MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ – IFPI
DIRETORIA DE ENSINO- CAMPUS CENTRAL
DEPARTAMENTO DE INFORMAÇÃO, AMBIENTE, SAUDE E PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA – DIASPA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

FABIANA OLIVEIRA SILVA

ANÁLISE DE RÓTULOS DE CONSERVAS VEGETAIS COMERCIALIZADAS EM REDES DE SUPERMERCADOS DE TERESINA-PI

TERESINA - PI
2021

FABIANA OLIVEIRA SILVA

ANÁLISE DE RÓTULOS DE CONSERVAS VEGETAIS COMERCIALIZADAS EM REDES DE SUPERMERCADOS DE TERESINA-PI

Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia) apresentado ao curso superior de Tecnologia em Alimentos como requisito para obtenção do título de Tecnóloga em Alimentos, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - Campus Teresina Central.

Orientadora: Profª. Drª. Regiane Gonçalves Feitosa Leal Nunes

TERESINA - PI

2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Silva, Fabiana Oliveira
S586a

Análise de rótulos de conservas vegetais comercializadas em redes de supermercados de Teresina-PI / Fabiana Oliveira Silva. — 2021.
71 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) — Instituto Federal do Piauí, Campus Teresina Central, 2021.
Orientadora: Profa. Dra. Regiane Gonçalves Feitosa Leal Nunes.

1. Alimentos em conserva. 2. Rótulo alimentar.
3. Legislações. I. Título.

CDD 664

Elaborado por Sindya Santos Melo CRB 3/1085

FABIANA OLIVEIRA SILVA

ANÁLISE DE RÓTULOS DE CONSERVAS VEGETAIS COMERCIALIZADAS EM REDES DE SUPERMERCADOS DE TERESINA-PI

Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia) apresentado ao curso superior de Tecnologia em Alimentos como requisito para obtenção do título de Tecnóloga em Alimentos, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - Campus Teresina Central.

Aprovado em: 02 / 07 / 2021.

BANCA EXAMINADORA:

_____

Orientadora: Profª. Drª. Regiane Nunes – Orientadora

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI)

_____

Co-orientador: MSc. Lailton da Silva Freire

Fundação Municipal de Saúde – Teresina-PI

_____

1° Examinador: Profª. Drª. Rosana Martins Carneiro

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI)

_____

2° Examinador Profª. Drª. Mariana de Morais Sousa

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI)

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por estar comigo nessa jornada incrível de conhecimento e descobertas.

Agradeço à minha família pelo apoio e compreensão nesses meses, em especial à minha irmã Maria das Graças pela atenção e força em cada momento.

À minha orientadora Regiane Nunes pela paciência, dedicação e orientações passadas que foram fundamentais à realização desse trabalho.

Aos membros da banca Rosana Carneiro e Mariana Sousa por aceitarem participar da etapa final desse trabalho e o enriqueceram ainda mais com suas sugestões.

Agradeço também à todos os professores (as) do curso de Tecnologia em Alimentos do Campus Teresina Central que conheci e que passaram os seus conhecimentos. Eles foram fundamentais para a construção de todo aprendizado adquirido até aqui, muito obrigada.

RESUMO

A rotulagem é importante ponte de comunicação entre o consumidor e o produto, e deve apresentar as informações necessárias estabelecidas pelas legislações vigentes. Nessa perspectiva, a rotulagem pode impactar na saúde dos consumidores de forma negativa caso apresente alguma informação errônea, falsa ou ausente. Nesse contexto, a pesquisa destinou-se a avaliar a conformidade da rotulagem geral e nutricional de conservas vegetais comercializadas em Teresina-PI. Para verificação da conformidade e não-conformidade foram elaborados *checklists* baseados nas legislações. A estatística dos dados consistiu em análise descritiva analisados no programa *Microsoft Excel*. Foram verificados 28 rótulos de nove categorias diferentes das quais: azeitonas (verde com caroço n=3, verde fatiada n=3, verde recheada n=2), cogumelo champignon inteiro n=2, palmito pupunha inteiro n=3, ervilha n=4, milho n=4, seleta n=4 e dueto n=3. Foi observada a média geral de 92% de conformidade dentre os rótulos avaliados. Entre as categorias analisadas, as amostras de azeitona recheada e milho demonstraram maior conformidade com a legislação vigente (94%) e a menor foi o subgrupo da azeitona verde com caroço com 87% de conformidade. Sendo assim, se faz necessário que as indústrias do setor de conservas vegetais avaliadas nesta pesquisa façam as adequações necessárias dos rótulos e que os órgãos fiscalizadores estabeleçam com maior rigor ações de fiscalização dos rótulos desses produtos e orientação, junto às indústrias, de alteração das informações contidas nos rótulos de modo a assegurar que os rótulos alimentares forneçam informações de acordo com as normas adotadas para cada tipo de alimento.

Palavras-chave: Alimentos em conserva. Rótulo alimentar. Legislações.

ABSTRACT

Labeling is an important communication bridge between the consumer and the product, and must present the necessary information established by current legislation. From this perspective, labeling can negatively impact the health of consumers if it presents any erroneous, false or absent information. In this context, the research aimed to assess the compliance of the general and nutritional labeling of canned vegetables sold in Teresina-PI. To verify compliance and non-compliance, checklists were drawn up based on legislation. Data statistics consisted of descriptive analysis analyzed using the *Microsoft Excel* program. Twenty-eight labels from nine different categories were verified: olives (green with pit n=3, sliced green n=3, stuffed green n=2), whole champignon mushroom n=2, whole heart of palm n=3, pea n= 4, corn n=4, select n=4 and duet n=3. An overall average of 92% compliance was observed among the evaluated labels. Among the categories analyzed, the stuffed olives and corn samples showed greater with current legislation (94%) and the smallest was the pitted green olive subgroup with 87% compliance. Therefore, it is necessary that the industries in the canned vegetable sector evaluated in this research make the necessary adjustments to the labels and that the supervisory bodies establish more rigorous inspection actions for the labels of these products and guidance, together with the industries, to change the information contained in the labels in order to ensure that the food labels provide information in accordance with the standards adopted for each type of food.

Keywords: Canned food. Food label. Legislation.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Panorama geral de conformidades e não conformidades com as legislações, dos rótulos das conservas vegetais avaliados..... 27

Figura 2 - Informações gerais obrigatórias contidas nos rótulos das conservas vegetais avaliadas..... 28

Figura 3 - Informações nutricionais obrigatórias contidas nos rótulos das conservas vegetais..... 32

Figura 4 - Informações nutricionais obrigatórias para porções de alimentos contidas nos rótulos das conservas vegetais..... 34

Figura 5 - Rotulagem de conteúdo liquido em produtos pré-medidos..... 36

Figura 6 - Rotulagem com indicação de ausência ou presença do glúten..... 37

Figura 7 - Rotulagem com indicação de Organismos Geneticamente Modificados em alimentos ou ingredientes usados na elaboração de produtos..... 38

Figura 8 - Rotulagem de Informação Nutricional Complementar nas conservas vegetais..... 39

Figura 9 - Panorama geral de conformidades gerais das conservas vegetais investigadas..... 42

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Resumo das principais legislações vigentes sobre rotulagem de alimentos..... 20
Quadro 2 - Modelo de tabela de informação nutricional vertical..... 22
Quadro 3 - Modelo de tabela de informação nutricional horizontal..... 22
Quadro 4 - Modelo de informação nutricional linear..... 23
Quadro 5 - Codificação das categorias de conservas vegetais analisadas nesta pesquisa..... 25
Quadro 6 - Lista de verificação referente às normativas RDC n°259/02, RDC n°360/03, RDC n°359/03, Portaria n°157/02, RDC nº40/02, Instrução Normativa nº1/04 e RDC nº54/12..... 66

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Inconformidades nos rótulos das conservas vegetais em relação às legislações vigentes..... 42

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BPF	Boas Práticas de Fabricação
G	Gramas
IN	Instrução Normativa
INC	Informação Nutricional Complementar
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
KCAL	Quilocalorias
KJ	Quilojoules
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MG	Miligramas
ML	Milílitros
MS	Ministério da Saúde
OGM’s	Organismos Geneticamente Modificados
QN	Conteúdo
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
VD	Valor Diário

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 12
2 REFERENCIAL TEÓRICO 14
2.1 Conservas vegetais 14
2.2 Rotulagem de alimentos 16
2.2.1 Principais legislações relacionadas à rotulagem de alimentos 19
3 METODOLOGIA 25
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO 27
4.1 Rotulagem geral dos alimentos 27
4.2 Rotulagem nutricional dos alimentos 31
4.3 Rotulagem nutricional para porções de alimentos 33
4.4 Rotulagem de conteúdo líquido em produtos pré-medidos 35
4.5 Rotulagem com indicação de ausência ou presença do glúten 36
4.6 Rotulagem de Organismos Geneticamente Modificados (OGM's) 38
4.7 Rotulagem Informação Nutricional Complementar (INC) 39
4.8 Panorama geral entre as categorias de conservas vegetais 41
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS 45
REFERÊNCIAS 46
ANEXOS 56
APÊNDICE 66

1 INTRODUÇÃO

Os alimentos que consumimos, normalmente, passa por algum tipo de processamento e muitos deles foram criados pela humanidade há milhares ou centenas de anos, como as conservas de vegetais datadas de 2.400 a.C (ABIA, 2021). As conservas são excelentes opções para que os alimentos produzidos em excesso possam ser armazenados por maiores períodos, gerando um impacto positivo na cadeia alimentícia, pois evita o desperdício e garante a sustentabilidade (SEBRAE, 2016).

O mercado de hortaliças é um dos menos desenvolvidos no Brasil, tendo como principais motivos, a inconstância de um suprimento regular de produtos de qualidade e as perdas inerentes aos processos de comercialização (BRAINER, 2019). Além da facilidade para o consumo, as conservas vegetais possuem uma boa apresentação do produto e conseguem manter as características fundamentais do alimento. Dessa forma, a produção de conservas vegetais pode diminuir os desperdícios que ocorrem com os vegetais *in natura* ocasionados pelo transporte, armazenamento e por ação de micro-organismos.

Os rótulos são elementos essenciais, de comunicação entre o produtor e consumidor. Este influencia a escolha deste último na hora de adquirir determinado produto alimentar (ESTEVES, 2017). Caso contrário, se as informações disponibilizadas não forem verídicas, então irão apenas atender a uma determinação da lei (ARAÚJO, 2017). A rotulagem das conservas vegetais deve atender as normativas em vigor no Brasil em todas as obrigatoriedades, garantindo dessa maneira o direito à informação completa aos consumidores sem causar malefícios a saúde do consumidor devido à ausência, erro ou falsidade da mesma.

Embora as conservas vegetais sejam consideradas alimentos comuns e acessíveis a todas as classes sociais, a quantidade de estudos relacionados à rotulagem geral e nutricional desses produtos ainda é escassa. Na perspectiva de que os achados do presente estudo possam esclarecer e orientar planejamentos e ações de controle quanto a utilização adequada dos rótulos em alimentos, além de maior participação da população no que concerne à exigibilidade de direitos básicos, é necessário a verificação da conformidade da rotulagem das conservas vegetais para com as normativas em vigor no Brasil.

Considerando a ocorrência de possíveis falhas na rotulagem de alimentos que possam fornecer informações incorretas e levar o consumidor ao engano ou danos à saúde, esta pesquisa tem como objetivo analisar a rotulagem geral e nutricional de conservas vegetais comercializadas em redes de supermercados em Teresina-PI, e verificar se estas se encontram em conformidade com as legislações vigentes no Brasil.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Conservas vegetais

Na indústria de produção de hortaliças em conserva, na etapa de recepção esses alimentos devem ser avaliados e apresentar cor característica, sabor, odor e textura próprios, uniformidade de tamanho e estarem em perfeito estado de conservação. Em seguida, devem ser criteriosamente higienizados com água potável adicionada de solução clorada, de forma que a última água do processo de lavagem apresente o teor de cloro residual livre entre 0,5 a 2,0 ppm e passam por branqueamento que pode ser por imersão ou por vapor (BRASIL, 2002a).

Na maioria das vezes as pessoas consomem alimentos da estação, fazendo com que o leque de opções saudáveis diminua e também restrinja o consumo de proteínas e vitaminas, presentes em maior quantidade em determinados alimentos (SEBRAE, 2016). Na correria do dia a dia, os alimentos em conserva aparecem como uma boa opção para quem deseja incluir mais vegetais na alimentação, mas não dispõe de tempo para investir no preparo de alimentos *in natura* (HORTIFRUTI, 2019). Contudo, a técnica utilizada no preparo de conservas é bem antiga e datada do período das guerras napoleônicas na Europa e o aumento da produção se deveu aos incentivos do governo para a criação de novos meios de conservação de alimentos que beneficiasse principalmente as tropas de militares.

As discussões do tema alimentação em conserva, tiveram seu início do século XIX, com o francês Nicolas Appert, em que desenvolveu um processo que não era baseado em nenhum fenômeno natural já conhecido (VAGTINSKI, 2018). Os métodos de conservação existentes se baseavam em princípios químicos: a salga, o vinagre e o açúcar, porém, Nicolas Appert se baseou em um princípio da física, o calor, utilizando um autoclave de esterilização de alimentos. Segundo Vasconcelos e Filho (2010) a apertização, método descoberto por Nicolas Appert, é definida pelo aquecimento do produto previamente preparado, em recipientes hermeticamente fechados, submetido à elevada temperatura por um determinado tempo, até a destruição dos micro-organismos, sem modificação das características dos alimentos.

A conservação de alimentos com qualidade e segurança, independentemente de o processamento ser artesanal ou industrial, baseia-se em três fatores principais:

qualidade da matéria-prima, uso de tecnologia adequada e manipulação correta dos alimentos (KROLOW, 2006).

As hortaliças em conserva classificam-se em simples, quando preparadas com uma única espécie vegetal; mista ou dueto quando preparadas com duas espécies vegetais; miscelânea, jardineira, salada ou seleta quando preparadas com mais de duas espécies vegetais (KROLOW, 2006). Podem ser classificadas em diferentes categorias, como hortaliça em conserva de baixa acidez, hortaliça em conserva acidificada artificialmente, hortaliça acidificada por fermentação lática, hortaliça naturalmente ácida e hortaliça marinada (BRASIL, 2002a). Os produtos de vegetais podem ser apresentados com líquido de cobertura e adicionados de sal, açúcar, tempero ou especiaria e ou outro ingrediente desde que não descaracterize o produto (BRASIL, 2005a). Dependendo do produto será necessário acidificar a salmoura, geralmente a acidificação do líquido de cobertura é feita com adição de ácido cítrico, láctico, málico, tartárico (OLIVEIRA; SANTOS, 2015).

O termo conservas é utilizado para designar inúmeros tipos de alimentos submetidos a procedimentos caseiros ou industriais com a finalidade de aumentar a vida útil do produto, tornando possível o consumo de alimentos prontos para serem consumidos fora da época de safra e até longe dos locais produtores desses alimentos (JULIÃO; NETO; AMARAL, 2018).

De acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n°352/2002 sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva, a definição de hortaliça em conserva é:

> O produto preparado com tubérculos, raízes, rizomas, bulbos, talos, brotos, folhas, inflorescências, pecíolos, frutos, sementes e cogumelos cultivados, cujas partes comestíveis são envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração (BRASIL, 2002a, p.3).

Durante o andamento da presente pesquisa em busca por trabalhos relacionadas ao tema da rotulagem de alimentos foi possível observar que existem poucas pesquisas de rotulagem geral e nutricional do qual abordam as conservas vegetais. Feitoza *et al.* (2020) verificaram 63 rótulos de diferentes alimentos dos quais nenhum sobre conservas vegetais. Pesquisas similar foi apresentada por

Freitas e Melo (2017) que verificaram 30 rótulos de diferentes produtos sem a presença de conservas vegetais. No entanto, Carmo Neta (2020) analisou 16 rótulos de milho e ervilha em conserva em relação ao teor de sódio, fibras e ingredientes. Nesse contexto, a presente pesquisa abordará como se encontra o tratamento das obrigatoriedades da rotulagem geral e nutricional diante das legislações propostas em conservas vegetais, visto que poucos autores o abordaram e que esse segmento de alimento tambem tem grande popularidade pela sua praticidade.

2.2 Rotulagem de alimentos

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA é o órgão legislador no Brasil que estabelece as normativas a seres seguidas pelos fabricantes e distribuidores de alimentos como as informações que devem constar nos rótulos dos alimentos visando garantir a qualidade do produto e a saúde da população (BRASIL, 2020a). Segundo Silva (2019) além da ANVISA vários órgãos tem competência para legislar sobre o assunto, incluindo o Ministério da Saúde (MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO). As normas são importantes para que as empresas forneçam à população dados que ajudem na hora da escolha do produto, além de padronizar informações importantes.

A ANVISA estabelece que os rótulos de alimentos devem conter obrigatoriamente a denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação de origem, nome ou razão social, identificação do lote, prazo de validade, instruções de preparo e uso, declaração de valor energético, nutrientes na tabela nutricional ou linear, medida caseira e a relação com a porção, advertência de alergênicos e todos devem apresentar-se de acordo com as normativas vigentes (BRASIL, 2020a). O rótulo alimentar auxilia o consumidor na hora da escolha do produto pois expressa informações básicas sobre o alimento de maneira clara e objetiva, orientando o consumidor de acordo com as suas preferências alimentares. O rótulo para alimentos é apresentado de três formas, modo geral, nutricional e complementar. A legislação brasileira adota uma série de recomendações visando facilitar a leitura e compreensão das inscrições presentes nas embalagens, pois as mesmas servem de análise na hora da compra pelo consumidor (SOUSA; MONTE; SILVA, 2020).

O Decreto-Lei n° 986 (BRASIL, 1969, p.1) foi pioneiro no país em definir conceitos referentes a alimentos, dos quais definiu rótulo como “qualquer identificação impressa ou litografada aplicados sobre qualquer tipo de embalagem do alimento”.

A RDC/2003 sobre Rotulagem nutricional de alimentos embalados define rotulagem nutricional como sendo:

> É toda inscrição destinada ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e nutriente, a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) e a declaração de nutrientes (relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento), com finalidade de fornecer à população informações relativas ao alimento e a sua composição (BRASIL, 2003a, p.3).

Saber distinguir esses dois conceitos diz bastante sobre a compreensão dos rótulos alimentares pelos consumidores na hora da escolha dos produtos em supermercados. O primeiro é mais centrado no geral do produto, enquanto o segundo é voltado para a parte nutricional que impacta diretamente na saúde do consumidor.

. A indústria desempenha importante papel frente à disponibilização de alimentos que contenham informações verdadeiras e de fácil compreensão nos rótulos, responsabilidade que se estende às autoridades competentes pela sua fiscalização (SANTANA, 2018). Soares, Moura Neto e Silva (2016) observaram em pesquisa qualitativa que os principais problemas na compreensão e entendimento dos rótulos dos produtos como sendo o fato de que os consumidores não tinham o hábito de ler os rótulos, o uso de linguagem técnica sobre eles e de o rótulo dispor de poucas informações.

Stangarlin-Fiori *et al.* (2020) constatou que a adesão às regras brasileiras de rotulagem de alimentos ainda não é adotada por todos os fabricantes de alimentos. Fato observado por Ferreira *et al.* (2015) em avaliação da fidedignidade das informações nutricionais de rótulos em alimentos industrializados destinados ao público infantil onde foi observado apenas 80% de conformidade da rotulagem. Com isso concluíram que medidas deveriam ser tomadas com urgência onde seria fundamental a adoção de um modelo eficiente de regulação e principalmente fiscalização da rotulagem nutricional. Uma fiscalização mais rigorosa poderia sanar as negligências realizadas pelo setor industrial de alimentos.

Para a rotulagem ser considerada um canal de comunicação exercendo sua função de informação, o cidadão deve ter condições de fazer uso das informações, ou seja, de apropriar-se delas, caso contrário, podem parecer-lhe mais “uma sopa de letrinhas” (FERNANDES; MARINS, 2014, p.164). Nesse contexto, mesmo o consumidor consultando na hora da compra a rotulagem geral e nutricional ele precisa ter o entendimento básico sobre as informações que busca no produto e a indústria alimentícia deve manter a fidedignidade dessas informações.

Em 2005 a ANVISA lançou um manual de orientação aos consumidores para facilitar o entendimento dos termos usados na rotulagem dos alimentos. Segundo a ANVISA a expectativa era que o material pudesse ser adotado como instrumento de orientação e capacitação pelos diversos segmentos da população e despertasse ainda mais o interesse pela busca do consumo e escolha mais saudável de alimentos (BRASIL, 2005b). No entanto, com o passar dos anos essas informações não alcançaram a grande massa da população.

Gomez, Alvarenga e Canella (2019) realizaram uma pesquisa com estudantes universitários no Rio de janeiro e verificaram que eles leem o rótulo dos alimentos e, apesar de conhecerem poucos ingredientes e/ou aditivos, a presença destes influencia sua decisão de compra. Com isso, eles reforçaram a importância de modelos de rotulagem de mais simples compreensão e que esse assunto seja abordado em diferentes contextos para capacitar os indivíduos a utilizar os rótulos como ferramenta para a tomada de decisão sobre as compras de alimentos.

Após várias discussões com o setor produtivo, com técnicos e com a comunidade por meio de consulta pública em 2019, foi proposto um novo modelo para a rotulagem nutricional (PECLAT, 2020) e foram aprovadas em 2020, a RDC n°429 (BRASIL, 2020b) e a Instrução Normativa (IN) n° 75 (BRASIL, 2020c) que trazem mudanças com relação às informações presentes na tabela de informação nutricional dos rótulos, desde aspectos de legibilidade, teor e forma, além de estabelecer alterações nas condições de uso das alegações nutricionais (MAFLÉ, 2020).

Foi estabelecida uma rotulagem nutricional frontal, que é um símbolo informativo (lupa) na parte da frente do produto para esclarecer o consumidor, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde. Foram criados três modelos de símbolos: para alimentos com alto teor de um determinado nutriente; com alto teor de dois nutrientes; e com alto teor de três

nutrientes, sendo o sódio, o açúcar adicionado e a gordura saturada os nutrientes que devem ser colocados em destaque (BRASIL, 2020d).

A rotulagem, como um todo, possui diversas normas sancionadas por lei para que possa ser aplicada de forma ampla e obedeça a padrões fáceis de serem identificados (AVANZI, 2019). Essas normas partem do princípio da rotulagem geral para a rotulagem nutricional até abranger alimentos específicos, criando com isso as legislações complementares para cada especificidade de alimentos.

2.2.1 Principais legislações relacionadas à rotulagem de alimentos

A primeira lei que regulamentava os rótulos dos alimentos no Brasil foi a de nº 989, de 1969, que está em vigor até hoje e estabeleceu as normas básicas (SOARES, MOURA NETO, SILVA, 2016; BRASIL, 1969). Apesar da importância desta lei, mais de três décadas se passaram sem a publicação de qualquer outro direito relativo à rotulagem dos produtos alimentícios (SOARES; MOURA NETO; SILVA, 2016).

Atualmente, são muitas as normas relacionadas a rotulagem de alimentos como a RDC n° 21 (BRASIL, 2001) para indicação de alimentos tratados por irradiação, RDC n° 26 (BRASIL, 2015) que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e RDC n° 136 (BRASIL, 2017) que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. No entanto, o presente estudo irá abordar as normativas que agregam informações gerais, nutricionais e complementares nos rótulos das conservas vegetais devido a carência e necessidade observada em outros estudos com foco principal nas legislações principais e em conservas simultaneamente. As normativas que serão abordadas: RDC n° 259/02 que estabelece a rotulagem geral de alimentos, a RDC n° 360/03 que aborda a rotulagem nutricional, a RDC n° 359/03 para porções de alimentos embalados, a Portaria n° 157/02 com a forma de expressar conteúdos líquidos nos rótulos, a RDC nº 40/02 com indicação de ausência ou presença de glúten nos rótulos, a IN nº 01/04 com indicação de uso de Organismos Geneticamente Modificados (OGM's) em alimentos ou ingredientes adicionados e a RDC nº54/12 sobre as Informações Nutricionais Complementares (INC) nos rótulos (BRASIL,

2002b; BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b; BRASIL, 2002c; BRASIL, 2002d; BRASIL, 2004; BRASIL, 2012).

O Quadro 1 apresenta um resumo das principais legislações vigentes sobre rotulagem de alimentos.

Quadro 1 - Resumo das principais legislações vigentes sobre rotulagem de alimentos

Legislação	Órgão	O que estabelece
RDC n° 259/2002	ANVISA/Ministério da Saúde	- É obrigatório a denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação de origem, nome ou razão social da empresa, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário - Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que induza o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.
RDC n° 360/2003	ANVISA/Ministério da Saúde	- É obrigatória a rotulagem nutricional, sendo obrigatório declarar a quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio. - As unidade devem ser utilizadas na rotulagem nutricional para valor energético quilocalorias (kcal) e quilojoules (kJ), proteínas, carboidratos e gorduras em gramas (g), sódio em miligramas (mg). - O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. - Modelos de tabela nutricional vertical A, B ou linear.
RDC n° 359/2003	ANVISA/Ministério da Saúde	- Estabelece a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros detalhando-se os utensílios geralmente utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas. - O tamanho da porção deve ser considerado como base uma alimentação diária de 2000 Kcal ou 8400 kJ. - A porção se aplica a parte comestível. A informação nutricional deve informar claramente que a mesma se refere à parte comestível.
Portaria n° 157/2002	INMETRO	- Estabelece a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. - A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve constar na rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal, e deve ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa. - Os produtos pré-medidos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples, deverão ter as indicações quantitativas referentes ao conteúdo (Qn) e o conteúdo drenado precedidos das expressões: "PESO LÍQUIDO" e "PESO DRENADO".

RDC nº40/2002	ANVISA/Ministério da Saúde	- Aprova que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. - Todos os alimentos industrializados deve conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso, com caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.
IN nº 01/2004	INTERMINISTERIAL	- Os alimentos e os ingredientes alimentares, destinados ao consumo humano ou animal, que contenham ou sejam produzidos a partir de OGM, com presença superior ao limite de um por cento do produto, deverão apresentar em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo estabelecido. - A informação deve vir :(nome do produto) transgênico, contém (nome(s) do(s) ingrediente(s)) transgênico(s), ou produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico.
RDC nº54/2012	ANVISA/Ministério da Saúde	- Todo alimento que apresente INC deve conter a informação nutricional obrigatória. - A quantidade de qualquer nutriente sobre o qual se faça uma INC deve ser obrigatoriamente declarada na tabela de informação nutricional.

Fonte: AUTOR (2021).

A RDC n° 259/2002 considera a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, pois visa a proteção da saúde da população, assim sendo considerado a importância de contabilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a rotulagem de alimentos embalados considerando que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos de rotulagem de alimentos embalados (BRASIL, 2002b).

A RDC n°360/2003 foi a primeira a tratar da informação nutricional na rotulagem dos alimentos. Por meio da informação nutricional contida no rótulo do alimento o consumidor tem conhecimento de todos os componentes contidos no produto, além de julgar se o mesmo atende sua preferência e/ou necessidade (STANGARLIN-FIORI *et al.,* 2020).

A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas é um rótulo vertical, também conhecido como rótulo padrão (BRASIL, 2003a). A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir o exemplo demonstrado na Quadro 2.

Quadro 2 - Modelo de tabela de informação nutricional vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL **Porção _____ g ou ml** (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD *
Valor energético	....kcal =....kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras *trans*	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
"Não contém quantidade significativa de ..... (valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)		

* % VD - Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Fonte: BRASIL (2003a)

Se o espaço do rótulo não for suficiente para o modelo do Quadro 2, pode ser utilizada a forma horizontal da informação nutricional conforme o Quadro 3 ou a forma linear da informação nutricional conforme Quadro 4.

Quadro 3 - Modelo de tabela de informação nutricional horizontal

	Quantidade por porção	%VD*	Quantidade por porção	% VD *
	Valor energético ...kcal=....kJ		Gorduras saturadas....g	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL **Porção ___ g ou ml** (medida caseira)	Carboidratos....g		Gorduras *trans*....g	(Não declarar)
	Proteínas....g		Fibra alimentar	
	Gorduras totais....g		Sódio....mg	
"Não contém quantidade significativa de ..... (valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)				

* % VD - Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Fonte: BRASIL (2003a).

Quadro 4 - Modelo de informação nutricional linear

Informação Nutricional: Porção ___ g ou ml; (medida caseira) Valor energético....kcal =…….kJ (...%VD*); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(...%VD); Gorduras totais .....g (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras *trans*...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). “Não contém quantidade significativa de.....(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))”

* % VD - Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Fonte: BRASIL, 2003a.

Assim como a disposição e a ordem dos nutrientes no rótulo do alimento, o consumidor também necessita saber como medir de maneira simples a quantidade de nutrientes por porção com utensílios caseiros que determinam o valor mais próximo possível desses nutrientes em cada porção que é essencial para o entendimento do consumidor. Com essa finalidade, foi elaborada a RDC n° 359/03 que estabeleceu a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros detalhando-se os utensílios geralmente utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas (BRASIL, 2003b).

Já a portaria do Inmetro n° 157/02 passa ao consumidor o conteúdo em massa, volume ou cumprimento do alimento (BRASIL, 2002c). Em alguns casos, como em conservas vegetais, é necessário informar também a massa do conteúdo drenado. Isso ajuda o consumidor a entender o peso da embalagem e outros adicionais ao produto (GOULART, 2018).

Diante do que foi visto das legislações de disposições gerais e fatores nutricionais nos rótulos, como medi-los em casa e observar a medida do conteúdo pelo fabricante, foi necessário a criação de leis para situações de algum tipo de alergia ou mal estar no consumidor. Nesse sentido a RDC nº 40/02 (BRASIL, 2002d) de indicação do glúten em alimentos industrializados recomenda que seja indicado nas rotulagens como medida preventiva e de controle contra a doença celíaca. Segundo o Ministério da Saúde a doença celíaca é uma enteropatia crônica do intestino delgado, de caráter autoimune, causada pela exposição ao glúten em indivíduos propensos geneticamente (BRASIL, 2015).

A IN nº 1/04 é o Regulamento sobre os Alimentos Produzidos a partir Organismos Geneticamente Modificados (OGM's). O Regulamento determina que os alimentos e os ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de OGM, com presença superior ao limite de um por cento do produto, deverá ser informado no rótulo, em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo de alimentos transgênicos. Também, deverá ser informado, no rótulo, o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM após o(s) nome(s) do(s) ingredientes(s), no painel principal ou nos demais painéis quando produto de ingrediente único (BRASIL, 2004).

A RDC nº54/12 se aplica à Informação Nutricional Complementar (INC) contida nos rótulos dos alimentos embalados produzidos e comercializados no território dos Estados partes do MERCOSUL (BRASIL, 2012). A INC é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais. Todo alimento que apresente INC deve conter a informação nutricional obrigatória.

3 METODOLOGIA

Este é um estudo de caráter transversal descritivo-observacional de abordagem qualitativa onde foram analisados rótulos de 28 conservas vegetais de nove categorias, sendo elas: azeitonas em subgrupos (azeitona verde com caroço, azeitona verde fatiada, azeitona verde recheada), cogumelo champignon inteiro, palmito pupunha, ervilha, milho, seleta (mistura de ervilha, batata e cenoura) e dueto (mistura de ervilha e milho).

As categorias de conservas vegetais foram codificadas com a inicial da sua respectiva categoria seguida de números consecutivos para diferenciar cada rótulo analisado. Os dados referentes às categorias e códigos estão apresentados no Quadro 5.

Quadro 5 – Codificação das categorias das conservas vegetais analisadas nesta pesquisa

Categoria	Códigos utilizados	N° Rótulos avaliados
Azeitona verde com caroço	ACC1, ACC2, ACC3	3
Azeitona verde fatiada	AF1, AF2, AF3	3
Azeitona recheada	AR1, AR2	2
Cogumelo Champignon inteiro	C1, C2	2
Dueto	D1, D2, D3	3
Ervilha	E1, E2, E3, E4	4
Milho	M1, M2, M3, M4	4
Palmito Pupunha inteiro	P1, P2, P3	3
Seleta	S1, S2, S3, S4	4
Total		28

Fonte: AUTOR (2021)

Os rótulos foram analisados no mês de abril de 2021, em duas grandes redes de supermercados localizados na Zona Leste do município de Teresina-PI devido à grande disponibilidade de produtos ofertados por esses supermercados, com diferentes tipos de embalagem e marcas comerciais, aumentando assim o universo

de amostras para a execução da pesquisa. Com relação às conservas vegetais selecionadas para esta pesquisa, levou-se em consideração a disponibilidade nas prateleiras, das categorias que apresentaram pelo menos duas marcas diferentes, em cada categoria. Conservas vegetais que só foi encontrada disponível nas prateleiras, uma marca por categoria ou eram de marcas importadas, não foram incluídas neste estudo.

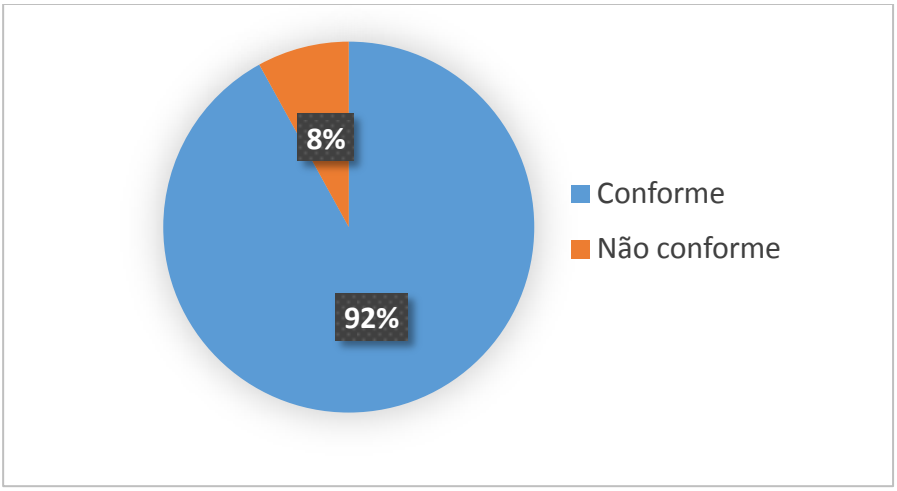
Inicialmente, os rótulos foram fotografados em três partes: painel principal, frontal e lateral do rótulo e a análise da rotulagem foi realizada por meio de *check-lists* (APÊNDICE 1) elaborados em conformidade com as legislações vigentes, RDC nº 259/02 para informações gerais de rotulagem; RDC nº 360/03 para informações nutricionais de rotulagem; RDC nº 359/03 que contém indicação de porção; Portaria INMETRO n°157/02 que estabelece a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos; RDC nº 40/02 regulamento do qual todos os alimentos industrializados contenham em seu rótulo as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso; Instrução Normativa nº 1/04 que trata da rotulagem de alimentos ou ingredientes adicionados com Organismos Geneticamente Modificados (OGM's) e RDC nº 54/12 de Informação Nutricional Complementar nos rótulos dos alimentos (BRASIL, 2002b; BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b; BRASIL, 2002c; BRASIL, 2002d; BRASIL, 2004; BRASIL, 2012).

Os resultados foram tratados por meio da estatística descritiva básica (média aritmética e porcentagem) dos resultados encontrados, dos quais foram organizados e analisados utilizando o programa *Microsoft Excel 2007* onde foram gerados gráficos à serem interpretados.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados os rótulos de 28 produtos e a média geral de conformidades foi de 92%. Esse resultado demonstra que o que determina as legislações não está sendo cumprido por completo, pela indústria. Os resultados das conformidades e não conformidades total da rotulagem geral e nutricional das categorias de conservas vegetais avaliadas nesta pesquisa (n=28) estão apresentados na Figura 1.

Figura 1 – Panorama geral de conformidades e não conformidades com as legislações vigentes, dos rótulos das conservas vegetais avaliados



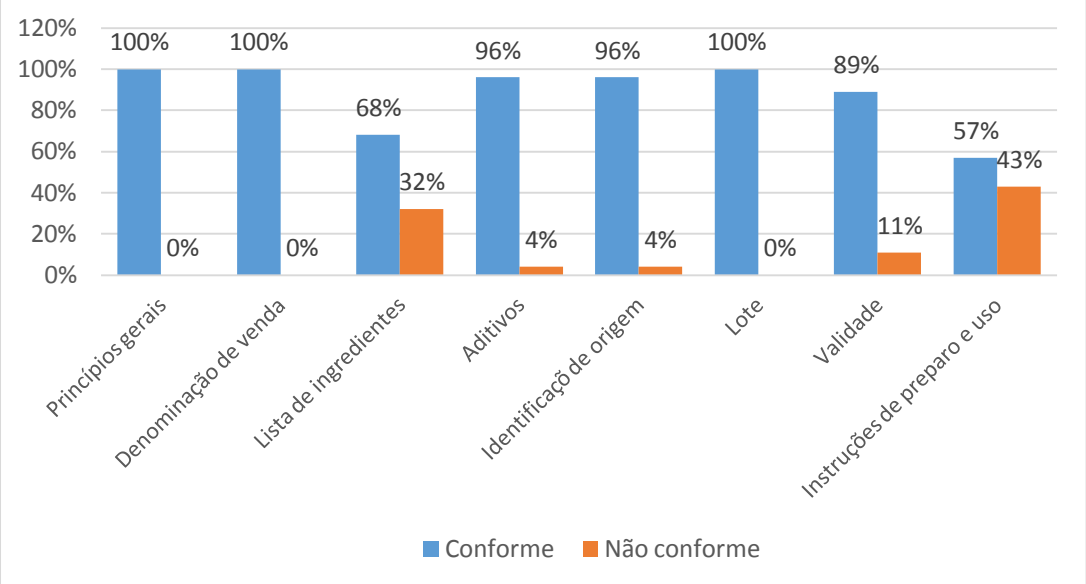
Fonte: AUTOR, 2021.

Silva *et al*. (2019) enfatiza que as informações contidas nos rótulos permitem a identificação da origem do produto, suas características nutricionais, bem como o rastreamento do mesmo através do lote, sendo, portanto, uma questão de segurança da saúde do consumidor. E, Araújo (2017) reforça que o cumprimento total as legislações podem colaborar para a promoção de escolhas saudáveis de alimentação.

4.1 Rotulagem geral dos alimentos

Os resultados encontrados referentes às informações gerais obrigatórias preconizadas pela RDC n° 259/02 (BRASIL, 2002b) entre todas as categorias de conservas vegetais analisadas nesta pesquisa (n=28) estão apresentados na Figura 2.

Figura 2 - Informações gerais obrigatórias contidas nos rótulos das conservas vegetais avaliadas



Fonte: AUTOR (2021)

Todas as categorias das conservas vegetais (n=28) estavam em conformidade (100%) com a RDC n°259/02 no que se refere aos “Princípios gerais” (Figura 2) do qual as informações foram apresentadas de forma clara sem causar erro ou engano no consumidor por meio de vocábulos ou figuras (BRASIL, 2002b). Também não apresentaram indicação de que o alimento possua propriedades medicinais ou terapêuticas (BRASIL, 2002b). Barroso (2020) também obteve 100% conformidade para os princípios gerais em análise dos rótulos de molhos prontos para saladas.

Com relação ao termo “denominação de venda” verificou-se, também, conformidade em 100% das amostras avaliadas (n=28) (Figura 2). Em todos os rótulos foi descrito o termo “em conserva” na parte frontal ou lateral do rótulo. A O termo “denominação de venda” é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento (BRASIL, 2002b). Monteiro e Tiecher (2020) constataram resultado similar ao desta pesquisa, em rótulos de extratos de tomate avaliados, ou seja,100% de conformidade dos rótulos com a legislação vigente. Nogueira e Vasconcelos (2019) também encontraram 100% conformidade com a legislação, dos rótulos de café torrado e moído.

A “lista de ingredientes” apontou 68% (n=19) de conformidade, a ausência desta informação foi observada em um rótulo (ACC1), as demais irregularidades

encontradas (AF3, S1, S2, S3, S4, D1, D2, D3) foram em relação a apresentação dessas informações que estavam em desacordo com a legislação. De acordo com a RDC n°259/02 (BRASIL, 2002b), a água não é obrigatória vir declarada nos alimentos que contém salmoura, por apresentar como ingrediente composto, desde que venha a indicação da salmoura na lista. No entanto, uma amostra (AF3) não apresentou a expressão salmoura, assim como também não apresentou a indicação da presença de água, na lista de ingredientes. Outro fato observado em 100% (n=7) das amostras de seleta e dueto foi a ausência da expressão “em proporção variável”. Por serem misturas de hortaliças em que não há a predominância significativa de nenhuma delas deve haver essa indicação na lista de ingredientes (BRASIL, 2002b).

Para o termo “aditivos” a conformidade foi de 96% (n=27) pois um rótulo de azeitona verde com caroço (ACC1) não expressou a presença de nenhum aditivo ou sal o que demonstra ser uma falha já que esse tipo de produto é preparado com salmoura e possui aditivos. O sal é bastante empregado como aditivo alimentar por apresentar baixo custo e funcionalidade variada e atua como conservante por controlar o crescimento de micro-organismos (ALBARRACÍN, 2011). Nesse sentido, (n=14) rótulos indicaram somente o sal nesse quesito. Segundo a RDC n°45/10 que autoriza os aditivos alimentares para uso segundo as BPF’s, o sal pode ser utilizado como aditivo. Outros termos sobre aditivos, verificados nos rótulos (n=13), foram acidulante, antioxidante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, sorbato de potássio, antioxidante ácido ascórbico, metabissulfito de sódio e estabilizante cloreto de cálcio, onde todos eles estavam de acordo com a legislação com o nome completo e sua função. Santos *et al.* (2020) em estudo com produtos lácteos observou que a declaração correta dos aditivos constava em apenas 61,5% dos rótulos das amostras de iogurte analisadas pelos autores.

Com relação à expressão “Identificação de origem” foi encontrado 96% (n=27) conformidade pois um rótulo (P2) não indicou a expressão “fabricado em”, “produto...” ou “indústria...”, conforme a legislação vigente determina. Barros e Batista (2017) obtiveram 64% conformidade em rótulos de barras de cereais *light* para a expressão “Identificação de origem”. Aureliano *et al.* (2020) relataram que 61% dos rótulos de alimentos vegetarianos estavam em conformidade com a legislação vigente para a expressão “Identificação de origem”. De acordo com a RDC nº 259/02, na “identificação de origem” de um produto deve ser indicado a razão social do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço

completo, país de origem e município, número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente (BRASIL, 2002b).

O termo “lote” expressou conformidade de 100% (n=28) nos rótulos das conservas vegetais avaliadas nesta pesquisa. Os rótulos avaliados apresentaram a informação “lote” de formas variadas como com a descrição do nome completo “lote”, data de fabricação, data de validade e a expressão em código e com a letra “L”. Contudo, todos os rótulos demonstraram a informação “lote” de modo correto e de acordo com a legislação vigente. Mallet *et al.* (2017) encontraram resultado bem abaixo do esperado para a expressão “lote”, com apenas 16% de conformidades, em rótulos de produtos alimentícios produzidos por padarias, mercearias e cafeterias. Já Nogueira e Vasconcelos (2019) relataram que encontraram 94% de conformidades dos rótulos, com a legislação.

Para indicação do “lote” pode ser utilizado um código chave (gerado pela empresa) precedido da letra "L" ou linguagem clara que permita identificar o lote a que pertence o alimento ou utilizar a data de fabricação ou de embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem) (BRASIL, 2002b). O lote é fundamental em um rótulo pois por meio dele é possível fazer o rastreamento do produto e em casos em que haja algum malefício à saúde do consumidor é possível encontrar o problema verificando no lote informações sobre o produto tal como quando ele foi produzido.

A expressão “validade” nos rótulos apresentou 89% (n=25) de conformidade com a legislação vigente e os mesmos apresentaram com as expressões: dia, mês e ano; ou somente mês e ano para os produtos com validade superior a três meses; ou as expressões "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", “val:..”, "vence...", "vencimento...", “vto:...”, "venc:....." ou "consumir preferencialmente antes de...”. Já as inconformidades 11% (n=3) encontradas foram por não utilizarem as expressões citadas anteriormente e se apresentaram apenas com a letra “v” ou sem nenhuma expressão antes da data de validade. Mallet *et al.* (2017) encontraram 83% conformidade nesse item e concluíram que para o consumidor essa informação é associada à qualidade, por isso, tem um percentual baixo de não conformidade. Apesar disso, as irregularidades encontradas lesam o direito do consumidor quanto a informação não ser apresentada adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem,

conforme determina o Código de Defesa do Consumidor no artigo 6°III (BRASIL,1990).

O item que obteve o menor índice de conformidade na RDC nº 259/02, com 57% (n=16) foi o relacionado às “instruções de preparo e uso” do produto. Os produtos avaliados em conformidade apresentaram legenda indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, indicando as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante garante sua durabilidade nessas condições, como preconiza a legislação (BRASIL, 2002b). Os rótulos irregulares (n=12) não apresentaram o modo de uso do produto assim como as temperaturas máxima e mínima de conservação, alguns apresentaram somente uma das temperaturas, conferindo a informação incompleta ao consumidor.

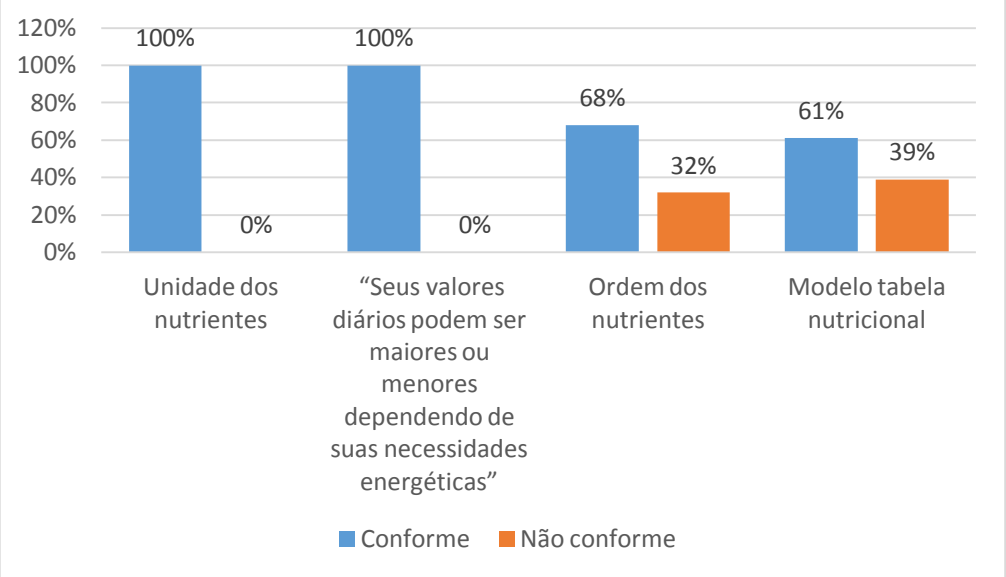
Silva, Nomeline e Pascoal (2017), em estudo com alimentos infantis à base de frutas, hortaliças e cereais, relatam que dentre as principais inconformidades encontradas, a não apresentação da instrução de uso foi de 87,5% para purês um índice bem alto e preocupante, e 7,7% para o modo de preparo do produto em cereais. O modo de preparo fornece ao consumidor informações de como preparar corretamente o produto, obtendo, assim, o conteúdo nutricional que o rótulo apresenta (SILVA; NOMELINE; PASCOAL, 2017).

Os resultados encontrados nessa pesquisa são similares aos encontrados por Barros *et al.* (2020) que realizou pesquisa sobre a compreensão dos rótulos de alimentos por estudantes, onde 15,5% relataram confiar totalmente nas informações contidas e 75% confiam parcialmente nestas informações. Isso é preocupante, visto que os consumidores presumem a desconfiança no que é disposto e tendem a acomodação ao escolher os alimentos, ainda de acordo com Barros *et al.* (2020) entre os critérios de escolha a validade 69% e ingredientes 20,5% são os mais consultados, o que amplia ainda mais a importância das informações passadas aos consumidores estarem conforme a legislação.

4.2 Rotulagem nutricional dos alimentos

Os resultados encontrados referentes as informações nutricionais obrigatórias preconizadas pela RDC n° 360/2003 (BRASIL, 2003a) entre todas as categorias (n=28) de conservas vegetais podem ser observados na Figura 3.

Figura 3 – Informações nutricionais obrigatórias contidas nos rótulos das conservas vegetais



Fonte: AUTOR (2021)

Os itens de conformidade geral em todas as categorias para a RDC n°360/03 (BRASIL, 2003a) foram 100% (n=28) para as unidades dos nutrientes carboidratos(g), proteínas(g), gorduras(g), fibra alimentar(g) e sódio(mg) e estão semelhantes aos resultados encontrados por Mazocco, Facchini e Fassina (2021) que relataram concordância de 100% em rótulos de leite em pó integral em todas as unidades dos nutrientes, assim como Moreira e Procópio (2019) em análise dos rótulos de barras de proteína que apresentaram 100% de conformidade com a legislação, nesse item. Diferente disso, Reis (2018) relatou que 6,2% dos rótulos de salgadinhos analisados, estavam em desacordo com a legislação para a unidade de sódio, que foi apresentada em gramas(g).

A inclusão da frase "Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas" também apresentou 100% (n=28) de conformidade nas conservas vegetais avaliadas. De Bona e Buligon (2019) relataram 84% de conformidade em análise do rótulo de biscoitos onde a irregularidade constatada pelos autores foi a ausência da palavra "energéticas" que completa a frase.

O item "a ordem dos nutrientes" obteve 68% (n=19) conformidade com a legislação vigente. Dos rótulos irregulares, 32% (n=9) não seguiram a sequência devido à ausência dos nutrientes proteínas, gorduras *trans* e gorduras totais. Costa

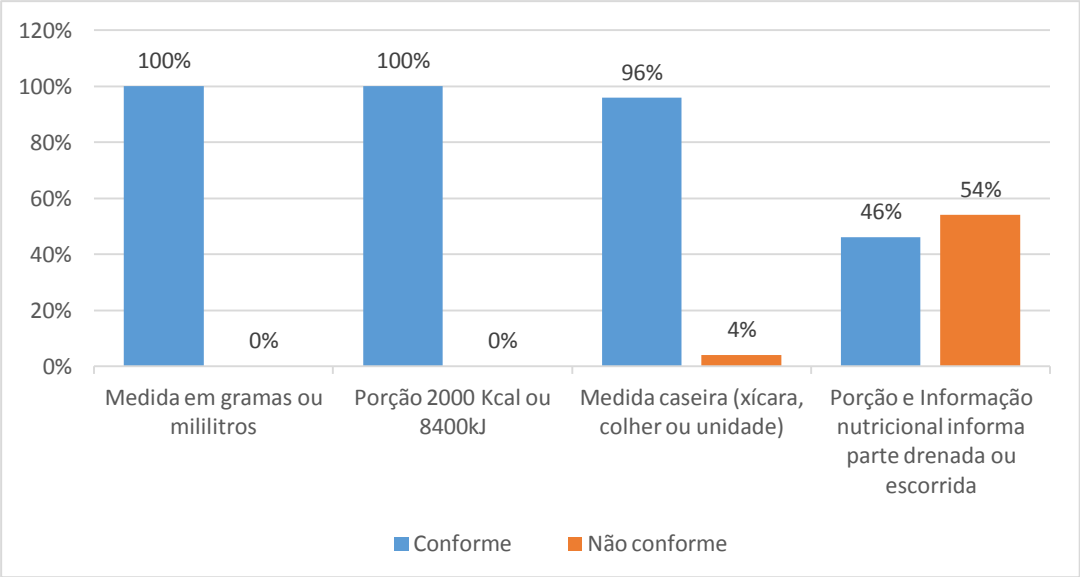
et al. (2020) observaram em rótulos de manteiga de garrafa a ausência de nutrientes obrigatórios na tabela nutricional em 22,2% dos rótulos analisados.

O item que obteve o menor valor de conformidade com a legislação foi o modelo da tabela nutricional, que obteve apenas 61% de conformidade (n=17). A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas, seguindo os modelos vertical A ou Vertical B ou linear (BRASIL, 2003a). Entre os rótulos analisadas verificou-se os erros de realce e a falta das linhas nos modelos de tabelas o que está em desacordo com a legislação. Da Silva e Do Nascimento (2021) também relataram que esse item apresentou os menores índices de conformidade em rótulos de doces (78,6%) e iogurtes (72,7%) analisados. Silva, Nomeline e Pascoal (2017) em análise de rótulos de sopas infantis à base de vegetais apontaram apenas 8,3% conformidade nesse item. Observa-se que esse item da tabela nutricional apresenta-se irregular em muitos produtos, porém esse é o espaço do rótulo alimentar que o consumidor procura suas necessidades nutricionais e as mesmas devem vir de modo legível e de acordo com os modelos da legislação.

4.3 Rotulagem nutricional para porções de alimentos

Os resultados encontrados referentes as informações nutricionais de porção obrigatórias preconizadas pela RDC n° 359/2003 (BRASIL, 2003b) entre todas as categorias (n=28) de conservas vegetais podem ser vistos no Figura 4.

Figura 4 – Informações nutricionais obrigatórias para porções de alimentos contidas nos rótulos das conservas vegetais



Fonte: AUTOR (2021)

* Porção é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas sadias, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável (BRASIL, 2003b).

* medida caseira é um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos (BRASIL, 2003c).

** Peso drenado é a quantidade de produto declarada na embalagem, excluindo a mesma e qualquer outra substância líquida adicionada (BRASIL, 2002b).

Os itens com 100% (n=28) de conformidade com a RDC n°359/03 (BRASIL, 2003b), entre todas as categorias de conservas vegetais, foram: “medida em gramas ou mililitros” e “porção* para uma alimentação diária de 2000 Kcal ou 8400kJ”. Carvalho (2014), em estudo de rotulagem nutricional com margarinas, maioneses e néctar de frutas, encontraram 91,9% de conformidade para valores de referência baseados em 2.000 Kcal. A dieta de 2.000Kcal foi estabelecida pela ANVISA (BRASIL, 2003b) para a implementação de uma alimentação saudável pela população brasileira de modo que inclua os nutrientes essenciais na dieta alimentar. Por essa razão, o órgão estabeleceu essa obrigatoriedade nos rótulos dos alimentos para que o consumidor consiga se basear de acordo com suas particularidades.

O item “medida caseira”* correspondente obteve 96% (n=27) de conformidade, dos quais deveriam apresentar colher, xícara ou unidade, conforme preconiza a legislação (BRASIL, 2003b). Um rótulo (P2) utilizou um copo como medida caseira, do qual segundo a RDC nº 359/03 (BRASIL, 2003b) no grupo das verduras, hortaliças e conservas vegetais esse utensílio não faz parte, devendo ser usado

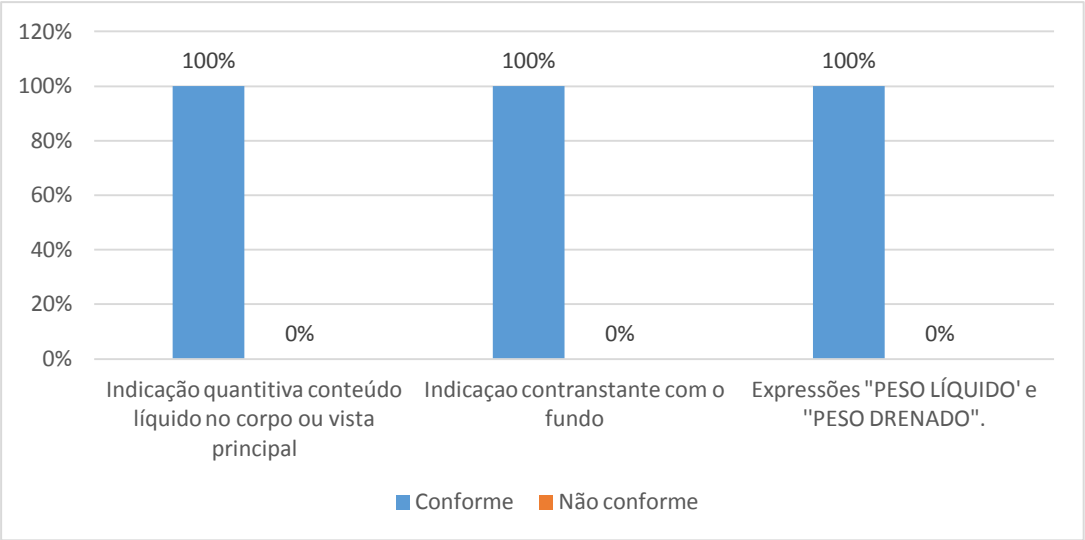
para medir produtos do grupo de sucos vegetais, sendo assim uma inconformidade ao grupo das conservas vegetais. Silva *et al.* (2020) em avaliação da rotulagem de méis observaram 88% de conformidade neste item. De Bona e Buligon (2019) analisando rótulos de biscoitos, relataram que 85% dos rótulos estavam de acordo com a legislação vigente. Os demais rótulos não apresentaram a expressão “medida caseira”.

Nos itens em que porção e a informação nutricional devem informar que os valores disponibilizados do produto para medir a porção e valores dos nutrientes correspondem ao drenado** ou escorrido, apenas 46% (n=13) de conformidade foram observadas. Ou seja, pelo fato das conservas apresentarem uma parte de salmoura e a outra com o vegetal as informações da porção e informação nutricional devem ser declaradas de forma clara quanto ao vegetal, a forma drenada ou escorrida (BRASIL, 2003b). Entre os rótulos em conformidade nesse item estavam expressas na parte superior da tabela nutricional, as frases “Quantidade correspondente a parte drenada do produto” e “As informações nutricionais referem-se à parte drenada e comestível do produto”. A porção se aplica a parte comestível e a informação nutricional deve informar claramente que a mesma se refere à parte comestível (BRASIL,2003b). A ausência nos demais rótulos (54% (n=15)), dessa informação, demonstra descaso ao cumprimento, pelas empresas, de um item extremamente relevante o prejudicando os consumidores que não dispõem das informações necessárias para o entendimento sobre o produto.

4.4 Rotulagem de conteúdo líquido em produtos pré-medidos

Os resultados encontrados referentes as informações de conteúdo líquido e como devem ser expressos preconizadas pela Portaria INMETRO n°157/02 (BRASIL, 2002c) entre todas as categorias (n=28) de conservas vegetais podem ser vistos na Figura 5.

Figura 5 - Rotulagem de conteúdo líquido em produtos pré-medidos



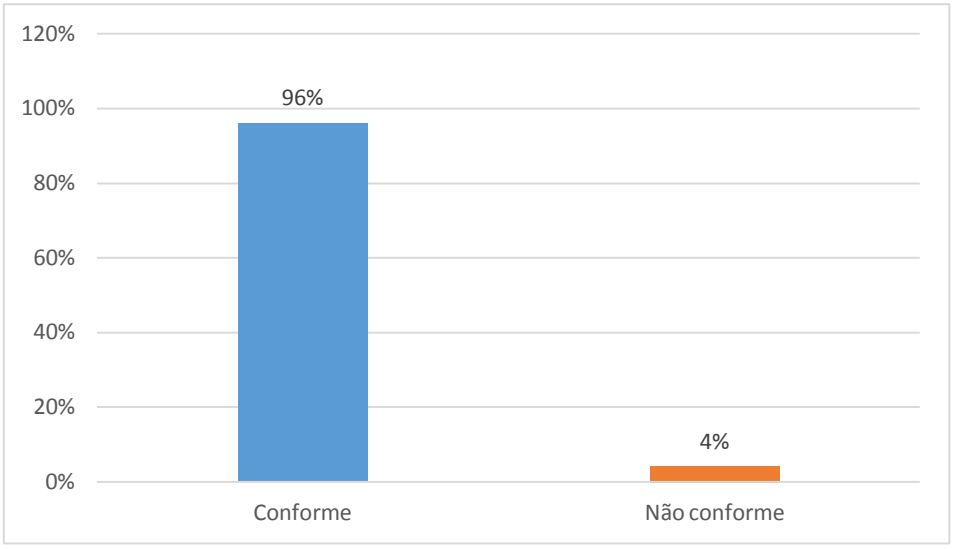
Fonte: AUTOR (2021).

A conformidade total na Portaria INMETRO n°157/02 (BRASIL, 2002c) foi 100% (n=28) em todas as categorias. Os itens de indicação quantitativa do conteúdo estavam no corpo dos produtos ou na vista principal e a indicação estava apresentada da forma correta contrastante com o fundo, de acordo com a legislação. As conservas vegetais são produtos pré-medidos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) e todas as categorias apresentaram, no rótulo, as expressões “peso líquido” e “peso drenado” corretamente, conforme preconizado por Brasil (2002c). Esse resultado foi similar ao encontrado por Nogueira e Vasconcelos (2019) que obtiveram conformidade de 100% neste quesito. Fato não correspondente à Smith e Almeida-Muradian (2011) em pesquisa com vários tipos de alimentos, dentre eles produtos à base de soja que encontraram 75% de conformidade. E, Feitosa *et al.* (2017) relataram que 88,8% em rótulos de iogurtes estavam de acordo com a legislação.

4.5 Rotulagem com indicação de ausência ou presença do glúten

Os resultados encontrados referentes as expressões no rótulo de ausência ou presença de glúten preconizadas pela RDC nº40/02 (BRASIL, 2002d) entre todas as categorias (n=28) de conservas vegetais podem ser observados na Figura 6.

Figura 6 - Rotulagem com indicação de ausência ou presença do glúten



Fonte: AUTOR (2021).

A conformidade total diante da RDC nº40/02 (BRASIL, 2002d) para indicação da presença ou ausência de glúten foi de 96% (n=27). Um rótulo (ACC1) não declarou nenhuma indicação quanto à presença de glúten ao glúten. Rosa, Souza e Hautrive (2018) em pesquisa de rotulagem com vários tipos de alimentos observaram 100% de conformidade em barra de cereal, biscoito e maionese referente à informação sobre o glúten e 18,3% de conformidade em produtos cárneos (patês, hambúrgueres e salsichas). E, Feitosa *et al.* (2017) observaram 77,7% de conformidade nesse quesito. A informação sobre o glúten é de extrema importância apresentar-se corretamente de maneira fiel ao produto para a rotulagem do mesmo. No entanto, mesmo o fabricante não utilizando algum ingrediente que contenha o glúten pode ocorrer a contaminação cruzada. A contaminação cruzada é uma transferência de traços ou partículas de glúten de um alimento para outro alimento, diretamente ou indiretamente (GAIGUER; TOLEDO, 2020) podendo ocorrer na área de manipulação de alimentos, ou ainda durante o plantio, colheita, armazenamento, beneficiamento, industrialização e no transporte e comercialização desse produto (BENATI, 2018)

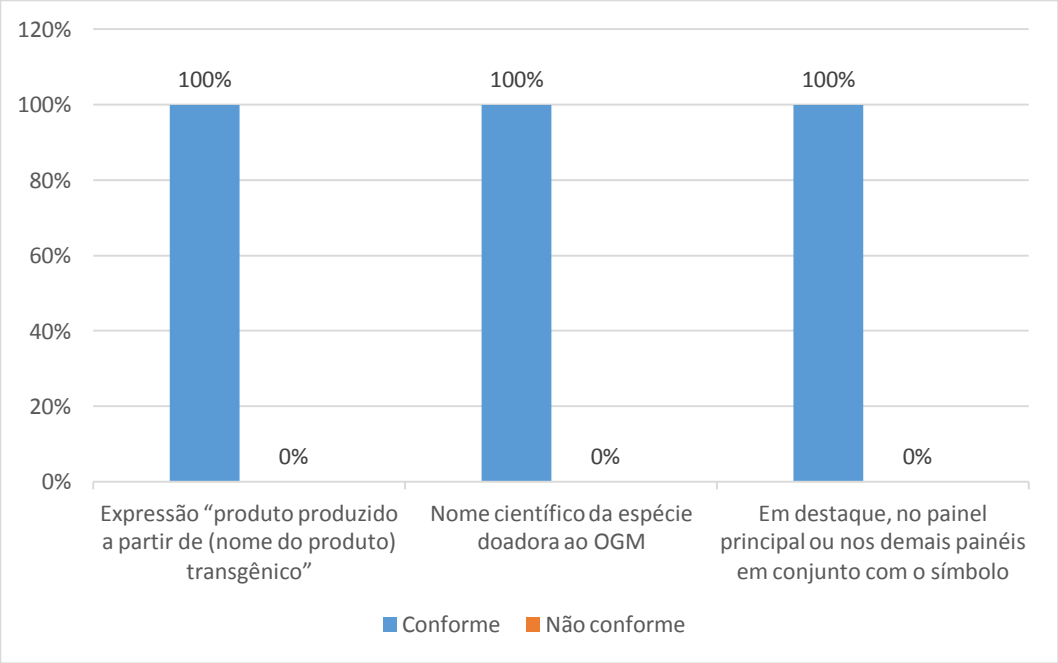
De acordo com Gaiguer e Toledo (2020) que verificaram a veracidade do informe “sem glúten” em rótulos de pães por meio de análise laboratorial, foi encontrado traços de glúten em 40% das amostras. Nesse sentido, a RDC nº 40/02

(BRASIL, 2002d) é aplicada a todos os alimentos como medida de controle, umas vez que podem ocorrer as contaminações cruzadas ou alegações equivocadas nos rótulos dos quais o maior prejudicado é o portador da doença celíaca que não pode consumir nada que contenha traços do glúten em sua formulação.

4.6 Rotulagem de Organismos Geneticamente Modificados (OGM's)

Os resultados encontrados referentes às informações na rotulagem em relação ao uso de OGM's em alimentos ou ingredientes alimentares preconizadas pela Instrução Normativa Interministerial nº1/04 (BRASIL, 2004) entre as categorias de conservas vegetais podem ser observados na Figura 7.

Figura 7 – Rotulagem com indicação de Organismos Geneticamente Modificados em alimentos ou ingredientes usados na elaboração de produtos.



Fonte: AUTOR (2021)

Nessa normativa foi observado a presença dos OGM's apenas em dois rótulos das conservas avaliadas, sendo eles milho (M2) e dueto (D2). Os mesmos apresentaram 100% de conformidade (n=2) no item apresentação da expressão "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico". Nesse caso, no dueto (mistura de milho e ervilha) foi usado somente o milho transgênico. A ervilha não foi anunciada no rótulo como produto geneticamente modificado. A indicação do nome

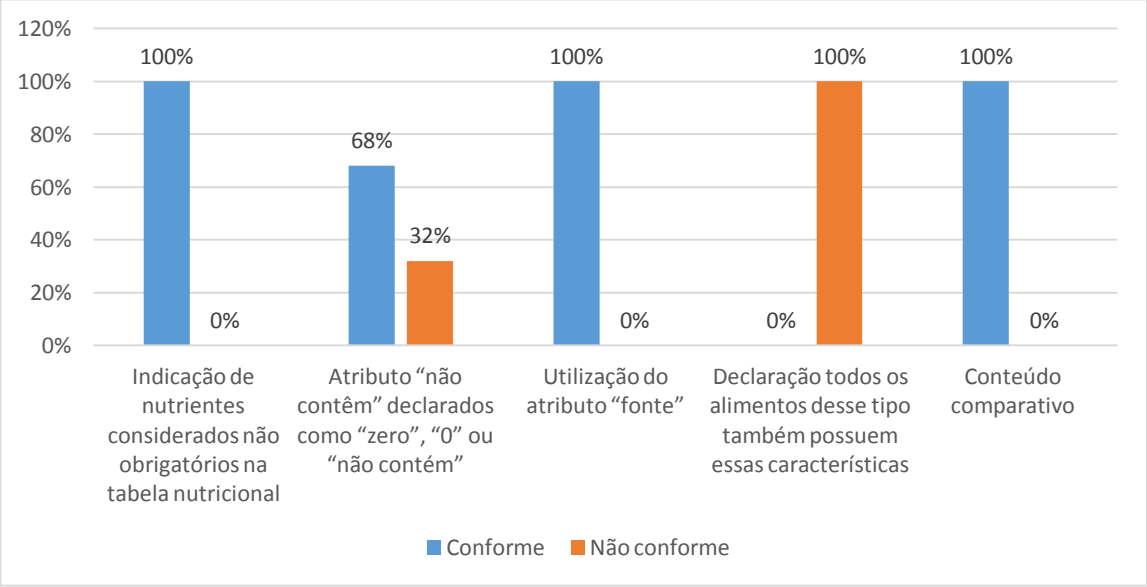
científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM estava com 100% de conformidade (n=2) com a expressão “Geneticamente modificado à partir de *Bacillus thuringiensis* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e *Zea mays*”, de acordo com a legislação.

No item em que a apresentação deveria vir em destaque no painel principal ou nos demais painéis e em conjunto com o símbolo também foi verificado conformidade de 100% (n=2). O símbolo que indica que o alimento é transgênico ou possui ingredientes com OGM é um triângulo amarelo com a letra “T” preta que foi definido pela Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003, do Ministro de Estado da Justiça (BRASIL, 2003c).

4.7 Rotulagem Informação Nutricional Complementar (INC)

Os resultados encontrados nos rótulos, referentes à INC, entre as categorias de conservas vegetais podem ser visualizados na Figura 8. As informações de INC são preconizadas pela RDC nº54/12 (BRASIL, 2012)

Figura 8 – Rotulagem de Informação Nutricional Complementar nas conservas vegetais



Fonte: AUTOR (2021)

A declaração da INC não é obrigatória para alimentos em geral, no entanto se o fabricante optar pelo uso dela a mesma deve ser apresentada de maneira correta

(BRASIL, 2012). Foram utilizados 5 itens no questionário baseado na RDC nº 54/2012, dos quais pelo menos em um item do questionário todos os rótulos (n=28) fizeram a declaração de alguma INC. No item com indicação de nutrientes considerados não obrigatórios na tabela nutricional foi observada a presença somente em quatro rótulos (P2, M4, S3 e D1), por essa legislação ser opcional a não apresentação nesse item nos demais rótulos não confere irregularidade, nesse sentido o total de rótulos foi n=4 e sua conformidade foi 100% (n=4) com a legislação, dos quais o rótulo de palmito inseriu o colesterol (0mg), cálcio (16,2mg) e ferro (0,1g); e o milho (8,1g), seleta (6,8g) e dueto (7,7g) a adição de açúcares logo abaixo da apresentação dos carboidrato. A informação nutricional complementar tem caráter voluntário, sendo, portanto opcional a sua declaração (MIRANDA *et al.,* 2017), porém, quanto mais clareza quanto ao conteúdo do produto mais benéfico e seguro é para o consumidor.

O item no qual o atributo “não contêm”, deve ser declarado na tabela de informação nutricional como “zero”, “0” ou “não contém” para nutrientes com valores considerados não significativo, foi declarado conforme em 68% (n=19), dos quais estavam de maneira correta e completa de acordo com a RDC nº 54/2012 (BRASIL, 2012). As irregularidades, 32% (n=9), observadas nos demais rótulos foram a ausência da expressão “zero”, “0” ou “não contém” na tabela nutricional aos nutrientes declarados como não significativos. Com isso, o nutriente não era inserido na mesma e se apresentava por meio de informativo na parte inferior da tabela com a declaração “Não contém quantidade significativa de (nome do nutriente)”. Todo alimento que apresente INC deve conter a informação nutricional obrigatória (BRASIL, 2012).

A INC foi utilizada por cinco rótulos analisados no quesito da utilização do atributo “fonte”, dos quais estavam 100% (n=5) em conformidade com a legislação. A utilização da expressão “fonte de fibras” no painel principal dos rótulos requer que o produto tenha, no mínimo, 2,5g de fibra alimentar por porção e os rótulos apresentaram 3,6g (E2), 3,8g (M2), 3,8g (M4), 3,1g (S3) e 3g (D1) por porção. Ainda nesse quesito, somente o rótulo D1 fez o uso da INC para proteínas com a utilização da expressão “fonte de proteínas”, do qual foi apresentado corretamente com 6,6g na tabela nutricional. A legislação sugere o mínimo de 6g por porção.

No quesito anterior na utilização do atributo “fonte” o fabricante deve fornecer um esclarecimento seguido da declaração de que todos os alimentos desse tipo

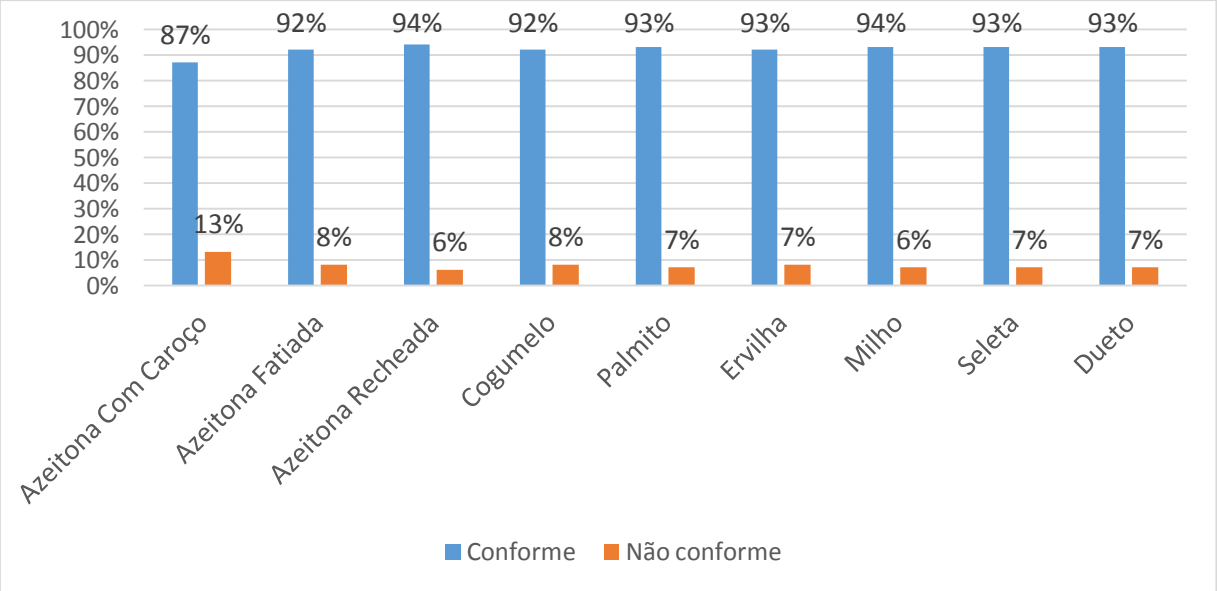
também possuem essas características e com o mesmo tipo de letra da INC (BRASIL, 2012). Nesse sentido o item “possuem essas características e mesmo tipo de letra” teve 100% (n=5) inconformidade nos rótulos avaliados apresentando-se incompletas ou ausentes, dentre eles (E2 e M2) adicionaram um asterisco no painel principal ao lado da indicação “fonte” com a declaração “como todo (nome do vegetal)”, porém a explicação foi apresentada em letras pequenas e cor diferente da INC do painel principal. Nos demais rótulos (M4, S3 e D1) essa informação estava ausente.

A INC de conteúdo comparativo foi utilizada em dois rótulos (S4 e D3) analisados, com a indicação de redução de sódio. A legislação indica que esse atributo pode ser utilizado com a redução mínima de 25% no conteúdo de sódio (BRASIL, 2012). Esse item apresentou conformidade 100% (n=2), com a indicação de 50% menos sódio. Os fabricantes também indicaram no rótulo que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado, como previsto na legislação.

4.8 Panorama geral entre as categorias de conservas vegetais

Um panorama geral da avaliação da rotulagem geral e nutricional das conservas vegetais analisadas (azeitonas, cogumelo, palmito, ervilha, seleta e dueto), com o índice de conformidade com as legislações utilizadas, foi elaborado para melhor entendimento dos resultados e está apresentado na Figura 9.

Figura 9 – Panorama geral de conformidades gerais das conservas vegetais investigadas



Fonte: AUTOR (2021)

Apesar das irregularidades vistas, os rótulos de azeitona recheada (AR) e milho (M) demonstraram maior conformidade total (94%) com as normas vigentes e o menor índice de conformidades foi o subgrupo da azeitona com caroço (ACC) com 87% conformidade total. Esse resultado alerta que a segurança alimentar não está sendo garantida através das informações contidas nos rótulos das conservas vegetais. Como afirma Santos (2011) as informações contidas nos rótulos evitam danos para a saúde decorrentes da ingestão de um alimento.

As irregularidades observadas nas categorias de conservas vegetais analisadas, por estarem em desacordo com a legislação vigente, estão demonstradas na Tabela 1, para melhor compreensão dos resultados obtidos.

Tabela 1 - Inconformidades nos rótulos das conservas vegetais em relação às das legislações vigentes

Inconformidades	**Conservas vegetais**	**Total (%)**
Lista de ingredientes	9	32
Aditivos	1	4
Identificação de origem	1	4
Validade	3	11

Instruções de preparo e uso	12	43
Ordem dos nutrientes	9	32
Modelo tabela nutricional	11	39
Medida caseira	1	4
Porção e informação nutricional correspondem à parte drenada ou escorrida do produto	15	54
Indicação de ausência ou presença de Glúten	1	4
INC* ao atributo “não contêm” para nutrientes não significativos	9	32
A INC* do atributo “fonte” o fabricante forneceu um esclarecimento seguido da declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características e com o mesmo tipo de letra da INC	5	100

*INC – Informação Nutricional Complementar. Os parâmetros avaliados são referentes as Resoluções RDC nº 259/ 2002, RDC nº 360/2003, RDC nº359/2003, RDC nº40/2002 e nº 54/2012.
Fonte: AUTOR (2021)

Em relação às irregularidades que estão em desacordo com a RDC n°360/03 (BRASIL, 2003a) e RDC n°359/03 (BRASIL, 2003b) chama-se a atenção para o tempo de reparo pelas indústrias e fabricantes diante das atuais legislações e das futuras atualizações que foram feitas pela Anvisa, do qual a indústria processadora de alimentos tem até um ano para atender totalmente as novas legislações. O setor deve se adequar à nova legislação sobre rotulagem, RDC nº429/2020 e IN nº75/2020, aprovadas em 2020 que entrarão em vigor no dia 22 de outubro de 2022 quando serão revogadas a RDC n°360/03 e a RDC n°359/03.

A RDC n°429/2020 trouxe várias mudanças, dentre elas, a nova disposição dos nutrientes que deve conter, obrigatoriamente, dois novos integrantes (açúcares totais e açúcares adicionados) que irão anteceder os carboidratos (BRASIL, 2020b). Foi observado nessa pesquisa que o quesito da ordem dos nutrientes não foi atendido em sua totalidade (apenas 32% estavam de acordo com a legislação vigente), o que denota uma reestruturação dos rótulos, por parte dos fabricantes, visando ajustar essas inadequações, sendo que são muitas melhorias que virão com a nova rotulagem, onde os rótulos irão fornecer cada vez mais informações nutricionais relevantes aos consumidores.

Como complemento da RDC n°429/2020 (BRASIL, 2020b), a IN n°75/2020 (BRASIL, 2020c) aborda requisitos técnicos atualizados, como, a nova definição para porções e novos modelos de tabela nutricional que são cinco: vertical, horizontal, vertical quebrado, horizontal quebrado e modelo agregado. Sendo o modelo da tabela nutricional um dos itens com menor conformidade total (61%) na RDC n°360/03 observado nessa pesquisa. A IN n°75/2020 trará, também, a declaração da rotulagem nutricional frontal, que permitirá alertar o consumidor sobre alto índice de açúcares, gordura saturada e sódio. Desse modo, as conservas vegetais irão trazer em seu rótulo frontal a informação se possuem alto teor de sódio que será de acordo com a tabela nutricional.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A rotulagem de alimentos dos produtos analisados apresentaram algumas inconformidades, em relação à INC, como os atributos “não contém” e “fonte” apresentada incorretamente, ausência de declaração quanto ao peso drenado ou líquido do produto, instrução de preparo e uso, modelo da tabela nutricional, ordem dos nutrientes e lista de ingredientes. Com isso, nessa pesquisa de avaliação da rotulagem, foi possível observar as principais irregularidades dos rótulos das conservas vegetais.

Desse modo, a presente pesquisa explanou os itens de conformidade e não conformidade dos rótulos das conservas vegetais em relação ao que determina a legislação do país para esse tipo de alimento e foi observado a atual situação dos rótulos das conservas vegetais demonstram que as normativas não estão sendo seguidas em sua totalidade, pelas empresas alimentícias.

As inconformidades encontradas nos rótulos podem induzir o consumidor ao consumo indevido dos alimentos, podendo trazer graves consequências à saúde do mesmo, cabendo às autoridades fiscalizar e aplicar punições mais severas à fim de reduzir os danos ao consumidor. Portanto, se faz necessária maior fiscalização dos órgãos responsáveis, de modo a assegurar que os rótulos alimentares forneçam informações de acordo com as normas vigentes para cada tipo de alimento.

Vale ressaltar que mais pesquisas na área de rotulagem, geral e nutricional de produtos vegetais, devem ser realizadas devido à importância dos rótulos para a saúde dos consumidores por conterem informações relevantes sobre o alimento comercializado e essas informações não podem ser negligenciadas.

REFERÊNCIAS

ABIA – Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. (2021). **Alimentos Industrializados.** São Paulo - SP, 2021. Disponível em: https://www.abia.org.br/downloads/aliementacao-e-ciencia.pdf. Acesso em: 14 jun. 2021.

ALBARRACÍN, W, SÁNCHEZ, I. C., GRAU, R., BARAT, J.M. Salt in food processing; usage and reduction: a review. **International Journal Of Food Science Tech. (**2011). Disponivel em: http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/koliat/Salt_in_food_processing__usage_and_reduction_a_review.pdf. Acesso em: 17 jun. 2021.

ARAÚJO, W. D. R. Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de alimentos industrializados no Brasil. **Revista Acadêmica Conecta FASF**, v. 2, n. 1, 2017. Disponível em: http://revista.fasf.edu.br/index.php/conecta/article/view/49/pdf. Acesso em: 14 jun. 2021.

AURELIANO, P. C. A., FERREIRA, S. B. T., FILIZOLA, L. R. D. S., & MELO, F. L. D. **Rotulagem de produtos vegetarianos estritos: uma avaliação frente à legislação brasileira.** 2020. Disponível em: https://tcc.fps.edu.br/bitstream/fpsrepo/850/1/ROTULAGEM%20DE%20PRODUTOS%20VEGETARIANOS%20ESTRITOS%20UMA%20AVALIA%C3%87%C3%83O%20FRENTE%20%C3%80%20LEGISLA%C3%87%C3%83O%20BRASILEIRA.pdf. Acesso em: 17 jun. 2021.

BARROS, L. O.; BATISTA, J. S. Análise da rotulagem nutricional de barras de cereais light comercializadas em Fortaleza, Ceará. **Nutrivisa: Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 3, n. 3, p. 137–144, 2017. Disponível em: https://www.revistanutrivisa.com.br/wp-content/uploads/2017/10/nutrivisa-vol-3-num-3-f.pdf. Acesso em: 17 jun. 2021.

BARROS, L. S; RÊGO, M. C; MONTEL, D. C; SANTOS, G. F. F. S; PAIVA, T. V. Rotulagem nutricional de alimentos: utilização e compreensão entre estudantes. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.6, n.11, nov. 2020. Disponível em: https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/20279/16958. Acesso em: 18 jun. 2021.

BARROSO, I. N. **Análise de rótulos de molhos para saladas quanto à quantidade de sódio, aditivos alimentares e informações obrigatórias de acordo com a legislação vigente.** 2020. 38f. Artigo (Graduação em Nutrição) – Centro Universitário Fametro, Fortaleza, 2020. Disponível em: http://repositorio.unifametro.edu.br/bitstream/123456789/722/1/IARA%20DO%20NASCIMENTO%20BARROSO_TCC.pdf. Acesso em: 16 jun. 2021.

BENATI, R. **Contaminação Cruzada por Glúten em produtos sem glúten: O que são traços de glúten?** Rio sem Glúten. jun, 2018. Disponível em: https://www.riosemgluten.com.br/doenca-celiaca. Acesso em: 17 jun. 2021.

BRAINER, M. S. C. P. Informe setorial de hortaliças. **Caderno Setorial ETENE.** Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, ano 4, n.105, 2019. Disponível em: https://www.melhorparaasuaempresa.com.br/s482-dspace/bitstream/123456789/214/1/2019_CDS_105.pdf. Acesso em: 14 jun. 2021.

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA. (2020a). **Rotulagem de Alimentos.** Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem. Acesso em: 09 jan. 2021.

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA. (2020b). Resolução RDC nº 429, de 09 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 09 out. 2020b. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_COMP.pdf/2ed9794e-374c-4381-b804-02b1f15d84d2. Acesso em: 18 jun. 2021.

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA. (2020c). Instrução Normativa - IN N° 75, de 8 de outubro de 2020. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 09 out. 2020c. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN_75_2020_COMP.pdf/e89784b5-ed18-4bdd-a4d4-139724a56d4d. Acesso em: 18 jun. 2021.

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA. (2020d). **Perguntas e respostas: rotulagem nutricional.** Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/perguntas-e-respostas-rotulagem-nutricional. Acesso em: 28 mar. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (2017). Resolução RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 09 fev. 2017. Seção 1. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2955920/RDC_136_2017_.pdf/535da2bb-67f6-47a6-a2f1-befe2e4a8576. Acesso em:18 jun. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (2015a). Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Aprova o regulamento técnico com requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 03 jul. 2015a. Seção 1. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2694583/RDC_26_2015_.pdf/b0a1e89b-e23d-452f-b029-a7bea26a698c. Acesso em:18 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. (2015b). Portaria nº 1149, de 11 de novembro de 2015: aprova o protocolo clínico e diretrizes terapêuticas da doença celíaca. **Brasília: Ministério da Saúde;** 2015b. Disponível em: http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2015/novembro/13/Portaria-SAS-MS---1149-de-11-de-novembro-de-2015.pdf . Acesso em:18 jun 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2012). Resolução RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre a Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da União**, 13 nov. 2012. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/4825974/%281%29RDC_54_2012_.pdf/921d3c25-cef9-40d8-9b3f-7861eb7b8235. Acesso em: 14 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 45, de 03 de novembro de 2010. Aprova regulamento técnico sobre aditivos alimentares autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).(2010). **Diário Oficial da República Federativa do Brasil,** Poder Executivo, Brasília, DF, 03 nov. 2010. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_45_2010_COMP.pdf/19fb76e1-e1f8-48dd-a917-223c758af430. Acesso em: 16 jun. 2021.

BRASIL, Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA. (2005a). RDC n°272 de 22 de setembro de 2005. Aprova Regulamento Técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 nov. 2005a. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_272_2005_.pdf/40ddbf30-4939-403e-a9d1-fbab47ffc5bb. Acesso em: 18 jun. 2021.

BRASIL. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores Alimentos / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.** (2005b). Universidade de Brasília – Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005b. 17p. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem/arquivos/4703json-file-1. Acesso: 18 mar. 2021.

BRASIL. Instrução Normativa Interministerial n° 01, de 01 de abril de 2004. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/instrucao-normativa-interministerial-no-1-de-1o-de-abril-de-2004.pdf/view. Acesso em: 14 ago. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (2003a). Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2003a. Seção 1. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_360_2003_COMP.pdf/caab87a1-e912-459f-8bc0-831a48b95da9. Acesso em: 18 jun. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2003b). Resolução RDC n° 359, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2003b. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_359_2003_COMP.pdf/1e860ef6-10e6-404b-81e2-87aae8cfd53a. Acesso em: 18 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Justiça. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2003c). Portaria nº. 2.658, de 22 de dezembro de 2003. Define o símbolo de que trata o art. 2º, § 1º, do Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003, na forma do anexo à presente portaria, **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/portaria-no-2-658-de-22-de-dezembro-de-2003.pdf/view. Acesso em: 14 ago. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (2002a). Resolução RDC n°352 de 23 de dezembro de 2002. Aprova Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. 23 de dezembro de 2002a. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/(1)RDC_352_2002_.pdf/a230e593-33ed-4b21-a7c4-5c757993e0fc. Acesso em: 18 jun. 2021.

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA. (2002b). Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 set 2002b. Seção 1. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/(1)RDC_259_2002_COMP.pdf/556a749c-50ea-45e1-9416-eff2676c4b22 . Acesso em: 18 jun. 2021.

BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. INMETRO.(2002c). Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 ago. de 2002c. Disponível em: http://www.inmetro.gov.br/rtac/pdf/rtac000786.pdf . Acesso em: 19 mar. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2002d). Resolução RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002. Aprovar o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten. **Diário Oficial da República do Brasil**, Brasília, 13 fev. 2002d. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-40-de-8-de-fevereiro-de-2002.pdf/view . Acesso em:14 ago. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (2001). Resolução RDC nº 21, de 26 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico para irradiação de alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 jan. 2001. Seção 1. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_21_2001_.pdf/10d406b6-09c0-4773-b458-b9b599ca7d5d. Acesso em: 18 jun. 2021.

BRASIL. Congresso Nacional. (1990). Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990. **Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.** Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/533814/cdc_e_normas_correlatas_2ed.pdf. Acesso em: 21 mai. 2021.

BRASIL. Decreto-Lei n.986, de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre normas básicas sobre alimentos dos Ministérios da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. **Diário Oficial da União.** Seção 1, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 out 1969. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVil_03/Decreto-Lei/Del0986.htm. Acesso em 20 mar. 2021.

CARMO NETA, P. M. **Análise de rótulos de milho e ervilha em conserva em relação ao teor de sódio, fibras e ingredientes de acordo com a legislação vigente.** 2020. 17f. Artigo (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Fametro, Fortaleza, 2020. Disponível em: http://repositorio.unifametro.edu.br/bitstream/123456789/373/1/PRISCILA%20MONTEIRO%20DO%20CARMO%20NETA%20TCC.pdf. Acesso em: 18 jun. 2021.

CARVALHO, S. S. **Avaliação da adequação de rotulagem nutricional para margarinas, maioneses e néctar de frutas.** 2014. 58 f. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Tecnologia em Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Campo Mourão, 2014. Disponível em: http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/3609/1/CM_COEAL_2014_1_07.pdf. Acesso em: 17 jun. 2021.

COSTA, H. R.; LIMA, M. L. S.; FERNANDES, M. T. M.; SOUZA, P. A. (2020). Avaliação da rotulagem de marcas de manteiga de garrafa comercializadas no município de São Vicente-RN. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental.** (2020). Disponível em: https://editoraverde.org/gvaa.com.br/revista/index.php/RBGA/article/view/7940/7543 . Acesso em: 14 ago. 2021.

DE BONA, M.; BULIGON, M. P. **Verificação das conformidades dos rótulos de biscoitos comercializados em São Miguel do Oeste–SC frente às legislações brasileiras vigentes.**2019. 24f. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Tecnologia em alimentos. Instituto Federal de Santa Catarina, Câmpus São Miguel do Oeste, 2019. Disponível em: https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/1355/Maristela%20De%20Bona_Marli%20Pansera%20Buligon_TCCGRAD_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 17 jun. 2021.

ESTEVES, S. **Promoção da literacia em saúde: leitura dos rótulos alimentares.** 2017. Tese de Doutorado. Disponível em: https://repositorio.ipsantarem.pt/handle/10400.15/2247. Acesso em: 14 jun. 2021.

FEITOSA, B. F.; MESQUITA, J. H. A.; LACERDA, C. G. DE S.; DE OLIVEIRA, E. N. A.; DE SOUZA, R. L. A.; DE OLIVEIRA, S. N. Avaliação dos rótulos de diferentes marcas de iogurte comercializados na cidade de Pau do Ferros - RN. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v. 7, n. 1, p. 13-16, 3 mar. 2017. Disponível em: https://editoraverde.org/gvaa.com.br/revista/index.php/REBAGRO/article/view/4709/4135. Acesso em: 17 jun. 2021.

FEITOZA, J. V. F.; OLIVEIRA, A. R. G.; JUNIOR, L. B.; ALBUQUERQUE, G. S.; SANTOS, E. N.; FREITAS, H. F. S. (2020). Avaliação da rotulagem dos alimentos

comercializados no município de Apodi - RN. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental** (Pombal, PB)14(01) p.28-32, jan./mar. 2020. Disponível em: https://editoraverde.org/gvaa.com.br/revista/index.php/RBGA/article/view/7564/7184. Acesso em: 18 jun. 2021.

FERNANDES, M. L.; MARINS, B. R. **Rotulagem nutricional: ferramenta de informação para o consumidor**. In: MARINS, Bianca Ramos; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André Luís (Org.). Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p. 155-184. Disponível em: https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/13762/2/Seguranca%20Alimentar_Rotulagem%20Nutricional.pdf. Acesso em: 18 jun. 2021.

FERREIRA, J. S. G.; SILVA, Y.; MORAES, O. M. G.; TANCREDI, R. P. Marketing de alimentos industrializados destinados ao público infantil na perspectiva da rotulagem. Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia – **Revista Visa em Debate,** v. 3, n. 2, p. 75-84, 2015. Disponível em: https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/293/227. Acesso em: 29 mai. 2021.

FREITAS, A. A. M.; MELO, C. M. T. Avaliação das conformidades de rotulagem de alimentos processados expostos para venda ao consumidor. **Revista Nutrição Brasil**, v.16, n°3. 2017. Disponível em: https://portalatlanticaeditora.com.br/index.php/nutricaobrasil/article/view/1106/2172 . Acesso em: 18 jun 2021.

GAIGUER, L. S.; TOLEDO, E. A. Detecção e quantificação de glúten em pães rotulados como livres de glúten. **Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa**, v. 36, n. 70, p. 117-131, jul. 2020. Disponível em: http://periodicos.unifil.br/index.php/Revistateste/article/view/1365/1254 . Acesso em: 17 jun. 2021.

GOULART. L. J. **Quais Informações são Obrigatórias no Rótulo de Alimentos?** 22 mar.2018. Blog Promtec. Disponível em: https://www.promtec.com.br/quais-informacoes-sao-obrigatorias-no-rotulo-de-alimentos/ . Acesso em: 19 mar. 2021.

JULIÃO, M. S. da S.; NETO, L. G.; AMARAL, R. Q. G. do. Conservas em salmouras ou ácidas de vegetais tipicamente brasileiros: Revisão da literatura. **Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento.** Ano 04, Ed. 10, Vol. 09, pp. 23-40. Outubro de 2019. Disponível em: https://www.nucleodoconhecimento.com.br/gastronomia/conservas-em-salmouras . Acesso em: 20 mar. 2021.

KROLOW, A. C. R. **Hortaliças em Conserva.** Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 40 p. (Agroindústria Familiar). Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11953/2/00078030.pdf . Acesso em: 19 mar. 2021.

MAFLÉ, L. **Rotulagem nutricional de alimentos – novas regras.** Blog Ifope. 2020. Disponível em: https://blog.ifope.com.br/nova-rotulagem-nutricional-de-alimentos/ . Acesso em: 25 mar. 2021.

MALLET, A. C. T.; DE OLIVEIRA, R. V. de A.; DE OLIVEIRA, C. F.; SARON, M. L. G.; COSTA, L. M. A. S. Adequação das rotulagens alimentícias frente à legislação vigente. **Cadernos UniFOA**, Volta Redonda, n. 35, p. 101-110, dez. 2017. Disponível em: https://moodleead.unifoa.edu.br/revistas/index.php/cadernos/article/view/432/1283 . Acesso em: 17 jun. 2021.

MAZOCCO, C. A.; FACCHINI, J.; FASSINA, P. Análise da rotulagem de leite em pó integral em relação aos critérios exigidos pelas legislações vigentes. **Revista Uningá Review**, v. 36, jun. 2021. Disponível em: http://revista.uninga.br/index.php/uningareviews/article/view/3698/2374 . Acesso em: 18 jun. 2021.

MIRANDA, L. L. S.; SOARES, C. S.; ALMEIDA, C. A. F. de; ALMEIDA, D. K. C. de; GREGÓRIO, E. L.; AMARAL, D. A. do. Análise da rotulagem nutricional de pães de forma com informação nutricional complementar comercializados no município de Belo Horizonte – MG. **HU Revista**, v. 43, n. 3, p. 211–217, 2017. Disponível em: https://periodicos.ufjf.br/index.php/hurevista/article/view/2814/pdf_1 . Acesso em: 20 mai. 2021.

MONTEIRO, C.; TIECHER, A. Avaliação da rotulagem de extratos de tomate. **Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão**, v. 10, n. 2, 3 mar. 2020. Disponível em: https://guri.unipampa.edu.br/uploads/evt/arq_trabalhos/16135/seer_16135.pdf . Acesso em: 16 jun. 2021.

MOREIRA, G. R. R. M., & PROCÓPIO, M. C. C. R. . **Análise das rotulagens de barras de proteína comercializadas no município de Recife, Pernambuco.** 2019. Trabalho de conclusão de curso. Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS). Disponível em: https://tcc.fps.edu.br/bitstream/fpsrepo/575/1/TCC%20Guilherme%20e%20Matheus%20-%20versa%cc%83o%20final.pdf . Acesso em: 18 jun. 2021.

NOGUEIRA, L. S., & VASCONCELOS, L. S. D. (2019). **Análise de rotulagem de café torrado e moído comercializado no município de Recife/PE.** Trabalho de Conclusão de Curso. Faculdade Pernambucana de Saúde. Recife, Pernambuco. Disponível em: https://tcc.fps.edu.br/bitstream/fpsrepo/617/1/TCC%20VERS%C3%83O%20FINAL%20-%20LET%C3%8DCIA%20NOGUEIRA%20E%20LUCIENE%20SANTOS.pdf . Acesso em: 17 jun. 2021.

OLIVEIRA, E. N. A.; SANTOS, D. C. **Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças.** Natal : IFRN, 2015. 234p. Disponível em: https://memoria.ifrn.edu.br/bitstream/handle/1044/363/Tecnologia%20e%20Processamento%20de%20Frutos%20e%20Hortalic%20as%20.pdf?sequence=1 . Acesso em: 18 jun 2021.

PECLAT, A. B. **Proposta de uma ferramenta para a elaboração e adequação de rotulagem de alimentos.** 2020. Trabalho de conclusão de curso (graduação) –

PUC Goiás, Escola de Engenharia, Graduação em Engenharia de Alimentos, 2020, 109f. Disponível em: https://repositorio.pucgoias.edu.br/jspui/bitstream/123456789/284/1/Proposta%20de%20uma%20ferramenta%20para%20a%20elabora%C3%A7%C3%A3o%20e%20adequa%C3%A7%C3%A3o%20de%20rotulagem%20de%20alimentos..pdf . Acesso em:19 mar. 2021.

REIS, V. S. A**valiação de rótulos de salgadinhos de acordo com a RDC 26/2015 sobre alergênicos.** 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, 2018. Disponível em: http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/11308/1/rotulossalgadinhosalergenicos.pdf . Acesso em: 18 jun. 2021.

ROSA, S. T.; SOUZA, B. A.; HAUTRIVE, T. P. Análise da rotulagem de diferentes tipos de alimentos industrializados. **Anais do 10º SALÃO INTERNACIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - SIEPE Universidade Federal do Pampa** | Santana do Livramento, 6 a 8 de novembro de 2018. Disponível em: https://guri.unipampa.edu.br/uploads/evt/arq_trabalhos/16645/seer_16645.pdf . Acesso em: 20 mai. 2021.

SANTANA, F. C. de O. Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira. **Brazilian Journal of Food Technology**. 2018. Disponível em: https://www.scielo.br/j/bjft/a/mKhMQ7cJFkWZLrvcN7hSs7v/?lang=pt&format=pdf . Acesso em: 25 mar. 2021.

SANTOS, C. M. B. Segurança Alimentar e Rotulagem de Alimentos sob a perspectiva do Código de Defesa do Consumidor Brasileiro. **Percurso Acadêmico**, Belo Horizonte, v. 1, n. 1, p. 327-346, jul/dez. 2011. Disponível em: http://periodicos.pucminas.br/index.php/percursoacademico/article/view/2260/3923 . Acesso em: 18 jun 2021.

SANTOS, N. J.; CALIMAN, L. B.; GARCIA, A. F. B.; ROHDT,R. S.; CUNHA, S. P. D.; MACIEL, M. O. M.; CARVALHO, R. F.; ABREU, P. F. Avaliação da qualidade e rotulagem de produtos lácteos comercializados na cidade de Venda Nova do Imigrante - ES entre os anos de 2014 e 2015. **Revista Ifes Ciência** ,v. 6, n. 2, p. 242-261, 2020. Disponível em: https://ojs.ifes.edu.br/index.php/ric/article/view/660/510 . Acesso em: 25 mai. 2021.

SEBRAE. **Alimentos em conserva.** 2016. Sustentabilidade. Relatório de inteligência. Disponível em: http://sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Para%20sua%20empresa/Publica%C3%A7%C3%B5es/2016_4_ALIMENTOS-EM-CONSERVA.pdf . Acesso em: 19 mar. 2021.

SILVA, E. B. M. **Bebida mista industrializada de frutas e vegetais" detox": caracterização química, potencial antioxidante e estudo da rotulagem geral e nutricional.** 2019. 93f. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Farmácia. 2019. Disponível em:

https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/30769/1/disserta%C3%A7%C3%A3o%20Eliane%20final%2022-8.pdf . Acesso em: 16 jun. 2021.

SILVA. F. N. (2019). **Análise da rotulagem de biscoitos industrializados disponíveis no mercado varejista de Diamantina, Minas Gerais.** Dissertação - Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2019. 96 p. Disponível em: http://acervo.ufvjm.edu.br/jspui/bitstream/1/2340/1/fabiane_neves_silva.pdf . Acesso em: 17 mar. 2021.

SILVA, F. S.; PEREIRA, T. C. DE O.; CARMO, Y. A. R.; DE SOUZA, A. R. M. Análise de mercado de rótulos alimentícios por consumidores de Goiânia. **DESAFIOS - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, v. 6, n. Especial, p. 71-78, 16 jun. 2019. Disponível em: https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/6837/15287. Acesso em: 16 jun. 2021.

SILVA, J. A.; NASCIMENTO, B. M. S. Análise da adequação de rótulos de alimentos infantis frente a rotulagem geral e nutricional. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 4, n. 2, 2021. Disponível em: https://www.brazilianjournals.com/index.php/BJHR/article/view/27386/21680. Acesso em: 18 jun. 2021.

SILVA, M. B. L; NOMELINE, Q. S. S; PASCOAL, G. B. Rotulagem de Alimentos Infantis à Base de Frutas, Hortaliças e/ou Cereais: uma Análise de Conformidade Frente à Legislação Brasileira. **Journal Health Science** 2017. Disponível em: https://revista.pgsskroton.com/index.php/JHealthSci/article/view/4292 . Acesso em: 18 jun 2021.

SILVA, M. G.; SANTANA, A. G.; SILVA, P. R. M.; SILVA, R. A.; MEDEIROS, A. C.; MARACAJÁ, P. B. Rotulagem dos méis de *Apis mellifera* comercializados no Alto Sertão da Paraíba. **ACTA Apicola Brasilica**, v.8, 2020. Disponível em: https://editoraverde.org/gvaa.com.br/revista/index.php/APB/article/view/7777/8055 . Acesso em: 17 jun. 2021.

SMITH, A.C. L; ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. **Revista Instituto Adolfo Lutz.** 2011. Disponível em: http://periodicos.ses.sp.bvs.br/pdf/rial/v70n4/v70n4a04.pdf . Acesso em: 18 jun. 2021.

SOARES, D. J.; MOURA NETO, L. G. DE; SILVA, L. M. R. 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, 12 dez. 2016. Disponível em: https://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/at/article/view/29961/15820 . Acesso em: 17 mar. 2021.

SOUSA, M. R. O.; MONTE, A. M.; SILVA, M. S. Rotulagem de gelados comestíveis: avaliação da conformidade frente à legislação brasileira. **PUBVET**, v. 15, 2020. Disponível em: https://www.pubvetcom.br/artigo/7834/rotulagem-de-gelados-

comestiacuteveis-avaliaccedilatildeo-da-conformidade-frente-agrave-legislaccedilatildeo-brasileira . Acesso em: 14 jun. 2021.

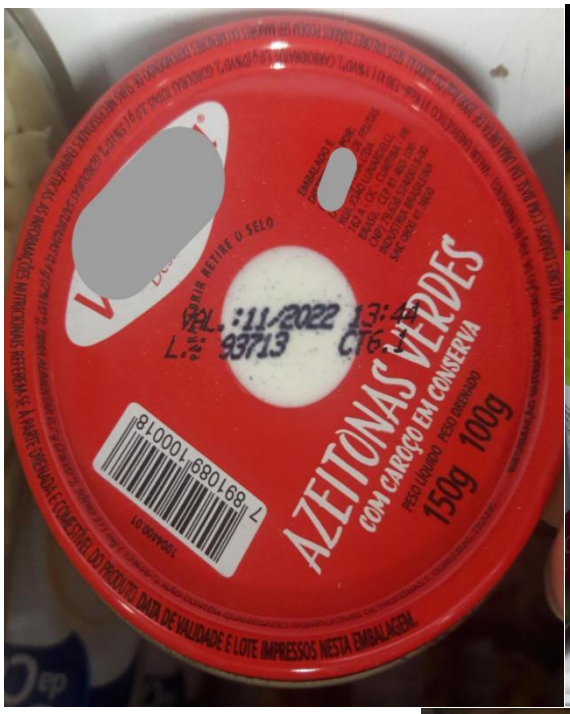
STANGARLIN-FIORI, L.; BOSCARDIN, E.; VOSGERAU, S. E. P.; MEDEIROS, C. O.; DOHMS, P. O. D. S.; MEZZOMO, T. R. Análise crítica da rótulagem de alimentos comercializados. **Research, Society and Development,** v. 9, n. 8. Disponível em: https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/4926/4837 . Acesso em: 25 mar. 2021.

VAGTINSKI, C. J. **O ensino de ciências e os saberes populares no enfoque CTS sobre o tema alimentos em conserva.** Trabalho de Conclusão de Curso. 48f. 2018. Disponível em: https://rd.uffs.edu.br/bitstream/prefix/2814/1/VAGTINSKI.pdf . Acesso em: 20 mar. 2021.

ANEXOS

ANEXO 1 - Rótulos das conservas vegetais avaliadas

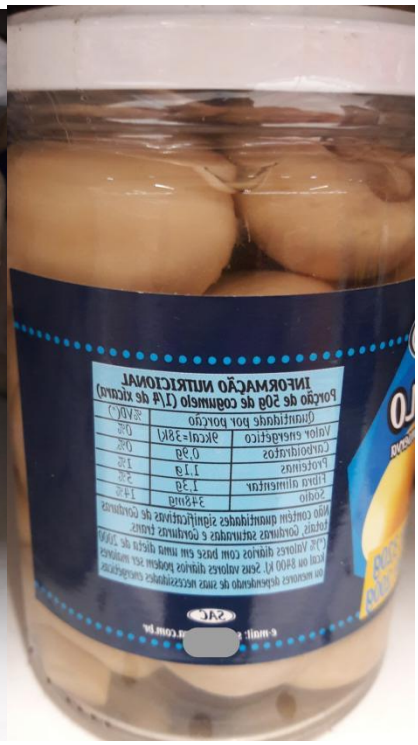
1. Azeitona com caroço



2. Azeitona fatiada

3. Azeitona recheada

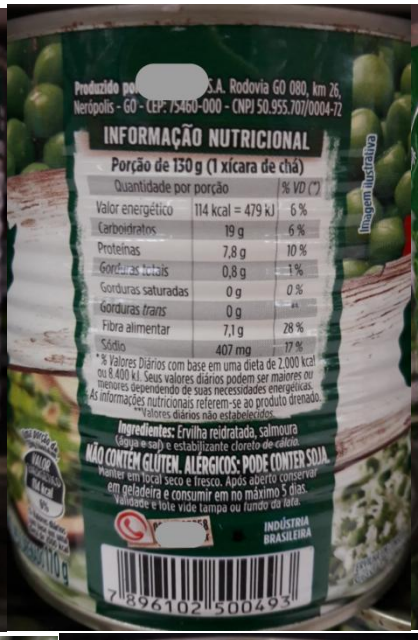
4. Cogumelo champignon inteiro



5. Palmito pupunha inteiro

6. Ervilha

Ervilha
PESO LÍQUIDO 280 g / PESO DRENADO 170 g


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 130 g (1 xícara de chá)
Quantidade por porção | % VD (*)
Valor energético | 114 kcal = 479 kJ | 6 %
Carboidratos | 19 g | 6 %
Proteínas | 7,8 g | 10 %
Gorduras totais | 0,8 g | 1 %
Gorduras saturadas | 0 g | 0 %
Gorduras trans | 0 g
Fibra alimentar | 7,1 g | 28 %
Sódio | 407 mg | 17 %
Ingredientes: Ervilha reidratada, salmoura
NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
INDÚSTRIA BRASILEIRA
7 896102 500493

Ervilha
FONTE DE FIBRAS*
ERVILHA EM CONSERVA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção 130 g (1 xícara de chá)
QUANTIDADE POR PORÇÃO | %VD(*)
Valor Energético | 122 kcal = 512 kJ
Carboidratos | 20 g
Proteínas | 8,4 g | 11
Gorduras totais | 0,9 g | 2
Fibra alimentar | 3,6 g | 14
Sódio | 489 mg | 20
Não contém quantidade significativa de gorduras saturadas e gorduras trans.
NÃO CONTÉM GLÚTEN
7 896292 340541

Tradicional
PESO LÍQUIDO 300g
PESO DRENADO 170g
PESO DRENADO ALTERADO DE 200g PARA 170g REDUÇÃO DE 30g OU 15%

IMAGEM ILUSTRATIVA
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 130 g (1 xícara de chá)
Ingredientes: Ervilhas, água e sal.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.
PESO LÍQUIDO 300g
PESO DRENADO 170g

ERVILHA
PRONTA PARA SERVIR
ERVILHA EM CONSERVA
PESO LÍQUIDO ALTERADO DE 300g
PESO DRENADO ALTERADO DE 200g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção 130g (1 xícara de chá)
Quantidade por porção | % VD (*)
Valor energético | 122kcal = 512kJ | 6
Carboidratos | 20g | 7
Proteínas | 8,4g | 11
Gorduras totais | 0,9g | 2
Gorduras saturadas | 0 | 0
Gorduras trans | 0 | (**)
Fibra alimentar | 3,6g | 14
Sódio | 489mg | 20
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) % VD não estabelecido.
Ingredientes: Ervilha, água e sal.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Conservação: Manter em local seco e arejado. Após aberto, conservar na geladeira e consumir em até 2 dias.
Validade e Lote: Vide embalagem.

7. Milho

pronto para servir
Milho Verde
MILHO VERDE EM CONSERVA
SUGESTÃO DE CONSUMO
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 130 g (1 xícara de chá)
Quantidade por porção
%VD(*)
Valor energético 179 kcal = 752 kJ 9 %
Carboidratos 37 g 12 %
Proteínas 8,6 g 11 %
Gorduras totais 0,8 g 1 %
Gorduras saturadas 0 g 0 %
Gorduras trans 0 g **
Fibra alimentar 5,1 g 20 %
Sódio 441 mg 18 %
NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALERGICOS: PODE CONTER SOJA
VALOR ENERGÉTICO 179 kcal 9%
PESO DRENADO 170 g
7 896102 500608
Milho
FONTE DE FIBRAS*
MILHO EM CONSERVA
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção130 g (1 xícara de chá)
QUANTIDADE POR PORÇÃO
%VD(*)
Valor energético 106 kcal = 445 kJ 5
Carboidratos 19 g 6
Proteínas 3,8 g 5
Gorduras totais 1,6 g 3
Gorduras saturadas 0,5 g 2
Fibra alimentar 3,8 g 15
Sódio 386 mg 16
Não contém quantidade significativa de gorduras trans.
7 896292 340503
Tradicional
Milho ao Vapor
PESO LÍQUIDO 200g
PESO DRENADO 170g
PESO DRENADO ALTERADO DE 200g PARA 170g REDUÇÃO DE 30g OU 15%
colhe os legumes.
Põe na lata em até 8h.
Põe água. Põe sal e só.
verdade com o sabor
você conhece, de cara nova.
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 130 g (1 xícara de chá)
Quantidade por porção
%VD(*)
Valor energético 86 kcal = 361 kJ 4
Carboidratos 14 g 5
Proteínas 4,5 g 6
Gorduras totais 1,3 g 2
Gorduras saturadas 0 g 0
Gorduras trans 0 g (**)
Fibra alimentar 2,6 g 10
Sódio 317 mg 13
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) Valor Diário não estabelecido.
Ingredientes: Milho verde em grãos, água e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Conservar em local fresco e seco. Após aberto conservar em geladeira (4°C a 8°C) e consumir em até 24 horas.
PESO LÍQUIDO 200g
PESO DRENADO 170g
MILHO
Nosso Compromisso
Fonte de fibras
Apenas milho, água e sal
Embalagem 100% reciclável
Peso drenado: 170 g
Peso líquido: 290 g
MILHO EM CONSERVA. INDÚSTRIA BRASILEIRA
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 130 g (1 xícara de chá)
Quantidade por Porção
% VD *
Valor energético 107 kcal = 449 kJ 5
Carboidratos, dos quais: 19 g 6
Açúcares 8,1 g **
Proteínas 3,8 g 5
Gorduras totais 1,6 g 3
Gorduras saturadas 0,5 g 2
Gorduras trans 0 g **
Fibra alimentar 3,8 g 15
Sódio 260 mg 11
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.
Ingredientes: Milho em grãos, água e sal.
não contém GLÚTEN. Conservar em local seco e fresco. Após aberto conservar em geladeira (4°C a 8°C) e consumir em até 24 horas.
7 891150 058203

8. Seleta (batata, ervilha, cenoura)

9. Dueto (milho e ervilha)

APÊNDICE

Quadro 6 - Lista de verificação referente às normativas RDC n°259/02, RDC n°360/03, RDC n°359/03, Portaria n°157/02, RDC nº40/02, IN nº1/04 e RDC nº54/12.

Legislação	Descrição	Conforme	Não Conforme	Não se aplica
RDC n°259/02 (ANVISA)	**Princípios Gerais**			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Há inscrição, vocábulo ou figura que possa levar o consumidor a erro ou engano na escolha do produto?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Há indicação de que o produto atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Há indicação de que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	**Denominação de venda**			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Consta no painel principal a denominação de venda?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Marca do produto?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Se um Regulamento Técnico tem uma ou mais denominações para um alimento foi utilizado pelo menos uma dessas denominações?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Quando necessário, junto ou próximas da denominação do alimento consta palavras ou frases adicionais, para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	**Lista de ingredientes**			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Contém lista de ingredientes?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	A lista de ingredientes está precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:"?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Os ingredientes estão em ordem decrescente da respectiva proporção?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Caso o produto tenha um ingrediente composto, foi adicionado uma lista entre parênteses de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção?			

RDC n°259/02 (ANVISA)	A água foi declarada na lista de ingredientes?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas a lista desses ingredientes veio acompanhada da expressão " em proporção variável"?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	**Aditivos**			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Caso possua, os aditivos estão declarados na lista de ingredientes?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Está descrita a função principal ou fundamental do aditivo no alimento?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	O aditivo está com nome completo ou número INS?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	**Identificação de origem**			
RDC n°259/02 (ANVISA)	O nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Endereço completo?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	País de origem e município?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Para identificar a origem foi utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em... ", "produto ..." ou "indústria ..."?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	**Identificação do lote**			
RDC n°259/02 (ANVISA)	O rótulo foi impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	O lote foi determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Para identificação do lote foi utilizado um código chave precedido da letra "L"?			

RDC n°259/02 (ANVISA)	Para identificação do lote foi utilizada a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem)			
RDC n°259/02 (ANVISA)	**Prazo de validade**			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Foi declarado o “prazo de validade”?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	O prazo de validade foi declarado por meio de uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", “val:..”, "vence...", "vencimento...", “vto:...”, "venc:...." ou "consumir preferencialmente antes de..."?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	As expressões estabelecidas no item anterior foram acompanhadas do prazo de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indeléveis do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados			
RDC n°259/02 (ANVISA)	O dia, o mês e o ano foram expressos em algarismos ou o mês com letras?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	O dia, o mês e o ano foram expressos em ordem numérica ou no caso o mês em letra não codificada?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	**Instruções sobre o preparo e uso**			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação ou alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens foram incluídas uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Foi indicada a temperatura máxima para a conservação do alimento?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Foi indicada a temperatura mínima para a conservação do alimento?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Foi indicado o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições?			
RDC n°259/02 (ANVISA)	Quando necessário, o rótulo contém as instruções sobre o modo apropriado de uso?			

RDC n°360/03 (ANVISA)	**Foram declarados quantidade do valor energético referente a:** *carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio nesta ordem?*			
RDC n°360/03 (ANVISA)	**A disposição da informação nutricional seguiu corretamente os modelos:** *Vertical A ou Vertical B ou Linear?*			
RDC n°360/03 (ANVISA)	O realce da informação nutricional seguiu os modelos?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	A ordem da informação nutricional seguiu os modelos?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	A informação nutricional aparece agrupada em um mesmo lugar?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	A declaração de valor energético foi feita em forma numérica?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	A declaração de valor dos nutrientes foi feita em forma numérica?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	Foi colocada em lugar visível?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	Está em caracteres legíveis?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	Tem cor contrastante com o fundo onde estiver impressa?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para carboidratos: gramas (g)?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para proteínas: gramas (g)?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para gorduras: gramas (g)?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para fibra alimentar: gramas (g)?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para sódio: miligramas (mg)?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	O valor energético está declarado em número inteiro?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	O percentual de Valor Diário (% VD) está declarado em número inteiro?			
RDC n°360/03 (ANVISA)	Foi incluída como parte da informação nutricional a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”?			

RDC n°359/03 (ANVISA)	Na rotulagem nutricional contém a medida caseira e sua relação com a porção?			
RDC n°359/03 (ANVISA)	Na rotulagem nutricional contém a medida em gramas ou mililitros?			
RDC n°359/03 (ANVISA)	Detalha os utensílios geralmente utilizados?			
RDC n°359/03 (ANVISA)	Suas capacidades estão aproximadas em valores inteiros?			
RDC n°359/03 (ANVISA)	Para estabelecer o tamanho da porção foi considerada uma alimentação diária de 2000 Kcal ou 8400 kJ?			
RDC n°359/03 (ANVISA)	Para alimentos com duas fases separáveis, a porção corresponde à fase drenada ou escorrida, exceto para aqueles alimentos onde tanto a parte sólida quanto a líquida são habitualmente consumidas?			
RDC n°359/03 (ANVISA)	A informação nutricional informa claramente sobre qual ou quais partes do alimento se refere à declaração?			
RDC n°359/03 (ANVISA)	A informação relativa à medida caseira está correspondente ao produto principal estabelecida na legislação- Informação relativa à medida caseira(Verduras, hortaliças e conservas vegetais)(colher, xícara ou unidade)50g ou 130g?			
Portaria n°157/02 INMETRO	Contém indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos da rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal?			
Portaria n°157/02 INMETRO	A indicação está com a cor contrastante com o fundo onde estiver impressa?			
Portaria n°157/02 INMETRO	Os produtos pré-medidos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples, contém impressas na vista principal da embalagem, as indicações quantitativas referentes ao conteúdo (Qn) e o conteúdo drenado precedidos das expressões: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO”, em caracteres iguais em dimensão e destaque?			
RDC nº40/02 (ANVISA)	Contém no rótulo, as inscrições “Contem Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso?			
RDC nº40/02 (ANVISA)	Está impressa em caracteres com destaque?			
RDC nº40/02 (ANVISA)	Está impressa em caracteres nítidos?			
RDC nº40/02 (ANVISA)	Está impressa em caracteres de fácil leitura?			

Instrução Normativa nº1/2004	Contém no rótulo as expressões “(nome do produto) transgênico, contém (nome(s) do(s) ingrediente(s)) transgênico(s), ou produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico” e o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM?			
Instrução Normativa nº1/2004	Foi apresentado em destaque, no painel principal ou nos demais painéis e em conjunto com o símbolo?			
RDC nº54/2012 (ANVISA)	Possui indicação de INC apresentando nutrientes não considerados obrigatórios conforme o estabelecido?			
RDC nº54/2012 (ANVISA)	Os valores estabelecidos para o atributo “não contêm” são considerados não significativos, estes foram declarados na tabela de informação nutricional como “zero”, “0” ou “não contém”?			
RDC nº54/2012 (ANVISA)	A INC foi atendida na porção do alimento para fins de rotulagem nutricional?			
RDC nº54/2012 (ANVISA)	Quando a INC for baseada em características inerentes ao alimento, foi incluído um esclarecimento seguido à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características, com o mesmo tipo de letra da INC?			
RDC nº54/2012 (ANVISA)	Os alimentos com INC comparativa indicam no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso?			