

ROTULAGEM ALIMENTAR E SUSTENTABILIDADE: IMPACTOS DA CONFORMIDADE REGULATÓRIA NO PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E NA REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS ALIMENTARES

FOOD LABELING AND SUSTAINABILITY: IMPACTS OF REGULATORY COMPLIANCE ON MENU PLANNING AND REDUCING FOOD WASTE

Talita Defrein¹

Andréa Geiza dos Anjos²

Guilherme Ottoni Zimmermann³

Fernando Novais da Silva⁴

Resumo: Com o aumento da produção e da oferta de alimentos industrializados, aliado ao desenvolvimento do setor alimentício, tornar-se essencial uma comunicação clara, objetiva e segura com o consumidor. Nesse contexto, o rótulo se destaca como o principal meio de informação, exigindo legislações que regulamentem aspectos de qualidade, segurança e rotulagem. A publicação de normas mais precisas e padronizadas reforça a necessidade de adequação por parte da indústria e dos setores regulatórios. No entanto, o cumprimento integral dessas legislações ainda representa um desafio. Este trabalho teve como objetivo verificar a conformidade da rotulagem de oito grupos de produtos alimentícios comercializados na cidade de Joinville (SC) em relação à legislação vigente.

1 Graduada em Nutrição, IELUSC, MBA em Assuntos Regulatórios, Pós-Graduada em Gestão da Segurança de Alimentos, Pós-Graduada em Gastronomia, Ciências dos Alimentos e Tecnologia de Alimentos, talitadefrein@gmail.com

2 MBA Executivo em Marketing e Redes Sociais, Pós-Graduada em Gestão de Alimentação e Nutrição, Organa Biotech, andreag@organabiotech.com.br

3 Mestrando em Tecnologia e Ambiente, Instituto Federal Catarinense – IFC, Campus Araquari, Organa Biotech, guilherme@organabiotech.com.br

4 Mestre em Design, Universidade da região de Joinville – UNIVILLE, fernandonovais.silva@gmail.com

Dos 40 rótulos analisados, todos apresentaram pelo menos um tipo de não conformidade. O Grupo VII - Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras, apresentou o maior número de irregularidades. A tabela nutricional foi o requisito com mais não conformidades, tanto na formatação quanto na apresentação dos nutrientes, evidenciando a dificuldade das indústrias em seguir fielmente as normas. Apesar de a legislação oferecer diretrizes claras e padronizadas para facilitar a adequação dos rótulos, observa-se a necessidade de equipes de assuntos regulatórios mais capacitadas e com domínio técnico do tema. Além de garantir a transparência e a segurança alimentar, a rotulagem nutricional também se relaciona com a sustentabilidade e o combate ao desperdício de alimentos. A Lei nº 14.016/2020, que dispõe sobre a doação de excedentes de alimentos próprios para consumo humano, reflete a importância de políticas públicas voltadas à redução do desperdício. Esse compromisso está alinhado à Agenda 2030 da ONU, especialmente à ODS 12 – Consumo e Produção Responsáveis, que busca reduzir pela metade o desperdício global de alimentos e promover cadeias produtivas mais sustentáveis. Assim, a rotulagem torna-se não apenas um instrumento regulatório, mas também um mecanismo de educação e conscientização ambiental, fortalecendo a relação entre informação, saúde e sustentabilidade.

Palavras-chave: Rotulagem; Alimento; Sustentabilidade; Tabela nutricional; Desperdício.

Abstract: With the growth of industrial food production and the expansion of the food sector, clear, objective, and safe communication with consumers has become essential. In this context, labeling stands out as the primary source of information, requiring regulations that ensure quality, safety, and standardized presentation. The publication of more precise norms reinforces the need for industries and regulatory bodies to comply with established requirements; however, full adherence to legislation remains a challenge. This study aimed to evaluate the labeling conformity of eight groups of food products marketed in the city of Joinville (SC) based on current Brazilian legislation. Among the 40 labels analyzed, all presented at least one type of nonconformity. Group VII—Sugars and products

with energy derived from carbohydrates and fats—showed the highest number of irregularities. The nutrition facts table was the most frequently noncompliant item, both in formatting and nutrient presentation, highlighting the difficulty industries face in fully following regulatory standards. Although legislation provides clear guidelines to facilitate compliance, there is a notable need for regulatory-affairs teams with stronger technical expertise. In addition to promoting transparency and food safety, nutritional labeling is also linked to sustainability and food waste reduction. Brazil’s Law No. 14.016/2020, which regulates the donation of surplus food suitable for human consumption, reflects the importance of public policies aimed at reducing waste. This commitment aligns with the United Nations 2030 Agenda, particularly SDG 12 – Responsible Consumption and Production, which seeks to halve global food waste and foster more sustainable production chains. Thus, labeling serves not only as a regulatory instrument but also as a tool for environmental education and awareness, strengthening the connection between information, health, and sustainability.

Keywords: Labeling; Food; Sustainability; Nutrition Facts Table; Food Waste.

INTRODUÇÃO

Em outubro de 2020, ocorreu na legislação brasileira de rotulagem nutricional. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), publicou no Diário Oficial da União de 9 de outubro de 2020, a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados. Essa norma revogou diversas portarias e resoluções anteriores relacionadas ao tema, especialmente a RDC nº 360/2003, até então responsável por definir os principais requisitos referentes à declaração e disposição dos nutrientes na tabela nutricional.

Além da RDC nº 429/2020, foi publicada na mesma data a Instrução Normativa (IN) nº 75/2020, que estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Ambas as normas introduziram avanços significativos, especialmente a rotulagem nutricional frontal, que até então não era adotada no Brasil. Esse novo modelo de rotulagem tem como objetivo alertar o consumidor sobre a presença de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio em excesso, nutrientes diretamente associados ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Outra inovação importante diz respeito à padronização da tabela nutricional, que agora deve seguir formato e configuração definidos, garantindo melhor legibilidade e compreensão das informações. Nas legislações anteriores, a ausência de critérios claros sobre formatação resultava em tabelas de difícil leitura, comprometendo a transparência das informações oferecidas ao consumidor.

De modo geral, a nova legislação representa um avanço na comunicação entre indústria e consumidor, promovendo maior clareza, confiabilidade e segurança alimentar. A padronização das informações busca não apenas facilitar a escolha de produtos mais adequados às necessidades nutricionais, mas também estimular práticas de consumo mais conscientes e sustentáveis.

O presente estudo tem como objetivo analisar a conformidade da rotulagem de determinadas categorias de produtos alimentícios comercializados na cidade de Joinville (SC) em relação à nova legislação vigente, aplicável aos alimentos produzidos após a data de sua implementação, em 9 de outubro de 2024. Serão avaliados dados quantitativos e qualitativos sobre a conformidade e não conformidade dos rótulos, bem como os possíveis impactos das informações incorretas nas escolhas alimentares e no desperdício de insumos, considerando que a rotulagem inadequada pode influenciar decisões equivocadas de consumo e comprometer a sustentabilidade na cadeia alimentar.

METODOLOGIA

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429, publicada em 9 de outubro de 2020, estabeleceu um prazo de 24 meses para sua entrada em vigor. Assim, a partir de 9 de outubro de 2022, as embalagens de alimentos passaram a ser comercializadas conforme as novas diretrizes de rotulagem nutricional.

Para a análise dos rótulos, foram selecionados produtos destinados ao processamento industrial, aos serviços de alimentação e à venda direta ao consumidor, visto que muitos desses alimentos são amplamente utilizados em produções de larga escala.

Na elaboração de cardápios em serviços de alimentação, o cálculo das informações nutricionais é uma exigência normativa do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), com o objetivo de garantir refeições equilibradas e nutricionalmente adequadas.

Dessa forma, torna-se indispensável a identificação precisa dos grupos alimentares e a quantificação adequada dos nutrientes, assegurando a conformidade dos produtos com a legislação vigente.

Para a classificação dos rótulos analisados, foi utilizado como referência o Anexo V da Instrução Normativa (IN) nº 75, de 8 de outubro de 2020, que define os grupos e tamanhos de porções dos alimentos para fins de declaração nutricional, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 – Grupos de alimentos analisados

Grupo	Definição
Grupo I	Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados
Grupo II	Verduras, hortaliças e conservas vegetais
Grupo III	Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas
Grupo IV	Leites e derivados
Grupo V	Carnes e ovos
Grupo VI	Óleos, gorduras e sementes oleaginosas
Grupo VII	Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras
Grupo VIII	Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas.

Fonte: Dados produzidos pelo autor (2025)

Foram analisados cinco rótulos por categoria de alimento, abrangendo produtos de grandes e pequenos fabricantes e importadores, totalizando 40 rótulos avaliados. As amostras foram adquiridas

e examinadas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada na cidade de Joinville (SC), durante o período de julho a setembro de 2025.

A verificação da conformidade e da não conformidade das informações de rotulagem foi conduzida com base nas legislações vigentes, considerando 20 requisitos técnicos descritos na Tabela 2, que incluem aspectos de formatação, declaração nutricional, adequação da tabela de informações e presença da rotulagem nutricional frontal.

Tabela 2 – Requisitos analisados em conformidade ou não conformidade nos rótulos

	Requisito
1	Seu alimento possui a tabela de informação nutricional?
2	Marque CONFORME se todas as opções estão presentes em sua tabela de informação nutricional: -Valor energético -Carboidratos -Açúcares totais -Açúcares adicionados -Proteínas -Gorduras totais -Gorduras saturadas -Gorduras trans -Fibra alimentar -Sódio
3	Declaração de prazo de validade, lote e consumo após aberto está visível e de acordo com o estabelecido?
4	A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional de forma numérica está de acordo com: I - as regras para arredondamento e para expressão dos valores definidas no Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e II - as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão definidas no Anexo IV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.
5	O valor energético e o percentual de valores diários (%VD) devem ser declarados em números inteiros, seguindo as regras para arredondamento definidas no Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020. Essas informações estão demonstradas corretamente?
6	A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por: I - 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros (ml), para líquidos; II - Porção do alimento definida no Anexo V da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 e medida caseira correspondente. Essas informações estão demonstradas corretamente?

7	O alimento requer preparo com adição de outros ingredientes? Se sim, a declaração da tabela nutricional está baseada no alimento próprio para o consumo considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo?
8	Caso o alimento requer preparo com adição de outros ingredientes, há a seguinte nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo”?
9	Caso seu alimento seja de embalagem individual, a porção declarada corresponde a quantidade total do produto na embalagem?
10	O número de porções contidas na embalagem do alimento deve ser declarado na tabela de informação nutricional seguindo as regras para arredondamento e para expressão dos valores definidas no Anexo VI da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020. Essa informação está demonstrada corretamente?
11	Caso o produto requeira drenagem antes do consumo, o tamanho da porção declarada corresponde à quantidade drenada do produto?
12	As medidas caseiras declaradas devem ser as mais apropriadas para as características do produto, observando os seguintes requisitos: I - quando forem empregados utensílios, devem ser utilizados os utensílios dosadores disponibilizados no alimento, quando houver, ou os utensílios domésticos e suas capacidades definidos no Anexo VII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; II - no caso de embalagens individuais, a medida caseira é a embalagem; III - nos demais casos, devem ser empregadas unidades, fatias, pedaços, frações, rodela ou outras formas similares; e IV - para expressar quantidades não inteiras de medida caseira, deve ser usada a fração irredutível correspondente. A informação de medidas caseiras está demonstrada corretamente?
13	A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada adicionalmente em %VD, determinado com base nos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento. Essa informação está demonstrada corretamente?
14	O percentual de valor diário deve obedecer a seguinte regra: I- Nutrientes sem VDR definidos deve deixar o espaço para declaração do respectivo %VD vazio. II- Se o produto tem nutrientes que se encaixam como quantidade não significativa, o % VD deve ser declarado como zero. Isso está conforme no rótulo?
15	Está declarado a seguinte nota de rodapé: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção”?
16	A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes. A tabela nutricional está de acordo com o parágrafo acima?
17	A declaração da tabela de informação nutricional segue um dos modelos definidos no Anexo IX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020?

18	A formatação da tabela de informação nutricional deve: I - empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco; II - observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, identificação e unidades de medida definidos no Anexo XI da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; III - empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes; IV - usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado; V - seguir os requisitos específicos para formatação padrão definidos no Anexo XII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020. A tabela nutricional segue essas informações?
19	Se enquadra aos requisitos específicos para declaração de FOP? “AÇÚCAR ADICIONADO”, “GORDURA SATURADA” e “SÓDIO”
20	Tipografia do bloco informativo “AÇÚCAR ADICIONADO”, “GORDURA SATURADA” e “SÓDIO”

Fonte: Dados produzidos pelo autor (2025)

No que diz respeito à análise estatística dos resultados, foi realizada uma avaliação da conformidade de cada item descrito na Tabela 2. Cada requisito analisado foi classificado conforme (pontuação 1) ou não conforme (pontuação 0), e foram registrados e tratados no software Microsoft Excel. Essa metodologia permitiu identificar os requisitos com maior incidência de não conformidades, bem como os grupos de produtos com predominância de itens conformes.

O conjunto dessas análises possibilitou o agrupamento de categorias de alimentos com irregularidades semelhantes e a observação de seus efeitos em subgrupos, caracterizados pela máxima homogeneidade interna e heterogeneidade entre grupos. Os resultados obtidos foram apresentados em percentuais, de modo a facilitar a comparação e interpretação.

Resultado e Discussão

A análise dos 40 rótulos avaliados, revelou que todos pelo menos uma não conformidade, ou seja, nenhum deles estava plenamente de acordo com os requisitos estabelecidos pela RDC Nº 429 e a IN nº 75, ambas de 8 de outubro de 2020.

A Figura 1 apresenta os resultados de conformidade e não conformidade observados nos diferentes grupos de alimentos analisados. Verifica-se que todos os grupos apresentaram rótulos com algum tipo de irregularidade em pelo menos um dos requisitos avaliados.

Entre os oito grupos estudados, três se destacam por apresentar os maiores índices de não conformidade:

- Grupo VII - Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras, com 71% de conformidade e 29% de não conformidade;
- Grupo VI – Óleos, gorduras e sementes oleaginosas, com 74% de conformidade e 26% de não conformidade;
- Grupo VIII – Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas, com 75% de conformidade e 25% de não conformidade.

Esses resultados indicam a ocorrência de erros recorrentes entre os requisitos de rotulagem, especialmente relacionados às características e à complexidade dos produtos pertencentes a essas categorias, o que evidencia a necessidade de maior padronização e rigor técnico na elaboração das informações nutricionais.

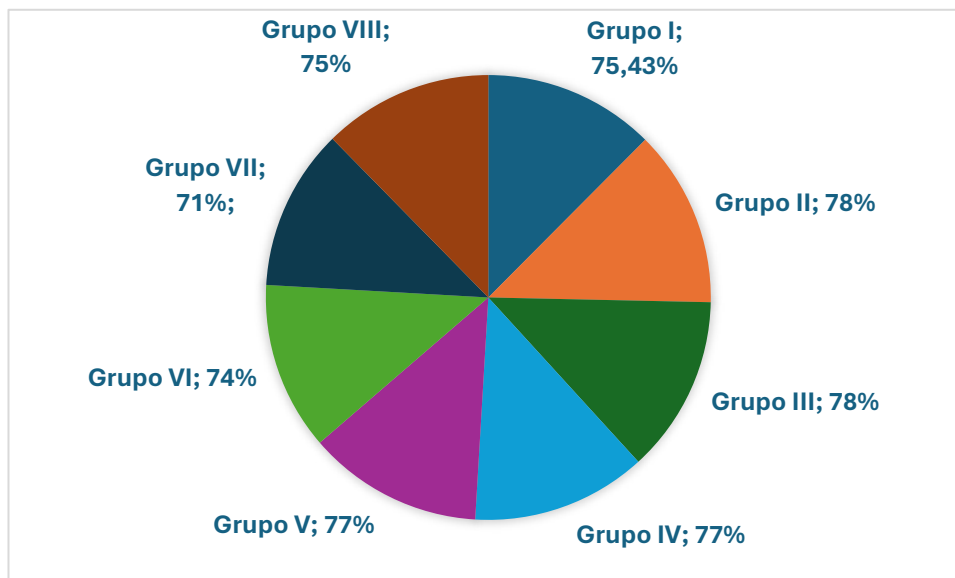
Apesar de três grupos apresentarem maior número de não conformidades, observa-se que o percentual geral de conformidades permanece relativamente equilibrado entre as categorias analisadas. Esse resultado indica uma tendência homogênea quanto à ocorrência de irregularidades, sugerindo que as principais dificuldades são compartilhadas por diferentes tipos de produtos.

Os grupos com maior índice de não conformidades correspondem justamente àqueles com maior predominância de nutrientes relacionados ao Capítulo III, da RDC nº 429/2020, que trata da rotulagem nutricional frontal. Essa seção da norma estabelece a obrigatoriedade da indicação no rótulo sempre que as quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio, ultrapassem os limites definidos.

Assim, constata-se uma dificuldade recorrente das indústrias em aplicar corretamente a

rotulagem frontal, seja por falhas na interpretação técnica da norma, seja por inconsistências no processo de padronização das embalagens.

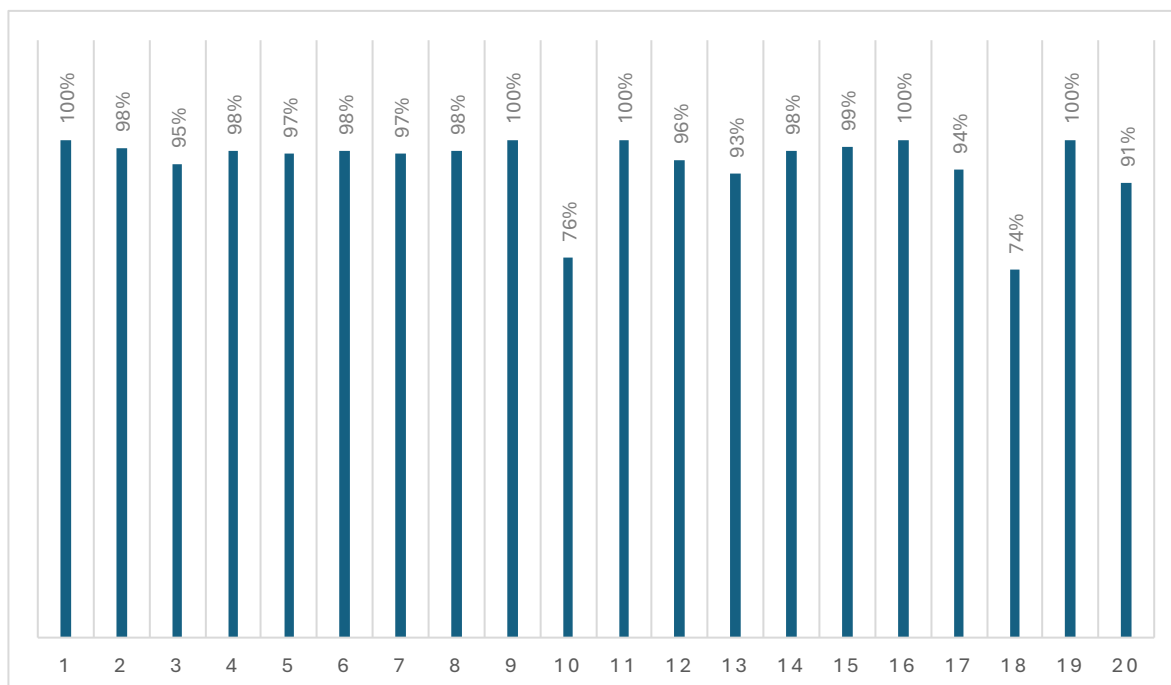
Figura 1 – Análise de conformidades em cada grupo de produtos



Fonte: Dados produzidos pelo autora (2025)

A Figura 2 - Análise de conformidades nos requisitos da rotulagem nutricional, apresenta o percentual de conformidade obtido em relação aos vinte requisitos avaliados. A análise demonstra que cinco desses requisitos alcançaram 100% de conformidade, indicando que as empresas não encontraram dificuldades na interpretação ou aplicação das exigências correspondentes. Esse resultado evidencia que, para determinados aspectos da legislação, há maior clareza normativa e melhor adaptação por parte da indústria alimentícia.

Figura 2 – Análise de conformidades nos requisitos da rotulagem nutricional



Fonte: Dados produzidos pela autora (2025)

É possível observar que os demais requisitos analisados apresentaram algum nível de não conformidade. Entretanto, destaca-se o requisito 18, que concentrou o maior número de rótulos em desacordo com as exigências legais. Esse requisito refere-se à formatação da tabela de informação nutricional, a qual deve empregar caracteres e linhas na cor preta (100%) sobre fundo branco, garantindo contraste e legibilidade. Além disso, exige-se que sejam observados os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, bem como a ordem de declaração, identificação e unidades de medida, conforme disposto no Anexo XI da Instrução Normativa (IN) nº 75, de 2020. Também é necessário manter espaçamento adequado entre as linhas, de modo que os caracteres não se toquem ou encostem nas barras, linhas ou símbolos de separação. Adicionalmente, devem ser utilizadas bordas de proteção, barras, linhas e margens internas em conformidade com o modelo adotado, seguindo os padrões de formatação estabelecidos no Anexo XII da referida normativa.

A elevada incidência de não conformidades observada nesse requisito evidencia a dificuldade

das indústrias alimentícias em aplicar corretamente os padrões gráficos e técnicos exigidos. Tal situação compromete a padronização e a legibilidade das informações nutricionais, prejudicando a clareza e a transparência das informações destinadas ao consumidor. Esses resultados reforçam a importância de uma maior capacitação das equipes responsáveis pela elaboração dos rótulos, bem como a necessidade de uma fiscalização mais efetiva, a fim de garantir que as determinações legais sejam integralmente atendidas e que a comunicação nutricional cumpra seu papel de promover escolhas alimentares conscientes e seguras.

Apesar do modelo das tabelas nutricionais estar claramente descrito na Instrução Normativa (IN) nº 75/2020, observa-se que muitas empresas ainda enfrentam dificuldades em compreender e aplicar fielmente as exigências legais. Nas legislações anteriores, não havia definições precisas sobre a formatação e a disposição das informações nutricionais, o que resultava em uma ampla variedade de apresentações.

Essa falta de padronização permitia a criação de tabelas com tamanhos, fontes e configurações distintas, muitas vezes comprometendo a legibilidade e a interpretação dos dados pelo consumidor.

Com a implementação das novas normas, buscou-se uniformizar a apresentação das tabelas nutricionais, promovendo maior clareza, contraste e harmonia visual. Essa padronização tem como objetivo principal facilitar a leitura e a compreensão das informações, contribuindo para uma comunicação mais transparente e acessível entre indústria e consumidor. No entanto, a persistência de não conformidades demonstra que a adequação plena às novas diretrizes ainda demanda ajustes técnicos e capacitação profissional, especialmente nas áreas de design de embalagens e assuntos regulatórios.

As tabelas nutricionais analisadas apresentaram diversos tipos de irregularidades, evidenciando inconsistências na aplicação dos critérios definidos pela legislação vigente. Entre as principais não conformidades observadas destacam-se a configuração incorreta das bordas e delimitações, a apresentação inadequada dos nomes dos nutrientes, erros na tabulação dos dados e a utilização indevida do símbolo de percentual (%VD) em posições divergentes das especificadas pela

norma. Essas falhas comprometem a padronização e a legibilidade das informações, dificultando a interpretação correta por parte do consumidor e demonstrando a necessidade de maior atenção técnica no processo de elaboração e revisão dos rótulos.

Apesar do baixo índice de não conformidade identificado no item 3, com apenas 5%, que se refere à declaração do prazo de validade, número de lote e informações sobre o consumo após a abertura, conforme as normas estabelecidas, esse aspecto mostra-se de grande relevância para o controle de estoque e para a garantia da segurança e sanidade dos alimentos. Mesmo percentuais reduzidos de inadequação podem comprometer de forma significativa a gestão dos produtos armazenados, ocasionando riscos tanto à qualidade do alimento quanto à saúde do consumidor, além de potenciais perdas econômicas associadas ao descarte indevido.

Quando as datas de validade não estão claramente visíveis ou quando as informações disponibilizadas são incompletas, ocorre um impacto direto na perda de produtos alimentícios. Nessas situações, torna-se necessário descartar os alimentos, mesmo que ainda estejam em condições adequadas para o consumo, uma vez que a ausência ou a inconsistência das informações pode levar à interpretação equivocada de vencimento, comprometendo a segurança alimentar e a conformidade sanitária. Essa condição afeta não apenas a eficiência dos processos de controle de estoque, mas também a sustentabilidade da produção, já que o descarte obrigatório, exigido para o atendimento às legislações sanitárias vigentes, acarreta em desperdício de insumos e elevação dos custos operacionais.

Adicionalmente, o desperdício de alimentos é agravado não apenas por falhas no planejamento, mas também por deficiências no controle de estoque. A falta de informações claras sobre datas de validade e identificação de lotes compromete o correto rodízio dos produtos, aumentando o risco de perdas evitáveis.

Como consequência, há um impacto negativo sobre as políticas de sustentabilidade, uma vez que o descarte de alimentos ainda próprios para o consumo representa desperdício de recursos e contraria as boas práticas ambientais e de gestão de resíduos.

Outro requisito que apresentou elevado percentual de não conformidade, foi o item 10, que

determina que o número de porções contidas na embalagem do alimento deve ser declarado na tabela de informação nutricional, em conformidade com as regras de arredondamento e expressão dos valores estabelecidas no Anexo VI da Instrução Normativa (IN) nº 75, de 2020. Observou-se que 24% das embalagens avaliadas não atenderam a esse requisito, configurando não conformidade.

As principais não conformidades identificadas relacionam-se à de apresentação das informações destacando-se a duplicação do termo “porção” e, principalmente, o não cumprimento das regras de arredondamento previstas na legislação. Foram observadas diversas formas de declaração, incluindo o uso de números não inteiros, o que dificulta a interpretação pelo consumidor final e contraria as orientações nas normas vigentes.

Ao elaborar um cardápio, é fundamental considerar não apenas a preparação dos pratos, mas também estimativa precisa da quantidade de insumos necessários para a produção. Informações incorretas ou incompletas podem comprometer o planejamento de compras, gerar desperdícios de alimentos e dificultar o controle eficiente do estoque, impactando diretamente a produtividade e a sustentabilidade das operações.

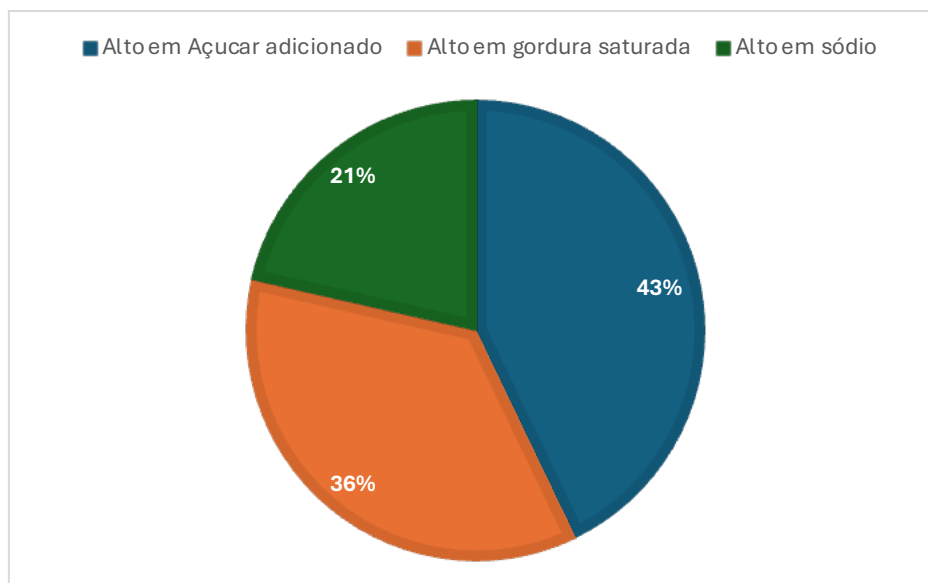
Em relação à principal novidade da legislação, a rotulagem nutricional frontal, cuja configuração deve seguir fielmente as especificações legais, observou-se um índice de 9% de não conformidades. Verificou-se, principalmente, que essas não conformidades estavam relacionadas à disposição inadequada do selo informativo, posicionando-se em locais diferentes dos estabelecidos pela norma. Ressalta-se, contudo, que todos os produtos que precisavam de selo, por apresentarem teores de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio acima dos limites regulamentares, possuíam o selo devidamente inserido, atendendo, portanto, ao requisito de presença obrigatória.

De acordo com a IN nº 75/2020, a declaração da rotulagem nutricional frontal deve estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua. Esse requisito pode evidenciar certas dificuldades emno correto posicionamento do selo, seja por falta de orientação técnica ou até mesmo por estratégias relacionadas ao design e marketing de embalagem.

A Figura 3 – Produtos com apresentação da rotulagem nutricional frontal demonstra a

ocorrência dessa informação nos rótulos analisados.

Figura 3 – Produtos com a apresentação da rotulagem nutricional frontal



Fonte: Dados produzidos pela autora (2025)

Dos 40 produtos avaliados, a declaração nutricional frontal, esteve presente em 14 deles. Dentre os nutrientes destacados, o açúcar adicionado foi o mais frequente, aparecendo em 6 dos 40 rótulos, o que demonstra uma tendência de adequação a esse novo conceito de rotulagem. Essa identificação contribui para tornar mais clara ao consumidor a presença de nutrientes críticos, facilitando o poder de escolha no momento da compra.

Já os produtos classificados como “alto em gordura saturada” foram observados em 5 rótulos, enquanto aqueles “alto em sódio” apareceram em 3 rótulos.

Verificou-se que, embora tenham sido constatadas algumas não conformidades, as indústrias de alimentos, de diversos níveis, demonstraram comprometimento adequado com a correta apresentação desse requisito.

CONCLUSÃO

O presente trabalho permitiu identificar o nível de conformidade da rotulagem nutricional entre diferentes grupos de produtos alimentícios, à luz da nova legislação de rotulagem nutricional. Trata-se de uma norma que introduz mudanças significativas, especialmente por estabelecer critérios objetivos e padronizados, sem margem para interpretações ou alterações de design por parte das indústrias. Todos os grupos avaliados, conforme definidos e dispostos na legislação, apresentaram pelo menos uma não conformidade. Entre eles, destacaram-se três grupos com maiores índices de irregularidades:

- Grupo VII - Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras;
- Grupo VI - Óleos, gorduras e sementes oleaginosas;
- Grupo VIII - Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas.

Dentre os grupos analisados, o Grupo VII foi o que apresentou o maior percentual de não conformidade, alcançando 29% dos casos observados de não conformidade. Esse resultado evidencia a necessidade de maior atenção e adequação por parte das indústrias desse segmento quanto ao cumprimento integral dos requisitos legais de rotulagem nutricional.

A tabela de informação nutricional foi o item que apresentou o maior número de irregularidade entre os aspectos avaliados. Verificou-se que 20% dos rótulos analisados apresentaram não conformidades relacionadas principalmente à formatação e à apresentação das informações, conforme os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa (IN) nº 75, de 2020.

Entre as inadequações mais recorrentes, destacaram-se o uso incorreto de caracteres e linhas, que devem obrigatoriamente ser aplicados em cor preta (100%) sobre fundo branco, bem como erros na nomenclatura dos constituintes ou em seus nomes alternativos, na ordem de declaração, na identificação e nas unidades de medida, todos parâmetros definidos no Anexo XI da referida Instrução

Normativa. Também foram observadas falhas no espaçamento entre linhas, o que em alguns casos fazia com que os caracteres se tocassem ou encostassem em barras, linhas ou símbolos de separação, comprometendo a legibilidade das informações.

Além disso, identificaram-se inconsistências no uso da borda de proteção, nas barras e margens internas, e no emprego de símbolos de separação, que devem seguir rigorosamente o modelo aprovado. De modo semelhante, constatou-se o descumprimento de requisitos específicos de formatação padrão previstos no Anexo XII da IN nº 75/2020, o que reforça a necessidade de padronização visual da tabela nutricional.

Esses resultados evidenciam a importância de uma maior atenção das indústrias de alimentos aos detalhes técnicos da rotulagem nutricional, garantindo não apenas o atendimento às exigências legais, mas também a clareza e a transparência das informações disponibilizadas ao consumidor. A correta formatação da tabela nutricional é um fator essencial para a comunicação eficaz dos dados e para o exercício consciente do direito de escolha por parte do público.

A verificação dos principais pontos de irregularidades nos rótulos permitiu identificar quais aspectos da legislação demandam maior atenção e aprimoramento por parte dos setores regulatórios e de design das indústrias alimentícias.. Também foi possível identificar que irregularidades encontradas em alguns itens dos rótulos não apresentam falta de legislação que regulamente o assunto, no entanto, estes não eram cumpridos conforme o estabelecido na norma correspondente. Essa análise evidencia a necessidade de capacitação e alinhamento técnico entre as equipes responsáveis pela elaboração e revisão dos rótulos, de modo a assegurar a adequação plena às exigências da legislação vigente.

Observou-se também que, em muitos casos, as irregularidades identificadas não se devem à ausência de regulamentação específica, mas sim ao descumprimento de requisitos já estabelecidos pelas normas correspondentes. Tal constatação reforça a importância de um maior rigor nos processos internos de controle e conferência, a fim de garantir que as informações nutricionais e demais elementos do rótulo estejam em conformidade com os padrões legais e técnicos definidos pela Instrução Normativa nº 75, de 2020.

O desperdício de alimentos nas cozinhas industriais pode estar diretamente associado à utilização de informações nutricionais incorretas ou desatualizadas nos rótulos dos produtos empregados no planejamento dos cardápios. A presença de dados imprecisos referentes ao peso, tamanho de porção, densidade energética e composição de nutrientes compromete a precisão dos cálculos das preparações, resultando em erros na quantidade produzida, aumento das sobras e desbalanceamento do valor nutricional das refeições ofertadas.

Além dos impactos econômicos decorrentes desse processo, tal prática configura não conformidade com as legislações vigentes, em especial com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020 e a Instrução Normativa (IN) nº 75/2020, que estabelecem critérios técnicos e padronizados para a rotulagem nutricional de alimentos embalados. A utilização de rótulos inadequados também comprometem a rastreabilidade, a segurança dos alimentos e a confiabilidade das informações fornecidas ao consumidor.

Sob uma perspectiva sustentável, essas falhas impactam negativamente o cumprimento do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) nº 12, que trata do consumo e produção responsáveis, uma vez que intensificam o desperdício, aumentam o impacto ambiental e reduzem a eficiência dos sistemas de alimentação coletiva. Assim, a fidedignidade das informações de rotulagem configura-se como um elemento essencial não apenas para o atendimento às exigências regulatórias, mas também para a promoção da sustentabilidade e da responsabilidade social das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).

A correta aplicação da legislação vigente depende, também, do comprometimento do setor industrial, que deve contar com profissionais capacitados e conhecedores das normas regulatórias, possuindo domínio amplo sobre as legislações em vigor. Além disso, é essencial o fortalecimento da fiscalização por parte dos órgãos competentes, aliado à capacitação adequada dos agentes fiscalizadores, de modo que as ações de fiscalização sejam conduzidas em conformidade com as determinações legais vigentes.

AGRADECIMENTO

Agradecemos à Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) pelo apoio financeiro por meio do Edital no 50/2024 – Programa Impulsiona SC. Nosso reconhecimento também se estende à equipe técnica da empresa Maná do Brasil, especialmente aos profissionais das cozinhas industriais de Itapoá e Joinville, que contribuíram com informações, registros e abertura para o desenvolvimento desta pesquisa. Por fim, agradecemos à Organa Biotech Soluções Ambientais, parceira técnica na análise de dados e sistematização dos indicadores, cujo apoio foi essencial para a realização deste estudo.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Instrução Normativa - In N° 75, De 8 De Outubro De 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Disponível em: https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/%283%29IN_75_2020_COMP.pdf/e5a331f2-86db-4bc8-9f39-afb6c1d7e19f. Acesso em: 27 set. 2025.

..... Resolução RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0360_23_12_2003.html Acesso em: 27 set.2025

..... Resolução RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Disponível em: https://anvisa.legis.datalegis.net/action/ActionDatalegis.php?acao=categorias&cod_modulo=310&menuOpen=true. Acesso em: 27 set. 2025

BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência. Instrução Normativa MTP n° 2, de 8 de novembro de 2021. Estabelece procedimentos para elaboração, revisão e publicação de normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 9 nov. 2021.

----- Portaria MTP nº 672, de 11 de novembro de 2021. Aprova normas sobre segurança e saúde no trabalho, disposições gerais e disposições finais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 nov. 2021.

