

Avaliação da rotulagem de produtos fabricados em agroindústrias em cidades do estado do Rio Grande do Sul

Evaluation of labeling of products manufactured in agroindustries in cities in the state of Rio Grande do Sul

Evaluación del etiquetado de productos fabricados en agroindustrias en ciudades del estado de Rio Grande do Sul

Recebido: 04/06/2025 | Revisado: 12/06/2025 | Aceitado: 12/06/2025 | Publicado: 15/06/2025

Júlia Rodrigues Noal

ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-3194-4456>
Universidade Franciscana, Brasil
E-mail: juliarodnoal2@gmail.com

Laura Della Mía Piovesan

ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-3835-0847>
Universidade Franciscana, Brasil
E-mail: laurapiovesan25@hotmail.com

Cátia Regina Storck

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6491-6988>
Universidade Franciscana, Brasil
E-mail: catiars@prof.ufn.edu.br

Ana Lucia de Freitas Saccol

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1253-8428>
Universidade Franciscana, Brasil
E-mail: alsaccol@prof.ufn.edu.br

Resumo

A rotulagem de alimentos desempenha um papel essencial na segurança alimentar, fornecendo informações que garantem a proteção do consumidor e a conformidade com a legislação vigente. No entanto, agroindústrias familiares enfrentam desafios significativos para atender aos requisitos legais devido à falta de capacitação técnica e recursos limitados. Este estudo teve como objetivo avaliar a conformidade de rótulos de alimentos produzidos em agroindústrias e comercializados na região central do estado do Rio Grande do Sul. Foram analisados produtos de seis categorias: lácteos, cereais, carnes, açúcares, bebidas alcoólicas e não alcoólicas. A avaliação foi realizada com base em um *checklist* de 57 itens, dividido em 12 blocos, que abordam aspectos como lista de ingredientes, advertências de alérgenos e rotulagem nutricional frontal. Os resultados revelaram diferenças nos níveis de conformidade entre os grupos, com maior adequação nas bebidas alcoólicas (85,8%) e menor nas bebidas não alcoólicas (68,5%). Os itens mais inadequados incluíram falta de identificação de origem, advertências de alérgenos e prazo de validade, considerados cruciais para a segurança dos alimentos. Conclui-se que a conformidade depende de suporte técnico mais específico e de políticas de fiscalização que promovam a adequação e a confiança do consumidor.

Palavras-chave: Qualidade dos alimentos; Rotulagem nutricional; Legislação sobre alimentos; Controle e fiscalização de alimentos e bebidas.

Abstract

Food labeling plays a vital role in food safety by providing information that ensures consumer protection and compliance with current legislation. However, family-run agro-industries face significant challenges in meeting legal requirements due to limited technical expertise and resources. This study aimed to evaluate the compliance of food product labels from agro-industries in the central region of Rio Grande do Sul with RDC 727/2022 and other Brazilian regulations. Between July and December 2024, products from six categories dairy, cereals, meats, sugar, beverages, and alcoholic beverages were analyzed. The evaluation was based on a 57-item checklist divided into 12 sections, addressing aspects such as ingredient lists, allergen warnings, and front-of-pack nutritional labeling. The results revealed differences in compliance levels among the groups, with alcoholic beverages showing the highest compliance (85.8%) and non-alcoholic beverages the lowest (68.5%). The most non-compliant items included origin identification, allergen warnings, and expiration dates, which are considered crucial for food safety. It is concluded

that, although progress has been made, full compliance depends on more comprehensive technical support and regulatory policies that promote adequacy and consumer confidence.

Keywords: Food quality; Food labeling; Legislation food; Control and sanitary supervision of foods and beverages.

Resumen

El etiquetado de los alimentos desempeña un papel esencial en la seguridad alimentaria, proporcionando información que garantiza la protección del consumidor y el cumplimiento de la legislación vigente. Sin embargo, las agro empresas familiares enfrentan desafíos importantes para cumplir con los requisitos legales debido a la falta de capacidad técnica y recursos limitados. Este estudio tuvo como objetivo evaluar la conformidad de las etiquetas de alimentos producidos en agroindustrias y comercializados en la región central del estado de Rio Grande do Sul. Se analizaron productos de seis categorías: lácteos, cereales, carnes, azúcares, bebidas alcohólicas y no alcohólicas. La evaluación se realizó en base a una lista de verificación de 57 ítems, divididos en 12 bloques, que cubren aspectos como la lista de ingredientes, las advertencias de alérgenos y el etiquetado nutricional frontal del envase. Los resultados revelaron diferencias en los niveles de cumplimiento entre los grupos, con mayor cumplimiento en bebidas alcohólicas (85,8%) y menor en bebidas no alcohólicas (68,5%). Los elementos más inadecuados incluyeron la falta de identificación del origen, advertencias sobre alérgenos y fecha de caducidad, consideradas cruciales para la seguridad alimentaria. Se concluye que el cumplimiento depende de políticas de inspección y apoyo técnico más específicas que promuevan la adecuación y la confianza del consumidor.

Palabras clave: Calidad de los alimentos; Etiquetado de alimentos; Legislación alimentaria; Control y fiscalización de alimentos y bebidas.

1. Introdução

Os rótulos são vistos, tanto pelos fornecedores como pelos consumidores, como um meio para auxiliar na garantia da segurança de alimentos, promover a saúde pública e o direito humano à alimentação de qualidade, conforme estipulado pelo Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lobanco *et al.*, 2009). O rótulo é a ferramenta pela qual o consumidor obtém acesso às informações mencionadas ao adquirir um produto industrializado. Ele permite a comparação entre marcas durante a compra, a avaliação da relação entre qualidade e preço, e, por questões de saúde, a restrição ou redução do consumo de determinados ingredientes (Brunso & Norgaard, 2009).

A RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 define que rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (Brasil, 2022). No Brasil, a principal entidade encarregada de regulamentar a rotulagem dos alimentos disponíveis para venda é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A ANVISA define as informações que devem constar em um rótulo e supervisiona os processos de produção e comercialização de alimentos, com o objetivo de assegurar a qualidade do produto e a saúde do consumidor (Yamashita & Carrijo, 2014).

Por determinação da legislação vigente, o rótulo deve ser fiel ao produto que o contém e ser escrito de forma legível para evitar a indução do consumidor a erros ou dúvidas, havendo, ainda, a obrigação de se mencionar no rótulo as seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem e lote, data de fabricação, prazo de validade, e instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário (Brasil, 2022). A Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 regula ainda, que todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso (Brasil, 2003).

Com o passar dos anos, tem-se notado um aumento nos casos de doenças, alergias ou intolerâncias que levam a restrições alimentares, como a doença celíaca e a intolerância à lactose. Indivíduos afetados por essas condições, ao comprar e consumir um produto alimentício com informações de rotulagem incorretas, correm o risco de comprometer sua saúde (Rauen *et al.*, 2005).

As exigências legais proporcionam ao consumidor a segurança dos alimentos, a capacidade de verificar a origem dos alimentos e confiança nas transações comerciais. A rotulagem identifica tanto o produto quanto o produtor. Com base nisso, os agricultores podem não apenas adicionar o que é indicado nos rótulos, mas também incluir informações adicionais que possam estar faltando. Assim, por meio dos rótulos, podem promover o reconhecimento de seus produtos e diferenciá-los no mercado (Silva et al., 2009).

A rotulagem nutricional frontal (FOP) se resume na declaração padronizada simplificada do alto conteúdo de nutrientes específicos no painel principal do rótulo. No Brasil foi definido o modelo de lupa e os nutrientes que são alvo da FOP são os açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio. Praticamente todos os alimentos classificados como alto nestes atributos, precisam ter a lupa no painel principal do rótulo (Pierro, 2023).

Existem alimentos onde a rotulagem nutricional frontal é vedada, são eles: leites de todas as espécies de animais mamíferos e leite em pó; azeite de oliva e outros óleos vegetais; sal destinado ao consumo humano; fórmulas infantis e para nutrição enteral; suplementos alimentares; alimentos para o controle de peso; bebidas alcoólicas; aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou serviços de alimentação, entre outros (Brasil, 2020a).

O prazo de adequação da FOP foi de 24 meses após a vigência da RDC Nº 429/2020 para agricultor familiar, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal, produzidos de forma artesanal. Finalizando o prazo em nove de outubro de 2024 (Brasil, 2020a)

A agroindústria é um dos pilares fundamentais da economia brasileira. Até o século XX, a estrutura econômica do país era predominantemente marcada por ciclos de exploração de produtos primários, muitos deles já com algum grau de processamento, como no caso do açúcar. No início do processo de industrialização, os setores alimentício e têxtil representavam quase dois terços da produção industrial. Contudo, com o avanço da industrialização pautada pela substituição de importações, especialmente durante o Plano de Metas, houve um direcionamento de investimentos para setores mais intensivos em tecnologia e capital. Nesse contexto, a agricultura passou a ser vista como um setor economicamente e politicamente atrasado, enquanto a indústria alimentícia era classificada como tradicional (Faveret Filho, 2002).

Por outro lado, pequenos empreendimentos e agroindústrias familiares, que frequentemente realizam o processamento artesanal de alimentos in natura e dependem principalmente da mão-de-obra familiar, enfrentam desafios para cumprir as regulamentações e adaptar os rótulos de seus produtos. Grande parte dessas dificuldades decorre da ausência de conhecimento técnico necessário para atender às normas de rotulagem de alimentos (Mañano *et al.*, 2023).

Além disso, é incomum que os gestores dessas agroindústrias possuam domínio total das exigências do setor, dada a complexidade envolvida na produção de alimentos. Isso inclui o cumprimento de legislações e normas para registro de produtos e formalização das empresas, a análise e monitoramento de mercados e comportamentos de consumidores, além da necessidade de capacitar equipes para garantir práticas de manipulação em condições adequadas de higiene e segurança (Vieira, 2012). O presente estudo tem como objetivo avaliar a conformidade de rótulos de alimentos produzidos em agroindústrias e comercializados na região central do estado do Rio Grande do Sul.

2. Metodologia

Este trabalho foi realizado na região centro do estado do Rio Grande do sul, no período de julho até dezembro de 2024. É um estudo do tipo transversal descritivo quantitativo, do tipo pesquisa de campo, ou seja, aquela baseada na coleta de fenômenos que ocorrem na realidade a ser pesquisada (Pereira et al., 2018; Rodrigues, 2007).

A amostra do presente estudo são alimentos produzidos em agroindústrias dos municípios de: Cacequi e Jaguari. O critério para escolha dos locais ocorreu por proximidade e disponibilidade de produtos com rotulagem, após seleção dos produtos foram solicitados os rótulos aos produtores e realizado uma avaliação da adequação dos rótulos, utilizando *check-list*, conforme material suplementar, de acordo com a nova rotulagem de alimentos.

O *check-list* da rotulagem foi elaborado a partir de uma adaptação do *check-list* utilizado no curso Vida de Rotulagem (Pierro, 2023), para averiguar se esses produtos estão em conformidade ou não com a legislação vigente. Totalizou-se 57 itens para avaliação divididos em doze blocos, sendo eles: sobre o rótulo, denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, alertas, alergênicos, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, carimbos e registros, nova tabela nutricional e alegações nutricionais, e rotulagem nutricional frontal.

Foi realizada análise por meio da estatística descritiva simples (Shitsuka et al., 2014), calculando o percentual de avaliação geral e percentual de avaliação por grupo do *check-list* e por grupo de produtos avaliados (produtos cárneos, produtos lácteos, produtos farináceos entre outros).

Foi feita a conferência das informações comparando-as com o *check-list* elaborado e assinalando as informações adequadas, inadequadas ou que não se aplicam, para constatar se estavam em conformidade com as legislações vigentes. Para calcular o percentual de adequação e inadequação foi somado todos os itens avaliados (adequados e inadequados); esse é o total geral (TG) de itens avaliados. Os itens que não se aplicam não foram contabilizados, após a contagem foi aplicada uma regra de três, conforme as equações a seguir (Saccol & Mesquita, 2021):

$$\text{Percentual de adequação} = \text{total de itens adequados} / \text{TG} \times 100$$

$$\text{Percentual de inadequação} = \text{todos os itens inadequados} / \text{TG} \times 100$$

Como a presente pesquisa não envolve seres humanos não foi realizado encaminhamentos ao Comitê de Ética, bem como não foi realizado nenhum tipo de entrevista ou questionamentos a funcionários ou proprietários das empresas. Vale salientar que não foi e não será divulgado de nenhuma forma o nome das empresas e dos produtos estudados.

Ao final da pesquisa foi enviado aos produtores um relatório final constando as inadequações encontradas nos rótulos, tornando assim mais viável que os mesmos possam se adequar a legislação.

3. Resultados e Discussão

A Tabela 1 apresenta os resultados da avaliação dos rótulos de produtos alimentícios de agroindústrias, organizada por grupos, são eles: lácteos e derivados, cereais e produtos à base de cereais, cárneos, bebidas não alcoólicas, bebidas alcoólicas e açúcares. Os percentuais de adequação refletem o nível de atendimento aos critérios regulatórios, oferecendo uma visão detalhada sobre a qualidade informacional dos rótulos, fator determinante para a segurança e confiança do consumidor.

Tabela 1 – Porcentagem de adequação dos rótulos de acordo com seus grupos e blocos, produtos de agroindústrias, da região central do estado do Rio Grande do Sul, 2024.

Blocos	% de Adequação						Total
	Lácteos e derivados	Cereais e produtos à base de cereais	Cárneos	Bebidas	Bebidas alcoólicas	Açúcares	
A	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
B	100,0%	69,2%	100,0%	100,0%	100,0%	86,6%	92,6%
C	100,0%	100,0%	75,0%	0,0%	68,0%	100,0%	73,8%
D	NSA	80,0%	NSA	80,0%	87,0%	92,3%	84,8%
E	66,6%	94,8%	100,0%	100,0%	80,0%	96,6%	89,7%
F	66,6%	59,6%	NSA	NSA	NSA	NSA	63,1%
G	75,0%	61,5%	50,0%	50,0%	52,0%	62,5%	58,5%
H	50,0%	50,0%	100,0%	100,0%	86,0%	100,0%	81,0%
I	66,6%	69,2%	80,0%	25,0%	100,0%	74,1%	69,1%
J	100,0%	NSA	100,0%	100,0%	100,0%	90,0%	98,0%
K	100,0%	65,3%	45,0%	30,0%	NSA	69,0%	77,3%
L	NSA	60,0%	60,0%	NSA	NSA	NSA	60,0%
TOTAL	82,5%	73,6%	81,0%	68,5%	85,8%	87,1%	

Legenda dos blocos: A-sobre o rótulo B-denominação de venda C-lista de ingredientes D-conteúdo líquido E-alertas F-alergênicos G-identificação de origem H-identificação do lote I-prazo de validade J-carimbos e registros K-nova tabela nutricional e alegações nutricionais L-rotulagem nutricional frontal. NSA: não se aplica. Fonte: Dados da Pesquisa (2025).

Foi utilizada a sigla "NSA" (não se aplica) para indicar itens cuja exigência não é aplicável a determinados tipos de produtos, conforme previsto na legislação. Exemplos incluem bebidas alcoólicas, que não necessitam de tabela nutricional, e produtos compostos por um único ingrediente, como o mel, para os quais a declaração da lista de ingredientes não é obrigatória. Essa distinção é importante para garantir que os critérios de avaliação considerem as especificidades de cada produto, evitando interpretações inadequadas sobre a conformidade dos rótulos analisados.

O bloco de informações sobre o rótulo obteve 100% de conformidade com os requisitos estabelecidos no *check-list*. Essa adequação pode ser atribuída ao fato de que este bloco abrange itens essenciais, considerados básicos e de fácil compreensão para a comercialização de qualquer produto alimentício, como por exemplo, ser redigido no idioma oficial do país de comercialização. Nenhum dos rótulos analisados apresentou informações que pudessem induzir o consumidor ao erro ou confusão, reforçando o cumprimento das diretrizes que visam garantir a clareza e a transparência das informações descritas nos rótulos.

Entre os blocos avaliados, o de identificação de origem apresentou o menor índice de adequação geral (58,5%), destacando-se como uma das principais fragilidades identificadas, especialmente nas categorias de bebidas e cereais. As bebidas, por exemplo, não atenderam a nenhum dos itens relacionados à lista de ingredientes, resultando em conformidade

zero conformidade nesse bloco. Essa não conformidade pode ser explicada pela falta de especificidade na rotulagem dos produtos, especialmente quando provenientes de pequenos fabricantes que não possuem suporte técnico adequado.

Os blocos relacionados a alergênicos e prazo de validade também apresentaram baixos índices de adequação. A ausência de advertências claras sobre possíveis alérgenos compromete a segurança de consumidores com restrições alimentares, enquanto inadequações na declaração do prazo de validade dificultam a rastreabilidade e podem aumentar os riscos sanitários.

De forma geral, os grupos de alimentos com maior conformidade, como açúcares e carnes, demonstraram maior atenção aos requisitos de rotulagem nutricional e advertências obrigatórias. No entanto, mesmo nesses casos, lacunas foram observadas, a ausência de carimbos ou registros adequados em alguns produtos, como carimbo da inspeção federal, estadual ou municipal ou o número de registro com o MAPA ou ANVISA.

Os resultados reforçam a necessidade de ações direcionadas para capacitação técnica e conscientização dos produtores, especialmente aqueles ligados a agroindústrias familiares e de pequeno porte. Além disso, políticas públicas e iniciativas de fiscalização mais eficazes podem contribuir para reduzir as não conformidades e promover maior transparência e segurança nos produtos oferecidos ao consumidor.

A análise de conformidade revelou variações entre os diferentes grupos de alimentos avaliados. Açúcares obtiveram o percentual de adequação mais elevado, com 87,1%, enquanto as bebidas alcoólicas apresentaram menor adequação, alcançando apenas 68,5%. A discrepância nos percentuais de adequação pode ser explicada pela forma como os rótulos foram elaborados. No caso dos açúcares, representados pelo mel, os rótulos de todos os produtores foram desenvolvidos por uma única pessoa, o que garante maior uniformidade e conformidade, resultando na elevado percentual de adequação. Por outro lado, as bebidas não alcoólicas, como os sucos de uva, pertenciam a uma mesma empresa, e o baixo percentual de adequação pode estar relacionada à falta de capacitação técnica do responsável pela elaboração dos rótulos. Quando o profissional desconhece ou não compreende plenamente a legislação vigente, ele pode comprometer a conformidade de vários produtos da empresa. Em contrapartida, quando o responsável tem maior capacitação e domínio das normas, as chances de atender aos requisitos aumentam.

O grupo das bebidas, que representa os sucos de uva, foi o único que zerou a adequação de um bloco, atingindo 0% no bloco de lista de ingredientes, isto ocorreu pois apenas um dos itens do bloco se aplicavam aos produtos, e os mesmos são de um único fabricante. Esses resultados indicam a necessidade de um suporte técnico direcionado a este público, o que pode contribuir para que as agroindústrias atinjam uma maior adequação perante a legislação vigente, promovendo a segurança e confiança do consumidor. Certamente, as agroindústrias familiares e pequenos empreendimentos, que muitas vezes contam com processamento artesanal de alimentos in natura e utilizam principalmente mão-de-obra familiar, enfrentam dificuldades no registro e na adequação dos rótulos de seus produtos. Essas dificuldades podem ser atribuídas, em grande parte, à falta de conhecimento específico sobre as regulamentações e exigências para a rotulagem de alimentos (Mançano *et al.*, 2023).

Entre os blocos avaliados, os que apresentaram maiores índices de inadequação foram os de alergênicos, identificação de origem e prazo de validade. Esses elementos são cruciais para garantir a transparência e a segurança dos consumidores, especialmente para indivíduos com restrições alimentares, como alergias e intolerâncias alimentares (Rauen *et al.*, 2005). A falta de informações precisas sobre os alergênicos pode resultar em sérios riscos à saúde, uma vez que consumidores que necessitam evitar certos ingredientes podem ser expostos inadvertidamente a substâncias que causam reações adversas. A adequação desses dados, portanto, é fundamental para garantir a segurança do consumidor, principalmente considerando as legislações rigorosas que exigem a declaração clara e destacada dos alergênicos no rótulo.

O bloco de identificação de origem obteve a média geral de adequação mais baixa em comparação aos outros blocos. Esse bloco é responsável por declarar o nome (razão social) do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca, além de incluir informações sobre o distribuidor ou terceirizador, quando aplicável. Também apresenta o endereço completo, país de origem e município, e utiliza uma das expressões: "fabricado em...", "produto..." ou "indústria...", seguido da identificação de origem (RDC nº 727/22). Além disso, a expressão "Indústria Brasileira" deve ser destacada em caracteres apropriados (Lei nº 4502/64 e Decreto-Lei nº 1593/77).

Embora alguns produtos apresentassem as informações exigidas no bloco, muitas vezes essas estavam dispostas de maneira inadequada, não atendendo completamente às exigências estabelecidas pela legislação. A falta de adequação com a forma e a apresentação correta desses dados compromete o percentual de adequação do rótulo, mesmo que as informações estejam presentes. Isso destaca a importância de seguir as especificações detalhadas pela legislação para garantir a clareza e a transparência para o consumidor.

O bloco de prazo de validade também apresentou inadequações, refletindo a falta de atenção a detalhes essenciais como o formato e a visibilidade da data de validade. A ausência ou imprecisão na declaração do prazo de validade dificulta a rastreabilidade do produto e a adoção de medidas corretivas, caso seja identificado algum problema sanitário. A literatura aponta que a clareza e a precisão na informação sobre o prazo de validade são fundamentais para garantir a segurança alimentar, pois esse dado orienta os consumidores sobre a condição de consumo do produto. A conformidade com os critérios de validade, além de ser uma obrigação legal, é essencial para minimizar riscos à saúde pública.

Esses resultados indicam uma necessidade urgente de capacitação técnica nas agroindústrias, visando a melhoria contínua na conformidade com a legislação e na proteção dos consumidores. Quando as normas de rotulagem são corretamente aplicadas, a segurança alimentar é promovida, contribuindo para a confiança do consumidor e para a reputação das indústrias.

É natural que raros sejam os gestores das agroindústrias familiares que estejam capacitados em todos os aspectos exigidos, principalmente quando se considera a complexidade que envolve a produção de alimentos. São exemplos a legislação e normas para registro de produtos e formalização das empresas, a prospecção e monitoramento dos mercados e do comportamento dos consumidores, as exigências em termos de capacitação da mão-de-obra para manipulação de alimentos em condições de higiene e segurança (Viera, 2012).

Essas inadequações podem ser atribuídas principalmente à falta de capacitação técnica dos responsáveis pela elaboração dos rótulos, especialmente em agroindústrias de pequeno porte e familiares. A falta de conhecimento adequado sobre as regulamentações e exigências legais compromete não apenas a conformidade, mas também a segurança dos alimentos e a confiança do consumidor.

É fundamental que os gestores das agroindústrias busquem profissionais capacitados e certificados na área de rotulagem e regulamentação alimentar para garantir a conformidade com as exigências legais. A contratação de especialistas qualificados assegura que os rótulos sejam elaborados de acordo com as normas estabelecidas pela legislação vigente, evitando ao máximo falhas que possam comprometer a segurança alimentar e prejudicar a imagem da empresa. Pode-se buscar parcerias e subsídios junto a organizações de apoio ao pequeno produtor como Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), Sindicatos e Associações.

Além disso, profissionais especializados são essenciais para interpretar corretamente as complexas regulamentações, garantindo que todas as informações obrigatórias sejam apresentadas de forma clara e precisa. Investir na capacitação de recursos humanos e na contratação de profissionais certificados não só melhora a qualidade do produto, mas também fortalece a competitividade da agroindústria no mercado, transmitindo confiança e credibilidade aos consumidores.

4. Conclusão

A avaliação dos rótulos dos produtos alimentícios de agroindústrias revelou a necessidade de melhorias em aspectos específicos da rotulagem, especialmente nos blocos de alergênicos, identificação de origem e prazo de validade. Embora o bloco de informações sobre o rótulo tenha apresentado 100% de conformidade, outros elementos essenciais, como a declaração clara de alergênicos e a precisão no prazo de validade, apresentaram falhas, comprometendo a transparência e a segurança para o consumidor. A identificação de origem, por sua vez, foi o bloco com o menor índice de adequação, refletindo a dificuldade de alguns produtores em atender aos requisitos específicos de apresentação de dados.

A implementação de ações de capacitação, acompanhada de um suporte técnico especializado, pode reduzir as não conformidades e contribuir para a melhoria da qualidade dos produtos alimentícios, promovendo a saúde pública e a confiança dos consumidores. Esse esforço deve ser complementado por uma maior conscientização sobre a importância da rotulagem como ferramenta de transparência e segurança alimentar por parte do consumidor.

Referências

- Brasil. (1945). Decreto-Lei nº 7.328, de 10 de julho de 1945: Dispõe sobre a organização da administração pública federal. Diário Oficial da União, seção 1, p. 3.
- Brasil. (1969). Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969: Institui normas básicas sobre alimentos. Presidência da República. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm.
- Brasil. (2002). Resolução RDC nº 259: Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União.
- Brasil. (2003). Lei nº 10.674: Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten. Diário Oficial da União, seção 1, p. 2. Brasil. (2017).
- Decreto nº 9.013: Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, seção 1, p. 3.
- Brasil. (2018). Resolução RDC nº 243: Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União, seção 1, p. 276.
- Brasil. (2019). Instrução Normativa nº 75: Estabelece os padrões de identidade e qualidade para os produtos lácteos. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, seção 1, p. 10.
- Brasil. (2020). Resolução RDC nº 429: Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União, seção 1, p. 76.
- Brasil. (2022a). Portaria nº 449: Estabelece normas para a produção e comercialização de produtos orgânicos. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, seção 1, p. 45.
- Brasil. (2022b). Resolução RDC nº 727: Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União.
- Brunso, K., & Norgaard, M. K. (2009). Families' use of nutritional information on food labels. *Food Quality and Preference*, 20(8), 597–606. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.02.002>
- Câmara, M. C. C., Marinho, C. L. C., Guilam, M. C., & Braga, A. M. C. B. (2008). A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. *Revista Panamericana de Salud Pública*, 23(1), 52–58.
- Faveret Filho, P. S. C., de Paula, S. R. L. & Duarte, C. B. (2003). O BNDES e a agroindústria em 2002. *BNDES Setorial*, Rio de Janeiro. (17), 187-99. <http://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/2498>.
- Lobanco, C. M., Vedovato, G. M., Cano, C. B. & Bastos, D. H. M. (2009). Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. *Revista de Saúde Pública*. 43(3), 499–505.
- Mañano, L. F., Carneiro, J. C. S., Maradini Filho, A. M. & Coelho, J. M. (2023). Diagnóstico da rotulagem de produtos provenientes de agroindústrias de Alegre/ES. *Trilhas: Revista de Extensão do IF Baiano*, 3(2), 62–78. <https://periodicos.ifbaiano.edu.br/index.php/trilhas/article/view/36>.
- Pereira A. S. et al. (2018). Metodologia da pesquisa científica. [free e-book]. Editora da UAB/NTE/UFSM.
- Pierro, A. G. V. A. (2023). Curso Vida de Rotulagem. <https://rotulagem.com.br/curso-vida-de-rotulagem>.
- Rauen, M. S. Back, J. C. V. & Moreira, E. A. M. (2005). Doença celíaca: sua relação com a saúde bucal. *Revista Nutrição*, 18(2), 271–6.

Rodrigues, W. C. (2007). Metodologia científica [Apresentação de slides]. FAETEC/IST. Paracambi. http://unisc.br/portal/upload/com_arquivo/metodologia_cientifica.pdf.

Saccol, A. L. F. & Mesquita, M. O. (2021). Nutrição coletiva no dia a dia. Editora Rubio.

Shitsuka et al. (2014). Matemática fundamental para a tecnologia. Editora Érica.

Silva, A.A., Ruella, P., Santos, S. A., Oliveira, L. F., Freitas, P. O. & Benevenuto, M. A.D. R. (2009). A rotulagem obrigatória dos produtos da agricultura familiar. In: XX Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, VIII Encontro Latino-Americano de Economia Doméstica e I Encontro Intercontinental de Economia Doméstica, 2009, Fortaleza - CE. ANAIS do XX Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, VIII Encontro Latino-Americano de Economia Doméstica e I Encontro Intercontinental de Economia Doméstica, 2009.

Vieira, L. (2012). Agricultura e agroindústria familiar. Revista de Política Agrícola. 7 (1), 14-31. <https://rpa.sede.embrapa.br/RPA/article/view/195>.

Yamashita, A. S., & Carrijo, F. K. (2014). Avaliação da rotulagem de patês de diferentes marcas produzidos em indústrias com serviço de inspeção sanitária oficial e comercializados no município de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. Enciclopédia Biosfera, 10(19), 271-83. 10).

Materiais Suplementares - Check-List da Rotulagem

ITEM	INFORMAÇÃO	AD	IN	NA	LEGISLAÇÃO
Sobre o rótulo					
1	Apresenta toda a rotulagem obrigatória escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.				RDC nº 727/22
2	<u>NÃO</u> apresenta vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta ou insuficiente.				RDC nº 727/22
3	<u>NÃO</u> induz 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 nº 727/22
4	<u>NÃO</u> declara efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas.				RDC nº 727/22
5	<u>NÃO</u> indica que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas.				RDC nº 727/22
6	<u>NÃO</u> aconselha seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.				RDC nº 727/22
7	<u>NÃO</u> destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza. (Exceto se estiver previsto em Regulamento Técnico específico).				RDC nº 727/22
Denominação de venda do alimento					
8	A denominação de venda está de acordo com o RTIQ / RIISPOA/ CODEX do produto				RDC nº 727/22
9	Está no painel principal, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres.				RDC nº 727/22
10	Tem altura mínima de 1mm. (Produtos Anvisa)				RDC nº 727/22
11	O tamanho da letra utilizada está proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam. (Produtos de origem animal - Mapa)				Portaria nº 240/2021 - MAPA
12	A altura segue a tabela específica de tamanho para bebidas. (Mapa)				IN nº 55/2002 - MAPA
Lista de ingredientes					
13	É precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:".				RDC nº 727/22
14	Os aditivos, se presentes, são declarados ao final da lista de ingredientes, junto a sua função principal e seu nome completo e/ou seu número INS. Corantes como Tartrazina deve estar por extenso.				RDC nº 727/22
15	Os ingredientes compostos são declarados acompanhados imediatamente de uma lista entre parênteses com seus componentes. Obs.: este item não se aplica para os ingredientes compostos estabelecidos em Regulamento Técnico específico e que representem menos que 25% do produto acabado (exceção aditivos)				RDC nº 727/22
Conteúdo líquido					

16	O conteúdo líquido é declarado em cor contrastante com a do fundo e de forma que possa transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação sobre a quantidade comercializada				RDC nº 727/22
17	A indicação quantitativa é expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI) e de acordo com o estabelecido				Portaria Inmetro nº 249/21
18	A altura mínima dos algarismos de indicação quantitativa em relação ao conteúdo líquido está de acordo com o estabelecido				Portaria Inmetro nº 249/21
19	Os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida deverão ter a altura mínima de 2/3 da altura dos algarismos.				Portaria Inmetro nº 249/21
20	A expressão que precede o valor, caso utilizada, é uma das permitidas				Portaria Inmetro nº 249/21
21	São atendidas as indicações quantitativas do conteúdo nominal no caso dos alimentos previstos na Portaria Inmetro nº 265, de 15 de junho de 2021.				Portaria Inmetro nº 265/2021
Alertas					
22	A advertência "contém Glúten" ou "não contém glúten" está presente em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. Obs: É prática de mercado declarar estas expressões logo após a lista de ingredientes, mas, elas podem estar em qualquer lugar do rótulo desde que legíveis e visíveis.				Lei nº 10674/03
23	Apresenta a expressão "CONTÉM LACTOSE" imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. (Caso seja um alimento com quantidade de lactose superior a 100mg / 100 g ou ml do produto tal qual exposto a venda e que não seja um alimento com baixo teor de lactose).				RDC nº 727/22
24	A declaração de "CONTÉM LACTOSE" NÃO está disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção				RDC nº 727/22
Alergênicos					
25	Caso sejam ou contenham um dos alimentos listados na RDC nº 727/2022 ou seus derivados, apresentam a declaração "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados", conforme o caso.				RDC nº 727/22
26	Se não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares, consta a declaração "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)".				RDC nº 727/22
27	As advertências estão agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.				RDC nº 727/22
28	As declarações NÃO estão dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.				RDC nº 727/22
Identificação da origem					
29	Declara o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, além de distribuidor ou terceirizador, se for o caso.				RDC nº 727/22
30	Apresenta o endereço completo, país de origem e município.				RDC nº 727/22
31	Utiliza uma das seguintes expressões: "fabricado em...", "produto..." ou "indústria..." seguido da identificação de origem.				RDC nº 727/22
32	A expressão "Indústria Brasileira" feita em caracteres destacados.				Lei nº 4502/64 e Decreto-Lei nº 1593/77
Identificação do lote					
33	Tem 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 nº 727/22
34	É utilizado um código chave precedido da letra "L" ou a data de fabricação, de embalagem ou prazo de validade em dia e o mês ou o mês e o ano, nesta ordem.				RDC nº 727/22

Prazo de validade					
35	Consta prazo de validade com pelo menos o dia e o mês em produtos que tenham prazo de validade menor ou igual a três meses ou mês e ano para aqueles que tenham prazo de validade superior a três meses.				RDC nº 727/22
36	O prazo de validade é declarado por meio de uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val:...", "vence...", "vencimento...", "vto:...", "venc:..." ou "consumir preferencialmente antes de..." (essa última não pode ser utilizada em produtos de origem animal).				RDC nº 727/22
Prazo de validade (continuação)					
37	O dia, mês e ano estão expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada. O mês pode ser indicado por meio das três primeiras letras do mesmo, desde que não induza ao erro.				RDC nº 727/22
38	Caso exija condições especiais para sua conservação é apresentada uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, com as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo garantido de sua durabilidade nessas condições.				RDC nº 727/22
39	Apresenta nova validade caso ela altere após aberto.				RDC nº 727/22
40	Data de fabricação é apresentada com dia, mês e ano (caso declarada).				
Carimbos e registros					
41	Consta o carimbo da inspeção federal, estadual ou municipal no modelo e dimensões corretas (produto de origem animal)				Decreto nº 9013/2017 - MAPA
42	Caso possua registro junto ao Mapa ou Anvisa, este número está indicado no rótulo seguindo os critérios estabelecidos				
Nova Tabela Nutricional e Alegações nutricionais					
43	Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos permitidos				IN nº 75/2020
44	Está redigida no idioma oficial do país de consumo.				RDC nº 429/2020
Nova Tabela Nutricional e Alegações nutricionais(continuação)					
45	É apresentada com caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco.				RDC nº 429/2020
46	Apresenta de forma correta o número de Porções por embalagem, quando exigido				IN nº 75/2020
47	Apresentam corretamente sua porção e medida caseira, quando exigido				IN nº 75/2020
48	Apresenta coluna de 100 g/ml, de porção e de VD, quando exigidos				IN nº 75/2020
49	Informam valor energético, Carboidratos, Açúcares totais, Açúcares adicionados, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras trans, Fibras e Sódio nesta ordem				IN nº 75/2020
50	Foi considerada a indentação necessária em açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras saturadas, gorduras trans e em qualquer outro nutriente, vitamina ou mineral que tenha esta exigência				IN nº 75/2020
51	Utiliza as unidades corretas. (kcal, g e mg)				IN nº 75/2020
52	Declara o percentual de valor diário (%VD) em números inteiros, de acordo com o VDR estabelecido no Anexo II da IN 75/2020, e deixa em branco os constituintes que não tem VDR estabelecido.				RDC 429/2020
Rotulagem nutricional Frontal					
53	Em caso de alimentos sólidos, apresenta quantidades maiores que 15g de açúcares adicionados, 6g de gorduras saturadas e/ou 600 mg de sódio por 100g do alimento.				IN nº 75/2020
54	Foi declarada a FOP conforme os modelos estabelecidos				IN nº 75/2020
55	A FOP está declarada na parte superior do painel principal.				IN nº 75/2020
56	A FOP segue as regras de formatação (fonte, tamanho, cor, distâncias, inclinação)				IN nº 75/2020
57	A área de ocupação da FOP está de acordo				IN nº 75/2020

Fonte: Adaptado Pierro (2023).