



**MAYANI DE PAULA SILVA PENIDO**

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE SUCOS, NÉCTARES E  
PREPARAÇÕES SÓLIDOS DE UVA QUANTO À  
ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO BRASILEIRA**

**LAVRAS-MG**

**2023**

**MAYANI DE PAULA SILVA PENIDO**

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE SUCOS, NÉCTARES E  
PREPARAÇÕES SÓLIDOS DE UVA QUANTO À ADEQUAÇÃO À  
LEGISLAÇÃO BRASILEIRA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à  
Universidade Federal de Lavras, como parte das  
exigências do curso de Engenharia de Alimentos  
para a obtenção do título de Bacharel.

Prof. Dra. Elisangela Elena Nunes Carvalho

Orientadora

**LAVRAS-MG**

**2023**

**MAYANI DE PAULA SILVA PENIDO**

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE SUCOS, NÉCTARES E  
PREPARAÇÕES SÓLIDOS DE UVA QUANTO À ADEQUAÇÃO À  
LEGISLAÇÃO BRASILEIRA**

**EVALUATION OF THE LABELING OF GRAPE JUICES, NECTARS  
AND SOLID PREPARATIONS AS TO COMPLIANCE WITH  
BRAZILIAN LEGISLATION**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à  
Universidade Federal de Lavras, como parte das  
exigências do curso de Engenharia de Alimentos  
para a obtenção do título de Bacharel.

APROVADA em 20 de julho de 2023.

Prof. Dra. Elisangela Elena Nunes Carvalho UFLA

Ma. Dayana Teixeira Botelho

Ms. Mário Sérgio Lorenço UFLA

Dr. Danilo José Machado Abreu

Prof. Dra. Elisangela Elena Nunes Carvalho

Orientadora

**LAVRAS-MG**

**2023**

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiro a Deus por ter me mantido na trilha certa durante esses anos me guiando e me abençoando com saúde e forças para chegar até o final.

Aos meus pais Eduardo e Miriam que são as pessoas que eu mais amo no mundo por sempre estarem ao meu lado me apoiando ao longo de toda a minha trajetória, nunca medindo esforços para me proporcionarem qualidade de vida, e por sempre acreditarem em mim!

À minha irmã Luana, por sempre me compreender e me apoiar, sendo amparo, carinho e compreensão.

Ao meu namorado Lucas, pela compreensão e paciência demonstrada durante esses anos, me ajudando, apoiando e acreditando em mim.

Agradeço à minha orientadora Elisangela por aceitar me orientar no meu trabalho de pesquisa, pela confiança e por todo auxílio durante o desenvolvimento do trabalho.

Também agradeço a meus amigos que sempre me ajudaram com sua vasta experiência desde o início da graduação.

A todos os meus professores do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Lavras, pelos ensinamentos durante todos esses anos vividos.

## RESUMO

A rotulagem dos alimentos é fundamental na comunicação entre a indústria e os consumidores, e sendo indispensável apresentarem informações verídicas e claras, para que sejam evitadas decisões de compra equivocadas. As informações descritas, necessitam ser confiáveis, mais completas possíveis, e atualizadas conforme a legislação vigente, possibilitando comparações entre os diferentes produtos existentes no mercado. As bebidas à base de uva estão entre as mais consumidas mundialmente, sendo o Brasil um dos grandes produtores. Bebidas de uva são produzidas em todo o mundo devido ao seu sabor agradável e aos diversos benefícios que a uva e seus derivados proporcionam à saúde. Diante do exposto, neste trabalho são analisadas 26 produtos de diferentes marcas comerciais de sucos, néctares e preparados sólidos de uva quanto à adequação à legislação brasileira, na cidade de Lavras no estado de Minas Gerais. Para a coleta dos dados foi elaborado um checklist com base na Resolução RDC 429/2020; Instrução Normativa 75/2020; Resolução RDC 727/2022; Lei 8.918/1994; Decreto-Lei 6.871/2009. As informações dos rótulos foram avaliadas como conforme (C) e não conforme (NC), sendo os resultados tabulados com auxílio do programa Microsoft Excel. Dos 26 rótulos analisados, constatou-se que 73,1% apresentaram conformidade em todos os itens das legislações abordadas e 26,9% apresentaram algum tipo de inconformidade, como ausência na declaração do conteúdo líquido, valores declarados incorretamente em relação ao percentual diário e inexistência do lote nos rótulos. Constatou-se que a maioria dos rótulos analisados apresentou alto índice de conformidades frente às legislações destinadas, o que demonstra que a indústria de alimentos e os profissionais responsáveis têm buscado atender aos requisitos estabelecidos pela legislação.

**Palavras-chave:** Rotulagem. Legislação de Alimentos. Bebidas de uva. Instrução Normativa. Análise de Mercado.

## ABSTRACT

Food labeling is fundamental in the communication between the industry and consumers, and it is essential that they present true and clear information, so that mistaken purchasing decisions are avoided. The information described needs to be reliable, as complete as possible, and updated according to current legislation, allowing comparisons between the different products on the market. Grape-based beverages are among the most consumed worldwide, with Brazil being one of the major producers. Grape drinks are produced all over the world due to their pleasant taste and the many health benefits that grapes and their derivatives provide. Given the above, this work analyzes 26 products from different commercial brands of juices, nectars and solid preparations from grapes regarding compliance with Brazilian legislation, in the city of Lavras in the state of Minas Gerais. For data collection, a checklist was prepared based on Resolution RDC 429/2020; Normative Instruction 75/2020; Resolution RDC 727/2022; Law 8.918/1994; Decree-Law 6.871/2009. The information on the labels was evaluated as compliant (C) and non-compliant (NC), and the results were tabulated using the Microsoft Excel program. Of the 26 labels analyzed, it was found that 73.1% were in compliance with all items of the legislation addressed and 26.9% had some type of non-compliance, such as absence of the declaration of net content, values declared incorrectly in relation to the daily percentage and lack of lot on the labels. It was found that most of the labels analyzed showed a high level of compliance with the intended legislation, which demonstrates that the food industry and responsible professionals have sought to meet the requirements established by the legislation.

**Keywords:** Labeling. Food Law. Grape drinks. Normative Instruction. Market analysis.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Modelos com alto teor de somente um nutriente	16
Figura 2 – Modelos com alto teor de dois nutrientes	16
Figura 3 – Modelos com alto teor de três nutrientes	16
Figura 4 – Novos modelos de tabela nutricional vertical e horizontal	18
Figura 5 – Modelo de tabela nutricional para produtos agregado	18
Figura 6 – Percentual geral das conformidades e não conformidades dos itens do checklist.	27
Figura 7 – Percentual de conformidades (C) e não conformidades (NC), por categoria.	27
Figura 8 – Relação de não conformidades de acordo com o checklist.	28

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal.	17
Quadro 2– Termos autorizados para declaração de alegações nutricionais.	19
Quadro 3 – Verificação de conformidades da rotulagem de sucos, néctares e preparados sólidos de uva quanto à adequação à legislação brasileira.	22



## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b>	<b>9</b>
<b>2 OBJETIVOS</b>	<b>11</b>
2.1 OBJETIVO GERAL	11
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
<b>3 REFERENCIAL TEÓRICO</b>	<b>12</b>
3.1 SUCOS, NÉCTARES E PREPARADOS SÓLIDOS DE UVA	12
3.1.1 Suco de uva	12
3.1.2 Néctar de Uva	13
3.1.3 Preparado sólido de uva	14
3.2 ROTULAGEM DE ALIMENTOS	14
3.2.1 Rotulagem Frontal	16
3.2.2 Tabela Nutricional	17
3.3.2 Alegações Nutricionais	19
3.3 LEGISLAÇÕES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS	20
<b>4 METODOLOGIA</b>	<b>22</b>
<b>5 RESULTADOS E DISCUSSÕES</b>	<b>26</b>
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>29</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>30</b>



## 1 INTRODUÇÃO

A rotulagem dos alimentos funciona como um instrumento de comunicação entre o produtor e o consumidor e possibilitando uma maior compreensão da composição do alimento, contribuindo para as escolhas alimentares mais saudáveis. É definida como rotulagem nutricional toda imagem, figura, legenda, matéria descrita, impressão e colagem impressa segundo a Agência de Vigilância Sanitária- ANVISA (BRASIL,2002), com a finalidade de informar aos clientes sobre a origem do produto, os ingredientes presentes e o prazo de validade.

As embalagens possuem um papel muito importante na indústria de alimentos devido às suas várias funções. Além de abranger o produto, a embalagem é essencial para sua conservação, qualidade, segurança e a manutenção de suas características por um período de tempo mais longo após seu processamento. Além do uso das embalagens como fonte de informações que pode oferecer esclarecimentos relevantes em relação ao produto por meio da sua rotulagem (BRAGA, 2017; FERREIRA et al., 2019; PINTO, 2021).

A partir surgimento e crescimento do marketing, a competição entre as empresas e as marcas teve a necessidade da criação de regulamentos técnicos com a para facilitar na tomada de decisão, além de evitar erros através de requisitos mínimos e obrigatórios em um rótulo alimentar (FERREIRA; LANFER MARQUEZ, 2007). Houve um aumento do número de regulamentos técnicos e de detalhamento de informações. Porém, segundo pesquisas, especialmente no público de baixa escolaridade, ainda existe um grande desafio devido à falta de conhecimento e interpretação de rótulos de alimentos. (MEIJER et al., 2021; PINHEIRO et al., 2011).

O controle sanitário de alimentos no Brasil é realizado por um conjunto de órgãos, composto pelo Ministério da Saúde (MS), por meio da Agência de Vigilância Sanitária (Anvisa); o Ministério da Justiça; o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

A Anvisa tem como objetivo promover a proteção da saúde da população, por intermédio da regulamentação, fiscalização e controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária. Entre esses produtos estão: alimentos, bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários.

No Brasil, houve a mudança nas legislações da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa – IN nº 75/2020, e uma delas foi no modelo de rotulagem frontal, onde será usado o símbolo de uma lupa, com o mesmo intuito de indicar uma alta quantidade de sódio, gordura saturada e açúcares adicionados. A nova legislação trará consigo uma maior clareza do produto, possibilitando ao consumidor um maior entendimento dos nutrientes pertencentes. Segundo Cavada et al. (2012), é imprescindível a educação nutricional da população para escolhas melhores e mais saudáveis, e a interpretação de rótulos e hábitos de leitura antes de adicionar o produto ao seu carrinho de compras tem papel importante nessa missão.

O MAPA possui a atribuição de regulamentação e fiscalização de bebidas. O Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Existem diferentes tipos de bebidas, dentre elas: sucos concentrados, desidratados e néctares, que são produzidos pela diluição da parte comestível do vegetal ou de seu extrato em água potável, sendo adicionados de açúcares. Outro tipo de bebida é o refresco obtido pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa com ou sem adição de açúcares. Quando a bebida for adicionada de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescida à sua denominação de venda

Diante do exposto, a realização de estudos de avaliação da rotulagem geral e nutricional de sucos, néctares e preparados sólidos é importante por contribuir com a melhoria da qualidade das informações prescritas nos rótulos, além de permitir a identificação de falhas na rotulagem dos produtos disponíveis no mercado.

## **2 OBJETIVOS**

## 2.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar a rotulagem de diferentes marcas comerciais de sucos, néctares e preparados sólidos de uva quanto à adequação à legislação brasileira.

## 2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar um levantamento sobre os itens obrigatórios de rotulagem para alimentos, bem como requisitos vigentes de legislação, específico para sucos, néctares e preparados sólidos de uva comercializados no município de Lavras, Minas Gerais
- Identificar os rótulos inadequados e detalhar as não conformidades encontradas

### **3 REFERENCIAL TEÓRICO**

#### **3.1 SUCOS, NÉCTARES E PREPARADOS SÓLIDOS DE UVA**

##### **3.1.1 Suco de uva**

O suco de uva é uma bebida feita a partir do processamento das uvas, onde o suco é extraído das uvas frescas e utilizado sem fermentação. As uvas são espremidas para extrair o líquido, que é filtrado para remover qualquer polpa ou resíduo sólido. O suco resultante é geralmente pasteurizado para aumentar sua vida útil e garantir a segurança alimentar.

Ele pode ser consumido puro ou diluído, e é conhecido por seu sabor naturalmente adocicado e nutritivo. É uma fonte de vitaminas, minerais, antioxidantes e polifenóis, que podem trazer diversos benefícios à saúde, como a proteção contra doenças cardiovasculares, fortalecimento do sistema imunológico e propriedades antioxidantes.

Existem diferentes tipos de suco de uva disponíveis no mercado, variando de acordo com a variedade de uva utilizada, o processo de produção e o grau de doçura. Além disso, o suco de uva também pode ser utilizado como base para a produção de outras bebidas, como vinhos e espumantes.

Segundo o art. 18, do Decreto nº 6.871/2009, os sucos integrais não podem ser adicionados de açúcares e devem estar na sua concentração natural, não podendo ser reconstituídos.

É importante mencionar que o suco de uva difere do vinho, pois o vinho passa por um processo de fermentação alcoólica, enquanto o suco de uva é o produto não fermentado das uvas espremidas.

O suco poderá ser adicionado de açúcares, seguindo regulamentos específicos, observado o percentual máximo de dez por cento em peso do produto final, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado. Podendo ser parcialmente desidratado ou concentrado e deve ser denominado de suco concentrado. Quando reconstituídos, deverão conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.

Segundo a IN nº 49/2018 (BRASIL, 2018) o suco concentrado é submetido a processo físico para a retirada de água, suficiente para elevar em, no mínimo, 50 % o teor de sólidos

solúveis presentes no respectivo suco integral. A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído.

### **3.1.2 Néctar de Uva**

O néctar de uva é uma bebida feita a partir do suco de uva, porém, diferentemente do suco de uva puro, o néctar é adicionado de água e açúcar em sua composição. Ele possui uma consistência mais densa e um sabor mais doce em comparação ao suco de uva natural.

O processo de produção do néctar de uva envolve a extração do suco de uva fresca, seguido pela diluição com água e adoçamento com açúcar. A quantidade de água e açúcar adicionada pode variar dependendo da marca e da preferência do fabricante.

Segundo IN nº 42/2013 (BRASIL,2013), o néctar de uva deve conter uma quantidade mínima de 50% do suco da respectiva fruta. O néctar cuja quantidade mínima da polpa de fruta ou do suco de fruta ou de vegetal não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico e o néctar misto devem conter, no mínimo, 30% (m/m) da respectiva parte comestível do vegetal, ressalvado o caso de vegetal com acidez muito elevada ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo da polpa de fruta ou do suco de fruta ou de vegetal não deve ser inferior a 20%. A quantidade da polpa de fruta ou do suco de fruta ou de vegetal, no néctar deve ser declarada no rótulo.

Essas bebidas são regulamentadas de forma complementar pela IN MAPA nº 12/2003, que estabelece as quantidades mínimas de polpa de fruta que devem estar presentes na composição desses produtos, exigindo também que a quantidade de polpa de fruta ou suco de fruta do produto seja declarada no painel principal, seguindo critérios específicos com base na quantidade adicionada das matérias-primas e do seu Brix

Essa bebida é conhecida por seu sabor adocicado e é uma opção popular para aqueles que preferem um sabor mais suave em relação ao suco de uva natural. É importante observar que, devido à adição de açúcar, o néctar de uva tende a ter um teor calórico maior do que o suco de uva puro.

É recomendado verificar os rótulos dos produtos para obter informações precisas sobre a quantidade de suco de uva e outros ingredientes presentes no néctar de uva, pois pode variar de acordo com a marca e o país de origem.

### **3.1.3 Preparado sólido de uva**

Os preparados sólidos de uva são produtos derivados da uva que passaram por um processo de concentração, geralmente através da remoção da água presente no suco de uva. Estes preparados são obtidos através da evaporação parcial do suco de uva fresco, resultando em uma consistência mais espessa e concentrada.

Existem diferentes tipos de preparados sólidos de uva disponíveis, incluindo geleias, compotas, pastas e polpas de uva. Esses produtos são utilizados como ingredientes em diversas aplicações culinárias, como recheios de bolos, coberturas, geleias para pães e biscoitos, além de serem utilizados em produtos de confeitaria e sobremesas.

Entre as bebidas em pó, os “sucos em pó” são caracterizados como preparados sólidos. A Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013, define as características para preparados sólidos para refresco e preparados sólidos para bebida composta.

Os preparados sólidos de uva são conhecidos por preservarem o sabor natural e as características da uva, além de serem uma forma conveniente de armazenar e utilizar a fruta em diferentes preparações. Eles podem ser produzidos a partir de diferentes variedades de uva, resultando em sabores e perfis de sabor variados.

O preparado sólido para refresco, ou o “suco de fruta em pó”, para se enquadrar dentro do que a legislação permite, deve conter em sua base suco ou extrato de vegetal de acordo com a sua origem (BRASIL, 2009). Sendo a sua origem uma fruta, o Art. 3, capítulo I, da Instrução Normativa nº 17, citada anteriormente, define a fruta, para utilização no preparado sólido, como sendo: “a designação genérica do fruto comestível, incluindo o pseudofruto e a infrutescência, apresentados na forma de suco desidratado de fruta ou de polpa desidratada de fruta” (BRASIL, 2013).

Portanto, é recomendado verificar os rótulos e descrições específicas do produto para obter informações detalhadas sobre o tipo de preparado sólido de uva que está sendo adquirido.

## **3.2 ROTULAGEM DE ALIMENTOS**

No Brasil, a rotulagem de alimentos teve início no ano de 1969 com a publicação do Decreto Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 (BRASIL, 1969). No entanto, apenas na década de 90 que começaram a ser publicadas as primeiras legislações sobre rotulagem nutricional no



país (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007).

Barros et al. (2020), diz que a rotulagem nutricional de um alimento é definida como o detalhamento de informação a respeito das propriedades nutricionais do produto, que abrange desde o valor energético até os nutrientes principais, indicando as quantidades, a qualidade do produto e a composição correta. A informação e os riscos devem ser informados de maneira clara.

De acordo com as determinações da legislação, um rótulo deve conter informações essenciais, dentre elas podemos citar a designação de venda, conteúdo líquido, indicação quantitativa, lista de ingredientes, dados do fabricante, identificação de origem, dados do importador, lote, validade, modo de conservação, modo de preparo e uso do alimento e número de registro no órgão competente (VIANA, 2012).

O principal objetivo da rotulagem de alimentos é conectar o consumidor à marca a partir das informações essenciais sobre o produto, sua composição, origem, modo de conservação e outras informações relevantes sobre a segurança alimentar e a qualidade do alimento, ou seja, a identificação visual irá estimular a tomada de decisão sobre a compra do produto. Quando somado à qualidade, o consumidor é fidelizado (MEIJER et al., 2021). Esses dois termos atrelados podem ser considerados grandes veículos de venda de um alimento.

Souza et al. (2018), afirma que as escolhas dos alimentos para consumo são feitas a partir de campanhas de marketing realizadas pela indústria, condições socioeconômicas, hábitos alimentares e principalmente pelas informações conforme às legislações vigentes contidas no rótulo. Sendo assim, são exigidas avaliações regulares por parte da empresa.

O órgão responsável por regulamentar rótulos de produtos de origem animal, vegetais e grãos in natura, e bebidas, vinagre e mel é o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Já os demais produtos ficam a cargo do Ministério da Saúde, por meio da ANVISA.

Em outubro de 2020, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), aprovou uma nova norma de rotulagem nutricional para alimentos com o objetivo de facilitar a compreensão das informações nutricionais dos produtos alimentícios. A nova normativa introduziu mudanças na rotulagem frontal e na tabela nutricional, baseando a RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020.

A principal mudança dessa legislação é o implemento dos painéis no rótulo frontal dos produtos embalados, sendo eles símbolos informativos com intuito de esclarecer o consumidor,

de maneira simples, sobre o alto teor de nutrientes (açúcar,gordura e sódio) que possuem uma relevância para a saúde e estão diretamente relacionadas às principais enfermidades acometidas no Brasil, como diabetes, hipertensão arterial, altos índices de colesterol no sangue e doenças coronarianas (BERNINE et al., 2017; SALOMÃO et al.,2020; IZAR e MACHADO, 2021).

### 3.2.1 Rotulagem Frontal

Na nova normativa, quando necessário, o produto deve conter um símbolo representado por uma lupa na parte frontal da embalagem, apresentando uma boa visibilidade. A lupa indica se o produto possui alto teor dos três nutrientes já citados, todos prejudiciais à saúde caso consumidos em excesso.

Figura 1 – Modelos com alto teor de somente um nutriente



Fonte: Brasil (2020a).

Figura 2 – Modelos com alto teor de dois nutrientes



Fonte: Brasil (2020a).

Figura 3 – Modelos com alto teor de três nutrientes



Fonte: Brasil (2020a).

A Instrução Normativa nº 75 de 8 de outubro de 2020 (BRASIL, 2020b) forneceu os tipos de rotulagem frontal (Figura 1 a Figura 3) que devem ser utilizadas em alimentos cujas quantidades de nutrientes que têm relevância para a saúde estejam iguais ou acima dos limites definidos na normativa (Quadro 1).

Quadro 1 – Limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal.

<b>Constituintes</b>	<b>Alimentos sólidos ou semissólidos</b>	<b>Alimentos líquidos</b>
Açúcares adicionados	Quantidade maior ou igual a 15g de açúcares adicionados por 100g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5g de açúcares adicionados por 100ml do alimento.
Gorduras saturadas	Quantidade maior ou igual a 6g de gorduras saturadas por 100g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3g de gorduras saturadas por 100ml do alimento.
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600mg de sódio por 100g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 300mg de sódio por 100ml do alimento.

Fonte: Brasil (2020a).

### 3.2.2 Tabela Nutricional

De acordo com novas regras quanto às mudanças na tabela de informação nutricional, a primeira delas é que a tabela deve ter um padrão de caracteres e linhas de cor preta aplicados

em fundo branco, com o objetivo de otimizar a legibilidade das informações do rótulo e evitar o contraste de cores que possam vir a prejudicar a visualização da tabela (BRASIL, 2020a). A tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes, em área de fácil visualização (BRASIL, 2020a).

O valor energético e o percentual de valores diários (%VD) devem ser informados em números inteiros, podendo seguir determinadas regras de arredondamento. Além disso, na tabela nutricional deve-se informar os açúcares totais e adicionados, valor energético e de nutrientes por 100g ou 100ml, quantidade de porções por embalagem e porção em medida caseira (BRASIL, 2020a).

Figura 4 – Novos modelos de tabela nutricional vertical e horizontal

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.			

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por emb.: 000			
Porção: 000 ml (medida caseira)			
	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: Brasil (2020a).

Figura 5 – Modelo de tabela nutricional para produtos agregados

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	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: Brasil (2020a).

### 3.3.2 Alegações Nutricionais

Sobre as alegações nutricionais, na RDC nº 429/2020, estas informações permanecem opcionais nos rótulos. A Alegação Nutricional refere-se a qualquer declaração que implique a relação entre um produto alimentício e suas propriedades nutricionais, tais quais sejam benéficas e que tenham associação com os nutrientes e calorias, ou seja: qualquer informação que cite um diferencial do alimento. A utilização das alegações em um rótulo de alimento deve ser escrita em português, é regulada e voluntária (BRASIL, 2020b).

Na nova rotulagem, as alegações nutricionais também passaram por mudanças. Não é permitido que seja feita uma alegação em um produto alimentício, no qual esteja rotulado como “alto em”, mesmo que sua versão anterior tenha um teor menor, ou menor que produtos similares de outras empresas. Nos itens abaixo apresenta-se algumas obrigatoriedades estabelecidas pela RDC 429/2020 para o uso de alegações em produtos:

- a) Deve utilizar os termos autorizados pela IN nº75/2020 estabelecidos no anexo XIX conforme mostrado no Quadro 4.
- b) Deve atender os critérios de composição e rotulagem que são estabelecidos nos anexos XX e XXI da IN nº75/2020
- c) O alimento deve manter as propriedades nutricionais alegadas até o final da sua validade;

Quadro 2 – Termos autorizados para declaração de alegações nutricionais.

<b>Atributos nutricionais</b>	<b>Termos autorizados para alegações nutricionais</b>
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 ...
Sem adição de	sem adição de..., zero adição de..., sem... adicionado
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: Brasil (2020a).

### 3.3 LEGISLAÇÕES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS

No Brasil, a ANVISA, ligada ao Ministério da Saúde, é responsável, entre outras atribuições, por fiscalizar a produção e a comercialização dos alimentos, além de normatizar a sua rotulagem. Desta forma os instrumentos normativos são classificados e divididos em características específicas aos alimentos em que serão aplicados (CARVALHO, 2014).

Abaixo segue uma relação de instrumentos normativos importantes, na legislação brasileira, para a conformidade de um rótulo:

- Resolução RDC nº 727, de 1º de Julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. (BRASIL, 2022)
- Instrução Normativa nº 75, de 8 de Outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- Resolução RDC nº 429, de 8 de Outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- Lei nº 8.918, de 14 de Julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências.
- Decreto nº 6.871, de 4 de Junho de 2009. Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

- Decreto nº 986, de 21 de Outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos.
- Portaria INMETRO nº 249, de 9 de Junho de 2021. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.
- Art. 43. Lei 4.502, de 30 de Novembro de 1964. O fabricante é obrigado a rotular ou marcar seus produtos e os volumes que os acondicionarem, em lugar visível, indicando a sua firma ou a sua marca fabril registrada, a situação da fábrica produtora (localidade rua e número) a expressão "Indústria Brasileira" e outros dizeres que forem necessários à identificação e ao controle fiscal do produto, na forma do regulamento.
- Art. 30. Lei nº 1.593, de 21 de Dezembro de 1977. A expressão "Indústria Brasileira" exigida na forma do artigo 43 da Lei nº 4.502, de 30 de novembro de 1964, na rotulagem ou marcação dos produtos e dos volumes que os acondicionam, será feita em caracteres destacados e nas dimensões que o regulamento estabelecer.
- Instrução Normativa nº 49 de 26 de Setembro de 2018. Estabelece em todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta.
- Instrução Normativa nº 42, de 11 de Setembro de 2013. MAPA
- Instrução Normativa nº 17, de 19 de Junho de 2013. MAPA

## 4 METODOLOGIA

Foi utilizada uma metodologia de pesquisa descritiva para realização deste trabalho. Foram selecionadas amostras obtidas em três supermercados de Lavras/Minas Gerais, Brasil. Para seleção de supermercados, foi utilizado como parâmetro os com maior variedade de produtos ofertados e maior fluxo de consumidores.

As análises dos rótulos no período de junho a julho de 2023, totalizando 26 produtos de marcas distintas, sendo eles 10 sucos, 8 néctares e 8 preparados sólidos, divididos em categorias a fim de manter a confidencialidade. Cada produto foi codificado por números de acordo com a quantidade encontrada.

Os rótulos dos sucos, néctares e preparados sólidos foram analisados com base nas informações obrigatórias para rotulagem geral e nutricional estabelecidas pelos Instrumentos Normativos vigentes no Brasil. A avaliação quanto às conformidades e não conformidades foram realizadas a partir de um checklist (Quadro 3).

Quadro 3 – Verificação de conformidades da rotulagem de sucos, néctares e preparados sólidos de uva quanto à adequação à legislação brasileira.

<b>Informações Avaliadas</b>	<b>Legislação</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>
As informações obrigatórias de rotulagem estão escritas em português?	RDC 727/2022		
O produto apresenta o número do registro no órgão competente, de acordo com o caso?	RDC 727/2022		
Há vocábulos, denominações, ilustrações ou outras representações gráficas que conduzem o consumidor a engano em relação ao alimento.	RDC 727/2022		
O rótulo não atribui efeitos ou propriedades que o produto não tenha ou não possa ser demonstrado.	RDC 727/2022		
O rótulo não destaca a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao	RDC 727/2022		



próprio alimento, além dos previstos em Regulamentos Técnicos			
O rótulo não destaca a presença de ingredientes adicionados em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante, para os produtos processados.	RDC 727/2022		
O rótulo não ressalta qualidades que possam induzir a engano com relação a supostas propriedades terapêuticas ou medicinais.	RDC 727/2022		
Presença de informações obrigatórias com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados.	RDC 727/2022		
Presença da lista de ingredientes.	RDC 727/2022		
Declaração correta da lista de ingredientes.	RDC 727/2022		
Identificação da origem.	RDC 727/2022		
Nome ou razão social e endereço do estabelecimento.	RDC 727/2022		
A denominação de venda está no painel principal?	RDC 727/2022		
Identificação do lote.	RDC 727/2022		
Prazo de validade	RDC 727/2022		
O conteúdo líquido está disposto no painel principal, a fim facilitar a informação da quantidade comercializada ao consumidor?	PORTARIA INMETRO 249/2021		
Instruções sobre o uso do alimento, quando necessário.	RDC 727/2022		
Declaração correta dos aditivos alimentares na lista de ingredientes	RDC 727/2022		
Declaração correta de aromatizante, caso o produto contenha.	RDC 727/2022		
Modo de Conservação do produto.	RDC 727/2022		

Denominação de venda do alimento.	RDC 727/2022		
Declaração correta do conteúdo líquido	RDC 727/2022		
Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".	RDC 727/2022		
Declaração da presença de lactose nos rótulos dos alimentos	RDC 727/2022		
Declaração correta da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.	RDC 727/2022		
Declaração de alergênicos.	RDC 727/2022		
Declaração correta de alergênicos.	RDC 727/2022		
Presença de informação: "Não contém glúten" ou "Contém glúten".	RDC 727/2022		
Carimbo oficial da Inspeção.	RDC 727/2022		
Declaração da porção	RDC 727/2022		
Declaração da medida caseira	RDC 727/2022		
Declaração de nutrientes	RDC 727/2022		
Declaração do valor energético.	RDC 727/2022		
Declaração do percentual do valor diário (% VD)	RDC 429/2020 e IN 75/2020		
Estão declarados valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio?	RDC 429/2020 e IN 75/2020		
As informações nutricionais estão de acordo com os modelos propostos?	RDC 429/2020 e IN 75/2020		
A tabela nutricional está no mesmo painel da lista de ingredientes?	RDC 429/2020 e IN 75/2020		
Nutrientes que não tem percentual de VD	RDC 429/2020 e IN		

estão em branco?	75/2020		
A rotulagem frontal está na metade superior do painel principal?	RDC 429/2020 e IN 75/2020		

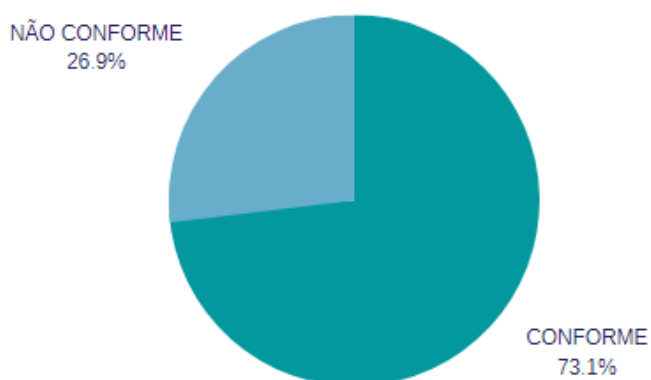
Fonte: Elaborado pela autora (2023).

A partir dos dados obtidos através do check-list, eles foram tabulados e analisados, utilizando-se o programa Microsoft Excel, sendo expressos por gráficos e descritos no texto.

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Considerando os 26 rótulos analisados, sendo eles sucos (n=10), néctares (n=8) e preparados sólidos (n=8). Constatou-se que 73.1% (n=19) apresentaram conformidade em todos os itens abordados no checklist e que os demais 26.9% (n=7) apresentaram algum tipo de inconformidade (Figura 6).

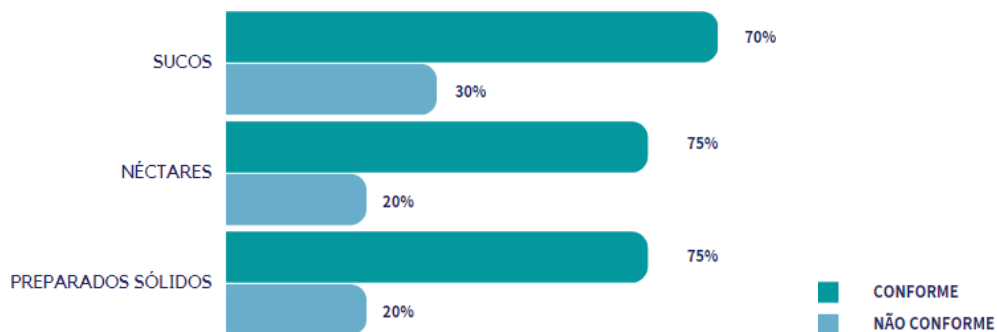
Figura 6 - Percentual geral das conformidades e não conformidades dos itens do checklist



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Sendo assim, por categoria foram encontradas não conformidades em sucos 30% (n=3), néctares 20% (n=2) e preparados sólidos 20% (n=2). Na figura 5 é apresentada as não conformidades divididas por categorias.

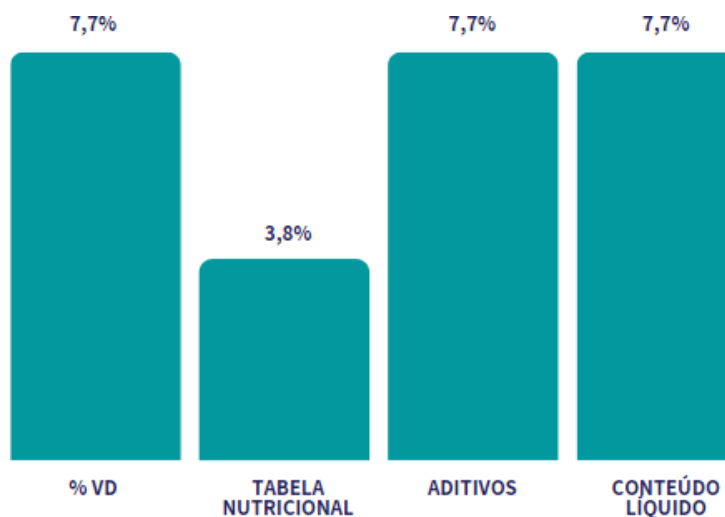
Figura 7 - Percentual de conformidades (C) e não conformidades (NC), por categoria.



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Ao relacionar as não conformidades de acordo com o checklist, dos 7 produtos que estavam não conformes, obtivemos produtos com mais de uma inconformidade, sendo elas n=3 %VD (7,7%), n=4 tabela nutricional (3,8%), n=2 aditivos (7,7%) e n=4 conteúdo líquido (7,7%), como demonstrado na Figura 8.

Figura 8 - Relação de não conformidades de acordo com o checklist.



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

As inconformidades referentes às Resoluções RDC 429/2020 (BRASIL, 2020) e IN 75/2020 (BRASIL, 2020) foram em relação à declaração correta do percentual diário (%VD) o que representou 7,7% (n= 2) dos itens e 3,8% (n=1) dos produtos verificados não apresentaram a tabela de composição nutricional de forma visível para o consumidor, além de textos ilegíveis, não possuindo tamanho de letra adequado e a cor de fundo dificultando à compreensão, sendo de suma importância à clareza das informações do rótulo por se tratar de informações de caráter obrigatório devendo então apresentar-se em contraste com a cor da embalagem e de forma legível.

No que se refere à categoria de aditivos, os conservantes, espessantes e estabilizantes foram os mais utilizados nos produtos analisados. Todos os rótulos apresentavam a lista de ingredientes, porém 7,7% (n=2) descreviam a presença de aditivos de forma incorreta não apresentando o nome, função ou até mesmo o número INS, havendo também inconformidades quando se tratava de preparados de frutas não descrevendo os demais ingredientes da sua composição.

Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes

devendo constar sua função acompanhada do nome por extenso ou o seu código INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função (BRASIL, 2002a).

Ao analisar o item conteúdo líquido apenas 7,7% dos produtos (n=2), não constaram a denominação correta do conteúdo líquido, apresentando várias opções de medida, porém não especificando a qual era designada o rótulo. O conteúdo líquido no rótulo é uma exigência da legislação, devendo vir precedido das expressões: “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO LÍQUIDO”, “PESO LÍQ.”, “Peso Líquido” ou “Peso Líq.”, de acordo com as normas exigidas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002 (BRASIL, 2002b).

Os alimentos em geral que já estiverem no mercado deverão ser adequados até 09/10/2023, ou seja, até um ano após a vigência da norma. Já os alimentos originados da agricultura familiar ou empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal têm até 09/10/2024 para alteração e, por fim, as bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, observando o processo gradual de substituição dos rótulos deverão atender à norma até 09/10/2025.

Se houver descumprimento da norma, ficará constituída a infração sanitária, e a Lei nº 6.437 de 1977 prevê as sanções como: advertência, multa de R\$2.000,00 a 1.500.000,00; apreensão, inutilização, interdição do produto, suspensão de venda, cancelamento de registro do produto, entre outras. Então é imprescindível que as empresas realizem as adequações necessárias nos produtos e tenham o apoio jurídico caso haja alguma infração.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo possibilitou a identificação de informações importantes sobre o mercado de sucos, néctares e preparados sólidos de uva no município analisado, como categorias de produtos comercializados, marcas, dentre outras. Além disso, permitiu o conhecimento dos itens obrigatórios de rotulagem geral e nutricional para alimentos estabelecidos pela legislação brasileira vigente.

A partir da avaliação dos rótulos, observou-se não conformidades relacionadas à lista de ingredientes, valores de %VD na tabela de informação nutricional, dentre outras, as quais podem gerar interpretações incorretas. No entanto, observou-se que a maioria dos produtos analisados apresentou alto índice de rótulos em conformidade com relação aos itens avaliados, o que demonstra que a indústria de alimentos e os profissionais responsáveis têm-se preocupado em atender aos requisitos estabelecidos pela legislação.

Vale ressaltar que os desafios para as empresas do ramo alimentício são grandes, afinal são mudanças que exigem um rótulo totalmente novo e, a depender da empresa, até uma nova formulação do produto, além da dificuldade de disponibilidade das empresas gráficas. Pode-se perceber que as empresas vem tomando providências visando um menor impacto em suas vendas. Porém, sabe-se que muitas empresas ainda estão paradas, pois o prazo inicial para produtos já existentes no mercado é outubro de 2023.

No entanto, devido às alterações constantes da legislação de alimentos, é necessário que os responsáveis estejam atentos à adequação e revisão dos rótulos dos seus produtos, de modo a atender às normas estabelecidas na legislação vigente, bem como fornecer informações verídicas aos consumidores.

## REFERÊNCIAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS  
MACROTEMA DE ALIMENTOS ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS  
EMBALADOS. 19 jan 2023

BARROS, L. S.; RÊGO, M. C.; MONTEL, D. C.; SANTOS, G. F. F. S.; PAIVA, T. V.  
Rotulagem nutricional de alimentos: utilização e compreensão entre estudantes. *Brazilian Journal of Development*, v. 6, n. 11, 2020.

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.

BRAGA, L. R.; SILVA, F. M.. Embalagens ativas: uma nova abordagem para embalagens  
alimentícias. *Brazilian Journal of Food Research*, v. 8, n. 4, p. 170-186, 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 de Diretoria Colegiada – RDC nº 429, 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a  
rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Edição 195, Seção 1, p. 106, 2020b

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.

BRASIL. Decreto No 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a lei No 8.918, de 14 de julho  
de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e  
a fiscalização de bebidas. Diário Oficial União. 5 jun 2009.

BRASIL. Lei No 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e  
dá outras providências. Diário Oficial União. 12 set 1990.



BRASIL. Lei No 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Diário Oficial União. 27 jan 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Instrução Normativa nº 75 de 8 de outubro de 2020. Brasília: Diário Oficial da União, Edição 195, Seção 1, p. 13, 2020a.

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.

FERREIRA, A. B. LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. *Revista de nutrição, Campinas*, v. 20, n. 1, p. 83-93, 2007.

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.

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.

MEIJER, G. W.; DETZEL, P.; GRUNERT, K. G.; MARIE-CLAUDE, R.; VIOLETA, S. T. Effective labelling of foods. An international perspective on safety and nutrition. *Trends in Food Science & Technology*, v. 118, p. 45-56, 2021.

PINHEIRO, F.A.; CARDOSO, W.S.; CHAVES, K.F.; OLIVEIRA, A.S.B.; RIOS, A.S. Perfil de Consumidores em Relação à Qualidade de Alimentos e Hábitos de Compras. *UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde*, v. 13, ed.2, p. 95-102, 2011.

PINTO, M. I. O. O impacto da embalagem de perfume sobre o processo de decisão de compra do consumidor: Estudo de caso em Portugal. 2021, p. 11-21. Tese (Dissertação de Mestrado em Marketing e Negócios digitais) - Universidade Portucalense, Portugal.

SALOMÃO, J. O; GALVÃO, A. B. C; LAU, J. N. F; NASCIMENTO, P. L; CABRAL, I. DSILVA, M. M; ACOSTA, R. J. T. Obesidade, ingestão de sódio e estilo de vida em hipertensos atendidos na ESF. *Brazilian Journal of Health Review*, v.3, n.6, p.16002-16016, 2020.

SOUZA, A. L. C; SILVA, A.T.F; RODRIGUES, L.N; SOUZA, P.J. Rotulagem de alimentos funcionais: análise de informações / Functional food labeling: information analysis. *Higiene alimentar*; v. 32, n. 276/277, p. 121-126, fev. 27, 2018.

VIANA, T. R. Avaliação da rotulagem nutricional dos produtos de uma panificadora industrial do Sul de Santa Catarina. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2012.