



NATHALIA LENZI COSTA NASCIMENTO

**RÓTULOS DE QUEIJOS MATURADOS: AVALIAÇÃO
DA ROTULAGEM QUANTO ÀS LEGISLAÇÕES DA
ANVISA**

LAVRAS – MG

2021

NATHALIA LENZI COSTA NASCIMENTO

**RÓTULOS DE QUEIJOS MATURADOS: AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM QUANTO
ÀS LEGISLAÇÕES DA ANVISA**

Monografia apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel.

Prof(a). Dr(a), Marali Vilela Dias

LAVRAS – MG

2021

NATHALIA LENZI COSTA NASCIMENTO

**RÓTULOS DE QUEIJOS MATURADOS: AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM QUANTO
ÀS LEGISLAÇÕES DA ANVISA**

Monografia apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel.

APROVADA em 14 de janeiro de 2021

Prof^a Dr^a Marali Vilela Dias – UFLA

Prof^a Dr^a Sandra Maria Pinto – UFLA

Dr^a Ana Alice Andrade Oliveira – UFLA

Prof(a). Dr(a), Marali Vilela Dias

LAVRAS – MG

2021

RESUMO

Rotulagem são todos os dados presente nos rótulos com o intuito de fornecer informações sobre o produto. A rotulagem dos alimentos permite que o consumidor tenha acesso à todas as informações pertinentes sobre o produto antes de consumi-lo, desde os ingredientes utilizados em sua formulação, denominação do produto, informações do fabricante, advertências, até o prazo de validade. No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), é um dos órgãos que estabelece as informações que um rótulo deve conter, visando a garantia de qualidade do produto e a saúde do consumidor. Ao longo dos anos os consumidores têm se tornado cada vez mais exigentes com a alimentação, o que faz com que a rotulagem esteja em constante renovação. O presente estudo tem como objetivo avaliar se os rótulos de queijos estão de acordo com as legislações vigentes da Anvisa. Para isso, foi realizado um levantamento das legislações da Anvisa e 22 rótulos foram fotografados na região da cidade de São Gonçalo do Sapucaí. As informações contidas nos rótulos foram comparadas com o que é exigido pela Anvisa a fim de avaliar a adequação dos mesmos. Como resultado, apenas três não conformidades foram encontradas, e foi obtido um percentual de adequação de 86,4%.

Palavras-chave: Rótulo, Anvisa, Legislação.

ABSTRACT

Labeling is all data present on labels in order to provide information about the product. Food labeling allows the consumer to have access to all relevant information about the product before consuming it, from the ingredients used in the formulation, product name, manufacturer information, warnings, to the expiration date. In Brazil, the Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) is one of the organizations that establishes the information that a label must contain, aiming to guarantee the quality of the product and the health of the consumer. Over the years, consumers have become more and more demanding with food, which means that labeling is constantly being renewed. The present study aims to assess whether cheese labels are in accordance with Anvisa's current legislation. For this, a survey of Anvisa's legislation was carried out and 22 labels were photographed in the region of the city of São Gonçalo do Sapucaí. The information contained in the labels was compared with is required by Anvisa in order to assess their suitability. As a result, only three non-conformities were found, and an adequacy percentage of 86.4% was obtained.

Keywords: Label, Anvisa, Legislation.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Painel principal queijo parmesão marca A.....	10
Figura 2 - Painel secundário queijo parmesão marca A.....	11
Figura 3 - Painel principal queijo parmesão marca B.....	11
Figura 4 - Painel secundário queijo parmesão marca B.....	12
Figura 5 - Rótulo queijo parmesão marca C.....	12
Figura 6 - Painel principal queijo parmesão marca D.....	13
Figura 7 - Painel secundário queijo parmesão marca D.....	13
Figura 8 - Painel principal queijo parmesão marca E.....	14
Figura 9 - Painel secundário queijo parmesão marca E.....	14
Figura 10 - Painel principal queijo parmesão marca F.....	15
Figura 11 - Painel secundário queijo parmesão marca F.....	15
Figura 12 - Painel principal queijo parmesão marca G.....	16
Figura 13 - Painel secundário queijo parmesão marca G.....	16
Figura 14 - Painel principal queijo parmesão marca H.....	17
Figura 15 - Painel secundário queijo parmesão marca H.....	17
Figura 16 - Rótulo queijo tipo gorgonzola marca I.....	18
Figura 17 - Painel principal queijo tipo gorgonzola marca B.....	19
Figura 18 - Painel secundário 1 queijo tipo gorgonzola marca B.....	19
Figura 19 - Painel secundário 2 queijo tipo gorgonzola marca B.....	20
Figura 20 - Painel principal queijo tipo gorgonzola marca J.....	20
Figura 21 - Painel secundário 1 queijo tipo gorgonzola marca J.....	21
Figura 22 - Painel secundário 2 queijo tipo gorgonzola marca J.....	21
Figura 23 - Painel principal do queijo tipo gorgonzola marca H.....	22
Figura 24 - Painel secundário 1 do queijo tipo gorgonzola marca H.....	22
Figura 25 - Painel secundário 2 do queijo tipo gorgonzola marca H.....	23
Figura 26 - Painel principal do queijo tipo gouda da marca I.....	23
Figura 27 - Painel secundário do queijo tipo gouda da marca I.....	24
Figura 28 - Painel principal do queijo tipo gouda da marca H.....	24
Figura 29 - Painel secundário do queijo tipo gouda da marca H.....	25
Figura 30 - Painel principal do queijo tipo gouda da marca K.....	25

Figura 31 - Painel secundário do queijo tipo gouda da marca K.....	26
Figura 32 - Painel principal do queijo provolone da marca B.....	27
Figura 33 - Painel secundário do queijo provolone da marca B.....	27
Figura 34 - Painel principal do queijo provolone da marca L.....	28
Figura 35 - Painel secundário do queijo provolone da marca L.....	28
Figura 36 - Painel principal do queijo provolone da marca C.....	29
Figura 37 - Painel secundário do queijo provolone da marca C.....	29
Figura 38 - Painel principal do queijo tipo Gruyère da marca I.....	30
Figura 39 - Painel secundário do queijo tipo Gruyère da marca I.....	30
Figura 40 - Painel principal do queijo tipo Gruyère da marca H.....	31
Figura 41 - Painel secundário do queijo tipo gruyère da marca H.....	31
Figura 42 - Painel principal do queijo tipo emmental da marca I.....	32
Figura 43 - Painel secundário do queijo tipo emmental da marca I.....	33
Figura 44 - Painel principal do queijo reino da marca B.....	33
Figura 45 - Painel secundário do queijo reino da marca B.....	34

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	1
2	REFERENCIAL TEÓRICO.....	2
2.1	Queijo Parmesão.....	2
2.2	Queijo Gorgonzola.....	2
2.3	Queijo Gouda.....	3
2.4	Queijo Provolone.....	3
2.5	Queijo Gruyère.....	3
2.6	Queijo Emmental.....	4
2.7	Queijo Reino.....	4
2.8	Legislação.....	4
2.9	Pesquisas anteriores.....	7
3	MATERIAL E MÉTODOS.....	9
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	10
4.1	Queijo Parmesão.....	10
4.2	Queijo Gorgonzola.....	18
4.3	Queijo Gouda.....	23
4.4	Queijo Provolone.....	26
4.5	Queijo Gruyère.....	29
4.6	Queijo Emmental.....	32
4.7	Queijo Reino.....	33
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	35
6	CONCLUSÃO.....	36
	REFERÊNCIAS.....	37

1. INTRODUÇÃO

Os primeiros relatos sobre rótulos são de 1880, mais de um século depois da Revolução Industrial, e seu uso se deveu a um motivo muito simples: ajudar a identificar e destacar produtos no meio de tantos outros que surgiam. Os comerciantes da época perceberam a necessidade de chamar a atenção de seus compradores de uma forma criativa, rápida e elegante e encontraram na etiqueta esta solução. Logo após o acréscimo destas primeiras informações aos produtos, alguns órgãos reguladores passaram a exigir também informações necessárias e de interesse do público, como composição ou tabela nutricional no caso de alimentos. Isto para que houvesse uma maior responsabilidade social por parte dos fabricantes com os consumidores. (RIVER PRINT, 2020)

De acordo com a FIL/IDF (2020), 14% dos lácteos mais consumidos no mundo são os queijos, no Brasil, os queijos também são muito apreciados. Conforme a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE, eles perdem apenas para o leite fluido, representando quase 10% dos lácteos consumidos no País. (SIQUEIRA; SCHETTINO. 2021)

O queijo pode ser classificado de diversas maneiras, uma delas é de acordo com a maturação. Esse processo é a última etapa da produção dessa classe de queijos, consiste em colocar os mesmos em câmaras, com umidade e temperatura controladas, por um certo tempo até que o queijo através de mudanças bioquímicas, alcance os padrões sensoriais desejados.

Essa classificação citada acima possui três classes, queijo fresco, semi maturado e maturados. A primeira classe são queijos que logo após a fabricação já estão prontos para o consumo. Já os queijos semi maturados são aqueles que passam por um curto período de maturação após a sua fabricação. E por fim, os queijos maturados são aqueles que passam por longos períodos de maturação, esses queijos podem ser consumidos ainda no início do processo de secagem, porém o queijo ainda estará macio e com o sabor mais suave. Ao final do processo de maturação o queijo se torna duro e com o sabor mais apurado e característico. Queijo Parmesão, Provolone, Reino, Gruyère, Emmental, Gouda e Gorgonzola são alguns exemplos de queijos maturados encontrados no mercado. Este estudo terá como foco esta última classe de queijos. O presente trabalho tem como objetivo avaliar a adequação dos rótulos de queijos maturados em relação às legislações vigentes da Anvisa.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

O período de quarentena imposto em todo o mundo fez aumentar o consumo de queijo, segundo pesquisa desenvolvida pela Tetra Pak em parceria com a consultoria global de mercado *Lexis Research*. No Brasil, 46% dos entrevistados afirmaram ter aumentado a ingestão do alimento durante a pandemia. (TETRA PAK, 2021)

Além da pandemia, a alta no consumo também se deve à percepção do produto, tido como um aliado para o bem-estar. No Brasil, os consumidores consideram o queijo um alimento saudável (50%), nutritivo (48%), com alto teor de proteínas (42%) e rico em cálcio (34%). (TETRA PAK, 2021)

2.1 Queijo Parmesão

O queijo parmesão é derivado da Itália, mais precisamente de Parma. O primeiro queijo parmesão produzido, foi chamado de *parmegiano reggiano*. Além disso, o queijo parmesão é considerado, dentro da classificação padrão, um queijo semi-gordo, com textura granulosa e de pasta dura. A última e mais importante etapa no processo do queijo parmesão, é a maturação. Afinal, é nesse momento que o queijo ganhará toda a consistência necessária e desenvolverá o sabor e o aroma característico. Além disso, é nessa etapa que a qualidade do produto será definida, assim como a sua personalidade. Todo o processo de maturação é feito à mão. É necessário que a maturação dure, pelo menos 12 meses, em alguns casos, esse processo pode ultrapassar 2 anos devido ao tamanho do queijo. Quanto maior o tempo, mais duro será o queijo e mais forte o sabor. (SOBRE QUEIJOS, 2020)

2.2 Queijo Gorgonzola

O queijo gorgonzola surgiu através de um acidente, era conhecido como *Strachino*, e apenas recebeu o seu nome atual, quando um produtor descuidado alterou a receita original, misturando leites de diferentes ordenhas – sendo um da noite e outro da manhã. A explicação para este descuido é muito simples, quando estas duas coalhadas com diferentes temperaturas se uniram, formaram bolhas de ar, e destas bolhas surgiram os fungos azuis “*Penicilium Roqueforti*”. O Gorgonzola é salgado para eliminar o excesso de soro, logo após ele precisa ser desidratado. Para que os fungos se desenvolvam, ele é furado e levado para maturar em um local úmido com temperatura controlada. São necessários 90 dias, aproximadamente para que ele esteja pronto para o consumo. (PRODUTOS FINOS, 2016)

2.3 Queijo Gouda

Embora seja classificado como de massa dura ou até semi-dura, o renomado queijo Gouda ainda costuma receber o nome “gouda” por se tratar de uma classificação genérica. Até porque são muitos os tipos de queijo que são produzidos em diversas partes do mundo e que têm as mesmas características. O termo Gouda é uma referência e homenagem à cidade holandesa de mesmo nome. Existem tipos diferentes de queijo Gouda, pois eles são classificados de acordo com o tempo de maturação. Entretanto, até mesmo a casca pode mudar com sua idade. Nesse caso, um Gouda mais jovem e macio pode ser identificado pela casca nos tons laranja, vermelho ou amarela. Em contrapartida, os queijos mais maduros costumam ter cera na cor preta. A maturação mais rápida dura em torno de quatro semanas, e a mais lenta, aproximadamente treze meses. (SOBRE QUEIJOS, 2020)

2.4 Queijo Provolone

Quando se trata do queijo provolone, o qual possui tempo médio de maturação, a sua consistência é bem distinta. A cor do provolone é amarelada. A consistência do queijo é dura, podendo ser facilmente ralado e comumente fatiado. Outra característica marcante é o aroma forte. O provolone pode ser bem suave ou muito picante em seu sabor, essa característica está unicamente atrelada ao fato de ele estar há mais tempo maturando. A superfície ou crosta do queijo é fina, de cor amarela mais escura, o que é em comum em queijos que passam por esse processo. Esse queijo, diferente dos demais passa pelo processo de filagem e defumação, sendo a última por meios naturais ou com adição de fumaça líquida. O provolone nasceu em Verona, e rapidamente foi sendo reproduzido por queijeiros em outras cidades da região italiana. O processo de maturação desse queijo é realizado entre três e quatro meses. (SOBRE QUEIJOS, 2020)

2.5 Queijo Gruyère

O queijo Gruyère é um queijo de origem suíça, muito famoso no mundo todo por sua cremosidade, seu nome faz referência à cidade suíça de Gruyères. O processo de produção do queijo Gruyère é longo e envolve várias etapas, a maturação é indispensável para formar as características do queijo, tais quais o sabor, o aroma e até mesmo a aparência do queijo. A maturação do queijo tipo Gruyère ocorre entre 6 e 9 meses. (SOBRE QUEIJOS, 2021) O queijo

gruyère clássico não possui olhaduras, é considerado um defeito de fabricação, porém o queijo tipo gruyère produzido no Brasil, possui olhaduras.

2.6 Queijo Emmental

O queijo Emmental é produzido na Suíça desde o século XIII, mais precisamente no vale do Emme, no cantão do Berna, o que deu origem ao seu nome. Também chamado mundialmente de Emmentaler e, aqui no Brasil de “queijo suíço”, o queijo Emmental tem como principal característica vários furinhos em seu interior. Uma característica marcante nesse tipo de queijo são seus furinhos internos provenientes da ação de bactérias, principalmente pela *Propionibacter shermani*, que por sua vez liberam o ácido lático. Porém, algumas delas acabam por ingerir esse ácido o que ocasiona a liberação de dióxido de carbono, que por sua vez origina bolhas, ou seja, os célebres furinhos. O período de maturação varia, porém deve ser no mínimo quatro meses e podendo chegar até mais de 12 meses. (SOBRE QUEIJOS, 2020)

2.7 Queijo Edam

Típico da Holanda, a produção do Queijo Edam no Brasil começou em Minas Gerais e, desde então, se espalhou pelo resto do país como sendo um dos queijos mais populares e requisitados. A sua chegada ao Brasil se deu por conta dos Portugueses que, naquela época, eram fascinados por queijo. O Queijo Edam, por conta dos portugueses, também é conhecido como Queijo Reino. O produto ganhou esse nome após ficar 3 meses trancado no porão de um navio. A partir desse acontecido, ganhou o nome de Queijo Reino. O Queijo Edam na sua forma tradicional, se apresenta um pouco mais seco e firme, com colocação muito intensa, textura fechada (sem olhaduras) e sabor marcante. O queijo permanece na câmara fria de maturação por aproximadamente dois meses. (SOBRE QUEIJOS, 2020)

2.8 Legislação

A Anvisa é o órgão que estabelece quais as informações devem constar nos rótulos dos alimentos, visando garantir a qualidade do produto e a saúde da população. As regras são importantes para que as empresas forneçam à população dados que ajudem na hora da escolha do produto. (ANVISA, 2021)

O Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 institui normas básicas sobre alimentos. Essa legislação apesar de ser antiga ainda está em vigor por se tratar de uma norma completa que engloba inúmeros assuntos que estão mais detalhados em legislações mais recentes. Este

decreto abrange todo o processo produtivo do alimento, desde a exigência de registro de todos os alimentos até a comercialização dos mesmos. O mesmo institui que o alimento só pode ser exposto ao consumo depois de ser registrado no órgão competente, além disso também é exigido que o registro seja renovado a cada dez anos. Além dos alimentos também é exigido que os aditivos, embalagens e coadjuvantes de tecnologias de fabricação possuam registro frente ao órgão competente. Outra exigência deste decreto é que os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados, nesta norma são enumerados requisitos que obrigatoriamente deverão estar nos rótulos. Essa legislação regulamenta quando um aditivo pode ser utilizado, e institui que toda classe de alimentos deve possuir um padrão de identidade e qualidade. Por fim, esse decreto também regulamenta como será feita a fiscalização, o procedimento administrativo e as infrações e penalidades aplicadas, as quais são detalhadas em posteriores legislações.

A Lei n.º 13.305, de 4 de julho de 2016, acrescenta um artigo na legislação citada acima, esta lei institui que todos os rótulos de alimentos que contenham lactose deverão obrigatoriamente declarar a presença da mesma. Caso o teor original de lactose tenha sido alterado, o teor remanescente deverá ser declarado.

A Lei n.º 10.674, de 16 de maio de 2003, obriga que os produtos alimentícios informem sobre a presença ou ausência de glúten nos rótulos essa declaração deve ser feita de forma nítida e clara.

A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002, institui normas para a rotulagem de alimentos embalados na ausência do consumidor e prontos para a oferta ao consumidor. Nesta legislação fica proibido qualquer declaração que: possa induzir o consumidor ao erro, atribuir propriedades que não possam ser comprovadas, destacar constituintes que são intrínsecos do alimento, indicar que o alimento possui propriedades terapêuticas ou medicinais ou aconselhar o consumo para melhorar a saúde e prevenir doenças. Também institui que todo alimento que seja produzido com as mesmas características e tecnologias de fabricação com o intuito de obter um alimento o mais semelhante possível ao produzido em zonas geográficas reconhecidas, deve incluir na denominação de venda a expressão “tipo”. Toda informação presente no rótulo deve estar no idioma oficial do país de consumo. Este regulamento determina todas as informações que devem obrigatoriamente estarem nos rótulos, a distribuição destas informações e como devem ser apresentadas. Essas informações são: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação

de origem, nome ou razão social e endereço do importador (alimentos importados), identificação do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento. Além disso, também regulamenta a rotulagem facultativa e dispõe que essas informações não podem estar em contradição com a própria legislação.

A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 123, de 13 de maio de 2004, altera um item da RDC anterior, no que diz respeito à utilização da expressão “tipo” na denominação de venda do produto, a qual não poderá ser utilizada para denominar vinhos e bebidas alcoólicas.

A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 359, de 23 de dezembro de 2003, obriga que todo alimento comercializado e embalado na ausência do consumidor deverá conter em seu rótulo a porção que deverá ser consumida por vez, essa declaração deve ser sucedida da medida caseira correspondente. Para determinar a porção de cada alimento, nessa legislação contém diversas tabelas separadas por classe de alimentos, as quais informam a porção ideal a ser consumida.

A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003, institui que em todos os rótulos de alimentos comercializados e embalador na ausência do consumidor sejam declaradas as informações nutricionais, as quais são: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódios e os seus respectivos valores energéticos e percentual de valor diário (% VD). Também podem ser declarados qualquer outro nutriente que se considere importante desde que esteja de acordo com o regulamento técnico específico. Além disso, apresenta o fator de conversão de cada nutriente para o cálculo do valor energético e as unidades de medidas que deverão ser utilizadas na rotulagem. Por fim, é determinado o modo como deve ser expresso o valor energético e o percentual de valor diário assim como estabelece quando a expressão “zero” ou “não contém” poderá ser usada.

A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 163, de 17 de agosto de 2006, complementa a RDC 359/2003 e a RDC 360/2003, o que diz respeito a exceções da segunda legislação citada anteriormente, e acrescenta como deve ser feita a declaração da porção em casos específicos. Além disso, apresenta modos opcionais de como o disposto na RDC 359/2003 pode ser declarado.

A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 54, de 12 de novembro de 2012, se aplica à Informação Nutricional Complementar (INC) contida nos rótulos de alimentos

embalados produzidos e comercializados no território dos Estados Partes do MERCOSUL. Nessa legislação é apresentado o que não é considerado INC, os critérios para a utilização da mesma e também os termos autorizados para a declaração de propriedades nutricionais, as quais são consideradas como INC.

A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 26, de 02 de julho de 2015, regulamenta a rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, esta legislação possui uma tabela com todos os 18 alimentos que devem ser declarados, a declaração deve ser feita após ou abaixo da lista de ingredientes em negrito, caixa alta e com a cor contrastante com o fundo, altura mínima de 2mm e com a altura da letra maior do que a utilizada na lista de ingredientes, das seguintes formas: “Alérgicos: contém...”, “Alérgicos: contém derivados de...” e “Alérgicos: contém ... e derivados”. A declaração deve ser de alimentos que causam alergias alimentares e seus derivados. Além disso, caso ocorra risco de contaminação cruzada com alimentos dispostos na legislação, deve ser declarado no rótulo.

A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 136, de 08 de fevereiro de 2017, estabelece os requisitos para a declaração da presença de lactose nos alimentos. A declaração deve ser feita após ou abaixo da lista de ingredientes em negrito, caixa alta, cor contrastante com o fundo, altura mínima de 2mm e altura da letra nunca inferior à utilizada na lista de ingredientes. A declaração da presença de lactose nos rótulos é obrigatória para aqueles alimentos que contenham mais de 100 miligramas de lactose em 100 gramas ou mililitros do alimento exposto à venda.

A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 429, de 8 de outubro de 2020, estabelece desde a forma de apresentação e de nutrientes na declaração da tabela de informação nutricional, até a adoção de rotulagem nutricional frontal para alimentos, para nutrientes considerados relevantes para a saúde do consumidor, como sódio, gorduras saturadas e açúcares adicionados. Segundo a legislação, a declaração da rotulagem nutricional terá fonte 100% preta e fundo branco. Essa legislação entrará em vigor em outubro de 2022.

2.9 Pesquisas anteriores

A rotulagem por se tratar de um tema que passa por constantes atualizações, deve ter trabalhos mais recentes avaliadas a fim de obter um embasamento teórico para novos estudos.

Caso apenas pesquisas antigas sejam avaliadas, haverá grande discrepância entre os resultados obtidos.

Segundo Boscardin et al. (2020), 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%).

Segundo Soares e Nunes (2021), 97% dos rótulos analisados apresentaram pelo menos uma não conformidade, neste trabalho foram avaliados 100 rótulos de produtos lácteos. Dentre eles, foram avaliados 10 rótulos de queijos, os quais 91,1% estavam conformes.

Com os dois estudos citados acima, é possível verificar que poucos rótulos estão de acordo com as legislações vigentes de todos os órgãos regulamentadores, porém a categoria dos queijos obteve melhores resultados comparados a outras categorias.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

Para a realização do presente trabalho, foi realizado um levantamento, de todas as legislações vigentes da Anvisa relacionadas à rotulagem de queijos maturados, na Biblioteca de Alimentos disponibilizada em meio eletrônico.

Os rótulos analisados foram fotografados em supermercados na região da cidade de São Gonçalo do Sapucaí, localizada no sul de Minas Gerais.

Para avaliar a rotulagem dos queijos, as seguintes legislações foram utilizadas:

- Decreto-Lei 986/1969: dispõe sobre normas básicas sobre todo e qualquer alimento desde a obtenção até o consumo. Este decreto foi alterado pela Lei 13.305/2016 a qual dispõe sobre a rotulagem de alimentos com lactose.
- Lei 10.674/2003: exige que alimentos comercializados indiquem no rótulo a presença ou ausência de glúten em sua composição.
- RDC 259/2002: dispõe sobre a rotulagem de todo alimento comercializado que seja embalado na ausência do consumidor. Esta RDC foi alterada pela RDC 123/2004.
- RDC 359/2003: dispõe sobre as porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.
- RDC 360/2003: dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos produzidos e comercializados, embalados na ausência do consumidor. Essa legislação foi alterada pela RDC 163/2006, a qual complementa a RDC 359/2003 e a RDC 360/2003.
- RDC 54/2012: dispõe sobre informações complementares, este regulamento inclui na legislação nacional a Resolução GMC MERCOSUL n. 01/2012.
- RDC 26/2015: dispões sobre a rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
- RDC 136/2017: dispões sobre a declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos de alimentos.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir da pesquisa realizada de avaliação da adequação dos rótulos quanto às legislações vigentes da Anvisa, os resultados foram divididos de acordo com cada tipo de queijo e são apresentados abaixo.

4.1 Queijo Parmesão

A Figura 1 mostra o painel principal do queijo parmesão da marca A, como citado acima deve conter no mesmo a denominação de venda e a marca do produto, estes elementos estão presentes no rótulo.

Figura 1 - Painel principal queijo parmesão marca A



Fonte: Do Autor

A Figura 2 mostra o painel secundário do queijo, nele constam todas as informações exigidas, tais como: lista de ingredientes e aditivos devidamente declarados com sua função seguida pelo nome, tabela nutricional com os ingredientes exigidos e a porção de 30 gramas conforme legislação. O lote e o prazo de validade também foram informados, assim como a identificação da empresa e as instruções de conservação. Todas as advertências estão declaradas de forma correta e por não possuir quantidades significativas de lactose, não é necessário declarar a presença de lactose como advertência. Por não possuir peso padronizado, foi declarado que deve ser pesado na presença do consumidor e o peso da embalagem vazia.

Figura 2 - Painel secundário queijo parmesão marca A



Fonte: Do Autor

A Figura 3 é o painel principal de um queijo parmesão da marca B, conforme legislação deve estar presente no painel principal do rótulo a denominação de venda e a marca, que estão declaradas de forma correta. Nesse caso em particular, o peso do queijo é padronizado em todas as suas unidades então não há a necessidade de declarar que o produto deve ser pesado na presença do consumidor e nem o peso da embalagem.

Figura 3 - Painel principal queijo parmesão marca B



Fonte: Do Autor

A Figura 4 é o painel secundário do queijo, todas as informações obrigatórias constam no rótulo. A porção está correta da mesma maneira que os itens obrigatórios na tabela nutricional, lote, data de validade e as informações da empresa.

Figura 4 - Painel secundário queijo parmesão marca B



Fonte: Do Autor

A Figura 5 é o rótulo do queijo parmesão da marca C, neste caso específico o rótulo apresenta apenas o painel principal onde constam todas as informações obrigatórias. O prazo de validade e o lote estão informados em local que dificulta a visualização das informações devido ao fato de que a cor do fundo é escura e a cor da fonte não é contrastante. Nesse rótulo foi declarada a presença de lactose no queijo como advertência, mas não foi informado na tabela a quantidade presente por porção. Foram declaradas as informações de conservação do alimento antes e após aberta a embalagem. Este queijo não possui peso padronizado em todas as suas unidades produzidas, portanto é necessário declarar que o queijo deve ser pesado na presença do consumidor e também deve ser informado o peso da embalagem vazia, o que foi corretamente informado no rótulo.

Figura 5 - Rótulo queijo parmesão marca C



Fonte: Do Autor

A Figura 6 é o painel principal do queijo parmesão da marca D, onde está conforme com a legislação que exige a marca e a denominação de venda. Todas as informações presentes estão com fácil visualização já que a fonte é de cor contrastante com o fundo. Assim como outros queijos citados acima, esse parmesão não possui peso padronizado em todas as suas unidades comercializadas, então é necessário declarar que o produto deve ser pesado na presença do consumidor, bem como deve ser informado o peso da embalagem vazia.

Figura 6 - Painel principal queijo parmesão marca D



Fonte: Do Autor

A Figura 7 é o painel secundário do parmesão da marca D, o rótulo apresenta toda a rotulagem nutricional correta e informações de contato. Não declara a lactose na tabela nutricional, entretanto declara os carboidratos, no qual está incluso a lactose. Faz advertência da presença da mesma, assim como também adverte sobre o glúten e a presença de leite. Informa também sobre a conservação antes e após aberta a embalagem.

Figura 7 - Painel secundário queijo parmesão marca D



Fonte: Do Autor

A Figura 8 é o painel principal do parmesão da marca E, assim como os queijos citados acima, o rótulo possui a denominação de venda e a marca do produto. Possui a declaração de que o queijo deve ser pesado na presença do consumidor por não possuir peso padronizado em todas as unidades.

Figura 8 - Painel principal queijo parmesão marca E



Fonte: Do Autor

A Figura 9 é o painel secundário do queijo E, toda a informação nutricional está de acordo com a legislação vigente, assim como o lote, data de validade e também a informação da indústria. Está declarado também de forma correta as instruções para conservação e consumo após aberta a embalagem.

Figura 9 - Painel secundário queijo parmesão marca E



Fonte: Do Autor

A Figura 10 apresenta o painel principal do queijo parmesão marca F, possui formato diferente dos demais apresentados acima, então abaixo da denominação também foi mudado a informação presente. Assim como os outros queijos acima, este também apresenta a marca e a denominação de venda, e por também não possuir peso padronizado, informa no rótulo que o queijo deve ser pesado na presença do consumidor.

Figura 10 - Painel principal queijo parmesão marca F



Fonte: Do Autor

No painel secundário do queijo parmesão da marca F, ilustrado pela Figura 11, todas as informações obrigatórias estão presentes, na parte das advertências não há a declaração de lactose, porém há a advertência de glúten e leite. As informações estão escritas em cores contrastantes com o fundo, o que possibilita a fácil visualização.

Figura 11 - Painel secundário queijo parmesão marca F



Fonte: Do Autor

A marca e a denominação de venda estão presentes no painel principal do queijo parmesão da marca G, assim como a declaração de que o queijo deve ser pesado na presença do consumidor. O rótulo está ilustrado pela Figura 12.

Figura 12 - Painel principal queijo parmesão marca G



Fonte: Do Autor

Assim como o painel principal deste queijo, o painel secundário, ilustrado pela Figura 13, contém todas as informações obrigatórias exigidas pelas legislações, tais como: informação nutricional correta, valor de referência para o cálculo dos valores diários de ingestão, lista de ingredientes, declaração de aditivos e alergênicos, data de validade, lote, informação sobre a empresa e modo de conservação.

Figura 13 - Painel secundário queijo parmesão marca G



Fonte: Do Autor

A Figura 14 é painel principal do queijo parmesão da marca G, a denominação de venda e a marca do produto estão presentes no rótulo em conformidade com a exigência da legislação. Por se tratar de um queijo que não possui peso padronizado, deve-se declarar que o produto deve ser pesado na presença do consumidor, neste rótulo, o peso da embalagem vazia já está declarado no painel principal do rótulo.

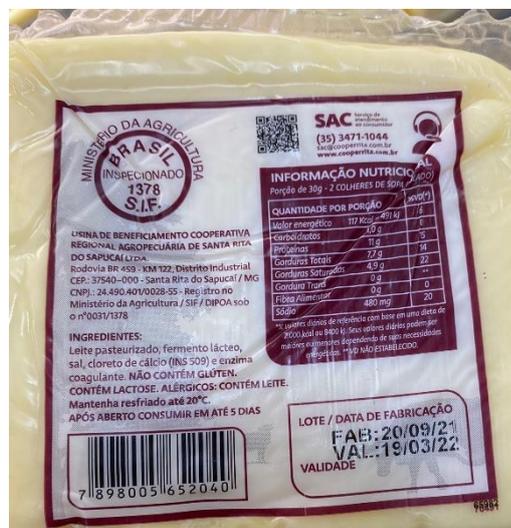
Figura 14 - Painel principal queijo parmesão marca H



Fonte: Do Autor

No painel secundário, ilustrado pela Figura 15, todas as informações obrigatórias estão no rótulo, tais como: informação nutricional, lista de ingredientes, aditivos, advertências, informações do produtor, lote, data de validade, instrução para consumo e conservação.

Figura 15 - Painel secundário queijo parmesão marca H



Fonte: Do Autor

Como visto acima, nesta classe de queijos foi encontrada apenas uma não conformidade em um rótulo, a qual a declaração da data de validade foi informada com cor não contrastante com o fundo. Segundo a RDC 259/2002 (BRASIL, 2002), toda declaração presente no rótulo deve ser apresentada de forma nítida e de fácil visualização, ou seja, com cor contrastante com o fundo. Porém, conforme RDC 429/2020 (BRASIL, 2020), a partir de 9 de outubro de 2022, a informação nutricional frontal passará a ser com fonte 100% preta e fundo branco, o que corrige este erro.

4.2 Queijo Gorgonzola

A Figura 16 é o rótulo do queijo tipo gorgonzola da marca I, todo queijo gorgonzola produzido com as mesmas tecnologias a fim de produzir um queijo sensorialmente parecido com o feito na cidade de origem do mesmo deve ter a palavra “tipo” na denominação do produto, ou seja, “Queijo tipo gorgonzola”. A embalagem não possui painel secundário então todas as informações obrigatórias estão presentes na parte frontal, exceto o lote e a validade que estão declarados na parte de trás para ficar com fácil visualização. Há a declaração de alergênicos, lista de ingredientes, aditivos, informações da indústria, tabela nutricional, valor de ingestão diário energético de referência para o cálculo na tabela nutricional, conteúdo líquido e instruções de consumo e conservação.

Figura 16 - Rótulo queijo tipo gorgonzola marca I



Fonte: Do Autor

A Figura 17 é o painel principal do queijo tipo gorgonzola da marca B, este queijo assim como todos apresenta a denominação de venda acrescida da expressão “tipo” e também a marca. Este rótulo contém uma informação nutricional complementar regida pela RDC 54/2012

(BRASIL, 2012), onde no rótulo consta que o queijo é fonte de cálcio e fósforo. Porém todo queijo tipo gorgonzola, é fonte desses mesmos minerais, ou seja, é uma característica intrínseca do produto, então ao declarar essa informação também deve conter a seguinte frase: “assim como todo queijo tipo gorgonzola”, a qual também está presente no rótulo.

Figura 17 - Painel principal queijo tipo gorgonzola marca B



Fonte: Do Autor

A Figura 18 é um dos painéis secundários do queijo tipo gorgonzola da marca B, nesse painel estão apresentados o lote e a data de validade, assim como a tabela nutricional com todos os itens exigidos por lei e a porção. Neste painel contém a declaração que o produto deve ser pesado na presença do consumidor e também o peso da embalagem vazia, por se tratar de um produto onde não há um peso padronizado.

Figura 18 - Painel secundário 1 queijo tipo gorgonzola marca B



Fonte: Do Autor

A Figura 19 é o outro painel secundário do queijo tipo gorgonzola da marca B, nele estão declaradas a lista de ingredientes, os aditivos, as advertências e também a informação sobre a indústria que produz o queijo.

Figura 19 - Painel secundário 2 queijo tipo gorgonzola marca B



Fonte: Do Autor

A Figura 20, é o painel principal do queijo tipo gorgonzola da marca J, neste painel são apresentadas a denominação de venda acrescida da expressão “tipo”, a marca e também a declaração de que o produto deve ser pesado na presença do consumidor, assim como o peso da embalagem vazia.

Figura 20 - Painel principal queijo tipo gorgonzola marca J



Fonte: Do Autor

A Figura 21 é o primeiro painel secundário deste rótulo e nele contém a lista de ingredientes, aditivos e as advertências. Além disso, também é declarado um canal de atendimento para o consumidor entrar em contato com a empresa.

Figura 21 - Painel secundário 1 queijo tipo gorgonzola marca J



Fonte: Do Autor

A Figura 22 é o outro painel secundário do rótulo e nele constam as informações nutricionais, as instruções de consumo e conservação, e também o lote e data de validade.

Figura 22 - Painel secundário 2 queijo tipo gorgonzola marca J



Fonte: Do Autor

A Figura 23 é o painel principal do queijo tipo gorgonzola da marca H, neste rótulo contém a denominação de venda acrescida da expressão “tipo” e também a marca do produto.

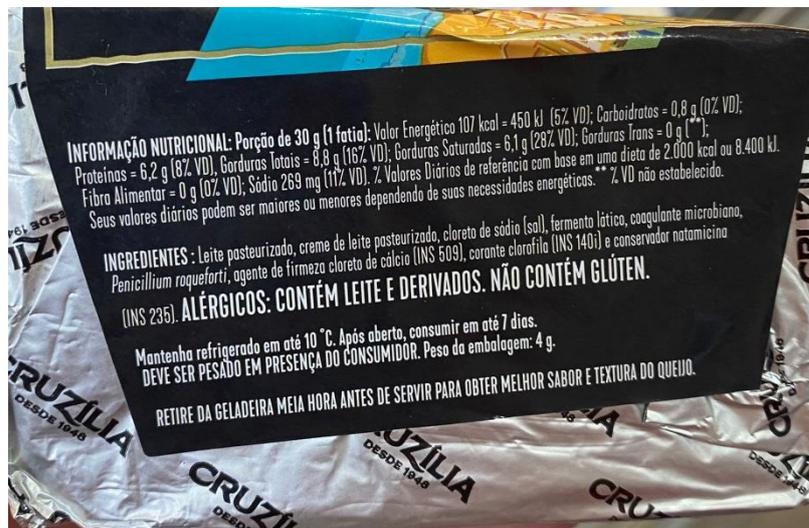
Figura 23 - Painel principal do queijo tipo gorgonzola marca H



Fonte: Do Autor

Na Figura 24, a qual é um dos painéis secundários, consta toda a informação nutricional, tabela nutricional e porção, a lista de ingredientes, advertências, instrução para conservação e consumo e também a informação de que o produto deve ser pesado na presença do consumidor, em conjunto com essa informação também há o peso da embalagem vazia. Um diferencial deste rótulo é que contém uma orientação com o intuito de melhorar sensorialmente o queijo na hora do consumo.

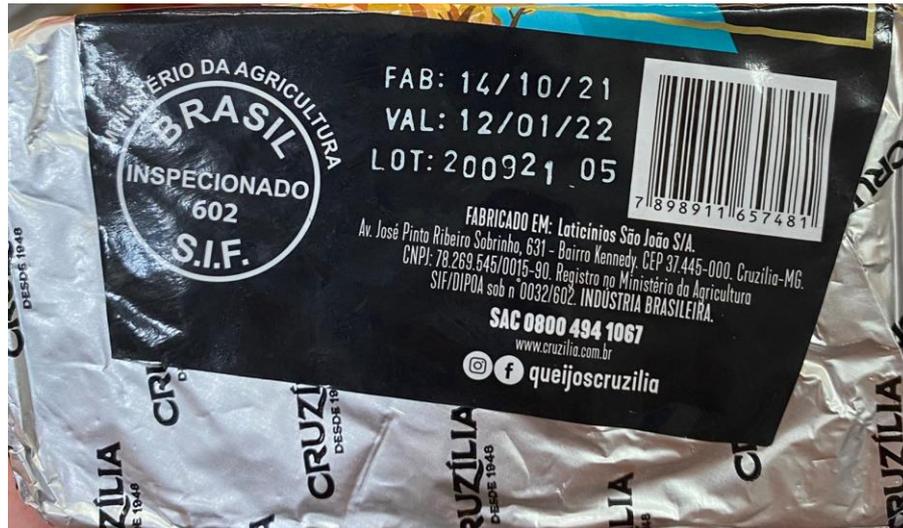
Figura 24 - Painel secundário 1 do queijo tipo gorgonzola marca H



Fonte: Do Autor

Por fim, na Figura 25, a qual é o painel secundário 2 do queijo tipo gorgonzola da marca H, está presente o lote e a data de validade assim como as informações sobre a empresa produtora e também um canal de atendimento para o consumidor comunicar com a mesma.

Figura 25 - Pannel secundário 2 do queijo tipo gorgonzola marca H



Fonte: Do Autor

Nesta classe de queijos, não foram encontradas não conformidades em nenhum rótulo, apenas uma marca apresentou em sua embalagem um diferencial, a qual informou uma forma de melhorar a experiência sensorial ao degustar o queijo.

4.3 Queijo Gouda

A Figura 26, é o pannel principal do queijo gouda da marca I, da mesma forma que o queijo gorgonzola, a denominação deste queijo também deve ser acrescida da expressão “tipo”, da seguinte forma: “Queijo tipo gouda”, o que consta na embalagem. Outro item declarado é o conteúdo líquido do produto, neste caso por se tratar de um peso padronizado em todas as unidades produzidas, é declarado o peso em gramas.

Figura 26 - Pannel principal do queijo tipo gouda da marca I



Fonte: Do Autor

No painel secundário deste rótulo, representado pela Figura 27, consta todas as informações obrigatórias, tais como: lista de ingredientes e aditivos, advertências, tabela nutricional e porção, informações sobre a indústria que produz o queijo, instruções de consumo e conservação, lote e data de validade.

Figura 27 - Painel secundário do queijo tipo gouda da marca I



Fonte: Do Autor

A Figura 28 é o painel principal de um queijo tipo gouda da marca H, no qual está a denominação de venda acrescida do termo “tipo”, a marca e também o peso do queijo, porém essa última informação não está declarada de forma clara, a declaração não está escrita em cor contrastante com o fundo, o que pode levar o consumidor ao erro.

Figura 28 - Painel principal do queijo tipo gouda da marca H



Fonte: Do Autor

Na Figura 29, a qual é o painel secundário do queijo tipo gouda da marca H, estão declaradas todas as informações exigidas pelas legislações, tais como: a tabela nutricional e a porção, as informações sobre a empresa, lista de ingredientes e aditivos, advertências, lote e data de validade, orientações sobre a conservação e o consumo, e por fim um canal de atendimento ao consumidor.

Figura 29 - Painel secundário do queijo tipo gouda da marca H



Fonte: Do Autor

A Figura 30, é o painel principal de um queijo tipo gouda da marca K, neste rótulo estão declaradas a denominação de venda acrescida da expressão “tipo”, marca e também o conteúdo líquido já que o produto possui peso padronizado em toda as suas unidades produzidas.

Figura 30 - Painel principal do queijo tipo gouda da marca K



Fonte: Do Autor

Na Figura 31, a qual é o painel secundário do queijo tipo gouda da marca K, contém todas as informações exigidas, tais como: lista de ingredientes e aditivos, advertência de

alergênicos, tabela nutricional e porção, informações da empresa, orientações de conservação e consumo, lote, data de validade e é informado um canal de atendimento ao consumidor.

Figura 31 - Painel secundário do queijo tipo gouda da marca K



Fonte: Do Autor

Nesta classe de queijos foi encontrada uma não conformidade em um rótulo, a qual a declaração da data de validade foi informada com cor não contrastante com o fundo. Segundo a RDC 259/2002 (BRASIL, 2002), toda declaração presente no rótulo deve ser apresentada de forma nítida e de fácil visualização, ou seja, com cor contrastante com o fundo. Porém, conforme RDC 429/2020 (BRASIL, 2020), a partir de 9 de outubro de 2022, a informação nutricional frontal passará a ser com fonte 100% preta e fundo branco, o que corrige este erro.

4.4 Queijo Provolone

Na Figura 32, painel principal de um queijo provolone da marca B, onde é exigido que o tipo do processo utilizado em sua fabricação seja informado na denominação de venda, por exemplo: “Queijo provolone maturado defumado” ou “Queijo provolone curado defumado”. Neste rótulo, a última denominação citada anteriormente foi utilizada, também está presente a marca, conteúdo líquido, orientações de conservação e consumo, lote e a data de validade

Figura 32 - Painel principal do queijo provolone da marca B



Fonte: Do Autor

A Figura 33, o painel secundário do queijo provolone da marca B, apresenta todas as informações exigidas, tais como: lista de ingredientes e aditivos, advertência de alergênicos, tabela nutricional e porção, informações da empresa e um canal de atendimento ao consumidor.

Figura 33 - Painel secundário do queijo provolone da marca B



Fonte: Do Autor

Na Figura 34, painel principal de um queijo provolone da marca L, consta a denominação de venda conforme citado acima: “Queijo provolone maturado defumado”, além da marca e do peso líquido.

Figura 34 - Painel principal do queijo provolone da marca L



Fonte: Do Autor

A Figura 35, é o painel secundário do queijo provolone da marca L, o qual consta todas as informações obrigatórias, tais como: lote e data de validade, tabela nutricional e porção, lista de ingredientes e aditivos, orientações de conservação e consumo, dados da empresa e um canal de atendimento ao consumidor.

Figura 35 - Painel secundário do queijo provolone da marca L



Fonte: Do Autor

A Figura 36 é o painel principal do queijo provolone da marca C, neste rótulo consta a denominação de venda acrescida da classificação do queijo, a marca e também a declaração de que o queijo deve ser pesado na presença do consumidor.

Figura 36 - Pannel principal do queijo provolone da marca C



Fonte: Do Autor

A Figura 37 é o pannel secundário do queijo provolone da marca C, o qual apresenta todas as informações obrigatórias, tais como: tabela nutricional e porção, orientações sobre consumo e conservação, peso da embalagem, informações sobre a empresa, lista de ingredientes e aditivos, advertências de alergênicos, canal de atendimento ao consumidor, lote e data de validade.

Figura 37 - Pannel secundário do queijo provolone da marca C



Fonte: Do Autor

Nesta classe de queijo não foram encontradas não conformidades quanto às legislações vigentes.

4.5 Queijo Gruyère

A Figura 38 é o pannel principal do queijo tipo gruyère da marca I, assim como os queijos gouda e gorgonzola, a denominação do queijo gruyère também deve ser acrescida da expressão

“tipo”, da forma que está no rótulo abaixo. No painel principal também estão declarados a marca e o peso líquido.

Figura 38 - Painel principal do queijo tipo Gruyère da marca I



Fonte: Do Autor

A Figura 39 é o painel secundário do queijo tipo gruyère da marca I, o qual consta todas as declarações exigidas pela legislação, tais como: lote, data de validade, lista de ingredientes e aditivos, advertências de alergênicos, tabela nutricional e porção, dados do fabricante, orientações sobre consumo e conservação, e canal de atendimento ao consumidor.

Figura 39 - Painel secundário do queijo tipo Gruyère da marca I



Fonte: Do Autor

A Figura 40 é o painel principal de um queijo tipo gruyère da marca H, no qual está a denominação de venda acrescida do termo “tipo”, a marca e também o peso do queijo, porém

o conteúdo líquido não está declarado em cor contrastante com o fundo, o que pode levar o consumidor ao erro.

Figura 40 - Painei principal do queijo tipo Gruyère da marca H



Fonte: Do Autor

A Figura 41, a qual é o painei secundário do queijo tipo gruyère da marca H, consta todas as informações exigidas pela legislação, tais como: tabela nutricional e porção, lote e data de validade, dados do fabricante, lista de ingredientes e aditivos, advertências de alergênicos, orientações de consumo e conservação.

Figura 41 - Painei secundário do queijo tipo gruyère da marca H



Fonte: Do Autor

Nesta classe de queijos foi encontrada uma não conformidade em um rótulo, a qual a declaração da data de validade foi informada com cor não contrastante com o fundo. Segundo a RDC 259/2002 (BRASIL, 2002), toda declaração presente no rótulo deve ser apresentada de

forma nítida e de fácil visualização, ou seja, com cor contrastante com o fundo. Porém, conforme RDC 429/2020 (BRASIL, 2020), a partir de 9 de outubro de 2022, a informação nutricional frontal passará a ser com fonte 100% preta e fundo branco, o que corrige este erro.

4.6 Queijo Emmental

A Figura 42 é o painel principal de um queijo tipo emmental da marca I, assim como os queijos gorgonzola, gouda e gruyère, a denominação de venda deve ser acrescida do termo “tipo”, e neste rótulo está declarado dessa maneira, a marca e também o peso do queijo estão presentes no rótulo.

Figura 42 - Painel principal do queijo tipo emmental da marca I



Fonte: Do Autor

O painel secundário do queijo tipo emmental da marca I, está ilustrado pela Figura 43, onde estão presentes todas as informações obrigatórias, tais como: lote e data de validade, lista de ingredientes e aditivos, advertências de alergênicos, tabela nutricional e porção, dados do fabricante, orientações sobre consumo e conservação, e serviço de atendimento ao consumidor.

Figura 43 - Painel secundário do queijo tipo emmental da marca I



Fonte: Do Autor

Nesta classe de queijo não foram encontradas não conformidades quanto às legislações vigentes.

4.7 Queijo Reino

A Figura 44 é o painel principal do queijo reino da marca B, nesta parte do rótulo, diferente dos queijos acima, não há a necessidade de acrescentar qualquer informação à denominação de venda, ou seja, deve-se declarar apenas “Queijo reino” conforme embalagem abaixo. Além dessa informação, a marca também está declarada no painel principal.

Figura 44 - Painel principal do queijo reino da marca B



Fonte: Do Autor

A Figura 45 é o painel secundário do queijo reino, onde consta todas as informações obrigatórias, tais como: lista de ingredientes e aditivos, advertências de alergênicos, dados do fabricante, tabela nutricional e porção, lote e prazo de validade, e serviço de atendimento ao

consumidor também. Por se tratar de um queijo que não possui peso padronizado, deve ser declarado que o queijo deve ser pesado na presença do consumidor e o peso da embalagem.

Figura 45 - Painel secundário do queijo reino da marca B



Fonte: Do Autor

Nesta classe de queijo não foram encontradas não conformidades quanto às legislações vigentes.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para a realização deste trabalho, foram encontradas limitações que impediram o mesmo de ser mais abrangente e englobar mais rótulos. Na região onde os mesmos foram encontrados não há variedade nos centros comerciais o que fez com que poucas marcas distintas pudessem ser avaliadas. Além disso, em meios eletrônicos os rótulos são apresentados apenas com o painel principal e a tabela nutricional, porém para fazer uma avaliação completa quanto às legislações vigentes da Anvisa, é necessário que todos os painéis dos rótulos estejam disponíveis.

Diante disso, uma sugestão para novas pesquisas relacionadas ao tema seria realizar o estudo em cidades onde há maior variedade de produtos, assim a pesquisa seria mais abrangente, avaliar rótulos de outras categorias de produtos e incluir as legislações de outros órgãos competentes no estudo.

Vale ressaltar que todos os rótulos avaliados nesse trabalho possuem Selo de Inspeção Federal (SIF), o que implica em uma fiscalização mais rigorosa e, portanto, menor índice de erro.

Vale evidenciar que, como visto em pesquisas anteriores citadas acima, ainda há inúmeras não conformidades nos rótulos, porém são relacionadas às legislações de outros órgãos competentes e também à outras classes de produtos, as quais não são o foco desta pesquisa.

6 CONCLUSÃO

Diante do exposto acima, foi possível observar que dificilmente, nos rótulos de queijos maturados, são encontrados erros quanto às informações obrigatórias que são exigidas pela legislação. Em nenhum rótulo apresentado faltou alguma informação obrigatória ou algo que possa induzir o consumidor ao erro, apenas foi encontrada uma falha em dois rótulos, a qual facilmente pode ser corrigido mudando a cor do fundo ou da fonte. Ou seja, de 22 rótulos estudados apenas 3 apresentaram não conformidades, o que acarreta em aproximadamente 86,4% dos rótulos adequados em relação às legislações vigentes da Anvisa.

Portanto, este trabalho comprovou que a indústria alimentícia de queijos maturados se mantém dentro das exigências da Anvisa e os seus rótulos passam por inúmeras atualizações para acompanhar a legislação vigente que é constantemente atualizada a fim de garantir a ausência de riscos ao consumidor.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto-Lei n.º 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 21 de out. de 1969. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm>. Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Lei n.º 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 de mai. de 2003. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.674.htm>. Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Lei n.º 13.305, de 4 de julho de 2016. Acrescenta art. 19-A ao Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que “institui normas básicas sobre alimentos”, para dispor sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 04 de jul. de 2016. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2016/lei/113305.htm>. Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 26, de 02 de julho de 2015. Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 02 de jul. de 2015. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf> Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 54, de 12 de novembro de 2012. Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 12 de nov. de 2012. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2012/rdc0054_12_11_2012.html> Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 135, de 08 de fevereiro de 2017. Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 08 de fev. de 2017. Disponível em: < https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794561/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-135-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794490> Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 136, de 08 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 08 de fev. de 2017. Disponível em: < https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794620/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-136-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794494> Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 163, de 17 de agosto de 2006. Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC n.º 359 e RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003). **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 17 de ago. de 2006. Disponível em: <https://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau/legis/anvisa/2006/rdc0163_17_08_2006.html> Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 20 de set. de 2002. Disponível em: <https://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau/legis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html>. Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 de dez. de 2003. Disponível em: <https://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau/legis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.html> Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 de dez. de 2003. Disponível em: <https://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau/legis/anvisa/2003/res0360_23_12_2003.html> Acesso em: 30 nov. 2021.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 429, de 8 de outubro de 2020. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 8 de out. de 2020. Disponível em: < <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>> Acesso em: 14 jan. 2022.

BREVE história dos rótulos. River Print 2020. Disponível em: <<https://riverprint.com.br/breve-historia-dos-rotulos/>>. Acesso em: 01 de jan. de 2022

CONSUMO de queijo cresce entre brasileiros durante a pandemia. Tetra Pak, 2021. Disponível em: <<https://www.tetrapak.com/pt-br/about-tetra-pak/news-and-events/newsarchive/consumo-de-queijos-cresce-entre-brasileiros-durante-a-pandemia>>. Acesso em: 01 de jan. de 2022.

QUEIJO Edam: características e produção. Sobre Queijos, 2020. Disponível em: <<https://sobrequijos.com/queijo-edam/>>. Acesso em: 01 de jan. de 2022.

QUEIJO Emmental: origem e características. Sobre Queijos, 2020. Disponível em: <<https://sobrequijos.com/queijo-emmental/>>. Acesso em: 01 de jan. de 2022.

QUEIJO Gouda: tipos e características. Sobre Queijos, 2020. Disponível em: <<https://sobrequijos.com/queijo-gouda/>>. Acesso em: 01 de jan. de 2022.

QUEIJO Gruyère: saiba as características e como comer. Sobre Queijos, 2021. Disponível em: <<https://sobrequijos.com/queijo-gruyere/>>. Acesso em: 01 de jan. de 2022.

QUEIJO Parmesão tem origem italiana e é delicioso. Sobre Queijos, 2020. Disponível em: <<https://sobrequijos.com/queijo-parmesao/>>. Acesso em: 01 de jan. de 2022.

ROTULAGEM de alimentos. Anvisa, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem>>. Acesso em: 01 de jan. de 2022.

SIQUEIRA, Kennya; SCHETTINO, João Pedro. **O consumo de queijos pelos brasileiros.** MilkPoint, 2021. Disponível em: <<https://www.milkpoint.com.br/colunas/kennya-siqueira/o-consumo-de-queijos-pelos-brasileiros-225212/>>. Acesso em: 30 nov. 2021.

SOARES, N. R.; NUNES, T. P. **Avaliação da conformidade dos rótulos de produtos lácteos frente a legislação vigente e a percepção do consumidor sobre rotulagem.** Research, Society and Development, [S. l.], v. 10, n. 3, p. e24110313223, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i3.13223. Disponível em: <<https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/13223>>. Acesso em: 30 nov. 2021.

STANGARLIN-FIORI, L.; BOSCARDIN, E.; VOSGERAU, S. E. P.; MEDEIROS, C. O.; DOHMS, P. O. D. S.; MEZZOMO, T. R. **Análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados.** Research, Society and Development, [S. l.], v. 9, n. 8, p. e306984926, 2020. DOI: 10.33448/rsd-v9i8.4926. Disponível em: <<https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/4926>>. Acesso em: 30 nov. 2021.

TUDO sobre o queijo Gorgonzola. Produtos Finos, 2016. Disponível em:
<<https://www.produtosfinos.com.br/queijos/tudo-sobre-o-queijo-gorgonzola/>>. Acesso em: 01
de jan. de 2022.