://portalantigo.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/livros/20_Cap12.pdf

SHAH, P. **Clean vs. dirty label food/.** Bioveritas. 2023. Disponível em:
<https://www.bioveritas.com/post/clean-vs-dirty-label-food>.

SOARES, D. J.; NETO, LG de M.; SILVA, LMR da. **Análise do comportamento dos consumidores com relação à compreensão e entendimento das informações dos rótulos de alimentos.** *Agropecuária Técnica*, v. 37, n. 1, p. 105-111, 2016. Disponível em:
<https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/at/article/view/29961>

VERAKIS. **SIGA – Classificação francesa dos alimentos.** Verakis Food Academy. 2020. Disponível em: <https://www.verakis.com/artigo/siga-classificacao-dos-alimentos>

APÊNDICE

APÊNDICE I: Checklist utilizado para análise dos rótulos de produtos alimentícios do Grupo VII: açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras.

Código do produto	Marca	Fotos da embalagem	Categoria no grupo	Nº da pergunta	Pergunta	C	NC	NA	extra	Observação (motivo de não conformidade)	Referência na legislação
				1	Contém lista de ingredientes ?						Artº 7 da RDC 727
				2	Adverte sobre os alergênicos ?						Artº 7 da RDC 727
				3	Adverte sobre aditivos alimentares ?						Artº 7 da RDC 727
				4	Apresenta conteúdo líquido ?						Artº 7 da RDC 727
				5	Tem identificação de origem ?						Artº 7 da RDC 727
				6	Tem identificação de lote ?						Artº 7 da RDC 727
				7	Apresenta o prazo de validade ?						Artº 7 da RDC 727
				8	Em caso necessário apresenta o modo de preparo ou de uso ?						Artº 7 da RDC 727
				9	A tabela de informação nutricional contém itens obrigatórios seguindo a IN75 ?						Artº 5 da RDC 429
				10	A declaração numérica das quantidades na tabela de informação nutricional está de acordo?						Anexo III da IN 75
				11	A tamanho da porção declarada na embalagem está de acordo?					conferir com os	Anexo V da IN 75
				12	O número de porções declaradas na embalagem está de acordo?						Anexo V da IN 75
				13	A medida caseira declarada está de acordo com as características do produto?						Anexo V da IN 75
				14	Apresenta valores diários de referência (VDR) ?						Anexo II da IN 75
				15	A tabela de informações nutricionais está em uma única superfície ?						Artº 14 da RDC 429
				16	A tabela de informações nutricionais está no mesmo campo que a lista de ingredientes ?						Artº 14 da RDC 429
				17	O modelada tabela de informações nutricionais está de acordo com a IN 75 ?						Anexo IX da IN 75
				18	O produto apresenta quantidade de açúcar estipulado para rotulagem nutricional frontal ?						Anexo XV da IN 75
				19	Qual a posição do açúcar na listagem de ingredientes ?						Anexo XV da IN 75
				20	O açúcar está entre os 3 primeiros ingredientes na listagem ?						Anexo XV da IN 75
				21	O produto apresenta quantidade de gordura saturada estipulado para rotulagem nutricional frontal ?						Anexo XV da IN 75
				22	Qual a posição da gordura saturada na listagem de ingredientes ?						Anexo XV da IN 75
				23	A gordura saturada está entre os 3 primeiros ingredientes na listagem ?						Anexo XV da IN 75
				24	O produto apresenta quantidade de sal estipulado para rotulagem nutricional frontal ?						Anexo XV da IN 75
				25	Qual a posição do sal na listagem de ingredientes ?						Anexo XV da IN 75
				26	O sal está entre os 3 primeiros ingredientes na listagem ?						Anexo XV da IN 75
				27	A rotulagem frontal segue os modelos propostos pela IN 75 ?						Anexo XVII da IN 75
				28	A rotulagem frontal está localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua ?						Anexo XVII da IN 75
				29	A área mínima da rotulagem nutricional frontal seguindo as regras estabelecidas pela IN 75 ?						Anexo XVIII da IN 75
				30	A composição do produto justifica o uso de alegações nutricionais ?						Anexo V da IN 75
				31	As alegações nutricionais estão em português ?						Artº 26 da RDC 429