



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
GOIANO - CAMPUS URUTAÍ
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

PEDRO HENRIQUE SOARES

**A NOVA RDC ROTULAGEM FRONTAL: IMPACTOS E DESAFIOS
PARA O SETOR ALIMENTÍCIO**

Urutaí – Goiás

2025

TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR PRODUÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS NO REPOSITÓRIO INSTITUCIONAL DO IF GOIANO

Com base no disposto na Lei Federal nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, AUTORIZO o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano a disponibilizar gratuitamente o documento em formato digital no Repositório Institucional do IF Goiano (RIIF Goiano), sem ressarcimento de direitos autorais, conforme permissão assinada abaixo, para fins de leitura, download e impressão, a título de divulgação da produção técnico-científica no IF Goiano.

IDENTIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tese (doutorado) | <input type="checkbox"/> Artigo científico |
| <input type="checkbox"/> Dissertação (mestrado) | <input type="checkbox"/> Capítulo de livro |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monografia (especialização) | <input type="checkbox"/> Livro |
| <input type="checkbox"/> TCC (graduação) | <input type="checkbox"/> Trabalho apresentado em evento |

Produto técnico e educacional - Tipo:

Nome completo do autor:

Pedro Henrique Soares

Matrícula:

2018101202440018

Título do trabalho:

A NOV A RDC ROTULAGEM FRONTAL: IMPACTOS E DESAFIOS PARA O SETOR ALIMENTÍCIO

RESTRIÇÕES DE ACESSO AO DOCUMENTO

Documento confidencial: Não Sim, justifique:

Informe a data que poderá ser disponibilizado no RIIF Goiano: 26 /02 /2025

O documento está sujeito a registro de patente? Sim Não

O documento pode vir a ser publicado como livro? Sim Não

DECLARAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO NÃO-EXCLUSIVA

O(a) referido(a) autor(a) declara:

- Que o documento é seu trabalho original, detém os direitos autorais da produção técnico-científica e não infringe os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade;
- Que obteve autorização de quaisquer materiais incluídos no documento do qual não detém os direitos de autoria, para conceder ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano os direitos requeridos e que este material cujos direitos autorais são de terceiros, estão claramente identificados e reconhecidos no texto ou conteúdo do documento entregue;
- Que cumpriu quaisquer obrigações exigidas por contrato ou acordo, caso o documento entregue seja baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano.

Documento assinado digitalmente
 **PEDRO HENRIQUE SOARES**
Data: 26/02/2025 19:32:54-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Local **Data**
Local: Curitiba
Data: 26 /02 /2025

Assinatura do autor e/ou detentor dos direitos autorais

Ciente e de acordo:

Assinatura do(a) orientador(a)

PEDRO HENRIQUE SOARES

Documento assinado digitalmente
 **LEANDRO HERITON CANDIDO MAXIMO**
Data: 26/02/2025 19:43:29-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

A NOVA RDC ROTULAGEM FRONTAL: IMPACTOS E DESAFIOS PARA O SETOR ALIMENTÍCIO

Monografia apresentada ao IF Goiano -
Campus Urutaí como parte das exigências do
Curso Superior de Tecnologia em Alimentos,
como parte dos requisitos para conclusão de
curso, sob orientação do Prof. Dr.
Leandro Nériton Cândido Máximo.

Urutaí – Goiás

2025

**Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do
Programa de Geração Automática do Sistema Integrado de Bibliotecas do IF Goiano - SIBi**

S676p Soares, Pedro Henrique
A NOVA RDC ROTULAGEM FRONTAL: IMPACTOS E
DESAFIOS PARA O SETOR ALIMENTÍCIO / Pedro Henrique
Soares. Urutaí 2025.
30f. il.
Orientador: Prof. Dr. Prof. Dr. Leandro Nériton Cândido
Máximo.
Tcc (Bacharel) - Instituto Federal Goiano, curso de 0120244 -
Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Urutaí
(Campus Urutaí).
1. Curso - Bacharel em Tecnologia de Alimentos. I. Título.

A NOVA RDC ROTULAGEM FRONTAL: IMPACTOS E DESAFIOS PARA O SETOR ALIMENTÍCIO

PEDRO HENRIQUE SOARES

Monografia apresentada à Banca Examinadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Urutaí, como parte dos requisitos necessários para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos.

Defendido e aprovado em 21 de fevereiro de 2025.

Banca Examinadora

Prof.(a) Dr. Leandro Nériton Cândido Máximo
Orientador (a)

Prof.(a) Dr. ou Dr^a. / Me. ou Ma. / Esp.
Examinador (a)

Prof.(a) Dr. ou Dr^a. / Me. ou Ma. / Esp.
Examinador (a)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO

Formulário 8/2025 - GE-UR/DE-UR/CMPURT/IFGOIANO

ATA DE APRESENTAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

No dia 21 do mês de fevereiro de 2025, às 15 horas e 00 minutos, reuniu-se a banca examinadora composta pelos docentes Leandro Nériton Cândido Máximo (orientador), Maxwell Severo da Costa e Miquéias Ferreira Gomes, através de webconferência via Google Meet, para examinar o Trabalho de Curso (TC) intitulado “**A NOVA RDC ROTULAGEM FRONTAL: IMPACTOS E DESAFIOS PARA O SETOR ALIMENTÍCIO**” do acadêmico Pedro Henrique Soares, matrícula n. 2018101202440018 do curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IF Goiano - Campus Urutaí. Após a apresentação oral do TC, houve arguição do candidato pelos membros da banca examinadora. Após tal etapa, a banca examinadora decidiu pela **APROVAÇÃO** do acadêmico. Ao final da sessão pública de defesa foi lavrada a presente ata, que segue datada e assinada pelos examinadores. Após análise, foram dadas as seguintes notas:

Professores	Nota
1. Leandro Nériton Cândido Máximo	7,00
2. Maxwell Severo da Costa	7,00
3. Miquéias Ferreira Gomes	7,00
Média final:	7,00

Urutaí, 21 de fevereiro de 2025.

Orientador
Prof. Leandro Nériton Cândido Máximo

Documento assinado eletronicamente por:

- Leandro Neriton Candido Maximo, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 24/02/2025 13:29:56.
- Miqueias Ferreira Gomes, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 24/02/2025 13:52:28.
- Maxwell Severo da Costa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 25/02/2025 10:48:33.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 24/02/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 679849
Código de Autenticação: 0336352759



DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho, antes de tudo, à minha família, pelo amor incondicional, pelo apoio em cada desafio e por acreditarem em mim nos momentos em que duvidei das minhas próprias capacidades. Sem vocês, esta conquista não teria o mesmo significado.

Dedico também aos meus professores e orientadores, pela dedicação e pelo conhecimento transmitido, que foram essenciais para a construção deste trabalho. Sua orientação e ensinamentos moldaram minha trajetória acadêmica e profissional.

Não poderia deixar de agradecer e de lembrar dos amigos que caminharam comigo ao longo desse percurso, tornando os dias mais leves com suas palavras de incentivo, apoio e companhia. Cada conversa, cada risada e cada momento compartilhado tornaram essa caminhada mais significativa.

Por fim, dedico este trabalho a todos que acreditam no poder da ciência e da tecnologia de alimentos para transformar vidas, garantindo qualidade, inovação e segurança para a sociedade. Que esta conquista seja apenas o começo de muitas realizações futuras!

AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar minha mais profunda gratidão a todos que contribuíram de alguma forma para a minha formação e para a realização desta etapa tão importante. A conclusão do meu trabalho de conclusão de curso não seria possível sem o apoio, orientação e incentivo que recebi ao longo desse percurso.

Agradeço, primeiramente, ao orientador, Prof. Drº Leandro Nériton Cândido Máximo que esteve presente, oferecendo não apenas o conhecimento técnico necessário, mas também o suporte emocional que tantas vezes precisei. Sua orientação foi essencial para que eu pudesse dar sequência ao curso de bacharel em Ciências e Tecnologias em Alimentos, e o incentivo que recebi foi fundamental para superar desafios e seguir em frente. Agradeço por acreditar no meu potencial e por estar sempre disposta a compartilhar conhecimento e sabedoria.

Sou também imensamente grato aos professores e colegas do curso Ciências e Tecnologias em Alimentos, cujas contribuições, discussões e trocas de ideias enriqueceram significativamente a minha trajetória acadêmica. Cada sugestão, crítica construtiva e palavra de encorajamento fizeram toda a diferença. Não posso deixar de agradecer aos meus amigos em especial e familiares, que, com amor e compreensão, sempre estiveram ao meu lado, me incentivando a seguir em frente mesmo nos momentos mais desafiadores. O apoio de vocês foi uma força essencial para alcançar esta conquista.

Por fim, agradeço ao corpo técnico e administrativo da instituição, que sempre garantiu que eu tivesse acesso aos recursos necessários para desenvolver minha pesquisa, desde o suporte logístico até a infraestrutura acadêmica.

EPÍGRAFE

"O sucesso é a soma de pequenos esforços repetidos dia após dia."

— Robert Collier

Esta frase reflete a jornada percorrida ao longo da minha formação em Ciências e Tecnologias em Alimentos. Cada aprendizado, cada desafio superado e cada conquista foram construídos com dedicação e persistência, tornando esta realização ainda mais significativa.

RESUMO

Este estudo tem como propósito analisar a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429, de 2020, que regulamenta a rotulagem nutricional frontal de alimentos no Brasil. A RDC busca aprimorar a clareza e visibilidade das informações nutricionais nos rótulos, implementando símbolos que alertam sobre os altos níveis de açúcar, gordura e sódio nos produtos. A metodologia utilizada consiste em uma revisão bibliográfica, com o levantamento e análise de artigos acadêmicos, documentos oficiais da ANVISA e outras fontes pertinentes, para compreender as implicações dessa normativa para a indústria de alimentos e os consumidores. Espera-se que o estudo aborde os efeitos da legislação no comportamento do consumidor, especialmente na redução do consumo de alimentos com altos índices desses nutrientes, além dos repositos enfrentados pelas empresas para adaptar seus rótulos, como os custos com análises laboratoriais. A importância do tema reside no impacto potencial dessa regulamentação na promoção de hábitos alimentares mais saudáveis e na melhoria da saúde pública, principalmente no combate à obesidade e doenças relacionadas ao consumo excessivo de substâncias prejudiciais à saúde.

Palavras-chave: RDC, rotulagem nutricional, alimentos, legislação, saúde pública.

ABSTRACT

This study aims to analyze Collegiate Board Resolution (RDC) No. 429, of 2020, which regulates the front nutritional labeling of foods in Brazil. DRC seeks to improve the clarity and visibility of nutritional information on labels, implementing symbols that warn about high levels of sugar, fat and sodium in products. The methodology used consists of a bibliographical review, with the survey and analysis of academic articles, official ANVISA documents and other relevant sources, to understand the implications of this regulation for the food industry and consumers. The study is expected to address the effects of legislation on consumer behavior, especially in reducing the consumption of foods with high levels of these nutrients, in addition to the challenges faced by companies in adapting their labels, such as the costs of laboratory analysis. The importance of the topic lies in the potential impact of this regulation on promoting healthier eating habits and improving public health, especially in combating obesity and diseases related to excessive consumption of substances harmful to health.

Keywords: RDC, nutritional labeling, food, legislation, public health.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Modelo Vertical de Tabela de Informação Nutricional.....	14
Figura 2 – Modelo Agregado de Tabela de Informação Nutricional para Embalagens Múltiplas.....	15
Figura 3 – Modelos para declaração de rotulagem nutricional frontal com alerta de um, dois e três nutrientes, respectivamente.....	17

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Limite crítico dos nutrientes para rotulagem nutricional frontal.....	16
Tabela 2 – Termos autorizados para declaração de alegações nutricionais.....	18

SUMÁRIO

RESUMO.....	viii
Abstract.....	ix
1. Introdução	11
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	13
2.1 Nova Rotulagem Nutricional Dos Alimentos Embalados.....	13
2.2 Âmbito De Aplicação	13
2.3 Tabela De Informação Nutricional	14
2.4 Rotulagem Nutricional Frontal	16
2.5 Alegações Nutricionais.....	18
2.6 Importância da rotulagem geral e nutricional de alimentos para o consumidor...	19
2.7 Histórico da rotulagem nutricional de alimentos no Brasil.	21
3 CONCLUSÕES	23
4 REFERÊNCIAS.....	24

1. INTRODUÇÃO

A alimentação desempenha um papel importante na vida e na saúde humana porque a qualidade dos alimentos afeta diretamente a saúde humana (BRAGA; SILVA, 2017). No entanto, as mudanças nos padrões de consumo globais e nacionais, influenciadas por fatores como a urbanização, a globalização e a entrada das mulheres no mercado, levaram a um aumento na demanda por alimentos processados e prontos para consumo (Instituto Nacional de Geografia e Pesquisas, 2011) Pei Leila et al., 2017). Estes produtos contêm frequentemente açúcar, ácidos gordos saturados e sódio e foram identificados pela Organização Mundial de Saúde (OMS, 2015) como contribuintes para o aumento de doenças não transmissíveis (DNT), como a obesidade, a hipertensão e a diabetes (BERNINI et al., 2017; SALOMÃO et al., 2020).

Dentre essas medidas, a rotulagem nutricional é uma forma de comunicação direta entre empresas e consumidores, promovendo maior conscientização e escolhas alimentares saudáveis (OMS, 2015; ANVISA, 2019). No Brasil, o registro alimentar foi criado em 2003 pela Decisão RDC 360/03 e recentemente instituído pela RDC nº. Atualizado com a versão 2020 de 2020. Lei nº 429 e. 75. Essas regulamentações introduziram a rotulagem frontal dos alimentos para aumentar a conscientização do consumidor sobre os ingredientes alimentares e fornecer alertas sobre altos níveis de pânico alimentar (ACTON et al., 2019; BARROS et al., 2020; ROJAS; SPINILLO), 2021).

Essa medida visa informar as pessoas e provocar mudanças em seus comportamentos, levando a escolhas saudáveis e auxiliando na redução de doenças associadas ao consumo excessivo de alimentos (ANVISA, 2019). Assim, a implementação dessas regulamentações exige muito esforço da indústria de alimentos, incluindo mudanças de rótulos e atualizações de produtos, acarretando custos adicionais de inspeções e alterações no processo de produção (VAN KLEEF; DAGEVOS, 2015; De Menezes; DO CARMO, 2022).

O ícone da lupa agora será usado para destacar produtos com alto teor de açúcar adicionado, gordura saturada e sódio. Esta nova lei visa fornecer informações claras aos consumidores para que possam compreender melhor o conteúdo dos produtos alimentares. (2012) afirma que a educação nutricional é importante para

que a sociedade tome decisões saudáveis. Nesse contexto, compreender os rótulos e desenvolver hábitos de leitura adequados antes de adicionar itens ao carrinho de compras é importante para incentivar escolhas alimentares informadas.

Tem como objetivo avaliar as sugestões para as alterações 429/2020 e o seu impacto nos consumidores e nas empresas. A análise será realizada através da revisão dos dados e terá como objetivo identificar os principais problemas das empresas na reforma, bem como os resultados positivos da gestão limpa da saúde para o público. Este detalhe discutirá ideias e outras formas de cumprir as novas regras.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Nova Rotulagem Nutricional Dos Alimentos Embalados

A rotulagem nutricional refere-se a qualquer declaração destinada a informar os consumidores sobre o valor nutricional dos alimentos. Orientar a tabela com rotulagem frontal dos alimentos e declarações nutricionais (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020). Com a publicação da RDC n. 429/2020, foram realizadas algumas alterações nas normas de rotulagem de alimentos, revogando as seguintes resoluções: RDC n. 359/2003, que regulamentou as quantidades de alimentos embalados (MINISTÁRIO DA SAÚDE, 2003a); RDC nº 360/2003, que tratava dos regulamentos técnicos para rotulagem nutricional de alimentos embalados (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2003b); RDC não. 163/2006, que completa as resoluções anteriores (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006); RDC nº 48/2010, que estabeleceu o fator de conversão para cálculo do valor energético do eritritol (MINISTARIO DA SAÚDE, 2010); e RDC nº. 54/2012, que regulamenta informações nutricionais adicionais (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2012).

A Portaria 429/2020 aplica-se aos alimentos embalados na ausência do consumidor, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos e auxiliares tecnológicos, aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020). A resolução está estruturada em seis capítulos: disposições preliminares; tabela de informações nutricionais; rotulagem de alimentos na frente; declaração nutricional; determinar o conteúdo dos ingredientes; e disposições transitórias, que incluem os termos de adaptação, os elementos alterados em outras resoluções e os regulamentos revogados (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

2.2 Aplicações da rotulagem

No regulamento técnico anterior, a rotulagem dos alimentos não incluía sal (cloreto de sódio), aditivos alimentares e auxílios tecnológicos. Com a publicação da RDC nº. 429/2020, essas categorias passaram a constar das diretrizes.

Outras categorias, que antes não eram obrigadas a fornecer rotulagem nutricional, agora contam com essa opção de forma voluntária, exceto no caso de águas minerais naturais e outras águas destinadas ao consumo humano, desde que não contenham adição de nutrientes essenciais ou bioativos . substância., alegações nutricionais ou propriedades funcionais e de saúde (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

A RDC nº. A Portaria 429/2020 tornou obrigatória a informação nutricional para produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial e à restauração, ampliando assim o alcance da regulamentação a setores anteriormente excluídos da regulamentação (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

2.3 Tabela para Informação Nutricional

Esta é uma lista padronizada do conteúdo energético, nutrientes e substâncias bioativas presentes nos alimentos. Pode ser apresentado em diversos formatos, como modelos verticais, horizontais, lineares, quebrados ou empilhados (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020). Com a publicação da RDC n. 429/2020, diversas alterações foram implementadas, incluindo a ampliação da lista de nutrientes obrigatórios, como açúcares totais e açúcares adicionados, além do valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas., gorduras trans, alimentos ricos em fibras e sódio.

Para algumas categorias específicas, como alimentos para fins especiais e suplementos alimentares, existem requisitos adicionais dependendo da especificidade do produto (ANVISA, 2020a; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020). Os modelos de tabelas aprovados foram revisados, mostrando modelos verticais e horizontais amplamente utilizados pelas indústrias. Abaixo está a Figura 1, com o novo modelo de ficha vertical de informações nutricionais.

Figura 1 – Modelo Vertical de Tabela de Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Ministério da Saúde (2020).

O modelo horizontal também se torna uma opção utilizada pelas indústrias alimentícias, com as mesmas diretrizes de tamanho, fontes e espaçamento. Outro formato importante, voltado para embalagens múltiplas, é o modelo agregado. A seguir, apresenta-se a Figura 2, com o modelo agregado de tabela de informação nutricional, que atende às exigências da IN nº 75/2020.

Figura 2 – Modelo Agregado de Tabela de Informação Nutricional para Embalagens Múltiplas

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000		
	Porção: 000 ml			Porção: 000 ml			Porção: 000 ml		
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: Ministério da Saúde (2020).

As novas especificações para as tabelas de informação nutricional incluem a obrigatoriedade de que estejam localizadas no mesmo painel que a lista de ingredientes, em superfície contínua, com caracteres pretos sobre fundo branco. Essas mudanças garantem maior uniformidade e visibilidade das informações, promovendo maior clareza e acesso ao consumidor (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

2.4 Rotulagem Nutricional Frontal

A rotulagem frontal de alimentos (FNL) é descrita como uma declaração simplificada e padronizada que informa o alto teor de nutrientes específicos no painel principal do rótulo dos alimentos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020). Esta medida foi aprovada na agenda regulatória da ANVISA para o triênio 2021-2023, no âmbito do aprimoramento da regulamentação da rotulagem de alimentos embalados, com o objetivo de fornecer informações claras e acessíveis sobre os produtos sujeitos a fiscalização em saúde (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

A execução do RNF é obrigatória para alimentos embalados na ausência do consumidor e que contenham adição de açúcares, gorduras saturadas ou sódio em quantidades que excedam os limites críticos definidos pelo regulamento. A Tabela 1 apresenta os limites definidos para alimentos sólidos, semissólidos e líquidos.

Tabela 1 – Limite crítico dos nutrientes para rotulagem nutricional frontal

Nutrientes	Alimentos sólidos ou semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcares adicionados	15 g por 100 g	7,5 g por 100 mL
Gorduras saturadas	6 g por 100 g	3 g por 100 mL
Sódio	600 mg por 100 g	300 mg por 100 mL

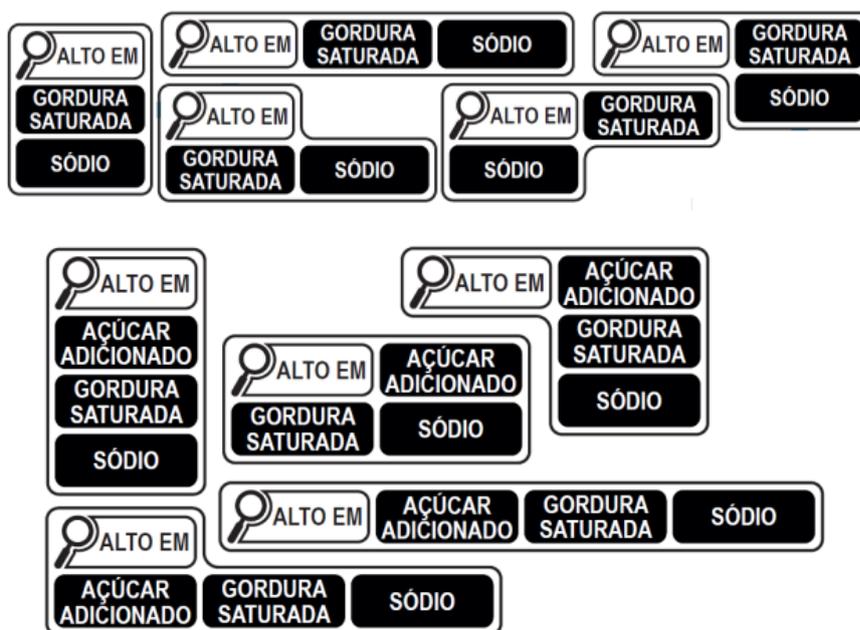
Fonte: Adaptado de Ministério da Saúde (2020).

A declaração RNF está isenta para determinadas categorias de alimentos que, pela sua composição, não contêm açúcares adicionados ou valor nutricional de gordura saturada e sódio. Essas categorias incluem, entre outros, frutas, hortaliças, cereais, carnes embaladas, leites fermentados, queijos, azeites, laticínios,

suplementos nutricionais e bebidas alcoólicas (ANVISA, 2020a; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

De acordo com as diretrizes da RDC nº 429/2020, a sinalização RNF deve atender critérios específicos de formato, como a impressão em 100% preto sobre fundo branco, a posição na metade superior do painel principal em superfície contínua e a mesma orientação que outras informações no rótulo. As regras de formatação incluem a área mínima do alerta, o percentual de ocupação do painel, o tamanho e posição da lupa e a tipografia do texto, conforme mostra a Figura 3 (MINISTÉRIO DA SAÚDE).

Figura 3 – Modelos para declaração de rotulagem nutricional frontal com alerta de um, dois e três nutrientes, respectivamente



Fonte: Ministério da Saúde (2020).

A padronização da RNF procura evitar interpretações ambíguas e certificar que os consumidores compreendam facilmente os riscos associados ao consumo de produtos com altos teores de nutrientes críticos. Esses requisitos estão detalhados nos Anexos XVII e XVIII da IN nº 75/2020, que especificam tamanho, espessura e espaçamento das fontes, além das proporções do alerta em relação ao painel do rótulo (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

2.5 Alegações Nutricionais

As alegações nutricionais referem-se a declarações que sinalizam as propriedades nutricionais positivas de um alimento, tanto em termos de valor energético como de conteúdo de nutrientes. Incluem alegações de conteúdo absoluto, comparativo e ausência de adição de determinados nutrientes (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

Diferentemente da tabela de informações nutricionais e do rótulo frontal dos alimentos, que são obrigatórios, as declarações nutricionais estão sujeitas à declaração voluntária (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020). Anteriormente regulamentado pela RDC n. 54/2012, que tratava de Informação Nutricional Suplementar (INC), as regras para declaração de propriedades nutricionais foram reformuladas com a publicação da RDC n. 429/2020 e IN n. 75/2020. Essa mudança visa harmonizar as normas, evitando contradições com a nova rotulagem frontal dos alimentos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

Apesar das alterações, os termos autorizados a transmitir atributos nutricionais, em relação aos artigos 4.2 e 4.3 da RDC n. 54/2012 e anexo XIX da IN n. 75/2020, manteve-se inalterado, conforme Tabela 2.

Tabela 2 – Termos autorizados para declaração de alegações nutricionais

Atributos	Termos autorizados para alegações nutricionais
Baixo	baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Muito baixo	muito baixo em...
Não contém	não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto conteúdo	alto conteúdo em..., rico em..., alto teor...
Fonte	fonte de..., com..., contém...
Reduzido	reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em...
Aumentado	aumentado em..., mais...

Fonte: Adaptado de Ministério da Saúde (2020).

As atualizações incluem novos critérios de composição para alguns nutrientes. Por exemplo, a lactose foi adicionada à lista de nutrientes permitidos para a declaração nutricional “não contém”, com limite máximo de 0,1 g por 100 g ou ml de produto. O atributo “sem adição” também está incluído para gorduras totais, que contêm critérios como ausência de adição de gorduras ou óleos, manteiga, creme ou derivados (ANVISA, 2020a; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

Os critérios proteicos foram ajustados para a redução do valor de referência diário (RDV) para 50 g. Portanto, os limites mínimos para as alegações de “origem” e “alto teor” são, respectivamente, 5g e 10g por porção individual ou embalagem. Os aminoácidos essenciais das proteínas adicionadas também devem atender às especificações do Anexo XXI do No. 75/2020 (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

Outro ponto importante: as alegações nutricionais devem ser escritas apenas em português, com exceção do termo “light”, que não necessita de tradução. Caso o produto contenha rótulo nutricional na frente, as alegações não poderão ser colocadas na metade superior do painel principal nem utilizar caracteres maiores que os utilizados na RNF (ANVISA, 2020a; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

2.6 Importância da Rotulagem Geral e Nutricional de Alimentos para o Consumidor

A análise geral e nutricional dos alimentos é realizada para informar os consumidores sobre as propriedades nutricionais dos produtos, auxiliando-os na escolha de alimentos adequados e contribuindo para o controle sanitário e proteção da saúde pública. Essa metodologia complementa políticas e estratégias de saúde em benefício da saúde individual (BRASIL, 2003b; BRASIL, 2020b).

Segundo Block, Ariseto-Bragotto e Feltes (2017), Gomes (2020) e Brasil (2007), a lista geral de alimentos é de extrema importância para a identificação do produto, fornecendo informações sobre as características do produto, detalhes do fabricante, data de validade e série. número, o que facilita a rastreabilidade. O rótulo nutricional, presente na embalagem, traz informações essenciais sobre a composição do alimento, como a quantidade de gordura saturada e a presença de gordura trans.

A lista de ingredientes e aditivos é essencial para entender como eles são utilizados no preparo dos alimentos, incluindo aromatizantes, adoçantes e conservantes, que podem alterar as propriedades químicas, físicas ou sensoriais do produto (BRASIL, 2007; BLOCK; ARISSETO). As advertências nos rótulos ajudam os consumidores a identificar ingredientes como ovos, glúten, soja e lactose, que podem ser problemáticos para pessoas com restrições alimentares devido a intolerâncias ou alergias (BRASIL, 2007; BLOCK; ARISSETO-BRAGOTTO) a legislação brasileira proíbe informações enganosas nos rótulos dos alimentos que possa levar o consumidor a acreditar que um alimento pode aumentar a energia ou prevenir doenças é proibido (BRASIL, 2007).

O Brasil tem sido pioneiro no MERCOSUL na implementação de rotulagem geral e nutricional obrigatória para todos os alimentos embalados desde 2001. Desde 1998, o país adotou regulamentos de rotulagem de acordo com as diretrizes da OMS e do Codex Alimentarius para doenças não transmissíveis. (MNT) no contexto da saúde pública (MARINS, 2014; MACHADO, 2015). Embora em muitos países a rotulagem dos alimentos continue opcional, o Brasil exige esta prática para todos os produtos. O Codex Alimentarius estabelece padrões internacionais, mas não especifica um modelo único a ser utilizado. Contudo, há uma tendência global crescente para a adoção de rotulagem geral e nutricional. Países como Israel, Estados Unidos e Canadá já solicitam esta rotulagem desde 2006 no MERCOSUL (MARINS, 2014; BRASIL, 2020b).

Estudos realizados no Brasil e nos Estados Unidos mostram que a rotulagem obrigatória teve um impacto positivo nos hábitos alimentares dos consumidores. Mudanças comportamentais foram observadas principalmente em grupos como mulheres e jovens com conhecimentos sobre nutrição e saúde.

Contudo, o impacto dos conselhos gerais e nutricionais na promoção de hábitos alimentares saudáveis ainda é considerado limitado (MARINS, 2014). Pesquisas anteriores mostram que após a implementação da rotulagem obrigatória nos Estados Unidos, a indústria alimentar adaptou-se para oferecer produtos com menos nutrientes adversos (Aldrich, 1999; Silverglade et al., 1998).

Assim, esta procura tem levado a uma melhoria na qualidade dos produtos disponíveis no mercado. O objetivo da regulamentação é apresentar informações claras e acessíveis ao público para facilitar escolhas alimentares mais saudáveis

(GOMES, 2020). O valor nutricional dos ingredientes pode ser apresentado em forma de tabela ou lista linear. Isso permite que os consumidores escolham alimentos mais saudáveis, com baixo teor de gorduras saturadas e trans ou açúcar.

Com essas informações em mãos, o consumidor também pode comparar preços e escolher as quantidades certas (BRASIL, 2007; MAGALHÃES, 2019; GOMES, 2020). Vários fatores dificultam a compreensão das informações nutricionais pelos consumidores. Problemas como o tamanho das fontes e a complexidade da linguagem técnica obrigam os consumidores a fazer cálculos para fazer comparações antes de comprar (BRASIL, 2018; MAGALHÃES, 2019; GOMES, 2020). No INAF BRASIL em 2018 estima que cerca de 29% dos brasileiros são analfabetos funcionais e que pessoas de diferentes níveis acadêmicos têm dificuldade de compreender as informações contidas nos rótulos (BRASIL, 2018; LIMA; CATELLI JR., 2018; MAGALHÃES, 2019).

Em resposta a essas dificuldades, a ANVISA adotou um design de rótulos de alimentos mais intuitivo e visível para atrair a atenção dos consumidores. Pesquisas mostram que esse novo modelo pode efetivamente facilitar a compreensão das informações nutricionais pelos brasileiros (MAGALHÃES, 2019; BRASIL, 2020b; GOMES, 2020). Quase duas décadas após a sua primeira implementação, as normas gerais e de rotulagem de alimentos têm sido avaliadas e atualizadas com o objetivo de melhorar o conhecimento do consumidor. Elementos gráficos como símbolos e cores foram aprimorados para aumentar a legibilidade das informações (MARINS, 2014).

2.7 Histórico da Rotulagem Nutricional de Alimentos no Brasil

A legislação alimentar brasileira passou por um processo de evolução histórica, conforme explicado por Araújo (2017) e Ferreira e Lanfer-Marquez (2007). Segundo Araújo (2017), os rótulos dos alimentos fornecem informações relevantes para a escolha dos produtos alimentícios. Sem esta informação, a utilidade do rótulo dos alimentos fica comprometida. Dadas as preocupações expressadas por muitos brasileiros em relação à segurança alimentar e nutricional, tornou-se necessária a implementação de regulamentações específicas.

A princípio, apenas materiais informativos eram disponibilizados ao público para promover hábitos alimentares saudáveis (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007). As primeiras normas alimentares básicas foram criadas em 1969, representando uma etapa importante na história da rotulagem, que permanece em vigor apesar de muitas modificações e atualizações (BRASIL, 1969). Em 1992, a lei nº. A Portaria 8.543 introduziu a identificação do glúten na regulamentação, um avanço importante para os consumidores com doença celíaca (BRASIL, 1992).

Cândido e Sêga (2008) afirmam que as políticas normativas adotadas no Brasil desde 1998 são baseadas em pesquisas e nas diretrizes do Codex Alimentarius. Segundo Fernandes e Marins (2014), até agora, a rotulagem nutricional era obrigatória apenas para alimentos que continham alegações nutricionais. Desde 2000, a rotulagem nutricional tornou-se obrigatória para todos os alimentos embalados, o que representa um avanço no marco regulatório de rotulagem no Brasil (FERNANDES; MARINS, 2014; BRASIL, 2000).

Em 2001, iniciou-se uma revisão dos padrões de rotulagem de alimentos do Mercosul, com o objetivo de revisar os requisitos de rotulagem e determinar quais nutrientes deveriam ser declarados. Foram então adotados os padrões do Mercosul, definindo a necessidade de rotulagem de alimentos e os requisitos para sua implementação (FERNANDES; MARINS, 2014). RDC Não. A Portaria 259/2002 introduziu regulamentos técnicos para rotulagem de embalagens em geral, detalhando os princípios gerais de rotulagem e as obrigações relativas à origem dos produtos, a lista de ingredientes e as instruções de preparo (BRASIL, 2002).

RDC 359/2003 e a Portaria 360/2003 regulamenta especificamente as embalagens de alimentos para fins nutricionais (BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b). Nos últimos anos, constatou-se que a informação nutricional constante dos rótulos não é suficientemente compreensível para os consumidores. Como resultado, a ANVISA revisou os requisitos de rotulagem de alimentos e publicou as normas RDC nº. Essas alterações têm como objetivo reduzir erros relacionados à composição nutricional e facilitar comparações entre produtos. RDC 359/2003 e n. 360/2003 será revisado quando as novas regras entrarem em vigor.

Foram revogadas as Leis 94/2000, 39/2001 e 40/2001 (BRASIL, 2020b). Estudos mostram que as primeiras iniciativas alimentares surgem principalmente da

necessidade de padronização das práticas de produção e da falta de padrões de identidade e qualidade (ARAUJO, 2017; FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007).

3 CONCLUSÕES

A nova rotulagem nutricional de alimentos embalados concebe-se um importante passo no marco regulatório das legislações de alimentos e pode ter um impacto positivo na vida do consumidor, facilitando o entendimento sobre a saudabilidade dos alimentos e permitindo uma compra mais consciente com base nas necessidades nutricionais do indivíduo.

Apesar dos avanços, a novidade trazida com o modelo da lupa de rotulagem nutricional frontal (RNF) gera controvérsias entre especialistas, sendo apontado como um modelo não ideal. Ao fato, que as indústrias de alimentos terão o desafio de reformular os seus produtos, caso não queiram ultrapassar os limites críticos de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio nos alimentos, e com isso, ficarem isentas de declarar o alerta de RNF; os designers que trabalham com o desenvolvimento de rótulo terão o desafio de atender às especificidades do esquema de RNF e harmonizar essa informação com as demais, deixando o rótulo final visivelmente atrativo; os consumidores terão a tarefa de estarem atentos a essas mudanças, comparando os produtos disponíveis no mercado; e por fim, os órgãos fiscalizadores terão o dever de acompanhar a forma como essas novas informações serão recebidas pelo consumidor e o impacto que as mesmas terão.

4 REFERÊNCIAS

ACTON, R. B.; JONES, A. C.; KIRKPATRICK, S. I.; ROBERTO, C. A.; HAMMOND, D. Taxes and front-of-package labels improve the healthiness of beverage and snack purchases: a randomized experimental marketplace. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, v. 16, n. 1, p. 46, 2019.

ALMEIDA, V. S. Avaliação da percepção de consumidores em relação aos rótulos de milho de pipoca para micro-ondas. Dissertação (Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos) – Universidade Estadual Paulista, p. 1-72, 2022.

ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Relatório de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. 2019. Disponível em: Relatório de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional.pdf. Acesso em: 06 dez 2024.

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, nº 195, de 9 de outubro de 2020. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_COMP.pdf/2ed9794e-374c-4381-b804-02b1f15d84d2. Acesso em: 04 dez. 2024.

ARAÚJO, W. D. R. Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de alimentos industrializados no Brasil. *Revista Acadêmica Conecta FASF*, v. 2, 2017.

BARROS, D. DE M.; MONTE, Z. S. DO; SANTOS, V. M. DOS; MOURA, D. F. DE; LIMA, C. V. B. DE; FARIAS, L. H. DE; SILVA, M. M. DA; FERREIRA, S. A. DE O.;

RIBEIRO, A. N. DA S.; SILVA, H. M. L. DA; RODRIGUES, T. H. G.; SILVA, A. A. DA; SOUZA, D. B. DE; SILVA, J. T. A.; SANTOS, C. C. DOS; SILVA, F. A.; JÚNIOR, A. A. DA S.; PEREIRA, J. G.; OLIVEIRA, D. K. DA S.; BARBOSA, T. DA S. L.; SILVA, R. F. DA; E FONTE, R. DE A. B. DA. Atualizações sobre a rotulagem nutricional dos alimentos. *Brazilian Journal of Development*, v. 9, n. 1, p. 4483-4493, 2023.

BERNINI, L. S.; BARRILE, S. R.; MANGILE, A. F.; ARCA, D. E.; CORRER, R.; XIMENES, M. A.; NEVES, D.; GIMENES, C. O impacto do diabetes mellitus na qualidade de vida de pacientes da Unidade Básica de Saúde. *Cadernos Brasileiros de Terapia Ocupacional*, v. 25, n. 3, p. 1-9, 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 259, 20 de setembro de 2002. Brasília: Diário Oficial da União, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Resolução nº 359 de 23 de dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Brasília: Diário Oficial da União, 2003a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Resolução nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Brasília: Diário Oficial da União, 2003b.

CÂNDIDO, L.M.B.; SÊGA, R.A. Manual de rotulagem para alimentos embalados. 1. Ed Curitiba: Secretaria de Saúde do Estado do Paraná. 2008. 62 p.

CAVADA, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? *Brazilian Journal of Food Technology*, IV SSA, p. 84-88, 2012. FACHIN, Luiz E., 2008 apud MIRAGEM; BERGSTEIN, p. 65.

CROSBIE, E.; GOMES, F. S.; OLIVEIRA, J.; PATIÑO, S. R. G.; HOEPER, S.; CARRIEDO, A. C. Um estudo das políticas de rotulagem nutricional frontal nas Américas: evolução e resultados. *Choice*, v. 5, p. 6, 2022.

DE MENEZES, B. F.; DO CARMO, M. M. R. A importância da rotulagem alimentar e nutricional para a autonomia alimentar do consumidor. *Brazilian Journal of Development*, v. 8, n. 4, p. 23114-23116, 2022.

FERREIRA, D.; SILVA, P.; MADEIRA, T. F. Embalagens verdes: conceitos, materiais e aplicações. *Revista Americana de Empreendedorismo e Inovação*, v. 1, n. 2, p. 5-10, 2019.

FERNANDES, M. L.; MARINS, B. R. Rotulagem nutricional: ferramenta de informação para o consumidor. In: MARINS, B. R.; TANCREDI, R. C. P.; GEMAL, A. L. (Org.).

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. *Revista de Nutrição*, v. 20, ed. 1, p. 83-93, fev. 2007.

IZAR, M. C. O.; MACHADO, V. A. Posicionamento sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular – 2021. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, v. 116, p. 160-212, 2021.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BRASIL). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 359, de 23 de dezembro de 2003, aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. *Diário Oficial da União*, nº 251, de 26 de dezembro de 2003. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_359_2003_COMP.pdf/1e860ef6-10e6-404b-81e2-87aae8cfd53a. Acesso em: 5 dez. 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BRASIL). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003, aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem

Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, nº 251, de 26 de dezembro de 2003. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_360_2003_COMP.pdf/c aa8b87a-e912-459f-8bc0-831a48b95da9. Acesso em: 5 dez. 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BRASIL). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 163, de 17 de agosto de 2006, aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). Diário Oficial da União, nº 160, de 21 de agosto de 2006. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-ebebidas/resolucao-rdc-no-163-de-17-de-agosto-de-2006.pdf/view>. Acesso em: 5 dez. 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BRASIL). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 48, de 5 de novembro de 2010, dispõe sobre o fator de conversão para o cálculo do valor energético do eritritol. Diário Oficial da União, nº 213, de 8 de novembro de 2010. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_48_2010_.pdf/158d45d9 -2463-4c1a-b00c-7eb2122deaf9. Acesso em: 5 dez. 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BRASIL). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 54, de 12 de novembro de 2012, dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, novembro de 2012. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-ebebidas/resolucao-rdc-no-54-de-12-de-novembro-de-2012.pdf/view>. Acesso em: 5 dez. 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BRASIL). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, nº 195, de 9 de outubro de 2020. Disponível em:

http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_COMP.pdf/2ed9794e-374c-4381-b804-02b1f15d84d2. Acesso em: 5 dez. 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BRASIL). Instrução Normativa IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União, nº 195, de 9 de outubro de 2020. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN_75_2020_COMP.pdf/e89784b5-ed18-4bdd-a4d4-139724a56d4d. Acesso em: 04 dez. 2024.

WHO (WORLD HEALTH ORGANIZATION). Consumption of ultra-processed food and drink products in Latin America: trends, impact on obesity, and policy implications.

WHO Technical Report Series, Washington, 2015. Disponível em: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2014/ultra-processed-foods-paho-e-obesity-latin-america-2014.pdf>. Acesso em: 28 out. 2021.