



Avaliação das rotulagens de alimentos frente à legislação vigente e do uso de alegações não regulamentadas

Evaluation of food labeling before legislation and the use of non-regimented claims

Valdeir de Oliveira Guimarães¹ , Hatanne Carla Fialho Moraes e Lima² , Allan Robledo Fialho e Moraes^{1*} 

¹ Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba, Rio Paranaíba, MG, Brasil.

² Divisão de Saúde, Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários, Universidade Federal de Viçosa – Campus Viçosa, Viçosa, MG, Brasil.

*Autor de correspondência/Corresponding author: allan.moraes@ufv.br

Recebido/Received: 11.06.2021 – Aceito/Accepted: 06.07.2022

RESUMO

Este estudo objetivou analisar a conformidade de 56 rótulos de produtos alimentícios divididos em 14 categorias em relação às legislações gerais e específicas de rotulagem de alimentos vigentes até o momento de sua publicação, bem como apresentar abordagens com relação à necessidade da constante melhoria e aperfeiçoamento da legislação. Constatou-se um total de 158 não conformidades e que 55,3% dos produtos avaliados apresentavam pelo menos uma não conformidade em sua rotulagem. Biscoitos e produtos artesanais foram as categorias que mais apresentaram rótulos com pelo menos uma não conformidade. Entre as informações obrigatórias, as referentes ao lote, à data de fabricação, ao prazo de validade e à conservação foram as mais recorrentes entre as não conformidades. Verificou-se também que algumas expressões como “produto caseiro”, “vegano”, “vegetariano”, “base vegetal”, entre outras, requerem melhor regulamentação ou legislação específica, portanto, não puderam ser avaliadas em relação à conformidade. Os motivos para tal cenário podem ser a aplicação incorreta da legislação e o uso de estratégias de *marketing* com o objetivo de atender a desejos e expectativas dos consumidores. Portanto, faz-se necessária uma intensificação da fiscalização, assim como maior celeridade na regulamentação de alegações específicas por parte dos órgãos responsáveis.

Palavras-chave. Rotulagem de Alimentos, Qualidade de Produtos para o Consumidor, Legislação de Alimentos.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the suitability of the labeling of 56 industrialized and packaged food products in the absence of the consumer, divided into 14 categories, before general and specific legislations on food labeling was in force at the time of its publication, as well as to present an approach regarding the need for constant improvement of legislation. It was found that 55.3% of the products presented at least one non-compliance in their labeling, and that there were a total of 159 non-compliances. Cookies and products with artisanal claims were the categories that most often presented products with at least one non-conformity. Among the mandatory information, batch, production date, expiration date, and conservation conditions were the ones that most presented non-conformities. It was also found that some claims, such as vegan, vegetarian, homemade, and plant-based, among others, lack of specific legislation, and therefore could not be assessed whether it was in compliance. This scenario shows misapplication of current legislation by food industry, as well as marketing strategies aiming to meet consumer's seek. Thus, it is necessary to intensify inspection and also speed up the requirement for specific claims for the responsible agencies, mainly those related to health issues.

Keywords. Food Labeling, Consumer Product Safety, Legislation, Food.

INTRODUÇÃO

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos¹ (ABIA), 58% de toda a produção agropecuária brasileira é processada, sendo a indústria de processamento de alimentos a maior do Brasil em valor de produção, com um faturamento que corresponde a 10,6% do total do Produto Interno Bruto (PIB) do nosso país. Há, atualmente, aproximadamente 37,7 mil empresas no setor, que geram 1,68 milhão de postos de trabalho diretos e formais, números que mostram o tamanho e a importância dessa indústria para o Brasil.

Toda essa produção objetiva atender a um mercado consumidor cada vez mais exigente, que busca por produtos alimentícios convenientes e/ou de fácil preparo, saudáveis, com menores quantidades de aditivos, seguros e ambientalmente amigáveis, ou até mesmo que atendam a uma demanda nutricional específica, como isentos de glúten, açúcar, lactose ou outro nutriente e/ou ingrediente específico. Para tanto, o rótulo se torna ferramenta fundamental de comunicação entre indústria e consumidor.

Nesse contexto, de acordo com a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira², a promoção da alimentação adequada e saudável compreende um conjunto de estratégias que objetivam proporcionar aos indivíduos e coletividades a realização de práticas alimentares apropriadas e deve ser implementada pelos gestores e profissionais do Sistema Único de Saúde (SUS) em parceria com atores de outros setores, incluindo os produtores e a indústria de alimentos. O documento reporta que a informação adequada é um instrumento importante para a escolha dos alimentos, orientando os consumidores a consultarem informações sobre nutrientes e a lista de ingredientes, que deve constar dos rótulos de alimentos embalados que possuem mais de um ingrediente. De modo que informações incorretamente colocadas ou ausentes nos rótulos são consideradas um obstáculo para adoção de uma alimentação saudável.

Ainda de acordo com o Guia, diversas estratégias são utilizadas pelas indústrias de alimentos na divulgação dos seus produtos. Entre elas, as embalagens atraentes são alguns dos exemplos mais frequentes dos mecanismos adotados para a sedução e convencimento dos consumidores².

Segundo a Resolução RDC nº 259/2002³ da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), rótulo é definido 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” e deve ser aplicado a “todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor”. Ainda de acordo com essa resolução, a rotulagem objetiva o constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção à saúde da população, bem como compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem de alimentos embalados.

A legislação relacionada à rotulagem de alimentos no Brasil, assim como toda a legislação de alimentos, pode ser considerada uma das mais avançadas do mundo. Contudo, é notória a dificuldade em cumprir com todos os seus requisitos e obrigações. Além da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que são os dois principais órgãos regulamentadores e, portanto, fiscalizadores, há também o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), o Ministério da Justiça (MJ), Portarias Interministeriais e leis específicas ou gerais estabelecidas pelo Congresso Nacional, com as quais as empresas e seus produtos devem estar de acordo.

Apesar de todo esse amparo legal, ainda há muito o que evoluir com relação à rotulagem de alimentos no Brasil. De um lado, pesquisas e estudos demonstram que boa parte dos consumidores não lê, não

compreende satisfatoriamente, e até mesmo não confia nas informações declaradas nos rótulos dos produtos alimentícios. Por outro lado, devido à complexidade da legislação, falta de conhecimento e má-fé, as empresas não apresentam as informações de rotulagem de forma clara ou correta, dificultando sua interpretação⁴⁻⁶.

Embora haja trabalhos na literatura científica a respeito do tema, estes apresentam-se desatualizados, uma vez que tem havido a publicação de grande número de normas nos últimos anos. Dessa forma, este estudo teve como objetivo analisar a conformidade dos rótulos de produtos alimentícios industrializados frente à legislação de rotulagem de alimentos vigente até o momento da publicação deste artigo. Além disso, foram feitas abordagens com relação à necessidade da constante melhoria e aperfeiçoamento da legislação, que não tem acompanhado a demanda da indústria alimentícia e dos consumidores, deixando lacunas que podem ser aproveitadas de forma duvidosa ou até mesmo de má-fé por parte das indústrias de alimentos.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho consiste em um estudo observacional descritivo. Para a realização deste estudo, foram predefinidas 14 categorias de produtos alimentícios industrializados e embalados na ausência do consumidor: picolé, chocolate, requeijão, biscoito, hambúrguer, alimentos para fins especiais, produtos veganos, produtos artesanais, néctar de frutas, barra de cereais, pasta de amendoim, pão de forma, polvilho e salgadinho tipo “chips”. Para cada categoria de produto foram escolhidas, de forma aleatória, 4 marcas comercializadas em supermercados da região do Alto Paranaíba e de Viçosa, MG, no período de agosto de 2020 a março de 2021, totalizando 56 rótulos avaliados.

Para a verificação da conformidade ou não dos rótulos dos produtos, foram utilizadas as legislações gerais de rotulagem e as específicas para cada categoria de produto avaliada, quando existente, a saber: RDC nº 259/2002 (ANVISA); Portaria nº 13/1998 (ANVISA); Informe Técnico nº 26/2007 (ANVISA); Instrução Normativa nº 20/2000 (MAPA); Portaria nº 146/1996 (MAPA); RDC nº 54/2012 (ANVISA); Portaria nº 157/2002 (Inmetro); Portaria nº 1969/2020 (IMA); Instrução Normativa nº 22/2005 (MAPA); Informe Técnico nº 70/2016 (ANVISA); RDC nº 360/2003 (ANVISA); Lei nº 10674/2003; RDC nº 26/2015 (ANVISA); RDC nº 136/2017 (ANVISA); Decreto nº 4690/2003; RDC nº 21/2003 (ANVISA); Decreto nº 10831/2003; Decreto nº 6323/2007; e Decreto nº 9918/2019.

Para a padronização das análises, foi preparado um *check list* com todas as informações obrigatórias e opcionais de cada produto, de forma a avaliar a presença ou não das informações. Para as informações presentes, verificou-se a concordância ou discordância em relação à legislação. Se a informação declarada estivesse em desacordo, adicionalmente, eram identificadas as não conformidades.

Os resultados são apresentados por meio de estatística descritiva, comparados e discutidos com relação à legislação e também com outros estudos e pesquisas, quando pertinente.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nota-se, pela **Tabela 1**, que houve um total de 158 não conformidades e que 31 (55,3%) dos 56 produtos avaliados apresentaram pelo menos uma não conformidade em sua rotulagem. Essa porcentagem é inferior à observada por Smith e Almeida-Muradian⁷, Mello et al⁸ e Mallet et al⁹, que relataram em

seus trabalhos que 80,8% (42/52), 90% (54/60) e 95% (76/80) dos rótulos avaliados, respectivamente, apresentaram no mínimo um tipo de não conformidade frente à legislação vigente.

Tabela 1. Número de produtos com pelo menos uma não conformidade e número total de não conformidades por categoria de produto

Categoria de produtos	Número de produtos com pelo menos uma não conformidade	Número total de não conformidades
Picolé	3 (9,6%)	24 (15,2%)
Chocolate	2 (6,5%)	8 (5,0%)
Requeijão	2 (6,5%)	2 (1,3%)
Biscoito	4 (12,9%)	17 (10,7%)
Hambúrguer	2 (6,5%)	11 (7,0%)
Alimentos para fins especiais	1 (3,2%)	3 (1,9%)
Vegano	3 (9,6%)	20 (12,6%)
Artesanal	4 (12,9%)	38 (24,0%)
Néctar de frutas	0 (0,0%)	0 (0,0%)
Barra de cereais	0 (0,0%)	0 (0,0%)
Pasta de amendoim	3 (9,6%)	8 (5,0%)
Pão de forma	3 (9,6%)	13 (8,2%)
Polvilho	3 (9,6%)	6 (3,8%)
Salgadinho tipo “chips”	1 (3,2%)	8 (5,0%)
TOTAL	31	158 (100%)

Biscoitos e produtos artesanais foram as categorias que mais apresentaram rótulos com pelo menos uma não conformidade, de forma que todos os 4 produtos avaliados dessas duas categorias continham pelo menos uma não conformidade. Resultados semelhantes para a categoria de biscoitos também foram relatados por Smith e Almeida-Muradian⁷.

A categoria de produtos artesanais foi a que mais apresentou irregularidades, totalizando 38 (24,0%) não conformidades. A outra categoria que mais apresentou irregularidades foi a do picolé, com 24 (15,2%). Resultados similares foram relatados por Mello et al⁸, que observaram que essa categoria pertencia às que mais apresentaram irregularidades em seu estudo.

Apenas duas categorias de produtos (néctar de frutas e barra de cereais) não apresentaram nenhum tipo de não conformidade na rotulagem para os quatro produtos avaliados.

A **Tabela 2** apresenta o número de não conformidades por tipo de informação presente no rótulo para cada categoria. As declarações de lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação dos produtos foram as mais recorrentes entre as não conformidades, enquanto a declaração de transgênicos foi a que menos apresentou não conformidades (apenas um produto). Esses resultados divergem de Smith e Almeida-Muradian⁷, que observaram que o tipo de irregularidade mais comum foi em relação à tabela nutricional. Por outro lado, em estudo realizado por Mello et al⁸, o item que apresentou maior número de

inadequações foi o que diz respeito à expressão “traços de leite”, enquanto o prazo de validade foi o item que obteve menor índice de inadequações.

Tabela 2. Número de não conformidades por tipo de informação presente no rótulo em cada categoria de produto alimentício

Declaração	Categorias com não conformidades (número de produtos/porcentagem)
Denominação de venda	Picolé (1); biscoito (1); hambúrguer (2); vegano (2); artesanal (2); pão de forma (1); salgadinho tipo “chips” (1) (Total = 10 / 17,8%)
Conteúdo líquido	Biscoito (1) (Total = 1 / 1,8%)
Identificação de origem	Picolé (1); biscoito (1); artesanal (2); pão de forma (1), salgadinho tipo “chips” (1) (Total = 6 / 10,7%)
Lote / data de fabricação / prazo de validade / conservação	Picolé (2); chocolate (1); requeijão (1); biscoito (4); hambúrguer (2); vegano (2); artesanal (4); pasta de amendoim (3) pão de forma (2); polvilho (2); salgadinho tipo “chips” (1) (Total = 24 / 42,8%)
Lista de ingredientes / aditivos	Picolé (2); chocolate (1); biscoito (2); hambúrguer (1); vegano (3); artesanal (3); pasta de amendoim (1); pão de forma (2); salgadinho tipo “chips” (1) (Total = 16 / 28,6%)
Facultativa	Picolé (1); vegano (2); artesanal (1); pão de forma (1) (Total = 6 / 10,7%)
Informação nutricional	Picolé (2); requeijão (1); biscoito (3); vegano (2); artesanal (3); pasta de amendoim (1); pão de forma (2); polvilho (1); salgadinho tipo “chips” (1) (Total = 16 / 28,5%)
Glúten / alergênicos / lactose	Picolé (2); biscoito (1); artesanal (2); pasta de amendoim (1); polvilho (1) (Total = 7 / 12,5%)
Alergênicos	Picolé (2); vegano (1); artesanal (3); pasta de amendoim (1); pão de forma (2) (Total = 9 / 16,1%)
Lactose	Picolé (2); chocolate (1); artesanal (2); pasta de amendoim (1) (Total = 6 / 10,7%)
Transgênicos	Vegano (1) (Total = 1 / 1,8%)
Casos particulares	Artesanal (4) (Total = 4 / 7,2%)

Denominação de venda

De acordo com a RDC nº 259/2002³, denominação de venda é definida como “nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento”. Ainda de acordo com essa RDC, a denominação de venda é fixada no Regulamento Técnico (RT) específico que estabelece os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto (PIQ). Em se tratando de alimentos para fins especiais¹⁰, estes devem acrescentar, após a denominação de venda, a finalidade à qual o alimento se destina. Além disso, os produtos que tiverem, em sua composição, aromatizante natural, artificial ou idêntico ao natural, com a finalidade de definir/conferir sabor ao alimento, devem ter adicionadas ao seu painel principal as expressões “sabor...”, “sabor artificial de...” e “sabor...”, respectivamente¹¹.

Como não são todas as categorias de produtos que possuem, atualmente, PIQ, a análise de conformidade para essa informação foi feita apenas quando aplicável, isto é, para os produtos que possuíam denominação de venda regulamentada. Dos 56 produtos avaliados, 10 (17,8%) apresentaram não conformidades com relação à denominação de venda. As categorias de produtos que mais apresentaram esse tipo de não conformidade foram hambúrguer, produtos veganos e artesanais (2 de cada categoria). Em uma marca de hambúrguer, não havia a identificação do recheio do produto na denominação de venda, enquanto em outra marca a declaração sobre o tipo de carne que compunha o produto estava em desacordo com a legislação específica¹².

No caso dos produtos veganos, duas marcas de produtos utilizaram a denominação de venda de alimentos que possuem PIQ e que são de origem animal (hambúrguer)¹². Logo, não poderiam ser considerados como produtos veganos.

Para os produtos artesanais, não havia a declaração da denominação de venda, embora, de acordo com RTIQ específico, essa informação seja obrigatória¹³.

Uma marca de picolé não informava a presença de aroma artificial. Para pão de forma, uma marca utilizou o termo “leve” em sua denominação de venda, mesmo não cumprindo com a redução exigida do nutriente específico, de acordo com o estabelecido pela legislação para utilização desse termo¹⁴.

Consideram-se essas inadequações importantes potenciais fontes de erros de interpretação e de escolhas alimentares por parte dos consumidores.

Conteúdo líquido

De acordo com a RDC nº 259/2002³, o conteúdo líquido dos produtos alimentícios deve ser apresentado conforme estabelecido em regulamentos técnicos específicos. Dessa forma, segundo a Portaria nº 157/2002¹⁵ do Inmetro, “Conteúdo Nominal ou Conteúdo Líquido (Qn) é a quantidade do produto declarada na rotulagem da embalagem, excluindo a mesma e qualquer outro objeto acondicionado com esse produto” e deve ser declarado na vista principal, ou seja, na “área visível em condições usuais de exposição onde estão escritas em sua forma mais relevante a denominação de venda, a marca e/ou o logotipo se houver”, sendo obrigatório para os alimentos embalados e medidos sem a presença do consumidor e em condições de comercialização.

Apenas um produto da categoria de biscoitos continha uma irregularidade em relação a esse tipo de informação, pois apresentou o conteúdo líquido em formato numérico e a unidade de medida de massa seguida pela expressão “peso”, não prevista. Destaca-se que está previsto apenas o uso do número e da unidade de medida de massa, sem ser necessário utilizar qualquer expressão. Contudo, caso seja feita a opção pela utilização de alguma expressão adicional, esta deve ser escolhida entre as expressões previstas. Todas as outras categorias apresentaram de forma correta o conteúdo líquido em seus rótulos.

Identificação de origem

A identificação de origem deve indicar “o nome (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”. Além disso, “para identificar a origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: ‘fabricado em..’, ‘produto..’ ou ‘indústria..’”³.

Dos 56 produtos avaliados, 6 (10,7%) apresentaram não conformidades com relação à identificação de origem. Porcentagens superiores são descritos por Mallet et al⁹, que observaram em seu estudo que 84% dos produtos avaliados continham informações inadequadas com relação à sua identificação, o que, de acordo com esses autores, caracteriza fraude ou desconhecimento por parte dos produtores frente ao Código de Defesa do Consumidor (CDC). Contrariamente, Yamashita e Carrijo¹⁶ observaram que 100% dos produtos avaliados (26 rótulos de patês) estavam de acordo com as exigências legais de declaração da identificação de origem.

As categorias que apresentaram pelo menos um produto com a identificação de origem em não conformidade, isto é, de forma ausente ou incompleta, foram: picolé, biscoito, produtos artesanais, pão de forma e salgadinho tipo “chips”. A ausência da declaração do país de origem foi a não conformidade mais comum. Destaca-se a categoria dos produtos artesanais; de acordo com PIQ específico para queijos artesanais¹⁷, é necessário também indicar a microrregião produtora, informação ausente em um dos produtos.

A relativa padronização dos padrões alimentares provocada pela globalização, bem como as incertezas relacionadas à procedência dos alimentos, estimulou a demanda por produtos diferenciados e cuja autenticidade e qualidade possam ser garantidas pela origem. Essa demanda gera valorização de produtos artesanais, referenciados pelos aspectos geográficos ou pelo modo de produção tradicional, agregando valor aos produtos e alocando-os em nichos específicos de mercado¹⁸, além de promover o desenvolvimento regional e a valorização dos patrimônios culturais alimentares. Ao mesmo tempo, o sistema de proteção por indicação geográfica é um importante instrumento de fortalecimento do segmento de queijos artesanais¹⁹. Entretanto, a falta de informações ou declarações incorretas nos rótulos pode comprometer os objetivos do segmento dos produtos artesanais, bem como facilitar fraudes.

Identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de conservação

Lote “é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais”. Para a indicação do lote, pode ser utilizado um código-chave precedido da letra “L”, que deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países, ou 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 (nessa ordem)³.

Logo, a princípio, de acordo com a RDC nº 259/2002³, a apresentação da data de fabricação não é obrigatória. Porém, caso o fabricante queira apresentá-la, essa informação deve ser feita seguindo-se os critérios de formatação especificados.

O prazo de validade deve constar de pelo menos: o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses; e o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão “fim de...” (ano); o prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “validade...”, “val:...”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...”, “consumir preferencialmente antes de...”³.

Foi observado que as informações sobre lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação antes e após ser aberto (quando necessário) foram as que mais se apresentaram de forma irregular, totalizando 24 (42,8%) produtos em não conformidade.

As principais não conformidades foram a ausência dessas informações ou a forma inadequada de apresentação, como em áreas de difícil leitura (área de selagem) ou tintas apagadas. Para a categoria de produtos artesanais, nenhum dos produtos apresentava lote (0%) e apenas um dos quatro (25%) apresentava data de fabricação.

Apenas os produtos pertencentes às categorias de alimentos para fins especiais, néctar de frutas, barra de cereais, pasta de amendoim e pão de forma não apresentaram irregularidades com relação à apresentação do lote, ou data de fabricação. Essas categorias e a categoria de polvilho não apresentaram irregularidades em relação à apresentação do prazo de validade.

A irregularidade principal para essas declarações foi novamente a falta de legibilidade. Além disso, houve um produto que apresentou duas datas de validade diferentes. Considerando que se trata de informações que estão diretamente relacionadas à segurança no consumo dos produtos, entende-se que essa é uma realidade preocupante.

Alguns produtos devem identificar também a forma ou o modo de conservação após abertos. Foi verificado que em algumas categorias, como chocolates, biscoitos, produtos veganos, produtos artesanais, pasta de amendoim, polvilho e salgadinho tipo “chips”, os rótulos dos produtos não apresentavam essa informação ou isso foi feito de forma inadequada. Resultados similares foram relatados por Yamashita e Corrijo¹⁶ e Mello et al⁸, segundo os quais 30,8% e 8,3%, respectivamente, dos produtos avaliados não traziam de modo adequado a forma ou o modo de conservação após abertos.

Muitos produtos, após abertos e não consumidos imediatamente, têm sua data de validade reduzida e devem ser armazenados de forma correta, para evitar desperdícios e possíveis prejuízos à saúde do consumidor. Dessa forma, considera-se que essa informação não deve ser negligenciada nos rótulos desses produtos.

Ressalta-se que muitas empresas optam por fazer a identificação do lote, da data de fabricação e data de validade por meio da aplicação de processos de impressão diferentes dos utilizados no restante da rotulagem, por exemplo, por meio de carimbos. Esses processos, embora permitidos, muitas vezes podem trazer riscos para o consumidor, principalmente no caso da utilização de tintas de fácil remoção. Fato esse que se agrava com a atual situação de pandemia mundial, pois, conforme recomendação dos órgãos de saúde e vigilância sanitária, as embalagens devem ser higienizadas previamente ao consumo do produto. Verifica-se que muitas vezes a tinta utilizada para apresentar tais informações é removida durante o processo de higienização, de modo a não permitir mais a sua identificação. Dessa forma, seria interessante o uso de tintas não removíveis, bem como o alerta dos órgãos fiscalizadores junto às empresas desse setor.

Lista de ingredientes

É considerado como ingrediente toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou no preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada. A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:", e todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção³.

Os produtos pertencentes às categorias chocolate, requeijão, hambúrguer, alimentos para fins especiais, néctar de frutas, barra de cereais e salgadinho tipo “chips” não apresentaram irregularidades em relação à declaração da lista de ingredientes.

Por outro lado, 16 (28,6%) dos 56 produtos avaliados apresentaram não conformidades para a declaração da lista de ingredientes. Apesar de uma porcentagem relativamente elevada, está abaixo dos 78% de não conformidades relatadas por Mallet et al⁹.

A categoria de picolé apresentou 2 produtos não conformes, sendo que, em um deles, os ingredientes e os aditivos foram declarados misturados, enquanto outra marca não apresentou a lista de ingredientes.

Na categoria dos biscoitos, havia um produto que indicava possuir entre os ingredientes “ovos selecionados”, não sendo essa a forma adequada de apresentação desse ingrediente.

Dos quatro produtos da categoria de produto vegano, dois apresentaram na lista de ingredientes a expressão “não contém carne”, o que não deve ocorrer, uma vez que na lista deve conter apenas os ingredientes presentes no produto, não sendo permitido fazer qualquer tipo de alegação sobre os ausentes.

Outra não conformidade foi encontrada em uma pasta de amendoim, que apresentava na sua lista de ingredientes a palavra “amor”.

No caso dos produtos artesanais, foram encontrados 3 produtos com não conformidades, sendo que um deles não apresentava a lista de ingredientes. O segundo produto apresentava como principal ingrediente “leite pasteurizado”, ou seja, em desacordo com a legislação¹⁷, que preconiza que queijo artesanal deve ser produzido com leite cru. O terceiro produto continha ingredientes que não correspondiam a um produto artesanal, também conforme definido em regulamento técnico específico.

Aditivos

É considerado aditivo alimentar qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isso implica direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Essa definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais³.

Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes. Essa declaração deve constar de: a) a função principal ou fundamental do aditivo no alimento; e b) seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS); ou ambos. Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função. Os aditivos alimentares devem ser declarados depois dos ingredientes³.

Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, opcionalmente, sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos sobre Aromas/Aromatizantes. Alguns alimentos devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Essa situação deve ser indicada em Regulamentos Técnicos específicos³.

Não foram identificadas não conformidades na declaração dos aditivos das seguintes categorias de produtos: chocolates, requeijão, hambúrguer, alimentos para fins especiais, artesanais, néctar de frutas, polvilho e salgadinho tipo “chips”.

A categoria de picolé apresentou um produto com não conformidades: ausência da identificação do estabilizante. Outro produto dessa mesma categoria não apresentava a lista de aditivos, o que, a princípio,

não é obrigatório, uma vez que o produto pode ser feito sem aditivos. Porém, por se tratar do mesmo produto que não continha a lista de ingredientes, fica a dúvida se realmente era esse o caso ou se havia aditivos não identificados.

Dois produtos da categoria de biscoitos e um da categoria de produto vegano apresentaram em seus rótulos as expressões “não contém conservantes” e “livre de conservantes”. Mesmo que verdadeiras, essas expressões não são permitidas desde 2016²⁰. Por fim, um dos produtos da categoria de pão de forma não identificou a função dos aditivos apresentados na lista.

Dois produtos da categoria de picolé apresentaram irregularidade na forma de apresentação de aditivos aromatizantes, sendo que um não declarou de maneira correta na denominação de venda, enquanto o outro não declarou de forma visível, no painel principal, a presença de aromatizante artificial.

Um dos produtos da categoria hambúrguer apresentou a expressão “idêntico ao natural” de difícil identificação e leitura, enquanto um produto da categoria de produto vegano não identificou de forma correta a adição de aroma sintético idêntico ao natural. Todas as outras categorias estavam de acordo com a legislação para declaração de aromatizantes.

Nenhum dos produtos apresentou não conformidades com relação à forma de declaração de aditivos corantes na rotulagem.

Instruções de uso ou modo de preparo

Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluindo a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto. Essas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento³. Nenhum dos produtos avaliados apresentou irregularidade ou não conformidade com o disposto na legislação em relação às instruções de uso ou ao modo de preparo.

Rotulagem facultativa e casos particulares

Rotulagem facultativa é definida como “qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente regulamento (RDC nº 259/2002), incluídos os referentes a declaração de propriedades e as informações enganosas³⁷”.

Foram observados os seguintes pontos: em um dos produtos da categoria picolé, havia a expressão “sorvete alimentá”; e em um dos produtos da categoria produto artesanal, foi observada a expressão “leite de vacas felizes, puro leite de pastagens”. Na categoria de veganos, foram encontradas imagens que poderiam levar o consumidor a tirar conclusões falsas ou enganosas sobre a origem ou composição do produto.

Estudo realizado por Mello et al⁸ destacou também a presença de declarações como “alimentação saudável e divertida”, “com muito mais vitamina” e “saúde para toda família”. De acordo com esses autores, tais expressões não devem ser utilizadas, a menos que expressamente permitidas em regulamentos técnicos específicos, pois podem levar os consumidores a pensar que determinados alimentos sejam capazes de prevenir, aliviar ou tratar doenças, melhorar o desempenho físico, dar mais energia, entre outros.

Rotulagem nutricional

A RDC nº 360/2003²¹ é considerada a legislação básica para a rotulagem nutricional e tem como objetivos: constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população; compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul; facilitar ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para seu consumo adequado; complementar as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor; e definir claramente a rotulagem nutricional que devem ter os alimentos embalados que sejam comercializados no Mercosul, com o objetivo de facilitar sua livre circulação, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio.

A rotulagem nutricional é formada pela tabela nutricional como informação obrigatória para a grande maioria dos alimentos, salvo as seguintes exceções: bebidas alcoólicas; aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; especiarias; águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano; vinagres; sal (cloreto de sódio); café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes; alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo; produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos; e frutas, vegetais e carnes *in natura*, refrigerados e congelados²².

Tabela nutricional

A tabela nutricional foi uma das declarações que mais apresentaram erros, principalmente em relação à ausência das informações obrigatórias e à forma como foram apresentadas (**Tabela 3**). Dos 56 produtos avaliados, 16 (28,5%) continham pelo menos uma não conformidade para a declaração das informações nutricionais. Resultados semelhantes também foram relatados por Smith e Almeida-Muradian⁷, que observaram ser este o tipo de irregularidade mais comum em estudo feito com 52 rótulos, enquanto Yamashita e Corrijo¹⁶ observaram não conformidades desse tipo em 15,4% dos produtos avaliados.

Tabela 3. Tipo e quantidade de não conformidades sobre a informação nutricional por categoria de produtos

Não conformidades	Categoria (número de produtos)
Arredondamento dos números	Picolé (1); requeijão (1); biscoito (2); Pão de forma (2) (Total = 6 / 10,7%)
Ausência de tabela nutricional	Picolé (1); Artesanal (2) (Total = 3 / 5,3)
Nutrientes de declaração obrigatória fora de ordem e/ou não declarados	Chocolate (1); Pão de forma (1); Polvilho (1) (Total = 3 / 5,3%)
Declaração não conforme de nutrientes não obrigatórios	Biscoitos (1: gorduras); Pão de forma (1: minerais) (Total = 2 / 3,5%)
Declaração indevida de ausência de lactose (para produtos sem lactose)	Vegano (1) (Total 1 = 1,8%)
Valor incorreto ou apresentação inadequada da porção	Vegano (1); Pasta de amendoim (1); Pão de forma (1) (Total = 3 / 5,3%)
Não conformidades na escrita	Artesanal (1) (Total 1 = 1,8%)

Para a categoria de picolés, um produto apresentava não conformidades no arredondamento dos números, enquanto outro não apresentava tabela nutricional. Na categoria de chocolate, um dos produtos apresentava os nutrientes fora de ordem na tabela. Na categoria de requeijão, um dos produtos apresentava erros no arredondamento dos números, mesmo erro observado na rotulagem de dois produtos da categoria de biscoitos. Ainda na categoria de biscoitos, outro produto trazia a declaração de gorduras fora do padrão recomendado pela legislação, pois declarava o total de gorduras poli-insaturadas, mas não especificava quais pertenciam a cada subgrupo das poli-insaturadas, e a soma de todos os tipos de gorduras não era igual às gorduras totais¹⁴. Um dos produtos da categoria de alimentos para fins especiais trazia a declaração de minerais, porém abaixo do valor mínimo exigido pela legislação para que se pudesse fazer esse tipo de declaração na tabela nutricional. Além disso, os números não seguiam os critérios de arredondamento.

Declaração da presença de glúten

De acordo com o artigo 1º da Lei nº 10674/2003²²: “Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso, devendo esta advertência ser impressa nos rótulos ou em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.”

De acordo com a análise dos rótulos, notou-se que, embora não haja um local específico para sua declaração, a grande maioria o fez próximo ou logo após a lista de ingredientes e aditivos, ou logo após a declaração de lactose e alergênicos (quando presente), pois desse modo facilita para o consumidor obter todas essas informações de forma reunida, para assim tomar a decisão de compra ou não do produto. Contudo, notou-se que tal declaração nem sempre seguia exatamente as expressões permitidas, o que se entende estar em desacordo com a lei²³. Portanto, foram classificadas como inconformidades.

As duas principais irregularidades encontradas foram: a ausência de declaração, que ocorreu em quatro produtos, sendo eles das categorias picolé (1), produtos artesanais (2) e salgadinho tipo “chips” (1); e declaração de forma incorreta, como as expressões “pode conter glúten”, “pode conter traços de glúten” ou “zero glúten”, encontradas nas categorias picolé (1), pasta de amendoim (1) e polvilho (1). Conforme comentado, tais declarações não correspondem às expressões definidas na lei²³, sendo classificadas como não conformidades, totalizando 7 produtos, ou seja, 11,6% do total avaliado. Resultado similar foi relatado por Mello *et al*⁸, segundo os quais 8,3% dos produtos avaliados apresentaram não conformidades com relação a essa declaração obrigatória.

Declaração de alergênicos

É obrigatória a declaração de alergênicos para produtos que contenham em sua formulação pelo menos um dos ingredientes listadas na RDC nº 26/2015²³ ou, ainda, os que apresentem a possibilidade de contaminação cruzada por esses mesmos ingredientes.

Novamente, observaram-se dois tipos principais de erros. O primeiro foi a ausência da declaração, o que ocorreu em dois produtos da categoria picolé e em três produtos artesanais. Ressalta-se que por meio da lista de ingredientes é que se chegou a essas conclusões, e que há a possibilidade de que outros produtos possam apresentar contaminação cruzada, estando essa informação ausente da rotulagem, subestimando esse número de produtos não conformes.

O segundo tipo de erro mais comum observado foi a utilização de expressões em local inapropriado ou de forma inadequada ou imprecisas, ou seja, em desacordo com a legislação, por exemplo: “produzido por equipamentos que processam” e “pode conter derivados de”. As categorias que apresentaram esse tipo de não conformidade e o número de produtos foram: picolé (1), biscoitos (1), produto vegano (1), pasta de amendoim (1) e pão de forma (2).

Declaração da presença ou ausência de lactose

As não conformidades foram divididas em relação à declaração da ausência/presença de lactose de duas formas: a primeira, a não declaração desse ingrediente, quando obrigatório, o que ocorreu para as seguintes categorias de produtos: picolé (1), chocolate (1) e produtos artesanais (2). Ressalta-se que foi por meio da lista de ingredientes que se chegou a essas conclusões²⁴. E a segunda, a declaração de forma inadequada, o que ocorreu para um produto da categoria de pasta de amendoim, que apresentou apenas a palavra “lactose” após a lista de ingredientes.

Observou-se também que dois produtos da categoria de produto vegano traziam em sua rotulagem a expressão “zero lactose”, sendo essa declaração não permitida para essa categoria de produtos.

Diante da importância das informações da presença ou não de glúten, alergênicos e lactose nos rótulos dos produtos, sob o ponto de vista da saúde dos consumidores, considera-se esse um número elevado de produtos não conformes.

Transgênicos, irradiados, orgânicos, artesanais e serviço de atendimento ao consumidor (SAC)

Apenas um produto, pertencente à categoria de produto vegano, apresentou a declaração de transgênicos em não conformidade com a legislação, pois trazia a expressão “sem transgênicos”. Embora sendo verdadeira, essa expressão só deve ser utilizada quando produtos comerciais similares tiverem ingredientes que provêm de organismos geneticamente modificados (OGM)²⁵.

Para a declaração de produtos irradiados²⁶ e orgânicos^{27,28} não foi observada nenhuma não conformidade, de acordo com as respectivas legislações vigentes.

Nenhum dos quatro produtos declarados como artesanais continha em sua rotulagem o “selo arte”, estando em desacordo com as legislações pertinentes²⁹.

Embora o SAC (serviço de atendimento ao consumidor) seja obrigatório apenas para serviços, entende-se que seria interessante que as empresas o fornecessem em seus produtos também. Dos produtos avaliados, as seguintes categorias não traziam o SAC em sua rotulagem: picolé (1), chocolate (1), artesanal (1) e pasta de amendoim (1). Por outro lado, destaca-se que alguns dos produtos avaliados traziam o SAC para pessoas com deficiência auditiva. Entende-se que essa é uma interessante ferramenta de inclusão.

Declarações não regulamentadas

Ao analisar os produtos, foram encontradas diversas declarações na rotulagem que não constavam de regulamentação ou legislação específica, seja de permissão ou de proibição e, por isso, não puderam ser

avaliadas se estavam ou não em conformidade, a saber: “produto caseiro”, “vegano”, “vegetariano”, “base vegetal”, “sem antibióticos”, “mais carnudo”, “feito de plantas”, e “contém açúcar mascavo”. Essas características têm sido cada vez mais demandadas pelos consumidores, em função das atuais recomendações sobre alimentação e saúde e, sobretudo, do estilo de vida da população. Por outro lado, muitas delas podem ser mal utilizadas pelas empresas e/ou mal interpretadas pelos consumidores.

Embora algumas dessas declarações sejam de difícil regulamentação e fiscalização, pois podem envolver toda a cadeia produtiva, e não somente a formulação final dos produtos alimentícios, entende-se que os órgãos responsáveis devem fazer um esforço para que haja padronização. É o que está acontecendo, por exemplo, com a declaração para produtos integrais, inicialmente por meio de consulta pública e posteriormente por meio de regulamentação. Dessa forma, tanto as empresas idôneas, como os consumidores, ficam protegidos de declarações falsas e/ou imprecisas.

CONCLUSÃO

Apesar dos recentes avanços com relação à legislação da rotulagem de produtos alimentícios, verificou-se que ainda há muito o que adequar, principalmente com relação ao cumprimento dessas normas por parte das empresas produtoras e industrializadoras.

Dos 56 produtos avaliados, mais da metade (55,3%) apresentaram pelo menos um item não conforme. Todos os quatro produtos avaliados das categorias de biscoito e produto artesanal apresentaram não conformidades, sendo que para esta última houve uma alarmante média de mais de oito não conformidades por produto.

Entre as informações obrigatórias, as referentes a lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação foram as mais recorrentes entre as não conformidades, sendo que muitos produtos não apresentaram essas informações ou a apresentaram de forma ilegível.

Verificou-se também que algumas alegações necessitam de melhor regulamentação ou legislação específica e, por isso, não puderam ser avaliadas se estavam ou não em conformidade, como: “produto caseiro”, “vegano”, “vegetariano”, “base vegetal”, “sem antibióticos”, “mais carnudo”, “feito de plantas”, “integral”, e “contém açúcar mascavo”.

Esse cenário mostra o uso de estratégias de *marketing* por parte das empresas alimentícias com o objetivo de atender a desejos e expectativas dos consumidores e também a falta de conhecimento e de aplicação da legislação vigente, indicando necessidade de formação e capacitação de profissionais nessa área. Além disso, faz-se necessária uma intensificação da fiscalização, assim como uma maior celeridade na regulamentação de alegações específicas por parte dos órgãos responsáveis, para que possam alcançar de forma eficaz seus objetivos primários, que são: proteção das empresas idôneas, proteção dos consumidores e liberdade de escolha adequada.

Finalmente, a evolução da legislação de alimentos e sua rotulagem, bem como sua aplicação e entendimento por parte de todos os atores envolvidos na sua produção, distribuição, comercialização e consumo, representa uma importante estratégia na melhoria da informação, na educação do consumidor para fazer escolhas adequadas sobre a alimentação e na qualidade de vida da sociedade.

CONFLITO DE INTERESSE

Os autores declaram não existir conflitos de interesse.

FINANCIAMENTO

Não declarado.

AGRADECIMENTO

Não declarado.

CONTRIBUIÇÃO DOS AUTORES

Os autores declaram que todos contribuíram de forma substancial em todas as etapas deste manuscrito, desde sua concepção e planejamento, análise e interpretação de dados, redação e revisão crítica. Todos aprovam a sua versão final.

REFERÊNCIAS

1. Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos – ABIA, 2021. Disponível em: <https://www.abia.org.br/downloads/Infograficoanual2020v5.pdf>
2. Ministério da Saúde (BR). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
3. Ministério da Saúde (BR). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 23 set. 2002. Seção 1 (184):33-4.
4. Goncalves NA, Cecchi PP, Vieira RM, Santos MDA, Almeida TC. Rotulagem de alimentos e consumidor. Nutrição Brasil. 2015;14(4):197-204. <https://doi.org/10.33233/nb.v14i4.49>
5. Soares DJ, Neto LGM, Silva LMR. Análise do comportamento dos consumidores com relação à compreensão e entendimento das informações dos rótulos de alimentos. Agrotec [Internet]. 2016;37(1):105-11. <https://doi.org/10.25066/agrotec.v37i1.29961>
6. Liberti P, Ayres G, Coelho D, Lima T, Fingola Y, Luquez L et al. Avaliação da compreensão de rótulos de alimentos embalados por consumidores no município de Niterói, Rio de Janeiro, Brasil. Braz J Food Res. 2018;9(4):61-73. <https://doi.org/10.3895/rebrapa.v9n4.7477>

7. Smith ACL, Almeida-Muradian LB. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. Rev Inst Adolfo Lutz. 2011;70(4):463-72. Disponível em: <https://periodicos.saude.sp.gov.br/RIAL/article/view/32501>
8. Mello AV, Abreu ES, Spinelli MGN. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira. J Health Sci Inst. 2015;33(4):351-9.
9. Mallet ACT, Oliveira RVA, Oliveira CF, Saron MLG, Costa LMAS. Adequação das rotulagens alimentícias frente à legislação vigente. Cadernos UniFOA. 2017;35: 101-10. <https://doi.org/10.47385/cadunifoa.v12.n35.432>
10. Ministério da Saúde (BR). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 30 mar. 1998. Seção 1 (60):2-3.
11. Ministério da Saúde (BR). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007. Procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos. Disponível em: https://www.saude.go.gov.br/images/imagens_migradas/upload/arquivos/2012-06/informe-tecnico-aromatizantes.pdf
12. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (BR). Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de almôndega, de apresuntado, de fiambre, de hambúrguer, de kibe, de presunto cozido e de presunto. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 03 ago. 2000. Seção 1 (149):7-12.
13. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (BR). Portaria 146, de 7 de março de 1996. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de produtos lácteos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 11 mar. 1996. Seção 1 (48):3977-86.
14. Ministério da Saúde (BR). Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 13 nov. 2012. Seção 1 (219):122-26.
15. Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO. Regulamentos Técnicos. Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002. Estabelecer a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/rtac/pdf/rtac000786.pdf>
16. Yamashita AS, Carrijo KF. 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. Enciclic Biosf. 2014;10(19):271-83. Disponível em: <https://www.conhecer.org.br/enciclop/2014b/AGRARIAS/avaliacao%20da%20rotulagem.pdf>

17. Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA. Portaria IMA nº 1.969, de 26 de março de 2020. Dispõe sobre a produção de Queijo Minas Artesanal em queijarias e entrepostos localizados dentro de microrregiões definidas e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de Queijo Minas Artesanal – QMA. Disponível em:
<http://www.ima.mg.gov.br/institucional/portarias>
18. Valente MER, Perez R, Ramos AM, Chaves JBP. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. Cienc. Rural. 2012;42(3):551-8.
<https://doi.org/10.1590/S0103-84782012000300027>
19. Quaranta CDH. A indicação geográfica no segmento de queijo artesanal no Brasil e na França: estudo comparativo das IP Canastra e AOP Camembert de Normandie. Rio de Janeiro [tese de doutorado]. Rio de Janeiro (RJ): Instituto Nacional da Propriedade Industrial; 2018. Disponível em:
<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/academia/arquivo/teses/cabral-daniele-herve-quaranta.pdf>
20. Ministério da Saúde (BR). Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Informe Técnico n. 70, de 19 de janeiro de 2016. Esclarecimentos sobre a declaração de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas. Disponível em:
http://antigo.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=3400997&_101_type=content&_101_groupId=33916&_101_urlTitle=informe-tecnico-n-70-de-19-de-janeiro-de-2016&inheritRedirect=true
21. Ministério da Saúde (BR). Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 26 dez. 2003. Seção 1 (251):33-5.
22. 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.
23. Ministério da Saúde (BR). Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 26, de 02 de junho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 03 jul. 2015. Seção 1(125):52-3.
24. Ministério da Saúde (BR). Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. 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. Brasília, DF, 09 fev. 2017. Seção 1 (29):44.

25. Presidência da República (BR). Atos do Poder Executivo. Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003. Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 25 abr. 2003. Seção 1 (79):2.
26. Ministério da Saúde (BR). Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 21, de 26 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico para Irradiação de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 29 jan. 2001. Seção 1 (20):35.
27. Presidência da República (BR). Atos do Poder Legislativo. Decreto nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 24 dez. 2003. Seção 1 (250):8-9.
28. Presidência da República (BR). Atos do Poder Executivo. Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Regulamenta a Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 28 dez. 2007. Seção 1 (249):2-8.
29. Presidência da República (BR). Atos do Poder Executivo. Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 19 jul 2019. Seção 1 (138):4-5.

