



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS TERESINA CENTRAL
CURSO TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

ALICE DAMASCENO LIMA

ROTULAGEM DE CAFÉS COMERCIALIZADOS EM TERESINA-PI

TERESINA

2025

ALICE DAMASCENO LIMA

ROTULAGEM DE CAFÉS COMERCIALIZADOS EM TERESINA-PI

Trabalho de Conclusão de Curso (artigo científico)
apresentado como exigência parcial para obtenção
do diploma do Curso de Tecnologia em Alimentos
do Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Piauí, Campus Central.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Cynthia Siqueira Silva.
Coorientador: Prof.^a Dr^a. Rayssa Gabriela Lima
Porto Luz.

TERESINA

2025

ROTULAGEM DE CAFÉS COMERCIALIZADOS EM TERESINA-PI

Alice Damasceno Lima¹

Cynthia Siqueira Silva²

RESUMO

A cafeicultura é uma das atividades agrícolas mais importantes do Brasil, contribuindo significativamente para o desenvolvimento econômico e social. Os rótulos de alimentos são fundamentais para orientar escolhas mais saudáveis, permitindo que consumidores comparem produtos e tomem decisões conscientes. No Brasil, a ANVISA é o órgão responsável por definir as informações obrigatórias nos rótulos, assegurando a qualidade dos produtos e a proteção da saúde do consumidor. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a adequação das informações contidas nos rótulos de cafés comercializados em Teresina – PI, de acordo com a legislações brasileiras vigentes. A análise das 24 marcas foi realizada a partir de registro fotográfico das embalagens de cafés e aplicação de um checklist próprio elaborado a partir da Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022 e a RDC nº 727, de 01 de julho de 2022. Os dados foram processados em planilhas eletrônicas elaboradas no programa *Microsoft Excel*, onde foram gerados gráficos para verificar a conformidade dos rótulos com a legislação vigente, e apresentados por meio da estatística descritiva básica. Das embalagens analisadas, 98,53% apresentaram todos os itens obrigatórios de forma correta como disposto na RDC vigente e 1,74% apresentaram algum tipo de inconformidades. O estudo evidencia a importância de aplicar corretamente as normas de rotulagem para garantir que as informações nos rótulos, incluindo os de café, atendam às exigências legais, assegurando a confiança e a segurança do consumidor.

Palavras-chave: avaliação; rótulo alimentar; legislação.

ABSTRACT

Coffee farming is one of the most important agricultural activities in Brazil, contributing significantly to economic and social development. Food labels are fundamental in guiding healthier choices, allowing consumers to compare products and make informed decisions. In Brazil, ANVISA is the agency responsible for defining the mandatory information on labels, ensuring product quality and protecting consumer health. The objective of this study was to evaluate the adequacy of the information contained on the labels of coffees sold in Teresina – PI, according to current Brazilian legislation. The analysis of the 24 brands was carried out using photographic records of coffee packaging and the application of a specific checklist developed based on SDA Ordinance No. 570, of May 9, 2022, and RDC No. 727, of July 1, 2022. The data

¹ Graduanda do curso de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal do Piauí (IFPI). E-mail: alicedamasceno009@gmail.com

² Docente do Instituto Federal do Piauí (IFPI). Doutora em Ciências, com ênfase em Nutrição Animal. Atua nas áreas de controle de qualidade dos alimentos, técnicas de conservação e toxicologia. E-mail: cynthia.siqueira@ifpi.edu.br

were processed in spreadsheets created in Microsoft Excel, where graphs were generated to verify the compliance of the labels with current legislation, and presented using basic descriptive statistics. Of the packages analyzed, 98.53% presented all the mandatory items correctly as stipulated in the current RDC, and 1.74% presented some type of non-conformity. The study highlights the importance of correctly applying labeling standards to ensure that the information on labels, including those for coffee, meets legal requirements, guaranteeing consumer confidence and safety.

Keywords: assessment; food labeling; legislation.

Data de aprovação: 09/12/2025

1 INTRODUÇÃO

Os rótulos dos alimentos desempenham um papel essencial, pois auxiliam os consumidores a fazerem escolhas alimentares mais saudáveis (Temple, 2020). As informações fornecidas nos rótulos permitem ao consumidor comparar produtos, escolhas e substituições conscientes, promovendo a soberania alimentar ao garantir sua autonomia nas decisões relacionadas à alimentação (De Menezes *et al.*, 2022).

No Brasil, o órgão responsável por regulamentar a rotulagem de alimentos é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelece as informações obrigatórias nos rótulos, com o objetivo de assegurar a qualidade dos produtos e proteger a saúde dos consumidores (BRASIL, 2008).

Pesquisas indicam que ainda é comum encontrar produtos no mercado com dados incorretos em sua rotulagem (Stangarlin-Fiori *et al.*, 2020). Outro ponto importante a ser mencionado é o aumento da oferta de marcas e produtos alimentícios considerados “fakes” nas gôndolas dos supermercados. Tais alimentos recebem essa denominação por apresentarem um valor nutricional reduzido quando comparados aos alimentos que se assemelham (Silva *et al.*, 2022).

A Portaria SDA Nº 570, de 9 de maio de 2022 do Ministério da Agricultura estabeleceu alterações obrigatórias, as quais passaram a ser exigidas a partir de janeiro de 2023. Segundo a portaria, as novas embalagens devem apresentar informações como o tipo de café e o grau de torra, entre outros dados que devem ser corretos, claros e precisos, atendendo aos critérios estabelecidos (Valverde, 2022).

A cafeicultura ocupa uma posição de grande relevância entre as principais atividades agrícolas do Brasil, sendo fundamental para o desenvolvimento social e econômico do país (Bliska Júnior, 2020). O Brasil tem sido, por mais de 150 anos, o maior produtor de café do mundo. Já em 1850, o país era responsável por cerca de 40% da produção mundial, consolidando sua liderança global no setor (David *et al.*, 2025; USDA, 2025).

O cultivo de café no Brasil iniciou-se em 1727, a plantação inicial aconteceu na cidade de Belém, estado do Pará, quando o militar português Francisco de Mello Palheta trouxe as primeiras mudas da planta, conhecidas como rubiáceas, da Guiana Francesa. Em 1761, as primeiras mudas de cafeeiro proveniente do Pará foram levadas para o Rio de Janeiro e, posteriormente, implantadas no Vale do Paraíba, região onde a cafeicultura passou a se desenvolver comercialmente (ABIC, 2021).

Diante das possíveis inadequações nas informações contidas nos rótulos de alimentos, que podem induzir o consumidor ao erro, torna-se fundamental desenvolver estudos que avaliam a rotulagem, garantindo que as informações apresentadas nos produtos estejam em conformidade. Nesse contexto, objetivou-se com esta pesquisa avaliar a adequação das informações contidas nos rótulos de cafés comercializados em Teresina – PI, de acordo com a legislações brasileiras vigente.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Nesta seção, busca-se apresentar os fundamentos da rotulagem e sua importância para a saúde pública, abordando conceitos essenciais relacionados ao café, bem como as instruções normativas específicas aplicáveis a esse produto, abrangendo informações gerais pertinentes. Ademais, são discutidos os fatores que influenciam a confiança do consumidor e a valorização das diferentes marcas, considerando a importância da adequação e clareza das informações presentes nas embalagens de cafés comercializados.

2.1 IMPORTÂNCIA DA ROTULAGEM PARA O CONSUMIDOR

Conforme estabelece a RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, “a rotulagem é definida como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento”. A norma também determina que essas informações devem ser claras e verdadeiras, não podendo ser enganosas, incorretas ou insuficientes, de modo a não induzir o consumidor ao erro quanto à natureza, uso, composição, qualidade, tipo, quantidade, origem ou validade do produto. Os rótulos, portanto, são fontes importantes de dados sobre os alimentos que serão consumidos (Brasil, 2002).

Assim, quando compreendidos e utilizados corretamente, os rótulos podem auxiliar na formação de escolhas mais conscientes, contribuindo para a melhoria dos hábitos alimentares e promovendo maior conscientização nutricional (Recalde; MezaMiranda, 2022). De modo geral, os rótulos de alimentos apresentam elementos exigidos pelas legislações, além de conterem informações complementares que, apesar de serem opcionais, tornam os rótulos mais enriquecidos (Meijer *et al.*, 2021). No entanto, é necessário questionar até que ponto esses dados adicionais realmente contribuem para a compreensão do produto, considerando que, muitas vezes, os consumidores não atentam a todos os detalhes apresentados, o que pode levá-los a ignorar informações realmente relevantes diante do excesso de conteúdo (Santos, 2024).

Segundo Recalde e Meza-Miranda (2022), os rótulos, além de fornecerem informações importantes sobre os aspectos nutricionais dos alimentos com foco na saúde, são ferramentas acessíveis à população. Por serem de fácil acesso, suas informações devem orientar de maneira clara e eficaz as decisões alimentares, já que compõem uma rede de dados visuais disponíveis no momento da escolha do produto. Silva *et al.* (2022), destacam a importância dos fabricantes da indústria alimentícia seguirem corretamente as normas que regulam a rotulagem nutricional, desde a produção até a entrega ao consumidor final. No entanto, a pesquisa realizada por Stangarlin-Fiori *et al.* (2020), revelou que nem todos os fabricantes de alimentos seguem, de forma adequada, as normas brasileiras de rotulagem.

De acordo com o estudo de Sousa *et al.* (2020), a presença de informações nutricionais nas embalagens não garante que o consumidor, de fato, as utilize no processo de decisão. Muitos consumidores afirmam não utilizar as informações dos rótulos por dificuldade de compreensão e pela falta de paciência para leitura dos dados. Isso evidencia a importância de apresentar informações de forma clara e objetiva nas embalagens. No entanto, os rótulos frequentemente utilizam linguagem técnica, códigos e abreviações que são compreendidos apenas por uma parcela da população com maior nível de escolaridade. Assim, a rotulagem deixa de exercer seu papel fundamental de fornecer informações claras ao consumidor, comprometendo a orientação para uma escolha adequada de alimentos e contrariando o que determina a RDC nº 727. Considerando que os rótulos representam um elo importante entre o consumidor e o produto, é fundamental que sigam as normas legais vigentes, garantindo dados confiáveis sobre os alimentos e fortalecendo seu papel informativo e de apoio às decisões alimentares.

2.2 CAFÉ (*Coffea sp.*)

O cafeeiro pertence à família Rubiaceae, gênero *Coffea*, composto por aproximadamente 125 espécies de plantas com flores brancas, originárias principalmente das regiões tropicais da África. O fruto do cafeeiro, conhecido como de “cereja do café”, é classificado como uma drupa que contém uma ou duas sementes em seu interior. Essas sementes, popularmente chamadas de “grãos de café”, apresentam formato alongado e arredondado, com uma face plana característica (Petruzzello, 2025).

Para o seu desenvolvimento adequado, o cafeeiro necessita de clima quente e úmido, condições típicas das regiões tropicais. A formação dos frutos ocorre após o período de floração da planta, e o processo de amadurecimento é identificado pela mudança de coloração, que evolui do verde para o vermelho, indicando o ponto ideal para a colheita (Vasconcelos, 2023).

Figura 1: Frutos do cafeeiro



Fonte: Revista Cafeicultura (2025).

A condições climáticas favoráveis e ao aumento da demanda internacional, especialmente nos Estados Unidos e na Europa, a produção cafeeira se expandiu para o Rio de Janeiro e, posteriormente, para a região do Vale do Paraíba. No entanto, foi em São Paulo que o cultivo do café realmente se firmou, impulsionando um novo ciclo econômico no país. Esse desenvolvimento permitiu ao Brasil assumir a liderança no mercado mundial de café no final do século XIX (ABIC, 2021).

O setor cafeeiro vai além do volume produzido, mas também a qualidade e variedade do café. Devido às diferentes regiões produtoras e variedades cultivadas, o país consegue oferecer uma ampla diversidade de aromas, sabores e perfis sensoriais. Essa riqueza permite aos consumidores desfrutarem de diferentes experiências e explorar as particularidades únicas do café brasileiro (Santos, 2023).

Entre as variedades de café, o Robusta (*Coffea canephora*) e o Arábica (*Coffea arabica*) são as espécies com maior importância econômica, tanto no mercado nacional quanto no internacional, e que também são as mais conhecidas. O café é amplamente apreciado por suas características sensoriais e efeito estimulante, além da variedade de modos de preparo (Silva, 2023).

Por ser moído, torrado e preparado com água quente, o café se torna uma bebida de fácil preparo, higiênica e com rápida liberação de seus compostos. Isso faz dele uma das fontes mais acessíveis e ricas em antioxidantes, como os ácidos clorogênicos. A vitamina niacina também está presente de forma altamente biodisponível, já que é formada a partir da trigonelina durante o processo de torrefação. Além disso, o café fornece alguns minerais e tem na sua composição a cafeína, que é um estimulante (Costa, 2022).

2.3 EXIGÊNCIA ESPECÍFICAS PARA ROTULAGEM DE CAFÉ NO BRASIL

De acordo Portaria SDA nº 570 do MAPA, de 9 de maio de 2022 a denominação de venda do produto deve ser composta obrigatoriamente pelos termos “café torrados em grão” ou “café torrado e moído”, podendo ser acompanhada da marca comercial, se houve. Essa identificação deve estar disposta no painel principal da embalagem, utilizando contraste de cores que garanta sua adequada visibilidade. As informações referentes à classificação do produto (café torrado em grão ou café torrado e moído) devem ser apresentadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, conforme previsto na legislação específica (Brasil,2022).

É vedado o uso da designação “café” para produtos compostos ou sucedâneos que contenham outras espécies vegetais em sua formulação ou que não tenham o grão de café como ingrediente único (Brasil, 2022). E nos casos em que forem utilizados aditivos alimentares aromatizantes, a denominação de venda deverá conter as expressões “sabor...” ou “sabor artificial...”, conforme o tipo de aditivo empregado, seguidas da classificação do aromatizante, de acordo com a RDC nº 725, de 1º de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Para identificação da origem do produto, é necessário descrever sua procedência. Devem constar as seguintes informações: Fabricante, razão social, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto, além da expressão “**INDÚSTRIA BRASILEIRA**”, em caixa alta e negrito. Cabe citar que tais informações não precisam, obrigatoriamente, estar localizadas na parte frontal do rótulo (Brasil, 2022).

Para o café torrado destinado à venda direta para consumo humano, é necessário que o rótulo apresente ainda as seguintes informações: A indicação do tipo, podendo ser "tipo único", de uso opcional, ou "fora de tipo" de caráter obrigatório, quando aplicado (Brasil,2022).

Indo de encontro com as necessidades dos consumidores, a Portaria SDA nº 570 do MAPA estabelece que a indicação da espécie do café é obrigatória nos rótulos. Essa informação pode ser apresentada por meio da expressão “100% (nome da espécie)”, como em, “100% arábica”. Caso o produto contenha uma mistura, deve –

se indicar a espécie predominante com a expressão “predominantemente (nome da espécie)”.

Percebe-se que, recentemente, as legislações vêm orientando para que os rótulos sejam cada vez mais transparentes e esclarecedores ao consumidor (Moraes, 2023). Nesse sentido, a Portaria SDA nº 570 estabelece que o grau de torra também deve ser indicado no rótulo do café, as empresas têm a opção de indicar no rótulo o "Ponto de Torra" ou a "Classificação da Torra". Caso escolha informar a "classificação da torra", que apresenta maior nível de detalhamento, será permitida, para fins de fiscalização, uma margem de tolerância correspondente a uma categoria acima ou abaixo daquela declarada no rótulo.

Toda embalagem deve conter uma identificação, que permita reconhecer claramente o lote ao qual o alimento pertence. Essa informação deve ser visível, legível e permanente (ABIC, 2024). A indicação do lote pode ser feita de duas maneiras, através do uso da letra “L”, seguida de um código chave; ou por meio da data de fabricação, de envase ou de validade, desde que essa data informe, no mínimo, o dia e o mês ou o mês e o ano. A responsabilidade por essa identificação é do responsável pelo envase do produto (Brasil, 2022).

Segundo a RDC nº 727 da ANVISA, de 1 de junho de 2022, a data de validade deve indicar, no mínimo: o dia e o mês, considerando os produtos com validade de até três meses. A validade pode ser informada utilizando uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val:...", "vence...", "vencimento...", "vto:...", "venc:...", ou "consumir preferencialmente antes de...".

O café é um produto que requer cuidados específicos para sua conservação e pode ter suas características alteradas após a abertura da embalagem. Desse modo, é necessário que o rótulo traga: orientações sobre os cuidados necessários para preservar as propriedades do alimento; o período durante o qual o fabricante assegura a qualidade do produto, desde que sejam seguidas as condições de armazenamento indicadas. Caso seja recomendado manter o café refrigerado, é preciso especificar no rótulo as temperaturas mínima e máxima adequadas para sua conservação. Além disso, a embalagem deve conter instruções ao consumidor para o uso correto do produto (Brasil, 2022).

No painel principal dos produtos descafeinados, deve apresentar claramente a palavra "descafeinado", próxima à denominação de venda, como "Café torrado em grãos" ou "Café torrado e moído" (Brasil, 2022). O Estado de São Paulo exige explicitamente a informação de teor máximo de cafeína, nos termos do item 9.1 da Resolução SAA nº 19, de 5 de abril de 2010. Apesar dessa exigência estadual, não há uma norma federal que obrigue a inclusão dessa informação no painel principal da embalagem. A ABIC, por sua vez, sugere que, sempre que possível, o teor máximo de cafeína seja informado no painel principal do produto. O teor de cafeína no café torrado descafeinado deve ser de no máximo 0,1% (Abic, 2024).

As Recomendações Técnicas da ABIC que utiliza selos de Pureza e Qualidade definem as seguintes categorias de qualidade: Extraforte, Superior, Especial, Tradicional ou Gourmet. Essas classificações devem ser claras para o consumidor e não podem causar dúvidas ou enganos, sendo obrigatória a conformidade com todos os critérios que caracterizam a qualidade do café (Abic, 2024).

3 METODOLOGIA

O presente estudo caracterizou - se como uma pesquisa qualitativa, descritiva e documental, cujo objetivo foi analisar a rotulagem de cafés comercializados em estabelecimentos varejistas do município de Teresina – PI. A escolha por uma abordagem qualitativa justifica-se pela necessidade de interpretar as informações declaradas nos rótulos e verificar sua conformidade com a legislação específica vigente, considerando que tais dados exigem análise interpretativa e contextualizada. A pesquisa foi realizada entre os meses de julho e agosto de 2025, período em que diversos pontos de venda foram visitados, abrangendo supermercados e lojas de diferentes regiões da cidade, de modo a contemplar uma variedade representativa dos produtos disponíveis ao consumidor local.

Foram selecionadas 22 marcas distintas de café, considerando como critérios de inclusão a disponibilidade do produto no momento da coleta, a integridade e legibilidade dos rótulos e a diversidade de categorias (Quadro 1), incluindo cafés extraforte, tradicional, superior, gourmet, especial. A seleção buscou abranger diferentes perfis de produtos presentes no mercado, permitindo uma visão abrangente das práticas de rotulagem adotadas por fabricantes nacionais.

Quadro 1 - Códigos referentes às marcas analisadas.

Categorias	Marcas avaliadas	Nº
Extraforte	E1, E2	2
Tradicional	T1, T2, T3, T4, T5, T6	6
Superior	S1, S2	2
Gourmet	G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8	8
Especial	E1, E2, E3, E4	4
Total		22

Fonte: Autor, 2025.

A coleta de dados foi realizada por meio de registro fotográfico padronizado de todas as faces das embalagens, garantindo a captura completa das informações necessárias para análise. As fotografias foram obtidas com atenção à iluminação, foco e enquadramento, de modo a assegurar a legibilidade das informações no momento da verificação. As imagens foram posteriormente organizadas digitalmente em pastas separadas por marca e categoria, facilitando a rastreabilidade e evitando perda de dados. Paralelamente, foi utilizado um checklist elaborado com base nas exigências da Portaria SDA nº 570/2022, que regulamenta os itens obrigatórios na rotulagem de café no Brasil, e da RDC nº 727/2022, que estabelece requisitos gerais para rotulagem de alimentos embalados. Esse checklist contemplou informações como denominação de venda, grupo e tipo do café, espécie botânica, grau de torra, forma de preparo, peso líquido, identificação do lote, prazo de validade, CNPJ do fabricante, declaração sobre glúten, entre outros critérios estabelecidos pelas legislações vigentes.

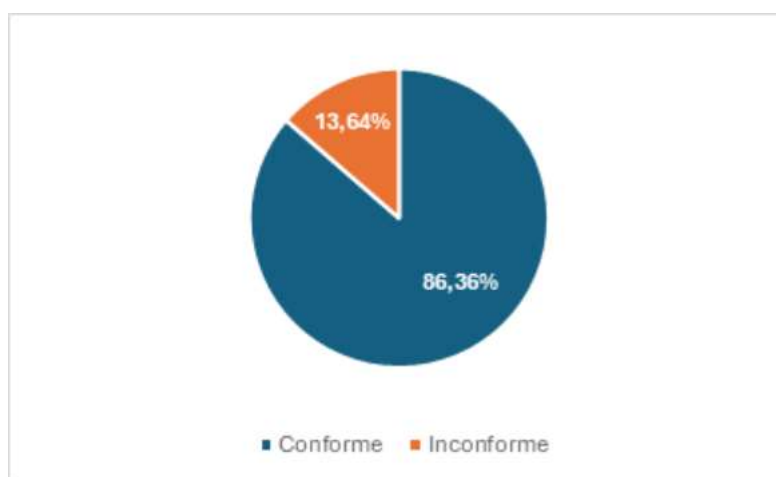
Após a coleta, os dados foram organizados e processados em planilhas eletrônicas elaboradas no programa Microsoft Excel. Cada item do checklist foi avaliado individualmente para cada produto e classificado como Conforme (C), Não Conforme (NC) ou Não se Aplica (NA), de acordo com a presença, adequação ou pertinência das informações observadas nos rótulos. Em seguida, foram aplicadas técnicas de estatística descritiva básica, com o cálculo de frequências absolutas e relativas, permitindo identificar o grau de conformidade dos rótulos analisados. Os gráficos foram gerados a partir dessas informações, contribuindo para a visualização dos padrões de adequação e das principais inconformidades encontradas. A interpretação dos resultados considerou as exigências legais, as boas práticas de

rotulagem adotadas no setor alimentício e a literatura científica relacionada à rotulagem de alimentos e ao consumo de café.

4 RESULTADO E DISCUSSÃO

Os resultados para conformidade e não conformidade total dos rótulos de cafés referente as 22 marcas distintas estão presentes no Gráfico 1.

Gráfico 1 - Panorama com a média geral de conformidade e não conformidade dos rótulos de cafés de acordo com as legislações vigentes.



Fonte: Autor, 2025.

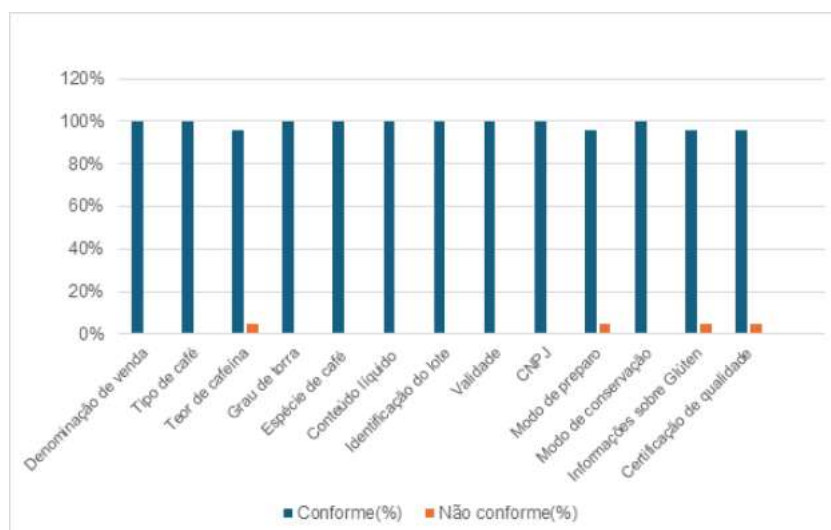
A partir da avaliação dos itens obrigatórios presentes nos rótulos das embalagens de café, verificou – se que no total, 86,36% apresentaram conformidade a legislação vigente, enquanto 13,64% apresentaram algum tipo de inconformidade (Figura 1). Com isso, verificou-se que os rótulos analisados não seguiram 100% de conformidade para todas as legislações, algo consideravelmente crítico, visto que, as indústrias não estão cumprindo totalmente os requisitos exigido pelas leis.

De acordo com De Menezes e Carmo (2022) a rotulagem alimentar, sejam gerais ou nutricionais, exercem um papel fundamental para minimizar a exposição do consumidor a abusos da indústria e informações enganosas; promovendo recursos de acesso à alimentação mais adequada, saudável e segura. A disponibilização de informações nos rótulos permite a comparação entre produtos e favorece a realização

de escolhas alimentares mais seguras, saudáveis e apropriadas, tanto para o indivíduo quanto para a coletividade.

Os resultados obtidos em todas as categorias referentes a Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022, que estabelece os itens obrigatórios nos rótulos de café comercializados no Brasil, estão presentes no Gráfico 2. Os itens expostos nessa legislação são as informações referentes denominação de vendas, tipo, teor de cafeína, espécie, descafeinados, grau de torra, modo de conservação e preparo, identificação do lote, validade, informações sobre glúten e CNPJ do fabricante.

Gráfico 2 - Resultados sobre as informações gerais contidas em rótulos de cafés referente a Portaria SDA nº 570/ 2022.



Fonte: Autor, 2025.

Para a denominação de venda, a conformidade foi de 100% em todos os rótulos de cafés analisados. Todos os rótulos apresentaram com precedentes expressões “Torrado em Grão” ou “Torrado e Moído” no painel principal. Em estudo semelhante, Paranaguá *et al.*, (2025) avaliaram quatro marcas distintas de café produzidas e comercializadas na região Oeste da Bahia, conforme os critérios estabelecidos pela legislação vigente, e verificaram que todas estavam em conformidade quanto à denominação de venda do produto. Dessa forma, a denominação de venda destaca-se como um elemento essencial da rotulagem, que consiste em um termo específico,

e não genérico que indica a verdadeira natureza do alimento e suas características (Brasil, 2002).

Quanto ao item de tipo de café, a conformidade também foi de 100%, todos os rótulos apresentaram – se de acordo com os critérios exigidos pela legislação que determina a presença da informação “Tipo único” de caráter opcional e “Fora de tipo” de caráter obrigatório nos rótulos de cafés. Quando um café recebe a denominação “Tipo único”, significa que ele não é uma mistura de diferentes grãos, mas representa as características únicas de sua origem, variedade do grão ou do modo de cultivo, evidenciando atributos singulares que o tornam especial e diferenciado. Entretanto, o termo “Fora do tipo” na rotulagem de café é referente a produtos que ultrapassam os limites de impurezas permitidos ou que não atendem aos padrões mínimos de qualidade e composição exigidos pela legislação brasileira para serem considerados café torrado e moído padrão (Brasil, 2003).

No item teor de cafeína, observou-se conformidade de 95,45%, sendo identificada a ausência dessa informação no painel principal do café Gourmet descafeinado da marca G3. Embora não exista norma federal que obrigue sua inclusão no painel principal da embalagem, a ABIC recomenda que, sempre que possível, o teor máximo de cafeína seja informado, especialmente em cafés descafeinados ou em produtos cuja característica de consumo esteja diretamente relacionada à presença ou ausência dessa substância (ABIC, 2024).

Com relação ao grau de torra, apresentou – se 100% de conformidade em todos os rótulos analisados. O grau de torra influencia diretamente as características do produto final e, por isso, deve ser informado no rótulo como forma de orientar o consumidor quanto à sua aceitação sensorial. A torra clara apresenta maior acidez, aromas e sabores suaves e menor amargor, já a torra média intensifica o aroma e o sabor, enquanto a torra escura reduz a acidez e destaca o amargor (Paranaguá *et al.*, (2025).

Em relação à espécie do café, observou-se que todos os rótulos apresentaram conformidade. Todas as marcas apresentaram segundo a legislação que determina que a espécie seja descrita com a expressão “100% (nome da espécie)”, ou a predominância da espécie com a expressão “predominantemente (nome da espécie)”. Uma prática comum em marcas de cafés do tipo blend, nas quais a embalagem

informa a porcentagem de cada componente. Segundo a Portaria SDA nº 570/2022, entende-se por blend a combinação de duas espécies ou qualidades de café, sendo obrigatória a declaração das proporções de cada componente no rótulo. Alternativamente, essa informação pode ser apresentada por meio da especificação do tipo de café e de sua predominância, como, por exemplo: Predominante Arábica ou Predominante Conilon (ou “canéfora”, ou “robusta”).

As informações referentes ao conteúdo líquido, identificação do lote, prazo de validade, CNPJ e modo de conservação apresentaram conformidade de 100% em todos os rótulos. Esses dados asseguram o direito do consumidor, a rastreabilidade e o controle de qualidade dos produtos, além de garantir a legalidade das empresas e a conservação das características físicas e sensoriais do café, conforme a legislação vigente. Silva *et al.*, (2023), encontraram resultados iguais para esses itens em seus trabalhos, apresentando em suas amostras de azeitonas em conserva conformidade de 100%.

Quanto ao item modo de preparo, constatou-se 95,45% de conformidade. Observou-se que no café Especial da marca E3 apresentou ausência de informações obrigatórias referentes às instruções de preparo. A RDC nº 727/2022 estabelece que a embalagem deve conter orientações ao consumidor para o uso correto do produto. Além disso, as informações devem ser apresentadas de maneira clara e objetiva, sem ambiguidades ou possibilidade de interpretações equivocadas, garantindo que o consumidor compreenda corretamente como utilizar o produto. Considerando que o café especial é comercializado na forma torrado em grãos ou torrado e moído, torna-se obrigatória a presença de instruções de preparo da bebida no rótulo.

Aureliano *et al.* (2020), avaliaram produtos vegetarianos e verificaram que apenas 50% das amostras apresentavam, em seus rótulos, informações referentes às instruções de preparo e utilização do alimento.

Em relação as informações sobre a presença de glúten, os dados demonstraram 95,45% de conformidade. Constatou-se que no café Superior da marca S2 apresentou inconformidade quanto a esse requisito. Conforme dispõe o artigo 1º da Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições ‘Contém glúten’ ou ‘Não

contém glúten’, conforme aplicável, devendo esta advertência ser impressa em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

Estudos semelhantes apontam que essa informação ainda é frequentemente negligenciada. Mançano *et al.*, (2023) verificaram que 77% dos rótulos avaliados não continham a declaração “Contém glúten” ou “Não contém glúten”, enquanto Marquim e Melo (2021), ao analisarem 201 rótulos (190 de produtos nacionais e 11 de importados), constataram que 96% dos produtos não apresentavam a devida declaração sobre a presença ou ausência de glúten. Esses achados reforçam a preocupação quanto à omissão desse tipo de informação, especialmente para indivíduos com doença celíaca ou outras condições relacionadas ao glúten, que necessitam de alimentação totalmente isenta desse componente.

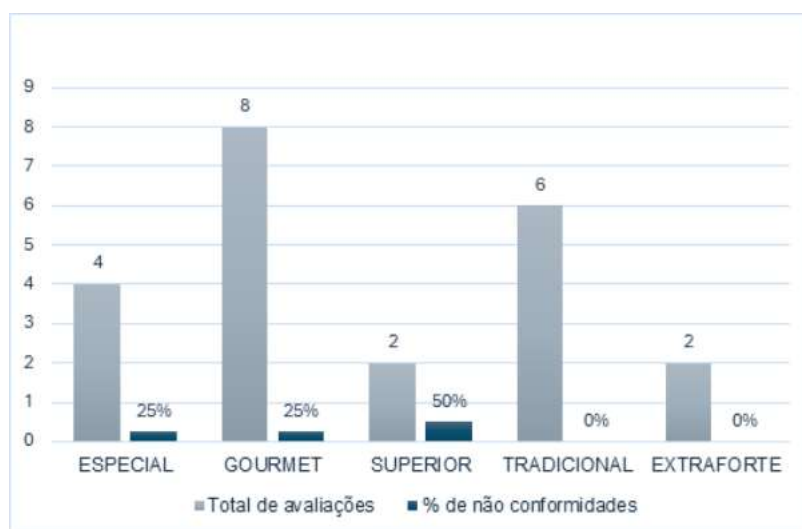
Outro item avaliado foi a presença da certificação de qualidade de cada produto, que obteve 95,45% de conformidade. Verificou-se que no café Gourmet da marca G3 além de não informar o teor de cafeína, se autodenominava “Gourmet” sem possuir a devida certificação. Para evitar enganos, recomenda-se a verificação da presença dos selos oficiais da ABIC ou da BSCA nas embalagens e, quando disponível, a consulta à pontuação sensorial, a qual muitas marcas certificadas divulgam diretamente nos rótulos ou em seus sites. A Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022, estabelece que denominações de qualidade só podem ser utilizadas quando houver especificações oficiais definidas em Regulamento Técnico específico.

As Recomendações Técnicas de qualidade da ABIC, que utiliza selos de Pureza e Qualidade, definem as seguintes categorias: Extraforte, Superior, Especial, Tradicional e Gourmet. Essas classificações devem atender integralmente aos critérios que caracterizam a qualidade do café, não podendo gerar dúvidas ou confusão no consumidor (ABIC, 2024).

No presente estudo, entre os produtos avaliados nas categorias café Extraforte, Tradicional, Superior, Gourmet e Especial, apenas três apresentaram inconformidades em relação à legislação vigente.

O Gráfico 3 apresenta o número de avaliações realizadas e o percentual de não conformidades identificadas em cada categoria. Os itens analisados para cada categoria encontram-se descritos nos Apêndices A.

Gráfico 3 – Total de avaliações e percentual de não conformidades por categorias de produtos.



Fonte: Autor, 2025.

Apesar do avanço das normas vigentes, ainda que algumas marcas atendam adequadamente aos requisitos de rotulagem, persistem inconformidades significativas em diferentes categorias, as quais podem levar a interpretações equivocadas.

O Gráfico 3 indica que, entre as quatro marcas avaliadas na categoria Especial, 25% apresentaram não conformidades. Tal resultado evidencia que, de modo geral, as marcas demonstram um alto nível de comprometimento com a qualidade da rotulagem, aspecto particularmente relevante quando se trata do café Especial, um produto de maior valor agregado, que possui critérios mais rigorosos e classificação superior a 80 pontos, de acordo com os parâmetros estabelecidos pela *Specialty Coffee Association* (SCA).

Entretanto, ainda foi constatada a ausência de informações obrigatórias referentes ao modo de preparo. Cabe destacar que o café Especial se distingue por um conjunto de atributos sensoriais mais complexos, com sabores e aromas específicos, o que torna indispensável a presença de instruções de preparo no rótulo, de forma a preservar e valorizar as características originais da bebida (Moraes, 2023).

Na categoria Gourmet, foi identificado um índice de 25% de não conformidades, indicando, ainda assim, um elevado nível de conformidade entre as oito marcas

avaliadas. Contudo, observou-se a ausência de informações relativas à certificação de qualidade e ao teor de cafeína, que pode comprometer a percepção de transparência e a confiança do consumidor, sobretudo em uma categoria que se caracteriza por atributos de qualidade diferenciados.

Considerando o crescimento do consumo de cafés especiais e gourmet no Brasil e no mundo (Cordeiro *et al.*, 2020), reforça-se a necessidade de rótulos que, além de cumprirem a legislação, ofereçam informações claras e completas, alinhadas às expectativas do público consumidor.

Neste estudo, foram identificadas apenas duas marcas representativas da categoria Superior, a qual apresentou 50% de não conformidade. Embora seja caracterizada por maior valor agregado e elevados padrões de exigência, identificou-se uma variação significativa entre as marcas, sobretudo no que se refere ausência da declaração obrigatória da presença ou ausência de glúten. Tal falha pode comprometer a segurança de consumidores celíacos ou sensíveis ao glúten e demonstra que essa categoria, apesar do posicionamento premium, ainda carece de maior rigor e padronização.

Na categoria Tradicional, não evidenciou nenhum tipo de não inconformidade, esse resultado demonstra que todas as exigências legais e normativas foram plenamente atendidas pelas seis marcas analisadas. Por se tratar de um produto com mistura de espécies, verificou-se ainda o uso correto da expressão “predominantemente (nome da espécie)” e a indicação do “Ponto de Torra”, além da presença do selo de Pureza e Qualidade.

Esse cenário é bastante significativo, pois a categoria de café Tradicional caracterizado por ter uma qualidade e preço razoável e, geralmente, o mais consumido no dia a dia pelos brasileiros apesar do crescimento do interesse por cafés em grãos e especiais (ABIC, 2021).

Na categoria Extraforte, foram identificadas apenas duas marcas representativas, a qual também não evidenciou nenhum tipo de não inconformidade. Esse desempenho pode estar associado ao fato de se tratar de rótulos com informações básicas, consideradas essenciais e relativamente simples de adequar para fins de comercialização. Além disso, não foram identificadas, nas marcas dessa categoria, informações que pudessem induzir o consumidor ao erro ou à confusão, o

que reforça o cumprimento das normas que visam garantir a clareza e a transparência das informações descritas nos rótulos.

5 CONCLUSÃO

A partir da análise realizada sobre a conformidade dos rótulos de diferentes categorias de cafés comercializados em Teresina–PI, constatou-se, de forma geral, um elevado nível de atendimento às normas vigentes. A maioria das marcas avaliadas apresentaram conformidade integral, dos critérios estabelecidos. As não conformidades identificadas foram pontuais e estiveram, principalmente, relacionadas à ausência de instruções de preparo, certificações de qualidade ou informações adicionais recomendadas por entidades do setor, mas não obrigatórias pela legislação federal, como a indicação do teor de cafeína em cafés descafeinados.

De maneira geral, os resultados indicam que o nível de conformidade da rotulagem varia de forma significativa entre as categorias de café avaliadas. As categorias Tradicional e Extraforte apresentaram total adequação às exigências legais, demonstrando que rótulos com informações mais objetivas e padronizadas tendem a cumprir integralmente a legislação vigente. Em contrapartida, nas categorias de maior valor agregado, Especial, Gourmet e Superior, apesar do reconhecido compromisso com a qualidade, foram identificadas inconformidades relevantes, especialmente relacionadas à ausência de informações obrigatórias.

Os resultados obtidos reforçam a importância da aplicação consistente das normas de rotulagem como ferramenta fundamental para assegurar clareza, confiança e segurança ao consumidor. Em um cenário de consumo cada vez mais consciente, no qual a procedência e a qualidade dos alimentos ganham destaque, torna-se essencial que as indústrias de café cumpram integralmente a legislação e adotem práticas de rotulagem que transmitam informações precisas, acessíveis e transparentes. A adequação plena à legislação contribui não apenas para a proteção do consumidor, mas também para o fortalecimento da credibilidade das marcas e para a competitividade do setor cafeeiro.

REFERÊNCIAS

ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ) **Manual de regras de rotulagem aplicáveis ao café. 5ª. ed. Revista, ampliada e atualizada.**

Disponível em: <<https://www.abic.com.br/wp-content/uploads/2022/09/ABIC-Manual-deRotulagem-janeiro-2024.pdf>>. Acesso em: 11 jun. 2025.

ABIC. **A Expansão do café no Brasil.** 2021. Disponível em:

<<https://www.abic.com.br/o-cafe/historia/a-expansao-do-cafe-no-brasil/>>. Acesso em: 13 jun. 2025.

ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada - **RDC nº 725, de 1º de julho de 2022.**

Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 06 jul. 2022.

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:

<http://tcc.fps.edu.br:80/jspui/handle/fpsrepo/850>. Acesso: 29 dez. 2025.

BLISKA J. A.; SOARES, J. D.; TURCO, P.H.N, BLISKA, F.M.M. Gestão das empresas cafeeiras no estado do Paraná. **Ifes Ciência.** Informe GEPEC 2020; 24(1):27-52. Disponível em: <https://share.google/doMZvhmC8mCYj4LrM>. Acesso em: 30 jul. 2025.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 727, de 1 de julho de 2022.** Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 06 jul. 2022.

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2008. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf. Acesso em: 13 mar. 2022.

BRASIL, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022.** Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado. Brasília, DF, 9 mai. 2022.

BRASIL. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003.** Regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação do café beneficiado grão cru. Brasília, DF, 8 jun. 2003.

Disponível em: <https://share.google/vbk0ilgvx2VDF6Zw7>. Acesso em: 28 dez. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC 259, de 20 de setembro de 2002.** Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 de set. de 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html. Acesso em: 14 de jun. 2025.

CORDEIRO, M. C.; PEREIRA, B. A. D.; IBIAPINA, D. N. F.; LANDIM, L. A.S. R. (2020). Hábito alimentar, consumo de ultraprocessados e sua correlação com o estado nutricional de escolares da rede privada. **Research, Society and Development**, 9(3), e21932300. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i3.2300>.

COSTA, T. H. M. **Podium para o café**. 2022. Disponível em: <https://noticias.unb.br/artigos-main/5634-podium-para-o-cafe>. Acesso em: 20 jun. 2025.

DAVID, D. V. G. S.; SANTOS, D. A.; ORTIZ, T. A. Produção brasileira de café: do apoio ao declínio, com foco no cenário Paraná. **ARACÊ**, [S. l.], v. 4, pág. 19039–19055, 2025. DOI: 10.56238/arev7n4-195. Disponível em: <https://periodicos.newsciencepubl.com/arace/article/view/4506> . Acesso em: 30 jul. 2025.

DE MENEZES, B. F.; DO CARMO, M. M. R. A importância da rotulagem alimentar e nutricional para a autonomia alimentar do consumidor. **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 8, n. 4, p. 23114–23116, 2022. DOI: 10.34117/bjdv8n4-024. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/45966>. Acesso em: 13 jun. 2025.

MANÇANO, J.C.S.; FILHO, A.M.M.; COELHO, J.M. Diagnóstico da Rotulagem de Produtos Provenientes de Agroindústrias de Alegre/ES. **Revista de Extensão Trilhas**. v.3. n. 2. p.62-78.2023.

MARQUIM, L.C.L.S.; MELO, T.M.L. **Rotulagem de alimentos: uma análise da conformidade frente à legislação vigente de produtos sem glúten e sem lactose comercializados no município de Recife-PE**.TCC. Faculdade Pernambucana.2021.

MEIJER, G. W.; DETZEL, P.; GRUNERT, K, G.; ROBERT, M. C.; STANCU, V. **Effective labelling of foods**. An international perspective on safety and nutrition. Trends in Food Science & Technology, v. 118, dez. 2021, p. 45-56. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224421005276>. Acesso em: 14 jun. 2025.

MORAES, G. E. **Manual para rotulagem de cafés especiais**. Lavras - MG, 2023. Disponível em: https://sip.prg.ufla.br/arquivos/php/bibliotecas/repositorio/download_documento/baixar_por_anosemestre_matricula.php?arquivo=20232_201910148. Acesso em: 11 jun. 2025.

PARANAGUÁ, N.S., COSTA, D. K. F., SILVA, C. A., LIMA, Í. A. Análise de rótulos de café produzidos na região Oeste da Bahia. **Revista Online JCTOB**, v. 3, n. 2, p. 27-34, 2023.Disponível em: <https://doi.org/10.31692/IICIAGRO.0025>. Acesso em:12 jun. 2025.

PETRUZZELLO, M. Coffea, description, genus, coffee, species e facts. **Britannica**, 11 jun. 2025. Disponível em: <https://www.britannica.com/plant/Coffea>. Acesso em: 19 jun. 2025.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA (BR). Atos do Poder Legislativo. **Lei nº. 10.674, de 16 de maio de 2003**. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 19 mai. 2003. Seção 1(94):1.

RECALDE, A.; MEZA-MIRANDA, E.R. Conhecimento da população adulta sobre rotulagem nutricional de alimentos. **Mem. Inst. Investig. Cienc. Salud, Assunção**, v.20, n. 3, p.89–96, dez. 2022. Disponível em: <https://revistascientificas.una.py/index.php/RIIC/article/view/2861>. Acesso em: 14 jun. 2025.

RIBEIRO, R. Faturamento com exportação de café não torrado atinge US\$ 1 bilhão na 3ª semana de março/25 - **Revista Cafeicultura**. Disponível em: <https://share.google/3SPB5b8FPkykciBav>. Acesso em: 18 jun. 2025.

SANTOS, J. V. R. S. **Avaliação vegetativa de variedades de café (Coffea arábica)**. Areia, 2023. Disponível em: JVRSS13122023 - MA1273.pdf <https://share.google/S6uhod5LWXWfbYmxF>. Acesso em: 29 jul.2025.

SILVA, A. P. A., DIAS, C. Z. D. M. C., MACEDO, L. D. S. O., SILVA, C. S., DE CARVALHO, N. G. F., & LUZ, R. G. L. P. (2023). Análise da rotulagem e teor de sódio de azeitonas em conservas comercializadas em supermercados de Teresina–PI. **Research, Society and Development**, v.12, n.11, 2023. e150121143483e150121143483. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/43483>. Acesso em: 19 jun. 2025.

SILVA, D. S.; BITTENCOURT, E. S.; SANTANA, S, M.; SANTOS, P. A.; RIBEIRO, N. M.; BONELLI, F. Políticas públicas vinculadas às marcas de certificação: a importância na rotulagem de alimentos. In **Open Science Research VII** (Vol. 7, pp. 822-834. 2022. Editora Científica Digital. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/221010677.pdf>. Acesso em: 14 jun. 2025.

SILVA, F. N. **Avaliação sensorial e físico-química de cafés arábica de torra média**. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.2023. Disponível em: <https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/31949>. Acesso em: 13 jun. 2025. 2025.

SOUSA, L. M. L., STANGARLIN _ FIORI, L., COSTA, E.H.S., FURTADO, F., MEDEIROS, C.O. Use of nutritional food labels and consumers' confidence in label information. **Revista de Nutrição**, v. 33, p. e190199, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202033e190199> Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/LMq9cCws9zg5CLp5S38yWvg/?lang=en>. Acesso em: 14 jun. 2025.

STANGARLIN-FIORI, L.; BOSCARDIN, E.; VOSGERAU, S. E. P.; MEDEIROS, C. O.; DOHMS, P. O. D. S.; MEZZOMO, T. R. Análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 8, 2020. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/4926/4837>. Acesso em: 14 jun. 2025.

TEMPLE, N.J. Rótulos de alimentos na frente da embalagem: uma revisão narrativa. **Appetite**, v. 144, 104485, 1 jan. 2020. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0195666319304088>. Acesso em: 28 jun.2025.

USDA - Departamento de Agricultura dos EUA. **Produção - Café**. 2025. Disponível em: <https://share.google/crECza45I2WVVF0TB>. Acesso em: 30 jul. 2025.

VALVERDE, E. T. **A indústria do café no Brasil**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química Tecnológica) - Instituto de Ciências Exatas, Universidade Federal Fluminense, Volta Redonda, 2022.

VASCONCELOS, S.S. **Performance produtiva de variedades de café arábica em areia**. Areia - PB. 2023. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/29057?locale=pt_BR. Acesso em: 19 jun. 2025.

APÊNDICE A - Checklist para Avaliação da Rotulagem de café

N °	Itens Avaliados	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não se aplica (NA)
1	Denominação de venda “café torrado em grão” ou “café torrado e moído”			
2	Nome ou razão social do fabricante			
3	Endereço do fabricante ou importador			
4	CNPJ do fabricante ou importador			
5	Informação do tipo de café “tipo único” opcional, e “fora do tipo” de caráter obrigatório.			
6	Informação da espécie de café			
7	Informação do ponto de torra			
8	Conteúdo líquido			
9	Identificação do lote			

10	Prazo de validade visível			
11	Modo de conservação			
12	Instruções de preparo			
13	Declaração de glúten "Contém glúten" ou "Não contém glúten"			
14	Produtos descafeinados, deve constar a expressão "descafeinado"			
15	Informação do teor de cafeína			
16	Certificação de qualidade			
17	Não há alegações enganosas ou incorreta			
18	Rotulagem legível (contraste, tamanho da letra, clareza)			

Fonte: Autor, 2025.