

COMPILAÇÃO DE LEGISLAÇÕES FEDERAIS QUE REGEM A ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Resumo Expandido

Lucia Ines Andreote Menik¹
Marla Rafaela Farias da Rosa ²
Maritiele Naissinger da Silva ³

Resumo

A rotulagem nutricional serve para orientar o consumidor sobre os constituintes dos alimentos, bem como seu valor nutricional. O objetivo desse trabalho foi realizar uma compilação das legislações vigentes que regem a rotulagem de alimentos no âmbito federal. Foram encontradas 19 legislações vigentes e dois principais materiais complementares na Biblioteca de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Entre as principais legislações está a RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 e a RDC nº 26, de 2 de julho de 2015 e os dois manuais de orientação ao consumidor sobre rotulagem e de orientação às indústrias de alimentos sobre a elaboração de rótulos.

Palavras-chave: Consumidor. Informação nutricional. Regulamentos. Rótulo de alimento.

Fundamentação/Introdução

A rotulagem de alimentos é uma ferramenta de comunicação entre o produtor e o consumidor, por isso deve ser clara para que os consumidores compreendam e possam escolher de modo mais simples os produtos a serem adquiridos e consumidos. Segundo a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002).

De acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, rotulagem nutricional é definida por ser toda descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais e energéticas de um alimento (BRASIL, 2003a). Os rótulos são elementos essenciais de comunicação entre produtos e consumidores, por isso precisam fornecer informações claras e legíveis (BRASIL, 2008).

Entre os itens obrigatórios que devem constar nos rótulos, está a informação nutricional, que incluiu o valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio, outros minerais e vitaminas farão parte do quadro obrigatoriamente quando se fizer uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à estes nutrientes. Optativamente, podem ser declarados vitaminas e minerais quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR)

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, lucia_andriote@hotmail.com

² Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, marladarosa@outlook.com.br

³ Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, maritielens@gmail.com

por porção indicada no rótulo. Também é obrigatório constar nos rótulos as informações sobre o peso do produto, fabricante, data de fabricação e validade, modo de uso e preparo, medida caseira, porção a ser consumida (BRASIL, 2005).

A informação nutricional é um item obrigatório nos alimentos embalados, porém existem produtos que são isentos dessa informação, como as águas minerais; as bebidas alcoólicas; os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; as especiarias; os vinagres; o sal (cloreto de sódio); café; erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes; os alimentos preparados e embalados prontos para o consumo em restaurantes e em estabelecimentos comerciais, como sanduíches embalados, sobremesas do tipo flan, mousses e saladas de frutas; alimentos comercializados a granel e *in natura*. A dispensa de informação nutricional não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais (BRASIL, 2005).

Estudos mostram que os consumidores têm buscado se atentar e ler a rotulagem dos alimentos, e que esse hábito tem influência sobre a escolha do produto no momento da compra (CAVADA et al., 2012). Entretanto, ainda são encontradas diversas falhas na rotulagem e na fiscalização dos produtos alimentícios.

No Brasil, a rotulagem de alimentos é regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio de legislações que se aplicam ao âmbito federal e devem ser seguidas por todos os estabelecimentos produtores de alimentos. Com o intuito de informar o consumidor e empresas produtoras de alimentos sobre as regulamentações que tratam sobre rotulagem, buscou-se realizar uma revisão bibliográfica sobre a temática.

Objetivos

O presente estudo tem por objetivo compilar as regulamentações federais vigentes que regem a rotulagem de alimentos no Brasil.

Delineamento e Métodos

Essa pesquisa trata-se de uma revisão narrativa, onde foi realizada a compilação das legislações vigentes sobre rotulagem de alimentos. A busca pelas legislações ocorreu no portal eletrônico da ANVISA, no período de junho de 2019. A ANVISA disponibiliza uma biblioteca virtual de legislações, chamada “Biblioteca de Alimentos”, atualizada com a frequência necessária de acordo com as alterações nas regulamentações nacionais (BRASIL, 2019). A última atualização é datada de 23 de maio de 2019, a qual foi utilizada para essa pesquisa.

Resultados e Discussão

No setor de alimentos, a ANVISA coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados. O objetivo é garantir a segurança e a qualidade de alimentos, incluindo bebidas, águas envasadas, ingredientes, matérias-primas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, materiais em contato com alimentos, contaminantes, resíduos de medicamentos veterinários, rotulagem e inovações tecnológicas em produtos da área de alimentos (BRASIL, 2019).

A Biblioteca de Alimentos é um documento que reúne todas as normas vigentes publicadas pela ANVISA sobre alimentos, e tem o objetivo de facilitar o acesso e a compreensão das regulamentações pelo público interno e externo, bem como aprimorar o processo de elaboração e revisão das normativas (BRASIL, 2019).

Após realizar a busca na biblioteca virtual, encontrou-se um total de 19 regulamentações vigentes que regem a rotulagem de alimentos no Brasil. Todas essas legislações foram reunidas e estão apresentadas na Tabela 1.

Tabela 1. Compilação das regulamentações federais que regem a rotulagem de alimentos no Brasil e dos documentos complementares às legislações.

Legislação	Disposição
Decreto-Lei Nº 986, de 21 de outubro de 1969.	Dispõe sobre a defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo.
Lei Nº 13.305, de 4 de julho de 2016.	Acresce a lei citada acima, que os rótulos de alimentos que contenham lactose deverão indicar a presença da substância, conforme as disposições do regulamento.
Decreto Nº 4.680, de 24 de abril de 2003.	Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.
Portaria Nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003.	Regulamenta para o emprego do símbolo transgênico
Lei Nº 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.
Lei Nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006.	Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.
Lei Nº 11.474, de 15 de maio de 2007.	Altera a Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006, que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos, e dá outras providências.
RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002.	Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
RDC Nº 123, de 13 de maio de 2004.	Altera o item 3.3 da RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, definindo que não se poderá utilizar a expressão “tipo”, para denominar vinhos e bebidas alcoólicas.
RDC Nº 340, de 13 de dezembro de 2002.	As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.

RDC Nº 359, de 23 de dezembro de 2003.	Dispõe sobre Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.
RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	Dispõe sobre Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
RDC Nº 54, de 12 de novembro de 2012.	Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.
RDC Nº 13, de 2 de janeiro de 2001.	Dispõe sobre o regulamento técnico para instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados.
RDC Nº 35, de 17 de junho de 2009.	Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.
Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 9, de 12 de novembro de 2002.	Dispõe sobre as embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas <i>in natura</i> .
RDC Nº 26, de 2 de julho de 2015.	Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
RDC Nº 136, de 8 de fevereiro de 2017.	Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.
Manual de orientação às indústrias de alimentos sobre rotulagem nutricional obrigatória. (2005)	O manual, toma como base a legislação vigente, descreve de forma detalhada como devem ser obtidos os dados para a informação nutricional, sua forma de apresentação nos rótulos e por fim, um conjunto de dúvidas mais frequentes com suas respectivas respostas.
Manual de orientação aos consumidores sobre rotulagem nutricional obrigatória. (2008)	O manual tem por objetivo estimular ao consumidor que leiam e entendam as informações veiculadas nos rótulos dos alimentos. Isso tudo para contribuir com a melhoria da saúde e qualidade de vida.

Fonte: BRASIL (2019).

As resoluções mais importantes encontradas são a RDC nº 360/2003, RDC nº 359/2003 e a RDC nº 26/2015, além de dois materiais complementares, o manual de orientação aos consumidores educação para o consumo saudável e o manual de orientação às indústrias de alimentos.

A RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, traz em seu conteúdo a obrigatoriedade da rotulagem nutricional de alimentos embalados, devendo conter no rótulo a declaração de valor energético e nutrientes e a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar). Também traz os alimentos que são isentos dessa norma, conceitos relacionados e como devem ser calculados os nutrientes para apresentá-los no rótulo (BRASIL, 2003a).

A RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, consta do regulamento de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional, sendo considerada “porção” a quantidade média do alimento que deve ser consumida por pessoas saudas, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável (BRASIL, 2003b).

A RDC nº 26, de 2 de julho de 2015, estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, ela se aplica aos alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação. As advertências exigidas devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. Na Tabela 2 são apresentados os principais alergênicos que deverão estar apresentados nos rótulos (BRASIL, 2015).

Tabela 2. Principais alergênicos que deverão ser apresentados nos rótulos.

Alimentos que devem ser informados nos rótulos como alergênicos

Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
Crustáceos.
Ovos.
Peixes.
Amendoim.
Soja.
Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
Amêndoa (*Prunus dulcis*, *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.).
Avelãs (*Corylus* spp.).
Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*).
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*).
Macadâmias (*Macadamia* spp.).
Nozes (*Juglans* spp.).
Pecãs (*Carya* spp.).
Pistaches (*Pistacia* spp.).
Pinoli (*Pinus* spp.).
Castanhas (*Castanea* spp.).
Látex natural.

Fonte: BRASIL (2015).

Estudo realizado a partir da avaliação de 139 rótulos, a declaração para alergênico não foi encontrada em 11% deles, mesmo havendo ingredientes com obrigatoriedade de declaração. A legislação deveria ser suficiente para promover um alinhamento na comunicação entre a indústria e o consumidor. Porém, observa-se que a adesão às regras de rotulagem para alergênicos ainda não é completa, mesmo depois de encerrado o período para adequações (SANTANA, 2018).

Os manuais trazem orientações tanto para as indústrias de alimentos quanto para o consumidor. O manual de orientação às indústrias de alimentos toma como base a legislação vigente RDC nº 359/2003 e a RDC Nº 360/2003, descreve de forma detalhada como devem ser obtidos os dados para a informação nutricional, sua forma de apresentação nos rótulos e mais um conjunto de dúvidas frequentes com suas respectivas respostas (BRASIL, 2005).

O manual de orientação aos consumidores educação para o consumo saudável tem por objetivo estimular ao consumidor que leiam e entendam as informações veiculadas nos rótulos dos alimentos como por exemplo as informações que sempre devem estar presentes nos rótulos e são importantes que o consumidor as identifique, significados dos itens da Tabela de Informação Nutricional nos Rótulos. Isso tudo para

contribuir com a melhoria da saúde e qualidade de vida dos consumidores (BRASIL, 2008).

Conclusões/Considerações Finais

Foram encontradas 19 legislações vigentes e dois principais materiais complementares na Biblioteca de Alimentos da ANVISA. Entre as principais legislações está a RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, RDC nº 360, de dezembro de 2003 e a RDC nº 26, de 2 de julho de 2015 e entre os documentos de orientações foram encontrados o manual de informação ao consumidor, que tem por objetivo estimular ao consumidor que leiam e entendam as informações veiculadas nos rótulos dos alimentos, e o manual de orientação as indústrias de alimentos sobre a rotulagem obrigatória, que descreve de forma detalhada como devem ser obtidos os dados para a informação nutricional, sua forma de apresentação nos rótulos e por fim, um conjunto de dúvidas mais frequentes com suas respectivas respostas.

É de extrema importância que as indústrias e os consumidores se atentem às exigências das legislações e estejam a par da temática sobre rotulagem.

Referências

- BRASIL. Resolução RDC 259, de 20 de setembro de 2002. Dispõe sobre Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**, 23 de set.2002.
- BRASIL. Resolução RDC 359, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**, 26 de dez.2003.
- BRASIL. Resolução RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**, 26 de dez.2003.
- BRASIL. Resolução RDC 26, de 2 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**, 3 de jul. 2015.
- BRASIL. Decreto nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 21 de out. 1969.
- BRASIL. Manual do consumidor,2008. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**,2008.
- BRASIL. Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos,2005. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**,2005.
- BRASIL. Biblioteca de alimentos,2019. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**, 23 de mai.2019.
- CAVADA, G. D. S. et al. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Brazilian Journal of Food Technology**, São Paulo, v. 4, p. 84-88, mai. 2012.
- SANTANA, Fabiani Cristina De Oliveira. Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 21, set. 2018. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232018000100458&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 14 jun. 2019.