



## Levantamento e verificação do cumprimento da legislação acerca da rotulagem em produtos alimentícios antes e depois da implantação da RDC N° 429/2020 e IN N° 75/2020.

**Palavras-Chave:** Rotulagem Nutricional, Legislação, Consumidor.

**Autores(as):**

**Paulo Vinícius Giovannelli Vedovato, [FEA – UNICAMP]  
Prof. Marcelo Prado, [FEA – UNICAMP]**

---

### INTRODUÇÃO:

Rotulagem é “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. (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002).

Como parte de uma estratégia de saúde pública, o Brasil foi um dos primeiros países a adotar a rotulagem nutricional obrigatória, com ações regulatórias da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), a fim de promover uma alimentação adequada e prevenir o excesso de peso da população.

O hábito de leitura de rótulos é feito por 70% dos consumidores de acordo com a revista Ciência & Saúde, na maioria dos casos os leitores estão na busca de uma alimentação mais saudável, a principal informação nutricional que eles procuram é a quantidade de calorias presentes no alimento, porém outras informações são bastantes observadas como quantidade de proteínas ou o valor energético. Dessa forma, existe a necessidade de o rótulo ser de fácil e rápido entendimento, visível e que não cause ambiguidade ao leitor. (MARZAROTTO E ALVES, 2017)

Em outra pesquisa, é possível classificar os leitores em dois grupos, os que lêem frequentemente (33.7%) e os que lêem raramente (35.7%). Dentro do grupo de não leitores 40.2% alerta que não lêem por não compreender a linguagem dos rótulos, e dentro do grupo de leitores as informações que mais entendem e observam são os valores centesimais e a data de validade. Como o entendimento do rótulo ainda é um problema e uma porcentagem alta de consumidores não lêem os rótulos, a ANVISA moldou novas normas de rotulagem, focadas principalmente para padronização e fácil leitura. (MACHADO, 2013)

Antigamente existiam muitas portarias, instruções normativas e leis que traziam brechas interpretativas e ambiguidades, o que dava maleabilidade para as empresas, na hora de fazerem os rótulos,

gerando desinformação e dúvidas ao leitor/consumidor, além de diversos problemas subsequentes. Por esse motivo, a ANVISA atuou para revogar as normas antigas, editando novas normas com o fim de sanar tais ambiguidades e brechas. As novas regulações são entendidas como tendo solucionado tal problema. São 3 principais e com maior impacto. São elas a RDC N° 429/2020, RDC N° 727/2022 e IN N° 75/2020 onde estão relacionadas e se complementam. (RDC 429 2020 e Anvisa IN 75/2020)

Assim, a pesquisa tem como objetivo analisar os rótulos nutricionais de diferentes produtos das prateleiras do mercado antes e depois das mudanças implantadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) N° 429/2020 e Instrução Normativa (IN) N° 75/2020. Tais mudanças entraram em vigor no dia 9 de Outubro de 2022, abrindo às empresas alimentícias o prazo de 1 ano para adequação. (ANVISA, 2020)

A ANVISA implantou mudanças com as novas normas, na RDC N° 429/2020 foi determinada a melhoria da legibilidade das informações nutricionais, as principais mudanças foram a inclusão de novos nutrientes (açúcares totais e açúcares adicionados), a inclusão da declaração dos valores nutricionais por 100 g ou ml do alimento e a tabela nutricional preta com o fundo branco. (RDC 429 2020)

Por sua vez, a IN N° 75/2020 está ligada à declaração das quantidades de nutrientes presentes em cada alimento. De fato, essa norma padroniza o método de determinação centesimal do alimento; estabelece regras de arredondamento, salvo pelo valor energético que é sempre divulgado em valor inteiro; A norma também determina as quantidades significativas e sua forma de ser expressa na tabela; Os limites de tolerância foram separados em dois grupos de nutrientes, no primeiro, os valores nutricionais não podem ser superiores a 20% dos valores declarados no rótulo enquanto que, no segundo, Os valores nutricionais não podem ser inferiores a 20% dos valores declarados no rótulo. (Anvisa IN 75/2020)

Outra mudança muito importante está na rotulagem nutricional frontal, ou seja, as primeiras informações que o consumidor vê quando pega o produto na prateleira do mercado. Foi desenvolvido o FOP (front-of-pack) com desenho de lupa na parte frontal e superior da embalagem, onde identifica alimentos que apresentam alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio.

## **METODOLOGIA:**

É uma pesquisa de caráter observacional, com o auxílio da câmera do celular registrar fotos dos rótulos de produtos como pães de forma, torradas, cereal matinal, manteiga/margarina, caldo em pó, iogurte e leite; Ao todo foram analisados mais de 100 produtos diferentes sendo 3 lotes de cada. Como é uma pesquisa de campo, diversos mercados da região de Campinas foram usados para levantar dados para a pesquisa, em Barão Geraldo foram o Pão de Açúcar, Dalben supermercado e Dia; Na região de Paulínia foram o Pague Menos e o Assaí Atacadista.

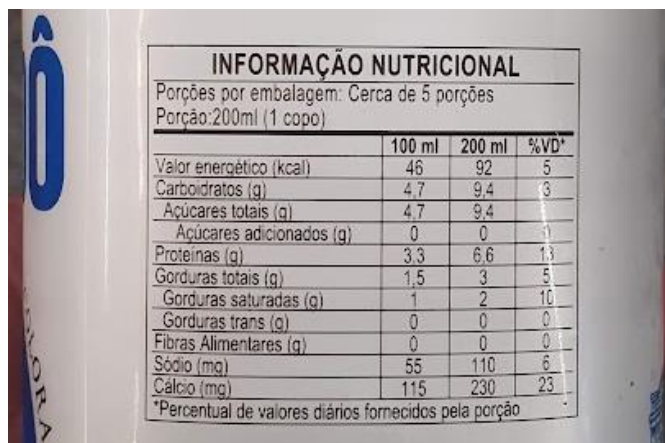
## RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Produtos como pão de forma apresentam vida de prateleira de aproximadamente 75 dias, mais especificamente de 2 meses e meio. Desse modo, lotes de pães de forma que foram embalados com a rotulagem antiga depois do final de janeiro são considerados errados. Durante a pesquisa de campo foi verificado que nenhuma marca analisada de pão de forma apresentou a nova rotulagem, mesmo depois do prazo de validade expirar. O principal erro é a falta da nova rotulagem e da rotulagem frontal, observado em 100% dos casos.

Como a validade de torradas e bolachas embaladas é de aproximadamente de 12 meses, as empresas têm durante todo o período de adaptação (até 09/10/2023) para se adequar, além de que as marcas não estão colocando a data que o produto foi embalado. Assim, essas embalagens não são consideradas como erradas perante as novas normas da ANVISA, pois não tem como determinar quando foi embalado. Entretanto, uma das marcas de torradas importa o produto e cola a rotulagem brasileira antiga como adesivo, após o dia 9 de Outubro deveria ser a nova rotulagem.

O mesmo que acontece para torradas e bolachas acontece para o cereal matinal, pois a validade também é de 12 meses e pelos mesmos motivos apresentados acima as embalagens não são consideradas erradas. Igual ocorre para a validade, ocorre também para produto importado, onde é colado à rotulagem brasileira antiga por cima da rotulagem internacional, e deveria ser a nova rotulagem.

Igualmente acontece para torradas e bolachas e para o cereal matinal, o caldo em pó também apresenta validade de 12 meses. E como não é apresentado nos rótulos os dados de quando o produto foi embalado, as embalagens não são consideradas erradas durante o período de transição. Uma das marcas de caldo em pó apresentou a frase “Receita de casa” e de acordo com as normas da ANVISA, alegorias como essas não podem ser feitas, pois o produto não foi feito em casa e sim em grande escala industrialmente.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 5 porções  
Porção: 200ml (1 copo)

	100 ml	200 ml	%VD*
Valor energético (kcal)	46	92	5
Carboidratos (g)	4,7	9,4	3
Açúcares totais (g)	4,7	9,4	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,3	6,6	13
Gorduras totais (g)	1,5	3	5
Gorduras saturadas (g)	1	2	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	55	110	6
Cálcio (mg)	115	230	23

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Figura 1. Rótulo de leite com a nova rotulagem.

Já o iogurte apresenta validade de 1 a 2 meses se mantidos fechados e refrigerados nas temperaturas indicadas pelos fabricantes. Para o leite pasteurizado tem uma vida de prateleira de em média 15 dias, enquanto o leite UHT de caixinha pode chegar até 4 meses de validade. As embalagens desses produtos foram os únicos que apresentavam data de fabricação e data de validade ao mesmo tempo, sendo mais fácil determinar quais

rótulos estão corretos de acordo com a nova legislação. Dentro os rótulos analisados dos três produtos, 93,5% dos rótulos apresentam a rotulagem antiga mesmo sendo embalados e fabricados depois do dia 9 de Outubro; 5% dos rótulos são considerados certos, pois foram embalados antes do dia 9 e ainda poderiam circular com a antiga rotulagem; E por fim, quase 1,5% dos rótulos (equivalente a dois rótulos) apresentava a nova rotulagem (figura 1), ambos os rótulos são de leite pasteurizado de duas marcas diferentes que começaram a circular e observadas depois do dia 13 de Fevereiro de 2023.

O caso da manteiga é igual ao anterior, na própria embalagem é mostrada a data de fabricação do produto e em média a manteiga tem validade de 4 a 6 meses depois de embalado. Cerca de 14,8% dos rótulos analisados estavam corretos, pois foram embalados antes do dia 9 de Outubro. Porém depois do dia 9 de Abril de 2023 todos os rótulos devem apresentar a nova rotulagem. Os outros 85,2% dos rótulos são considerados errados.

As embalagens de chocolate produzidas nas datas comemorativas do Halloween e da Páscoa apresentaram a nova rotulagem, assim como a maioria dos produtos que mudaram o formato ou estilo da embalagem também mudaram a rotulagem, que é o caso de uma bolacha com recheio de chocolate. Em um caso específico, uma marca de massa de grão duro não apresentou nenhum tipo de rotulagem nutricional.

## **CONCLUSÃO:**

Ao total, foram analisados 360 rótulos dentre todos os produtos e pode-se considerar que 201 dos rótulos foram considerados errados, ou seja, fora dos padrões previstos pela ANVISA, equivalente a 55,8% dos rótulos totais.

Enquanto os outros 44,2% são considerados corretos perante a lei da ANVISA, dentre os rótulos considerados corretos apenas 1,25% apresentaram a nova rotulagem na embalagem, valor equivalente a 2 rótulos. E os outros 98,75% dos rótulos julgados como corretos se deve apenas por não apresentarem data de fabricação, não sendo possível determinar se foi embalado antes ou depois do dia 9 de Outubro de 2022 e, portanto, para considerar os rótulos como errados deve fazer o cálculo do dia 9 de Outubro de 2022 mais a data de validade e teoricamente produtos com data de validade maior que a mostrada pelo cálculo foram embaladas após o dia da mudança e estão errados.

A Tabela abaixo (Tabela 1) mostra que apesar de muitos produtos serem considerados corretos pelas leis da ANVISA no período de adaptação, a maioria das empresas ainda não aderiam a nova rotulagem. O principal motivo dessa não adequação é financeiro, as empresas comprar rolos enormes de embalagens que ficam esperando receber os alimentos, portanto para não descartar é preferível esperar acabar os rolos com a antiga embalagem para começar a usar os novos rolos com as novas embalagens.

Além de refazer toda a análise centesimal para se adequar aos novos padrões e ter a garantia de estarem corretos, demandando tempo e dinheiro das empresas.

**Tabela 1.** Quantificação dos erros nos rótulos.

<b>Produtos</b>	<b>Quantidade de produtos</b>	<b>Quantidade de rótulos</b>	<b>Considerado correto (porcentagem)</b>	<b>Considerados errados (porcentagem)</b>	<b>Apresentavam a nova rotulagem (porcentagem)</b>
Pão de forma	18	54	54 (100%)	0	0
Torrada/bolacha	15	45	45 (100%)	0	0
Cereal matinal	14	42	41 (97%)	1 (3%)	0
Caldo em pó	22	66	65 (98,5%)	1 (1,5%)	0
Iogurte	19	57	7 (12,3%)	50 (87,7%)	0
Leite	14	42	8 (19%)	32 (76,2%)	2 (4,8%)
Manteiga	18	54	8 (14,8%)	46 (85,2%)	0

## **BIBLIOGRAFIA**

ANVISA RDC 429 de 09 de outubro de 2020 RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 429,. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. 8 DE OUTUBRO DE 2020

ANVISA IN 75/2020 INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 09 DE OUTUBRO DE 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. 8 DE OUTUBRO DE 2020

MARZAROTTO, B.; ALVES, M, K. Leitura de rótulos de alimentos por frequentadores de um estabelecimento comercial. **Ciência & Saúde**, v. 2, n. 10:102-108, 2017.

MACHADO, C. B; AT ALL Avaliação do hábito de leitura e entendimento dos rótulos dos alimentos: um estudo em um supermercado na cidade de santa fé do sul-são paulo. **Revista Funec Científica – Nutrição**, Santa Fé do Sul (SP), v. 1, n. 1, jul./dez. 2013.

ANVISA. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 set. 2002.