

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS
LÁCTEOS COMERCIALIZADOS EM VOLTA REDONDA E BARRA
MANSA-RJ**

**EVALUACIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS
LÁCTEOS COMERCIALIZADOS EN VOLTA REDONDA Y BARRA
MANSA, RJ**

**EVALUATION OF THE NUTRITIONAL LABELING OF DAIRY
PRODUCTS MARKETING IN VOLTA REDONDA AND BARRA
MANSA, RJ**

Mayra Sabrina Werneck Alves da Silva

Nutricionista

Centro Universitário Geraldo Di Biease - UGB,
Volta Redonda – Rio de Janeiro

<https://orcid.org/0009-0003-7350-2642>

mayra_sabrina9@hotmail.com

Nicolas Santos Fraga Mello Pacheco

Nutricionista

Centro Universitário Geraldo Di Biease - UGB,
Volta Redonda – Rio de Janeiro

<https://orcid.org/0009-0003-3058-1424>

pachecoartur179@gmail.com

Kamila de Oliveira do Nascimento

Pós Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Docente em Nutrição

Centro Universitário Geraldo Di Biease - UGB
Volta Redonda – Rio de Janeiro

<https://orcid.org/0000-0001-8360-4827>

kamila.nascimento@yahoo.com.br

ARTIGO CIENTÍFICO

Submetido em: 10/12/2025

Aprovado em: 03/12/2025

RESUMO

A rotulagem nutricional desempenha papel fundamental na indústria alimentícia ao informar o consumidor e assegurar o cumprimento da legislação. Este estudo teve como objetivo analisar a adequação da rotulagem nutricional de produtos lácteos comercializados em Volta Redonda e Barra Mansa-RJ. Trata-se de uma pesquisa prática e descritiva, que avaliou cinco grupos de produtos: bebida láctea não fermentada, doce de leite pastoso, leite integral pasteurizado, leite integral UHT e queijo minas frescal (n=5 por grupo). A análise foi realizada por meio de checklist elaborado pelas autoras, com base nos requisitos técnicos vigentes. Os resultados indicaram maior conformidade nas amostras de leite integral UHT, com destaque para a amostra D4 (97,56%), enquanto o queijo minas frescal apresentou os menores índices, incluindo uma amostra com 0% de adequação. Conclui-se que, embora a maioria dos produtos esteja conforme a legislação, persistem inconformidades relevantes, sobretudo em produtos mais perecíveis, reforçando a necessidade de maior rigor por parte da ANVISA e do MAPA, visando à segurança de alimentos e à saúde pública.

Palavras-Chave: Rotulagem nutricional; Rotulagem nutricional frontal; Produtos de origem animal; Laticínios.

RESUMEN

El etiquetado nutricional desempeña un papel fundamental en la industria alimentaria al informar al consumidor y asegurar el cumplimiento de la legislación vigente. Este estudio tuvo como objetivo analizar la adecuación del etiquetado nutricional de productos lácteos comercializados en Volta Redonda y Barra Mansa, RJ. Se trata de una investigación práctica y descriptiva, que evaluó cinco grupos de productos: bebida láctea no fermentada, dulce de leche pastoso, leche entera pasteurizada, leche entera UHT y queso minas frescal (n=5 por grupo). El análisis se realizó mediante un checklist elaborado por las autoras, basado en los requisitos técnicos vigentes. Los resultados indicaron mayor conformidad en las muestras de leche entera UHT, destacándose la muestra D4 (97,56%), mientras que el queso minas frescal presentó los índices más bajos, incluyendo una muestra con 0% de adecuación. Se concluye que, aunque la mayoría de los productos cumple con la legislación, persisten inconformidades relevantes, especialmente en los productos más perecederos, lo que refuerza la necesidad de un mayor rigor por parte de ANVISA y MAPA, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y la salud pública.

Palavras Clave: Etiquetado nutricional; Etiquetado nutricional frontal; Productos de origen animal; Lácteos.

ABSTRACT

Nutritional labeling plays a fundamental role in the food industry by informing consumers and ensuring compliance with current legislation. This study aimed to analyze the adequacy of the nutritional labeling of dairy products marketed in Volta Redonda and Barra Mansa, RJ. This is a practical and descriptive study that evaluated five product groups: non-fermented dairy beverage, creamy dulce de leche, pasteurized whole milk, UHT whole milk, and Minas Frescal cheese (n = 5 per group). The analysis was carried out using a checklist developed by the authors, based on current technical requirements. The results indicated higher conformity among UHT whole milk samples, with sample D4 showing the highest adequacy (97.56%),

while Minas Frescal cheese presented the lowest conformity rates, including one sample with 0% adequacy. It is concluded that although most products comply with the legislation, relevant nonconformities persist, especially in more perishable products, reinforcing the need for stricter oversight by ANVISA and MAPA to ensure food safety and public health.

Keywords: Nutritional labeling; Front-of-pack nutritional labeling; Products of animal origin; Dairy products.

1 INTRODUÇÃO

O panorama socioeconômico do Brasil reflete transformações expressivas que influenciam diretamente os padrões alimentares da população. De acordo com a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS, 2019) observa-se uma adesão crescente ao consumo de alimentos industrializados, notoriamente ricos em ácidos graxos livres, açúcares, sódio e gorduras, fatores preocupantes para a saúde pública.

Nesse contexto, a Rotulagem Nutricional assume um papel crucial na indústria alimentícia, desempenhando funções diversas e eventualmente como veículo de informações para os consumidores.

Apesar de sua relevância, a rotulagem nutricional no Brasil enfrentou desafios relacionados à clareza e compreensão das informações pelos consumidores. Em 2020, foi publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020 e a Instrução Normativa (IN) nº 75/2020, que estabeleceram novas diretrizes para a rotulagem nutricional no Brasil. Essas normas introduziram a Rotulagem Frontal, com ícones para destacar os altos teores de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio (Brasil, 2020a,b).

Já a RDC nº 429/2020, exige requisitos técnicos específicos para declaração de rotulagem nutricional, tendo como objetivo promover padronização, clareza, redução de equívocos e legibilidade das informações nutricionais nos rótulos de alimentos. Uma das mudanças-chave é a introdução de painéis na rotulagem frontal, destinadas a alertar os consumidores sobre elevados teores de açúcar, gordura e sódio (Brasil, 2020a). A RDC nº 727/2022 complementa essas diretrizes, ajustando aspectos técnicos adicionais para a implementação e fiscalização (Brasil, 2022).

Essas mudanças refletem tanto os avanços globais quanto as especificidades do contexto brasileiro, representando um passo significativo na estratégia de promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas, posicionando o Brasil como um importante ator na harmonização de políticas de rotulagem nutricional no MERCOSUL. A padronização de cor da

fonte, cor da tabela, tamanho da fonte e adição da unidade de medida caseira por porção são aspectos que visam melhorar a clareza e a legibilidade das informações nutricionais.

Direcionando o olhar sobre a crescente preocupação global com os padrões e seu impacto no desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), a investigação de Arruda Bodn et al. (2017) revisou evidências sobre a relação entre padrões alimentares e o risco de DCNT, assim concluindo que o consumo excessivo de nutrientes como açúcares livres, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio está diretamente associado ao aumento do risco de doenças crônicas, enfatizando mais uma vez que a Rotulagem Nutricional incentiva seus consumidores a fazerem escolhas alimentares mais saudáveis. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi analisar a rotulagem nutricional de produtos lácteos em Volta Redonda e Barra Mansa-RJ.

2 METODOLOGIA

A presente pesquisa trata-se de um estudo prático e descritivo, visando analisar a rotulagem nutricional de produtos lácteos comercializados em Volta Redonda e Barra Mansa-RJ. A pesquisa foi realizada no período de maio a setembro de 2024.

Foram analisadas amostras dos produtos lácteos: bebida láctea não fermentada (n=5), doce de leite pastoso (n=5), leite integral pasteurizado (n=5), leite integral UHT (n=5) e queijo minas frescal (n=5) quanto as legislações vigentes.

Para realização desse estudo, foram feitos registros fotográficos dos rótulos dos produtos lácteos, nas 6 principais redes de mercados de Volta Redonda/RJ e nas principais cooperativas locais do distrito de Nossa Senhora do Amparo-BM/RJ. Foram analisadas as tabelas de informação nutricional, as alegações nutricionais, advertências nutricionais, declaração de lote, declaração de prazo de validade, lista de ingredientes, tamanho da embalagem, proporção do rótulo e nos demais itens complementares para declaração de rotulagem.

Visando estruturar os resultados coletados como forma de atender as legislações vigentes, foi elaborado um *checklist* de própria autoria, segundo os requisitos técnicos para avaliação da conformidade e inconformidade dos rótulos desses Produtos de Origem Animal (POA).

O *checklist* foi estruturado e organizado contemplando as legislações vigentes sendo composto por 50 itens dispostos em 10 tópicos, na seguinte ordem:

1. Instrução normativa (IN) N° 75 de 8 de outubro de 2020;
2. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) N° 429 de 9 de outubro de 2020;
3. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) N° 727 de 1 de julho de 2022;
4. Regulamento técnico MERCOSUL para rotulagem de alimentos embalados N° 26 de 2003;
5. Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento N° 22 de 24 de novembro de 2005;
6. Lei N° 10.674 de 16 de maio de 2003;
7. Portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento N° 240 de 23 de julho de 2021;
8. Portaria da Secretaria de Defesa Agropecuária e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento N° 3 de setembro de 2024.
9. Observações;
10. Avaliação.

Para a avaliação, os resultados foram classificados quanto aos critérios de adequação à legislação vigente (Quadro 1).

Quadro 1. Classificação dos resultados quanto aos critérios de adequação

Legenda
100% até 90% = Adequado
89% até 70% = Bom
69% até 50% = Incompleto
< 50% = Inadequado

Fonte: Silva, Pacheco & Nascimento (2024).

A fim de garantir o sigilo de identificação das marcas de produtos lácteos e confidencialidade da pesquisa, as amostras foram divididas em grupos, por ordem alfabética utilizando letras para identificação juntamente de números de 1 a 5 para diferenciação das marcas avaliadas, sendo estabelecido: grupo – A: bebida láctea não fermentada (A1 a A5), grupo – B: doce de leite (B1 a B5), grupo – C: leite integral pasteurizado (C1 a C5), grupo – D: leite integral UHT (D1 a D5) e grupo – E: queijo minas frescal (E1 a E5).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados 25 rótulos de produtos lácteos. No Quadro 2, estão apresentados os resultados de conformidade de grupos de bebida láctea, doce de leite, leite integral pasteurizado, leite integral UHT e queijo minas frescal.

Quadro 2. Percentual geral de conformidade dos produtos lácteos

Conformidade dos grupos de A-E			
	%	C	NC
A. Bebida láctea (n=5)	80%	4	1
B. Doce de leite (n=5)	80%	4	1
C. Leite pasteurizado (n=5)	80%	4	1
D. Leite integral UHT (n=5)	100%	5	0
E. Queijo minas frescal (n=5)	40%	3	2

Fonte: Silva, Pacheco & Nascimento (2024).

Legenda: C = Conforme e NC = Não conformidade

Verificou-se que das amostras analisadas de bebida láctea, doce de leite e leite pasteurizado, apresentaram 80% de conformidades, respectivamente. Entretanto, as amostras de queijo minas frescal (40%) foram as que menos estavam adequadas a legislação vigente.

Dentre as 25 amostras analisadas o grupo de maior adequação geral avaliado foi o de leite integral UHT (Quadro 3), estando em conformidade com as orientações previstas da RDC 429 de 2020 e IN N ° 75 de 2020.

Quadro 3. Percentual de conformidade nos grupos avaliados

Maior conformidade		
Grupo D - Leite Integral UHT	% C	% NC
D1	94,87%	5,13%
D4	97,56%	2,44%.

Fonte: Silva, Pacheco & Nascimento (2024).

Legenda: C = Conforme e NC = Não conformidade

As não conformidades identificadas nos rótulos de leite UHT (Quadro 3) incluíram a ausência da informação sobre a temperatura de conservação após a abertura da embalagem, a desproporcionalidade entre o tamanho da denominação de venda e o da marca, a declaração inadequada das expressões obrigatórias “contém glúten” ou “não contém glúten”, sem a identificação do CNPJ ou CPF do responsável legal, e a ausência dos números INS dos aditivos alimentares. Esses achados indicam falhas no atendimento à legislação vigente de rotulagem,

podendo comprometer a adequada orientação ao consumidor e a transparência das informações do produto.

O descumprimento de regulamentações de rotulagem alimentar emerge como um ponto de preocupação crítica na indústria de alimentos. O questionamento central reside nas implicações substanciais que essa prática levanta, tanto no que diz respeito à saúde pública quanto à confiabilidade do consumidor. Pode-se indagar se o não cumprimento das diretrizes estabelecidas representa uma ameaça significativa, capaz de comprometer a integridade do setor alimentício como um todo, sendo assim um desafio ao setor alimentício.

Em meio a vigência da nova legislação, a Rotulagem Nutricional atua como ferramenta de maior acesso ao público, sendo os requisitos técnicos para declaração de rotulagem nutricional veiculados pela (RDC) N° 429/2020 e (IN) N° 75/2020 itens estratégicos em prol na promoção à saúde pública devido sua fácil comunicação visual aos clientes que adquirem aquele produto embalado tendo a Rotulagem Frontal em destaque e seu verso com tabelas, números e letras íntegros, contrastados e límpidos (Brasil, 2020a,b).

Autoridades sanitárias têm implementado medidas regulatórias, como a rotulagem nutricional frontal, com diretrizes estabelecidas pela RDC 419/2020 e pela IN 75/2020. Esses rótulos, que utilizam o símbolo da lupa, visam alertar os consumidores sobre os altos níveis de nutrientes críticos e são importantes para ajudar na escolha de uma alimentação mais saudável, promovendo educação e mudança de comportamento em relação à dieta (Ozório et al., 2024).

A nova rotulagem nutricional forma um elo comunicativo essencial entre produto e o consumidor, além disso, a rotulagem nutricional frontal tem sido apontada como a maior inovação da nova legislação sobre rotulagem no Brasil (Reis; Bastos; Nascimento, 2023).

3.1. Bebida láctea - Grupo A

Verifica-se que o grupo das bebidas lácteas, apresentou uma série de inconformidades na rotulagem nutricional. Das cinco amostras analisadas, 80% (n=4) não declararam corretamente os aditivos alimentares, omitindo o nome completo ou o número INS (Sistema Internacional de Numeração). O mesmo resultado foi verificado para 80% das amostras quanto à não declaração da informação do tamanho da porção por embalagem.

Em um estudo realizado por Melo et al. (2021) foi encontrado 12,6% de irregularidade por amostras de bebida láctea sabor morango com relação a informação de aditivos. Por outra perspectiva, Teider et al. (2017) concluíram que todas as amostras não apresentavam o número

INS do aditivo (Sistema Internacional de Numeração *Codex Alimentarius* FAO/OMS), declarado pela lista de ingredientes, apresentando 0% de conformidade.

Observou-se também que 60% das amostras (n=3) de bebida láctea apresentaram problemas de formatação, como tipografia inadequada, tamanho da fonte, cor e espaçamento, afetando a proporção e dessa forma impactando diretamente na legibilidade da rotulagem nutricional.

Já 60% das amostras (n=3) do presente estudo não constavam a declaração de um ou mais nutrientes obrigatórios. Cabe destacar que a falta desta informação é uma inconformidade, frente às exigências estabelecidas pela RDC 429/2020.

Além disso, verifica-se que em 60% das amostras (n=3), o tamanho da denominação de venda do produto (nome do produto) era desproporcionalmente menor em relação ao tamanho da marca, o que pode confundir o consumidor no momento da escolha adquirindo bebida láctea no lugar de iogurte.

Outra inconformidade observada foi que 60% das amostras (n=3) não incluíram a declaração obrigatória de que "Bebida láctea não é leite" ou "Este produto não é leite", um aviso fundamental em bebidas lácteas de cor branca, a fim de diferenciar o produto do leite propriamente dito e garantir que o consumidor não fique confuso com sua real natureza. Dentre as 5 amostras analisadas, 40% (n=2) seguiram o formato da tabela nutricional exigida pela Instrução Normativa Nº 75/2020.

Além disso, verifica-se que 40% (n=2) das amostras deixaram de declarar as advertências sobre os principais alérgenos alimentares, presença de lactose, presença de leite e presença ou ausência de glúten, um agravante para a saúde e segurança do consumidor, pois promove risco direto com relação à vida. Uma das amostras utilizou a expressão "cerca de" para indicar a quantidade de porções, gerando dúvidas sobre a quantidade exata de porções ofertadas no produto.

Outra inconformidade observada em 20% (n=1) das amostras analisadas, foi que possuía o lote e o prazo de validade 90% apagados, deixando apenas traços de tinta sem legibilidade, o que compromete a identificação e a segurança do produto. Além disso, foram constatadas inconformidades em 20% das amostras respectivamente, com relação a imagem com a denominação de venda, prejudicando a clareza de sua denominação, e outra apresentou apenas o selo de inspeção do Instituto Mineiro de Agropecuária, o que é inadequado, pois a venda no estado do Rio de Janeiro requer a inspeção do SIF/DIPOA ou a selo de inspeção estadual.

Essas inconformidades demonstram a necessidade de melhorias significativas na rotulagem das bebidas lácteas pesquisadas, visando garantir o cumprimento das legislações vigentes e a segurança de quem compra esse tipo de produto.

3.2. Doce de leite pastoso - Grupo B

As amostras de doce de leite pastoso apresentaram diversas inconformidades nas cinco amostras analisadas. 100% das amostras (n=5) deixaram de declarar um ou mais nutrientes obrigatórios, além de apresentarem inconsistências na tipografia, cor, fonte, indentação e outros aspectos de formatação dos constituintes. Não foi verificado a declaração da quantidade de porções por embalagem em 80% das amostras pesquisadas, sendo que 40% (n=2) indicaram medidas caseiras em desacordo com a IN N° 75/2020.

Em 2021, Soares e Nunes constataram em 40% de suas amostras a existência de alguma irregularidade quanto a informação nutricional, tendo ênfase em erros na declaração dos valores diários de referência e medida caseira. Com relação a informação nutricional, a presente pesquisa em 80% (n=4) das amostras observou-se o uso de uma tabela semelhante ao modelo de informação nutricional vertical, o que está em desacordo com a padronização exigida pela IN N° 75/2020.

No presente estudo, 60% das amostras de doce de leite analisadas (n=3), não incluíram a rotulagem nutricional frontal, mesmo quando o teor de açúcares adicionados era superior a 15g por 100g, conforme as exigências regulamentares. Além disso, em 40% das amostras, não foi declarada a quantidade de açúcares adicionados omitindo aos clientes a presença e criando um possível transtorno a consumidores com restrição desse constituinte.

No que diz respeito à legibilidade, observa-se que 80% apresentaram dificuldade de leitura, pois o tamanho da tabela de informação nutricional era desproporcional ao tamanho da embalagem. E 40% (n=2) não incluíram instruções sobre a temperatura de conservação do produto comprometendo sua validade e segurança do consumidor.

Observa-se que 40% (n=2) das amostras não mencionaram advertências sobre os principais alimentos causadores de alergias alimentares.

Verifica-se também a falta de declaração sobre o percentual do valor diário de referência (20%), baixo contraste no rótulo na declaração de informações sobre a origem e lista de ingredientes, a fonte era pequena, cor 100% preta sobre um fundo vermelho, comprometendo a legibilidade.

Foi constatada a ausência de tabela de informação nutricional impressa em 20% das amostras, onde apenas fornecia um QR *code* para acesso ao *site* da marca. Cabe destacar que a legislação não permite a troca da tabela de informação nutricional por QR *code*. Dentre a literatura consultada vale destacar a inexistência de um episódio como relatado acima, sendo necessário uma pesquisa mais extensa aplicada a conhecer a incidência dessa inconformidade nos demais produtos ofertados pela região, a fim de concluir se é pontual ou não este agravante.

3.3. Leite integral pasteurizado - Grupo C

Analizando as amostras de leite integral pasteurizado, constata-se várias inconformidades nas cinco amostras analisadas. Entre as principais irregularidades, foi observado que 40% (n=2) declararam os ingredientes no singular, o que contraria as RDC Nº 727/2022 que exige declaração da lista de ingredientes no plural. Além disso, foi verificado que 40% (n=2) das amostras também indicaram "fibras alimentares" no singular, o que representa outra inadequação em sua nomenclatura.

A formatação das informações nos rótulos, apresentaram inconformidades relacionadas à tipografia, cor, indentação e outros elementos de formatação, comprometendo a clareza e a legibilidade (40%).

Além disso, verificou-se que não apresentavam a quantidade de porções por embalagem (40%), uma informação fundamental para o consumidor entender sobre a quantidade total de porções produto segundo o % de valor diário de referência.

Verifica-se que 20% (n=1) das amostras, a denominação de venda foi colocada na lateral do rótulo, em um tamanho desproporcionalmente menor em relação à marca do produto, dificultando a identificação clara do item pelos consumidores que necessitam buscar essa informação por todo rótulo, ocorrendo o oposto do exigido pela RDC Nº 727/2022. Além de não declarar um ou mais nutrientes obrigatórios na tabela de informação nutricional (20%), também não foi observada a lista de ingredientes e a composição do produto (20%), o que caracteriza como falha grave de rotulagem em alimentos de origem animal.

Em face as várias irregularidades encontradas nos rótulos dos produtos, observou-se que as mesmas não possuíam nenhum dos elementos básicos de rotulagem (20%), o produto era ofertado em uma embalagem plástica 100% branca, lacrada e sem nenhuma descrição extensa ou gráfica como carimbo de inspeção, tabela de informação nutricional, data de validade, lote ou temperaturas de conservação, colocando em risco a segurança alimentar e descumprindo todas as exigências regulamentares. Essas falhas comprometem a transparência das

informações e a segurança do consumidor, violando as legislações aplicáveis ao setor de alimentos.

3.4. Leite integral UHT - Grupo D

Em 80% (n=4) das amostras, observou-se que o tamanho da denominação de venda estava desproporcional ao tamanho da marca comercial no painel principal do rótulo, o que pode confundir o consumidor ao tipo de leite que está sendo comprada. Além disso, 40% (n=2) não declararam corretamente os aditivos alimentares utilizados, omitindo o nome completo ou o número INS (Sistema Internacional de Numeração), descumprindo a exigência dos princípios gerais dos alimentos embalados através da RDC N° 727/2022.

Não foi verificado (n=20%) as temperaturas de conservação após a abertura do produto. Sendo uma informação obrigatória segundo a IN MAPA N° 22 de 24 de 2005 e o Regulamento Técnico Mercosul N° 26 de 2003.

A amostra D1 apresentou o maior percentual de inconformidade, com 5,13%, enquanto a amostra D4 registrou o menor percentual, com apenas 2,44%. Apesar dessas falhas pontuais, o grupo Leite UHT demonstrou maior conformidade em comparação com outros grupos analisados, cumprindo em grande parte as exigências regulatórias expressas.

Na avaliação da conformidade de produtos lácteos destinado ao público em geral realizado por Soares e Nunes (2021) apenas 11,1% das amostras de Leite integral UHT apresentaram inconformidade dentro do resultado geral do grupo pelos princípios gerais dos alimentos embalados, ou seja, denominação de venda, declaração de validade e lote, descrição da razão social do fabricante, endereço, país de origem, município e CNPJ, informação nutricional, instruções sobre conservação e armazenamento, no tamanho das letras e de seus números.

3.5 Queijo minas frescal - Grupo E

O Grupo E, composto por queijo minas frescal, apresentou o menor nível de adequação geral entre os produtos analisados. Das cinco amostras avaliadas, diversas inconformidades foram identificadas, destacando-se em múltiplos aspectos da rotulagem nutricional.

Observa-se que as amostras não apresentaram a tabela de informação nutricional e não incluíram a declaração correta dos aditivos, 40% respectivamente, omitindo o nome completo ou o número INS (Sistema Internacional de Numeração).

Além disso, um ponto crítico foi uma amostra que não declarou qualquer rotulagem nutricional, o produto se apresentava em uma embalagem plástica transparente fina, sem nenhuma descrição, texto, elementos gráficos ou ilustrativos incluindo lote, advertências, validade e composição ausentes.

Observa-se que 80% (n=4) não informaram a quantidade de porções por embalagem, e 60% das amostras apresentaram problemas com a formatação da rotulagem, como tipografia inadequada, tamanho da fonte, cor, fonte e espaçamento, comprometendo a clareza das informações.

Também foram identificadas omissões relevantes como, em 80% não declararam um ou mais nutrientes obrigatórios, enquanto 60% dos rótulos seguiram o formato de tabela nutricional similar ao disposto pela Instrução Normativa Nº 75 de 2020, mas com inadequações em seu formato.

Outra inconformidade foi a ausência da declaração "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ----/-----" em 60% das amostras, indicando uma falha no cumprimento da regulamentação para comercialização produtos de origem animal. Além disso, 40% dos rótulos não apresentaram advertências relacionadas aos principais alérgenos alimentares, o que constitui uma exigência fundamental para a segurança desta classe consumidora.

Constatou-se também com relação a denominação de venda do produto (nome do produto) um tamanho desproporcionalmente menor em comparação com a marca (40%), violando as regras de visibilidade e clareza.

Por fim, observou-se que 40% das amostras não incluíram a declaração do lote, o que é essencial para a rastreabilidade do produto em um possível transtorno para garantir o procedimento *Recall*.

Incidências semelhantes foram encontrados por Dias et al. (2016), segundo os autores, 10% das amostras de queijo minas frescal não apresentavam identificação de origem, Selo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F) ou Municipal (SIM), lista de ingredientes e obtendo destaque a declaração do prazo de validade sendo expressa em períodos, sem constar pelo menos o dia e o mês, informações exigidas em produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses.

Com relação a esse grupo E de queijo minas frescal, verifica-se que a amostra E3 apresentou 100% de inconformidade nos itens avaliados. E a amostra E1 foi a que apresentou 15,79% de inconformidade, menor percentual.

A rotulagem nutricional inadequada, imprecisa em formatação, porção, valores diários de referência (VDR), modelo linear, lista de ingredientes, critérios de composição de rotulagem, legibilidade e alegações nutricionais afetam diretamente na compreensão da proposta do produto e a confiabilidade do consumidor ao fabricante, ocasionando um distanciamento do público-alvo ao produto além de ludibriar enquanto ao que está sendo consumido.

Essas não conformidades apontam falhas graves no cumprimento das legislações vigentes, demonstrando a necessidade de ajustes significativos na rotulagem do queijo minas frescal comercializado nas regiões analisadas.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que as empresas que comercializam os produtos analisados nessa pesquisa carecem de orientações e de profissionais qualificados que acompanhem e revisem toda a rotulagem nutricional, a fim de adequar seus rótulos segundo as legislações vigentes.

Ao identificar padrões de inadequações e inconformidades, esse estudo sinaliza a necessidade de uma maior fiscalização das agências regulamentadoras, além disso as empresas precisam urgentemente se adequarem as novas regras de rotulagem para o setor de lácteos. Embora a maioria dos produtos apresente conformidade com a legislação, as inconformidades recorrentes em alguns grupos, como o queijo minas frescal, destacam a necessidade de maior rigor estabelecido pela ANVISA e MAPA, devido à alta perecibilidade desse produto. A correta declaração de rotulagem nutricional é vital para garantir que os consumidores recebam informações precisas sobre os produtos que adquirem, principalmente no que diz respeito à segurança de alimentos e saúde pública.

REFERÊNCIAS

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC Nº 54, de 12 de novembro de 2012. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar**. Diário Oficial da União, Brasília, D.F., 2012. D.O.U. 19 de novembro de 2012.
- ARRUDA BODN. et al. Hábitos alimentares de indivíduos atendidos pelo curso de nutrição durante multiação, Cuiabá, 2017. **Seminário Transdisciplinar da Saúde**, n. 05, 2017.
- BARROS, D.M. et al. Atualizações sobre a rotulagem nutricional dos alimentos. **Brazilian Journal of Development**, v.9, n.1, 4483–4493, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) Resolução da Diretoria Colegiada –RDC N° 429, de 08 de outubro de 2020a. **Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados**. Diário Oficial da União. Brasília, 08 de out. de 2020. D.O.U. 9 de outubro de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – Instrução Normativa- IN N° 75, de 01 de julho de 2020b. **Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados**. Diário Oficial da União. Brasília, 08 de out. de 2020. D.O.U. 9 de outubro de 2020.

BRASIL. Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária – SDA/MAPA. Portaria N° 1.174, de 3 de setembro de 2024. **Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de bebida láctea**. 2024. 5 de setembro de 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 727, de 1 de julho de 2022. **Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados**. Diário Oficial da União. Brasília, 01 de jul. de 2022. D.O.U. 1 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA. Portaria N° 240, de 23 de julho de 2021. **Altera o anexo da Instrução Normativa MAPA n° 22, de 24 de novembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado**. 2021. D.O.U. 27 de julho de 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA. Instrução Normativa N° 22, de 24 de novembro de 2005. **Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado**. 2005. D.O.U. 24 de novembro de 2005.

BRASIL. Lei nº 10.674/2003 de 16 de maio de 2003. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. **Obriga a que os produtos comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca**. 2003. D.O.U. 16 de maio de 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Queijos. Portaria nº146. 1996. COD. Codex Alimentarius - **General Principles of Food Labelling**. Codex Alimentarius Commission, 1994. Disponível em: <http://www.fao.org/3/y1579e/y1579e03.htm>.

DIAS, B. F., FERREIRA, S. M., CARVALHO, V. S., & SOARES, D. S. B. Qualidade microbiológica e físico-química de queijo minas frescal artesanal e industrial. **Journal of Neotropical Agriculture**, v.3, n.3, p.57-64, 2016.

FERNANDES, A.F. **Adequação de tabela de composição nutricional e rotulagem frontal de panificados de acordo com rdc 429/2020: um estudo de caso**. Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Goiano, Campus Urutaí. 2023.

FIORUCI, C.M. et al. **Análise da rotulagem de presuntos cozidos fatiados conforme a nova legislação brasileira**. I Seminário de Gestão Integrada em Qualidade: n. 1. 2024.

FDA. **Nutrition Labeling and Education**. Act of 1990. Food and Drug Administration, 2018. Disponível em: <https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/nutrition-labeling-and-education-act>.

GERALDO, M. L., et al. Avaliação do impacto da nova rotulagem na indústria de alimentos. **Brazilian Journal of Development**, v.9, n.6, 19012–19031, 2023.

GRANDI AZ, R. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v.69, n.1, p.62-8, 2010. Disponível em: <https://periodicos.saude.sp.gov.br/RIAL/article/view/32676>.

MELO, F.O. et al. Avaliação da rotulagem de embalagens de diferentes marcas de produtos lácteos comercializados no município de Batalha, Alagoas. **Diversitas Journal**, v.6, n.2, p.1886–1898, 2021.

OPAS. **Health Promotion and Disease Prevention**. Organização Pan-Americana da Saúde, 2019. Disponível em: <https://www.paho.org/en/topics/health-promotion>.

OZORIO, P.M.S. et al. Avaliação da adequação do teor de açúcares adicionados em doce de leite em relação a nova rotulagem nutricional. **I Seminário de Gestão Integrada em Qualidade**, n. 1, p. 1-4, 2024.

REIS, P.C.S.; BASTOS, L.P.H.; NASCIMENO, K.O. **As novas regras de rotulagem nutricional para a indústria de alimentos**. Tudo é Ciência: Congresso Brasileiro de Ciências e Saberes Multidisciplinares, n.2, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.47385/tudoeciencia.1012.2023>

ROCHA, Maria Carolina Fernandez da. **Adequação do rótulo nutricional de produtos industrializados à luz da RDC 429/2020**. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2024.

RUBIO, I.G. **Rotulagem nutricional de alimentos: importância e um novo olhar frente à nova legislação**. 2022. 46 f. TCC (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022.

SOARES, N. R.; NUNES, T. P. Assessment of the conformity of dairy product labels against current legislation and consumer perception of labeling. **Research, Society and Development**, v.10, n.3, p.e24110313223, 2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/13223>.

TEIDER JUNIOR, P.I. et al. Rotulagem de iogurtes e bebidas lácteas comercializadas em Curitiba, Paraná. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 72, n. 1, p.31-39, 2017. Disponível em: <https://rilct.emnuvens.com.br/rilct/article/view/555>

WESCHENFELDER, S. et al. Avaliação da rotulagem nutricional e das características físico-químicas e microbiológicas de diferentes marcas de leite pasteurizado e leite UHT. **Boletim De Indústria Animal**, v.73, n.1, p.32-38, 2016.