

Análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados

Critical analysis of the labeling of commercialized foods

Análisis crítico del etiquetado de alimentos comercializados

Recebido: 26/06/2020 | Revisado: 19/06/2020 | Aceito: 25/06/2020 | Publicado: 06/07/2020

Eduarda Boscardin

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7261-4605>

Universidade Positivo, Brasil

E-mail: dada_boscardin@hotmail.com

Lize Stangarlin-Fiori

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7904-904X>

Universidade Federal do Paraná, Brasil

E-mail: lizestangarlin@hotmail.com

Selma Elisa Pereira Vosgerau

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2825-2205>

Universidade Positivo, Brasil

E-mail: selmavosgerau@gmail.com

Caroline Opolski Medeiros

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7299-9149>

Universidade Federal do Paraná, Brasil

E-mail: caroline.opolski@gmail.com

Pietra Oselame Da Silva Dohms

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8080-3601>

Universidade Federal do Paraná, Brasil

E-mail: pietra.oselame@gmail.com

Thaís Regina Mezzomo

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0884-8052>

Centro Universitário Internacional, Brasil

E-mail: thaismezzomo@yahoo.com.br

Resumo

As informações contidas nos rótulos dos alimentos devem ser de fácil entendimento e seguir os critérios das legislações nacionais para melhor compreensão dos componentes do alimento.

O objetivo do estudo foi realizar uma análise crítica das informações contidas no rótulo de alimentos disponíveis para comercialização e comparar com os critérios estabelecidos pelas legislações brasileiras. O estudo observacional foi realizado com 198 rótulos de alimentos industrializados disponíveis para comercialização em duas redes de supermercados, selecionadas por conveniência, do Município de Curitiba, Paraná. Os rótulos dos produtos foram fotografados durante as quatro visitas aos supermercados e foram avaliados por meio de um roteiro de avaliação composto por 64 itens distribuídos em 23 categorias referentes aos critérios das legislações de rotulagem de alimentos. Nenhum rótulo se apresentou totalmente adequado em relação aos critérios das legislações brasileiras sobre a rotulagem de alimentos. O rótulo dos pães fatiados e geleias foram os menos adequados, ambos com 92%. As categorias com maior número de irregularidades foram a de Lactose (54%), seguida da Identificação de origem (71%), Identificação do lote (79%), Alergias alimentares (91%), Porção (96%), Prazo de Validade (97%) e a Lista de ingredientes (98%). A presença de informações inadequadas nos rótulos de alimentos comercializados evidencia a necessidade de maior compromisso dos fabricantes na sua elaboração. Além disso, é necessária uma fiscalização mais efetiva por parte das autoridades competentes, em benefício da saúde do consumidor.

Palavras-chave: Legislação sobre alimentos; Rotulagem de alimentos; Rotulagem nutricional; Segurança alimentar e nutricional; Qualidade de produtos para o consumidor.

Abstract

The information presented on food labels must be easy to understand and follow the criteria of national laws for better understanding of the food components. The objective of the study was to carry out a critical analysis of the information contained on labels of food available for sale and, compare them with the criteria established by Brazilian legislation. The observational study was carried out with 198 industrialized food labels available for sale in two supermarket chains, selected for convenience, in the city of Curitiba, Paraná. The product labels were photographed during the four visits to the supermarkets and were evaluated by means of an evaluation script composed by 64 items distributed in 23 categories regarding the criteria of the food labeling legislation. No label was found to be totally adequate in relation to the criteria of Brazilian legislation on food labeling. The label for sliced bread and jams were the least suitable, both with 92%. The categories with the highest number of irregularities were Lactose (54%), followed by Identification of origin (71%), Lot identification (79%), Food allergies (91%), Portion (96%), Shelf Life (97%) and List of

ingredients (98%). The presence of inadequate information on the labels of commercialized foods shows the need for greater commitment from manufacturers in their preparation. In addition, more effective enforcement by the competent authorities is necessary, to the benefit of the consumer's health.

Keywords: Legislation food; Food labeling; Nutritional labeling; Food and nutrition security; Consumer product safety.

Resumen

La información contenida en las etiquetas de los alimentos debe ser fácil de entender y seguir los criterios de las leyes nacionales para comprender mejor los componentes de los alimentos. El objetivo del estudio fue realizar un análisis crítico de la información contenida en la etiqueta de los alimentos disponibles para la venta y comparar con los criterios establecidos por la legislación brasileña. El estudio observacional se realizó con 198 etiquetas de alimentos industrializados disponibles para la venta en dos cadenas de supermercados, seleccionadas por conveniencia, en la ciudad de Curitiba, Paraná. Las etiquetas de los productos se fotografiaron durante las cuatro visitas a los supermercados y se evaluaron mediante un guión de evaluación compuesto por 64 artículos distribuidos en 23 categorías con respecto a los criterios de la legislación de etiquetado de alimentos. No se encontró ninguna etiqueta que fuera totalmente adecuada en relación con los criterios de la legislación brasileña sobre etiquetado de alimentos. La etiqueta para panes y mermeladas en rodajas fue la menos adecuada, ambas con 92%. Las categorías con el mayor número de irregularidades fueron Lactosa (54%), seguido de Identificación de origen (71%), Identificación de lote (79%), Alergias alimentarias (91%), Porción (96%), Vida útil (97%) y la Lista de ingredientes (98%). La presencia de información inadecuada en las etiquetas de los alimentos comercializados muestra la necesidad de un mayor compromiso de los fabricantes en su preparación. Además, es necesaria una aplicación más efectiva por parte de las autoridades competentes, en beneficio de la salud del consumidor..

Palabras clave: Legislación alimentaria; Etiquetado de alimentos; Etiquetado nutricional; Seguridad alimentaria y nutricional; Calidad de productos para el consumidor.

1. Introdução

Os processos de urbanização e modernização promoveram constantes mudanças nos padrões alimentares da população, onde o acelerado estilo de vida e a falta de tempo no

preparo dos alimentos colaboraram para o consumo de alimentos práticos e de fácil preparação, disponíveis em grande escala nas prateleiras dos supermercados (Monteiro et al., 2016). Estes alimentos, na maioria das vezes, são caracterizados como processados e ultraprocessados, e devem ser evitados, pois estudos associam o consumo destes alimentos com doenças crônicas não transmissíveis (Marrón-Ponce et al., 2019), no qual constituem uma das principais causas de morte no mundo (World Health Organization Europe, 2018).

Com o objetivo de ajudar a população a adotar uma alimentação mais saudável, a Organização Mundial da Saúde preconiza que os países disponibilizem informações, que possibilitem melhores escolhas na alimentação, as quais devem ser de fácil entendimento e compreendidas por todos os indivíduos (World Health Organization, 2000). Dessa forma, no Brasil, desde 2003 a rotulagem de alimentos é regulamentada por legislação específica da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com informações explícitas obrigatórias para todos os alimentos embalados (Brasil, 2002; 2003a; 2003b; 2003c; 2006; 2015; 2017a; 2017b), possibilitando que o consumidor tenha mais informações sobre o alimento está adquirindo.

A partir disto e considerando que uma alimentação saudável é fundamental para a manutenção da saúde, estudos demonstram que as informações contidas nos rótulos dos alimentos, podem auxiliar para escolhas alimentares mais conscientes (Sousa et al., 2020) e contribuir para a prevenção de agravos à saúde, além disso, pode ser um importante instrumento de educação nutricional (Nascimento et al., 2013). Para tanto, e considerando que o rótulo do alimento é uma ferramenta informativa para a população, este não pode levar o consumidor a erro (Brasil, 1990).

Ademais, por meio da informação nutricional contida no rótulo do alimento que o consumidor tem conhecimento de todos os componentes contidos no produto, além de julgar se o mesmo atende sua preferência e necessidade (Sousa et al., 2020). Verifica-se, portanto, que a indústria desempenha importante papel frente à disponibilização de alimentos que contenham informações verdadeiras e de fácil compreensão nos rótulos, responsabilidade que se estende às autoridades competentes pela sua fiscalização (Santana, 2018).

Apesar das informações contidas na rotulagem de alimentos já estarem estabelecidas há mais de uma década no Brasil, estudos demonstram que a disponibilização de produtos com informações errôneas ainda é frequente (Raine et al., 2017). Contudo, ainda não estão claros quais produtos e informações dispostas nos rótulos dos alimentos apresentam maiores irregularidades.

Sendo assim, o maior conhecimento sobre esse assunto se torna essencial para auxiliar

nas diferentes propostas de mudança da rotulagem de alimentos, que vem sendo discutidas no Brasil (Brasil, 2018), além de permitir identificar os critérios que requerem maior atenção no momento da elaboração da rotulagem dos produtos. Nesse sentido o presente estudo objetivou realizar análise crítica das informações contidas no rótulo dos alimentos disponíveis para comercialização e comparar com os critérios estabelecidos nas legislações brasileiras.

2. Metodologia

2.1 Tipo do estudo

A presente estudo observacional, transversal, de natureza quantitativa (Hochman et al., 2005; Pereira et al., 2018), foi realizada com rótulos de alimentos comercializados em supermercados da cidade de Curitiba, Paraná, no período de junho a novembro de 2018. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Positivo, sob número 2.893.330.

2.2 Delineamento da amostra

Para obtenção da amostra, identificou as redes de supermercados da capital paranaense, conforme informações da Associação Brasileira de Supermercados (Associação Brasileira de Supermercados, 2018). Após, duas redes de supermercados foram selecionadas por conveniência.

Foram realizadas quatro visitas nas redes de supermercados, onde foram fotografados rótulos de alimentos de todos os fabricantes e marcas que estavam disponíveis para comercialização no supermercado, conforme Quadro 1.

Quadro 1. Alimentos avaliados em supermercados no município de Curitiba, Paraná.

Alimentos avaliados
Achocolatado em pó; açúcar refinado; arroz branco; azeite de oliva; biscoito doce recheado; biscoito salgado água e sal; bombom; café moído; creme de leite; farinha de mandioca; farinha de trigo; feijão carioca; feijão preto; fubá de milho; gelatina; geleia; iogurte; leite condensado; leite fermentado; leite pasteurizado; leite UHT; macarrão; manteiga; margarina; molho de tomate pronto; mistura para bolo; óleo de soja; pão de forma industrializado; queijo muçarela; queijo prato; refrigerante de cola; sal refinado.

Fonte: Autores.

Observa-se no Quadro 1, que foram realizados o registro fotográfico dos rótulos de 32 alimentos disponíveis para comercialização durante as visitas nas redes de supermercados. Os alimentos foram organizados em ordem alfabética no Quadro 1, e foram escolhidos com base na Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), que avaliou os alimentos mais consumidos pela população brasileira (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010).

2.3 Elaboração e aplicação do roteiro de avaliação

Para avaliar os rótulos dos alimentos comercializados, um roteiro de avaliação referente aos critérios de rotulagem dos alimentos foi elaborado com base nas legislações vigentes no Brasil (Brasil, 2002; 2003a; 2003b; 2003c; 2006; 2015; 2017a; 2017b) (Quadro 2).

Quadro 2. Critérios e itens referentes ao roteiro de avaliação da rotulagem de alimentos.

Categorias	Número de itens em cada categoria	Detalhamento dos itens avaliados
Denominação de venda	2	Presença da denominação de venda; Emprego de palavras ou frases adicionais, quando necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano.
Lista de ingredientes	6	Presença da lista de ingredientes nos alimentos exigidos; Ingredientes em ordem decrescente, da respectiva proporção; Presença de expressões adequadas precedente à lista; Presença de alimento elaborado como ingrediente, declarando os ingredientes utilizados; Declaração de água na lista de ingredientes, quando necessário; Emprego correto para nome genérico de ingredientes pertencentes à mesma classe; Declaração correta de aditivos alimentares.
Conteúdo líquido	3	Presença de conteúdo líquido; Volume expresso em massa (quilograma) ou volume (litro); Presença das expressões corretas precedentes à massa, caso sejam utilizadas.
Identificação de origem	3	Presença da identificação de origem; Identificação dos itens obrigatórios; Presença de expressões adequadas precedentes à identificação.
Identificação do lote	3	Presença do lote; a identificação está de forma visível, legível e indelével; Presença na forma correta (Código chave precedido da letra "L" ou 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, nesta ordem).
Prazo de validade	5	Presença do prazo de validade para os produtos exigidos; Presença correta das expressões precedentes à validade; Indicação clara do prazo de validade; Presença de legenda com caracteres legíveis para alimentos que necessitem de condições especiais de conservação ou que tenham suas características alteradas após abertos; Para alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação: presença desta característica.
Instruções de uso do produto	1	Presença de instruções sobre o modo apropriado de uso do produto, se necessário.
Tamanho de letras e números dos itens de rotulagem obrigatória	1	Informações de fácil identificação e visualização (Não inferior a 1 milímetro, exceto a indicação dos conteúdos líquidos).
Glúten	2	Presença das expressões corretas, logo após a lista de ingredientes; Informação nítida e de fácil leitura.
Alergias alimentares	5	Declaração obrigatória nos principais alimentos que causam alergias alimentares; Presença das declarações correta para casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada dos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia por alérgenos alimentares; presença de declaração correta para crustáceos; Caracteres legíveis e que atendem aos requisitos exigidos; Local correto de inserção.
Lactose	3	Declaração correta para os produtos com lactose; Declaração correta para os produtos sem lactose; Declaração correta para os produtos destinados a dietas com restrição de lactose.
Tabela nutricional	1	Presença da tabela nutricional aos produtos aplicáveis.
Porção	2	Presença da porção correta; Indicação em gramas (g) ou mililitros (ml).
Medida caseira	1	Presença de medida caseira correta.
Valor energético	3	Presença da informação; Indicação em quilocalorias (Kcal) e quilojoules (kJ); Indicação em números inteiros.
Carboidratos	3	Presença da informação; Indicação em gramas; Declaração adequada das cifras.
Proteínas	3	Presença da informação; Indicação em gramas; Declaração adequada das cifras.
Gorduras totais	3	Presença da informação; Indicação em gramas; Declaração adequada das cifras.
Gorduras saturadas	3	Presença da informação; Indicação em gramas; Declaração adequada das cifras.
Gorduras trans	3	Presença da informação; Indicação em gramas; Declaração adequada das cifras.
Fibras alimentares	3	Presença da informação; Indicação em gramas; Declaração adequada das cifras.
Sódio	3	Presença da informação; Indicação em gramas; Declaração adequada das cifras.
Percentual de valores diários	2	Presença da informação; Indicação em números inteiros.

Fonte: Autores.

No Quadro 2 é apresentado o roteiro utilizado para avaliar os rótulos dos alimentos comercializados. Este roteiro foi dividido em 23 categorias, no qual contemplou 64 itens. No Quadro 2 também está disponibilizado o detalhamento do que foi avaliado em cada item. O roteiro de avaliação foi aplicado pelas pesquisadoras do estudo, sendo os itens avaliados em: adequado (A), quando o rótulo atendia ao requisito exigido; inadequado (I), quando o rótulo não atendia ao requisito exigido; não se aplica (NA), quando o rótulo não contemplava o requisito exigido.

2.4 Análise estatística

A análise dos dados foi realizada no programa Software R. Os resultados foram analisados por meio de estatísticas descritivas e foram apresentados segundo suas frequências absolutas, a partir das categorias analisadas.

3. Resultados

Foram avaliados 198 rótulos de alimentos comercializados nas redes de supermercados. Nenhum rótulo se apresentou totalmente adequado em relação aos critérios das legislações brasileiras sobre a rotulagem de alimentos. Contudo, na média geral, os rótulos dos gêneros alimentícios apresentaram elevado percentual de adequação (96%).

O rótulo dos cafés (99%), seguido das gelatinas, fubás e as margarinas foram os alimentos que apresentaram maior percentual de adequação, ambos com 98% de conformidade. Já os rótulos com menor adequação foram de pães fatiados e geleias, ambos com 92% de adequação (Tabela 1).

Tabela 1. Percentual de adequação dos rótulos de alimentos comercializados.

Categoria dos produtos avaliados	Critérios das legislações vigentes referente a rotulagem de alimentos																				Média %AD/ produtos				
	DV	LI	CL	IO	IL	PV	IUP	TLNR	G	A	L	TN	P	MC	VE	CHO	PTN	GT	GS	GTr		FA	S	%VD	
Café (n=7)	100	NA	100	81	95	100	100	100	100	NA	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	99
Gelatina (n=5)	100	100	100	66	100	95	100	100	100	100	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	98
Fubá (n=3)	100	100	100	78	78	100	100	100	100	100	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	98
Margarina (n=5)	100	100	100	80	80	100	NA	100	100	100	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	98
Creme de leite (n=6)	100	100	100	72	89	97	100	100	100	100	83	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97
Macarrão (n=7)	100	100	100	81	71	91	100	100	100	100	NA	100	93	100	95	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97
Sal (n=5)	100	100	100	73	93	100	NA	100	90	NA	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97
Leite (n=16)	100	100	100	74	81	100	NA	100	100	100	91	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97
Mistura para bolo (n=6)	100	100	100	66	78	96	NA	100	100	100	NA	100	91	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97
Açúcar (n=8)	100	87	100	71	79	100	NA	100	100	NA	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	97
Arroz (n=7)	100	NA	100	71	71	97	100	100	100	100	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	86	100	95	93	96	
Leite fermentado (n=5)	100	100	100	73	80	100	NA	100	100	100	80	100	80	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	96
Feijão (n=14)	96	NA	100	64	83	97	100	100	100	100	NA	100	100	100	100	100	100	97	100	100	100	100	100	93	96
Molho de tomate (n=7)	100	100	100	71	100	91	100	100	100	50	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	96
Iogurte (n=7)	100	100	94	66	86	97	100	100	100	100	75	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	96
Refrigerante (n=2)	100	100	100	66	66	100	NA	100	100	NA	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	96
Leite condensado (n=8)	100	100	100	71	87	100	NA	100	100	100	50	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	96
Bombom (n=6)	100	100	100	66	89	96	NA	100	100	100	83	100	50	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	95
Óleos (n=14)	100	100	100	66	69	68	100	100	96	100	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	95
Farinha de trigo e mandioca (n=11)	100	100	100	75	74	100	100	100	100	50	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	95
Queijo (n=8)	100	100	100	66	82	100	NA	100	100	100	43	100	100	100	100	95	100	100	100	100	100	100	100	100	95
Achocolatado (n=5)	100	100	100	93	80	100	100	100	100	100	0	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	94
Manteiga (n=7)	100	100	100	66	38	100	100	100	100	100	71	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	94
Biscoito (n=15)	100	96	96	60	72	100	100	100	100	100	11	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	93
Pão fatiado (n=7)	100	86	100	75	62	100	100	100	100	100	14	100	93	100	95	100	100	100	100	100	100	100	100	100	92
Geleia (n=7)	100	100	100	57	66	100	100	100	100	14	NA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	92
Média %AD/categoria	99	98	99	71	79	97	100	100	99	91	54	100	96	100	99	99	100	99	100	99	100	99	99	99	96

Legenda: DV - Denominação de venda do alimento; LI - Lista de ingredientes; CL - Conteúdo Líquido; IO - Identificação de Origem; IL - Identificação do Lote; PV - Prazo de Validade; IUP - Instruções de uso do produto; TLNR - Tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória; G – Glúten; A - Alergias Alimentares; L - Lactose; TN - Tabela Nutricional; P - Porção; MC - Medida Caseira; VE - Valor Energético; CHO - Carboidratos; PT - Proteínas; GT - Gorduras Totais; GS - Gorduras Saturadas; GTr - Gorduras Trans; FA - Fibras Alimentares; S - Sódio; %VD - Percentual de Valor Diário Recomendado; n – número de marcas avaliadas do produto; NA: não se aplica. Fonte: Autores.

Constatou-se que as categorias com maior número de irregularidades foram a Lactose (54%), seguida da Identificação de origem (71%), Identificação do lote (79%), Alergias alimentares (91%), Porção (96%), Prazo de Validade (97%) e a Lista de ingredientes (98%) (Tabela 1).

Em relação à categoria Lactose, a ausência da declaração de presença ou ausência de lactose no rótulo dos alimentos foi o item que mais prejudicou esta categoria. Além disso, quando a informação estava presente, geralmente, não estava disposta após a lista de ingredientes, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura não inferior à letra utilizada na lista de ingredientes, conforme recomenda a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 136, de 8 de fevereiro de 2017 (Brasil, 2017b).

Na categoria Identificação de origem, os itens com maior irregularidade foram à ausência das expressões "Fabricado em...", "Produto ..." ou "Indústria ..." precedentes à identificação, e a ausência de alguns dos itens considerados obrigatórios, como o nome (razão social) do fabricante da marca; endereço completo; país de origem e município; e número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente. Na categoria Identificação do lote, a ausência da letra "L" precedida ao código chave, no qual é exigido pela legislação vigente (Brasil, 2002), e a apresentação ilegível do lote, foram os itens mais inadequados.

As principais irregularidades encontradas na categoria Alergias alimentares foram à falta da declaração dos alimentos que causam alergias alimentares, ou quando presentes, os caracteres estavam ilegíveis ou em local incorreto. Enquanto que, na categoria Porção, a falta de padronização no tamanho das porções foi o item mais irregular.

A categoria Prazo de validade apresentou irregularidades em relação à ausência das expressões "consumir antes de"; ou "válido até"; ou "validade"; ou "val."; ou "vence"; ou "vencimento"; ou "vto."; ou "venc."; ou "consumir preferencialmente antes de " precedentes à validade; a ausência de indicação clara do prazo de validade; e legenda com caracteres ilegíveis para alimentos que necessitem de condições especiais de conservação ou que tenham suas características alteradas após abertos.

Já na categoria Lista de ingredientes, foi observado à ausência da declaração de presença de água e de informações corretas sobre os aditivos alimentares.

4. Discussão

Considerando que nenhum rótulo apresentou totalidade de conformidade quanto aos critérios estabelecidos nas legislações brasileiras de rotulagem de alimentos, observa-se que há violação de direito garantido no Código de Defesa do Consumidor, o qual estabelece que as informações disponibilizadas aos consumidores sejam claras e adequadas (Brasil, 1990). Além disso, as irregularidades encontradas no rótulo dos alimentos, reforça que, o fato de algumas pessoas não confiarem totalmente nas informações disponibilizadas nos produtos, como demonstrado no estudo de Sousa et al. (2020), faz sentido.

Contudo, o mesmo estudo evidenciou que as pessoas que não confiavam no rótulo dos alimentos eram os que mais usavam as informações (Sousa et al., 2020). Este resultado é preocupante, pois à medida que estas informações são utilizadas de maneira errônea e não geram confiança fica evidente que o rótulo dos alimentos não está funcionando como medida

protetiva do consumidor. Além disso, podem prejudicar a saúde dos indivíduos frente aos possíveis danos que o alimento possa oferecer (Miller & Cassady, 2015).

O fato das informações sobre alergias alimentares estarem inadequadas, é um dado relevante, uma vez que reações alérgicas manifestadas pelo consumo de alimentos alérgenos têm crescido nas últimas décadas, impactando negativamente a qualidade de vida da população (Antolín-Amérigo et al., 2016). Ciente do risco existente para os indivíduos que sofrem com esse problema, a Anvisa publicou em 2015 a RDC nº. 26, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias (Brasil, 2015). Apesar da vigência desta legislação, existem produtos sendo comercializados sem a indicação de ingredientes alergênicos em sua composição, conforme demonstrado neste e em outros estudos (Santana, 2018). Nesta perspectiva, embora seja responsabilidade do consumidor restringir o consumo de alimentos que lhe cause alergias, é dever dos fabricantes disponibilizar informações adequadas nos rótulos, em cumprimento da legislação existente (Santana, 2018).

Adicionalmente, o fato do rótulo dos alimentos apresentarem menor percentual de adequações em relação às informações sobre lactose é um ponto que requer cuidado, visto que estima-se que 65% da população mundial tem capacidade reduzida de digerir à lactose, após a infância (Genetics Home Reference, 2020). Pessoas com intolerância à lactose precisam estar atentas aos rótulos de alimentos, para identificar a presença da lactose e evitar o desconforto ocasionado pelos sintomas da intolerância, tarefa esta que nem sempre é fácil, uma vez que nem todos os produtos apresentam essa declaração (Batista et al., 2018). Recentemente, a fim de beneficiar a população intolerante, a Anvisa definiu regras para a rotulagem de alimentos com lactose, que obrigam os fabricantes a declarar sua presença quando assim couber, devendo os mesmos, inclusive, regularizarem suas embalagens em prazo determinado (Brasil, 2017a,b).

Além disso, as irregularidades encontradas em relação à Lista de ingredientes, Porção e Alergias alimentares, também é preocupante, pois, os alimentos industrializados, disponíveis para comercialização nos supermercados, são na maioria das vezes, processados e ultraprocessados que apresentam grande quantidade de ingredientes nas suas formulações (Brasil, 2014). Ainda, vale ressaltar que, o consumo destes alimentos é cada vez maior no Brasil e no mundo (Vemula et al., 2014; Cordeiro et al., 2020), o que novamente reforça a necessidade de clareza e conformidade dos rótulos dos alimentos com os critérios estabelecidos nas legislações brasileiras.

Em relação às informações sobre porção dos alimentos, a RDC nº. 359/2003, da Anvisa, estabelece a porção e medida caseira que devem ser adotadas pelos fabricantes na tabela nutricional dos produtos, buscando padronização e fácil compreensão pelo consumidor (Brasil, 2003a). Sendo que, as informações contidas na tabela nutricional dos rótulos de alimentos representa um dos itens mais relevantes de rotulagem, pois através dela o consumidor identifica informações sobre calorias, quantidades e valores diários de macronutrientes, vitaminas e minerais presentes em determinada porção do alimento (Miller & Cassady, 2015), permitindo realizar melhores escolhas alimentares.

Ainda, se observa que existem não conformidades relativas às informações da lista de ingredientes. Este é um dado preocupante, visto que este item pode ser usado para descobrir se um alimento ou bebida contém gorduras, açúcares e grãos integrais e refinados. Também permite visualizar a quantidade e tipos de substâncias sintéticas inseridas no produto que, no caso dos alimentos ultraprocessados, geralmente está presente em grande quantidade (Monteiro et al., 2010). Além disso, a lista de ingredientes fornece uma descrição dos produtos em ordem decrescente de proporção, visto que os ingredientes no início da lista estão presentes em maior quantidade (Miller & Cassady, 2015). Portanto é essencial que este item da rotulagem de alimentos esteja em conformidade, para permitir que os consumidores sejam informados com uma ampla variedade de especificações dos alimentos (Food and Drug Administration, 2014).

Por fim, outro ponto que merece atenção é o menor percentual de adequação das informações referentes ao prazo de validade. Estudos evidenciam que o prazo de validade está entre as informações mais consultadas pelos consumidores (Vemula et al., 2014; Sousa et al., 2020). Isto ocorre, pois este item no rótulo dos alimentos é considerado de fácil entendimento e promove escolhas que podem reduzir o desperdício de alimentos (Nascimento et al., 2013).

Outra razão pela qual a maioria dos consumidores verificam com maior frequência o prazo de validade, é a preocupação com os aspectos de segurança dos alimentos (Vemula et al., 2014), no qual podem impactar diretamente na saúde. Neste sentido, tendo em vista esses dados e o fato de que o rótulo do alimento é um instrumento que auxilia o consumidor a fazer escolhas mais saudáveis, contribuindo para a manutenção da saúde e bem-estar, ressalta-se a importância em fornecer informações corretas acerca do prazo de validade dos alimentos (Vemula et al., 2014).

É importante mencionar que este estudo apresenta limitações, uma vez que apenas duas lojas das redes de supermercados foram visitadas para a coleta de dados. Sendo assim, possivelmente, pode haver produtos dos gêneros alimentícios selecionados que não tenham

sido contemplados na pesquisa. Ainda, o instrumento utilizado para avaliação dos rótulos não foi validado previamente, o que pode ter interferido nos resultados obtidos.

5. Considerações Finais

Constatou-se que a adesão às regras brasileiras de rotulagem de alimentos ainda não é adotada por todos os fabricantes de alimentos, destacando-se as inadequações de rotulagem referentes à lactose, presença de alérgenos alimentares; tamanho da porção; prazo de validade e lista de ingredientes, aspectos que podem ser potencialmente prejudiciais à saúde dos consumidores e que, portanto, requerem maior atenção.

Por esse motivo, a indústria tem o dever de cumprir os requisitos legais na disponibilização de informações de rotulagem, garantindo que o consumidor não seja exposto a riscos, bem como deve haver o compromisso das autoridades sanitárias pela fiscalização efetiva dos produtos comercializados.

Por fim, sugere-se o desenvolvimento de mais estudos sobre a rotulagem de alimentos, com maior número de amostras, e que tais dados sejam informados às autoridades sanitárias locais, no intuito de garantir que as informações contidas nos rótulos dos alimentos sejam disponibilizadas de maneira clara, para a melhor compreensão dessas informações pelo consumidor.

Referências

Antolín-Américo, D., Manso, L., Caminati, M., Caballer, B. D. L. H, Cerecedo, I., Muriel, A., Rodríguez-Rodríguez, M., Barbarroja-Escudero, J., Sánchez-González, M. J., Huertas-Barbudo, B. & Alvarez-Mon, M. (2016). Quality of life in patients with food allergy. *Clinical and Molecular Allergy*, 14(4), 1-10. doi:10.1186/s12948-016-0041-4.

Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS. (2018). *Economia e Pesquisa. Abrasmercado*. Acesso em 19 de junho de 2020, em: <http://www.abrasnet.com.br/economia-e-pesquisa>.

Batista, R. A. B., Assunção, D. C. B., Penaforte, F. R. de O. & Japur, C. C. (2018). Lactose em alimentos industrializados: avaliação da disponibilidade da informação de quantidade.

Ciência & Saúde Coletiva, 23(12), 4119-4128. <https://dx.doi.org/10.1590/1413-812320182312.21992016>.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2002). *Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002*. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Acesso em 25 de junho de 2020, em: https://lcqa.farmacia.ufg.br/up/912/o/resoluo_rdc_n_259_2002_-_rotulagem_em_geral.pdf.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2003a). *Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003*. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Acesso em 22 de junho de 2020, em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0359_23_12_2003.pdf/76676765-a107-40d9-bb34-5f05ae897bf3.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2003b). *Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003*. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Acesso em 15 de junho de 2020, em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2003c). *Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003*. Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Acesso em 20 de junho de 2020, em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=440852&filename=Legislacao.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2006). *Resolução RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006*. Documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementa as Resoluções RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003). Acesso em 20 de junho de 2020, em: <https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MjAyOQ%2C%2C>.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2015). *Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015*. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais

alimentos que causam alergias alimentares. Acesso em 17 de junho de 2020, em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2694583/RDC_26_2015_.pdf/b0a1e89b-e23d-452f-b029-a7bea26a698c.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2017a). *Resolução RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017*. Dispõe sobre o Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. Acesso em 23 de junho de 2020, em: http://www.lex.com.br/legis_27298379_RESOLUCAO_N_135_DE_8_DE_FEVEREIRO_DE_2017.aspx.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2017b). *Resolução RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017*. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Acesso em 17 de junho de 2020, em: http://www.lex.com.br/legis_27298380_RESOLUCAO_N_136_DE_8_DE_FEVEREIRO_D E_2017.aspx.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- Anvisa. (2018). *ANVISA quer mudanças na rotulagem nutricional de alimentos*. Acesso em 17 de junho de 2020, em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-quer-mudancas-na-rotulagem-nutricional-de-alimentos/219201?inheritRedirect=false.

Brasil. Congresso Nacional. (1990). *Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990*. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Acesso em 15 de junho de 2020, em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18078.htm.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. (2014). *Guia alimentar para a População Brasileira*. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde. Acesso em 03 de junho de 2020, em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

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

Food and Drug Administration. (2014). *Food Labeling, Food. Designation of ingredientes*. 21 C.F.R. § 101.4. Acesso em 13 de junho de 2020, em: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.4>.

Genetics Home Reference. (2020). *Your Guide to Understanding Genetic Conditions - Lactose intolerance*. Acesso em 15 de junho de 2020, em: <https://ghr.nlm.nih.gov/condition/lactose-intolerance#statistics>.

Hochman, B., Nahas, F. X., Filho, R. S. de O. & Ferreira, L. M. (2005). Desenhos de pesquisa. *Acta Cirurgica Brasileira*, 20 (Supl. 2), 2-9. <https://doi.org/10.1590/S0102-86502005000800002>.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. (2010). *Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil*. Acesso em 09 de junho de 2020, em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv45419.pdf>.

Marrón-Ponce, J. A., Flores, M., Cediel, G., Monteiro, C. A., & Batis, C. (2019). Associations between Consumption of Ultra-Processed Foods and Intake of Nutrients Related to Chronic Non-Communicable Diseases in Mexico. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 119, 1852-1865. doi: 10.1016 / j.jand.2019.04.020.

Miller, L. M. S., & Cassady, D. L. (2015). The effects of nutrition knowledge on food label use. A review of the literature. *Appetite*, 92, 207-216. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.05.029>.

Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R., Moubarac, J. C., Jaime, P., Martins, A. P., Canella, D., Louzada, M., & Parra, D. (2016). NOVA. The star shines bright. Food classification. Public health, *World Nutrition*, 7(1-3), 28-38. Acesso em 05 junho de 2020, em: <<https://worldnutritionjournal.org/index.php/wn/article/view/5/4>>.

Monteiro, C. A., Levy, R. B., Claro, R. M., Castro, I. R. R. D., & Cannon, G. (2010). Uma nova classificação de alimentos baseada na extensão e propósito do seu processamento.

Cadernos de Saúde Pública, 26(11), 2039-49. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2010001100005>.

Nascimento, C., Raupp, S. M. M., Townsend, R. T., Balsan, G. A. & Minossi, V. (2013). Conhecimento de consumidores idosos sobre rotulagem de alimentos. *Revista de Epidemiologia e controle de Infecção*, 3(4), 144-7. Acesso em 05 de junho de 2020, em: <http://www.ppgcardiologia.com.br/wp-content/uploads/2014/05/Conhecimento-de-consumidores-idosos-sobre-rotulagem-de-alimentos.pdf>.

Pereira, A. S., Shitsuka, D. M., Parreira, F. J. & Shitsuka, R. (2018). *Metodologia da pesquisa científica*. [e-book]. Santa Maria. Ed. UAB/NTE/UFSM. Acesso em 25 de junho de 2020, em: https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/15824/Lic_Computacao_Metodologia-Pesquisa-Cientifica.pdf?sequence=1.

Raine, K. D., Ferdinands, A. R., Atkey, K., Hobin, E., Jeffery, B., Nykiforuk, C. I. J., Vanderlee, L., Vogel, E. & Tigerstrom, B. (2017). Policy recommendations for front-of-package, shelf, and menu labelling in Canada: Moving towards consensus. *Canadian Journal of Public Health*, 108(4), 409- 413. doi: 10.17269/cjph.108.6076.

Santana, F. C. de O. (2018). Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira. *Brazilian Journal of Food Technology*, 21, e2018032. <http://dx.doi.org/10.1590/1981-6723.03218>.

Sousa, L.M.L., Stangarlin-Fiori, L., Costa, E. H. S., Furtado, F. & Medeiros, C.O. (2020). Use of nutritional food labels and consumers' confidence in label information. *Rev. Nutr.*, 33: e190199. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865202033e190199>.

Vemula, S. R., Gavaravarapu, S. M., Mendu, V. V., Mathur, P. & Avula, L. (2014). Use of food label information by urban consumers in India: A study among supermarket shoppers. *Public Health Nutrition*, 17(9), 2104-14. <http://dx.doi.org/10.1017/S1368980013002231>.

World Health Organization. (2000). *Obesity: preventing and managing the global epidemic*. Report of a WHO Consultation on Obesity. Acesso em 26 de maio de 2020, em: file:///C:/Users/Master/Downloads/WHO_TRS_894.pdf.

World Health Organization Europe. (2018). *Better Food and Nutrition in Europe: A Progress Report Monitoring Policy Implementation in the WHO European Region*. Acesso em 09 de junho de 2020, em: <http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition/publications/2018/better-food-and-nutrition-in-europe-progress-report-2018>.

Porcentagem de contribuição de cada autor no manuscrito

Eduarda Boscardin – 16%

Lize Stangarlin Fiori – 20%

Selma Elisa Pereira Vosgerau – 16%

Caroline Opolski Medeiros – 16%

Pietra Oselame Da Silva Dohms – 16%

Thaís Regina Mezzomo – 16%