

IMPORTÂNCIA, ESTRUTURA E LEGISLAÇÃO DA ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS NO BRASIL

Wesley Daniel Ribeiro Araújo^{1,2}

¹ Departamento de Farmácia, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras do Alto São Francisco. Avenida Laerton Paulinelli 153, CEP 35595-000, Monsenhor Parreiras, Luz, Minas Gerais, Brasil.

² Autor correspondente. E-mail: wdaraujo@fasf.edu.br

RESUMO

Este trabalho procurou demonstrar a importância da rotulagem dos alimentos industrializados como ponto de partida para seleções alimentares criteriosas e saudáveis à saúde individual e pública, atendendo a vários princípios vigentes de políticas públicas referentes à alimentação. Verificou-se que a alimentação enriquecida por elevados níveis de gorduras, sais e açúcares tem aumentado, exponencialmente, o índice de pessoas que sofrem com obesidade mórbida, hipertensão arterial e diabetes *mellitus*. Observou-se que a estrutura dos rótulos alimentícios é regulamentada, principalmente, pelas RDCs 259/2002 e 360/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, tanto para fins de rotulagem geral, como a inserção de lista de ingredientes, numeração do lote, identificação da marca, descrição da empresa produtora e data de validade, ou nutricional, como a quantificação do valor energético, quantidade de carboidratos, gorduras e proteínas por porção especificada. Constatou-se, ainda, que, existe uma vasta legislação brasileira para a regulamentação da produção e comercialização dos produtos industrializados, criada, concomitantemente, pelo Ministério da Agricultura, pela Agência de Vigilância Sanitária e pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia.

Palavras-chave: alimentos, industrialização, rotulagem geral, rotulagem nutricional

ABSTRACT

This study sought to demonstrate the importance of labeling processed foods as a starting point for insightful and healthy food selections to individual and public health, serving various existing principles of public policy relating to food. Found that, food enriched with high levels of fats, salts and sugars has increased exponentially, the numbers of people who suffer from morbid obesity, hypertension and diabetes mellitus. It was noted that the structure of food labels is regulated mainly by RDCs 259/2002 and 360/2003 of the National Agency for Sanitary Surveillance for the purpose of general labeling, such as inserting list of ingredients, lot numbers, branding, company description producer and expiration date, or nutrition, how to quantify the energy value of carbohydrates, fat and protein per serving specified. Found also that, there is a vast Brazilian legislation to regulate the production and marketing of processed products, created concurrently by the Ministry of Agriculture, Sanitary Surveillance Agency and the National Institute of Metrology, Quality and Technology.

Keywords: food, industrialization, general labeling, nutritional labeling

INTRODUÇÃO

Os alimentos constituem-se elementos necessariamente indispensáveis ao ser humano, sejam por fatores biológicos, sociais, políticos, científicos, culturais ou econômicos (PROENÇA, 2010).

De acordo com Garcia e Carvalho (2011), Longo-Silva, Toloni e Taddel (2010), o atual contexto de mundo globalizado impulsionou um novo ritmo de vida para as pessoas, fazendo com que essas busquem, com frequência, a praticidade. Deste modo, os produtos industrializados conquistaram o centro do mercado consumidor, acelerando, com elevada difusão, o consumo expressivo de alimentos ricos em gorduras, sais e açúcares.

Complementa Lobanco *et al.* (2009) que os alimentos oriundos da industrialização representam uma realidade marcante nas últimas décadas, acentuando a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis e o excesso de peso corporal da população consumidora

Para Garcia e Carvalho (2011), a industrialização além de comprometer a qualidade nutricional dos alimentos, pode acentuar a ocorrência de doenças como obesidade, hipertensão arterial e diabetes.

Sendo assim, os rótulos apresentam-se como um veículo de segurança alimentar/nutricional, de garantia de saúde pública e de direito humano à alimentação com qualidade, como prediz o Código de Proteção e Defesa do Consumidor (LOBANCO *et al.*, 2009).

Os rótulos representam um arcabouço normativo e informacional referente às propriedades nutricionais de um alimento, possibilitando ao consumidor o conhecimento prévio da composição e dos parâmetros indicativos de qualidade e segurança para o seu consumo (GARCIA e CARVALHO, 2011; LABANCO *et al.*, 2009; CÂMARA *et al.*, 2008).

Descreve Câmara *et al.* (2008, p. 52) que “a legislação brasileira define rótulo como toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento”.

Sabendo da importância dos rótulos nutricionais para a orientação dos consumidores em termos de quantidade e qualidade, no ano de 1999, com a criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ligada ao Ministério da Saúde, ficou obrigatório o uso de rotulagem nutricional em produtos industrializados no Brasil, cuja legislação foi baseada nas determinações da Codex Alimentarius, órgão normativo internacional de segurança e rotulagem de alimentos (CÂMARA *et al.*, 2008).

Segundo Lobanco *et al.* (2009), a Diretoria Colegiada da ANVISA criou, por meio de resoluções, algumas regras que normatizam as rotulagens nutricionais e gerais no país, sendo que as principais são: Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 259/2002 e Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 360/2003.

Situado neste contexto, o presente artigo tem por objetivo realizar uma revisão literária, através de metodologia de pesquisa bibliográfica, sobre a importância, estrutura e legislação da rotulagem de produtos industrializados no Brasil, apontando, após leitura e análise, um entrelaçamento coerente entre diversos trabalhos técnico-científicos atuais sobre o tema mencionado.

Este trabalho se justifica pela estreita relação existente entre o uso e a leitura dos rótulos de produtos industrializados com a promoção de saúde individual e coletiva, a qual, sendo exercida de forma crítica, responsável e criteriosa, possibilita ao consumidor condições de praticar escolhas mais saudáveis, entendendo que a forte presença dos alimentos industrializados no mercado consumidor reflete a uma realidade alarmante quanto ao consumo excessivo de gorduras, sais e açúcares, ocasionando, na maioria dos casos, o surgimento crescente de doenças crônicas não transmissíveis.

DESENVOLVIMENTO

Importância e estrutura

Os rótulos são uma ponte de comunicação entre os consumidores e os produtos adquiridos, os quais contribuem para sustentar a tomada de escolhas alimentares mais saudáveis e adequadas ao consumo humano (ANVISA, 2008; SANTOS, 2005, QIN e BROWN, 2006).

Nas concepções de Furnival e Pinheiro (2009), em concordância com Proença (2010), a importância dos rótulos está na possibilidade de garantir a rastreabilidade dos alimentos, ou seja, a recomposição da história do alimento com a elucidação da origem, composição e registro de cada etapa do processo produtivo.

A estrutura de um rótulo abrange desde informações gerais, como lista de ingredientes, origem, prazo de validade, conteúdo líquido e numeração de lote, às mais específicas como os dados de natureza nutricional obrigatória (ANVISA, 2008, FERREIRA e LANFER-MARQUEZ, 2007).

De acordo com a RDC 259/02 (ANVISA, 2002) os rótulos devem conter o seguinte:

- Denominação de venda do alimento – painel principal;

- Tipo (caso seja necessário) – painel principal
- Indicação de indústria brasileira (para produtos nacionais) – painel principal;
- Indicação do país de origem (para produtos importados) – painel principal;
- Marca registrada - painel principal;
- Apresentação do conteúdo líquido ou conteúdo drenado (se for o caso) – painel principal;
- Nome ou razão social e endereço do importador;
- Número de registro do produto, salvo aquele dispensado de registro;
- Nome da empresa;
- Endereço completo do fabricante e do produtor;
- CNPJ ou CPF para alimentos com dispensa de registro;
- Lista de ingredientes e aditivos químicos (INS);
- Instruções sobre preparo e uso do alimento, excetuando os alimentos já prontos para o consumo;
- Tradução de informações em língua estrangeira para a língua nacional;
- Período de validade;
- Numeração do lote;
- Advertências (quando for o caso).

No que concerne à rotulagem nutricional, regulamentada pela RDC nº 360/03, Neves, Guimarães e Merçon (2009) mencionam os itens que devem ser inseridos:

- Valor calórico;
- Quantidade de carboidratos, proteínas, fibras alimentares, sódio e;
- Quantidade de gorduras totais, saturadas e trans.

A informação nutricional é uma ferramenta útil e significativa para o desenvolvimento da educação nutricional, salvo sua importância e necessidade para uma alimentação ideal (SOUZA *et al*, 2011).

Sendo assim, de acordo com a RDC nº 360/03, nutriente é toda substância que compõe um alimento, sendo capaz de produzir energia para fins diversos, dentre eles para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e da vida (ANVISA, 2003a).

Para a resolução mencionada, a quantificação dos nutrientes é disposta de forma proporcional à quantidade de porção especificada no rótulo, apresentando, concomitantemente, a percentagem do valor diário (%VD) para cada nutriente (NEVES, GUIMARÃES e MERÇON, 2009; ANVISA, 2003a; ANVISA, 2008).

A mensuração desses nutrientes deve ser uma preocupação elementar, pois são elementos intrinsecamente ligados a uma alimentação saudável. Por exemplo: as fibras alimentares promovem o bom andamento do sistema digestivo, o sódio é o regulador principal da pressão osmótica do sangue, plasma e fluidos intracelular (seu excesso pode provocar a hipertensão arterial), a gordura trans (ácidos carboxílicos de cadeia longa com ligação insaturada de isomeria trans) juntamente com as gorduras saturadas estão envolvidas no acarretamento de problemas cardiovasculares, os carboidratos são essenciais para o fornecimento de energia para as células humanas (COSTA, BRESSAN e SABARENSE, 2006; NEVES, GUIMARÃES e MERÇON, 2009; ANVISA, 2008).

Referindo-se ao nutriente gordura trans, sua incidência em alimentos merece uma preocupação elevadíssima, uma vez que está presente em uma variedade de alimentos industrializados bastante consumíveis, como margarinas, biscoitos, sorvetes, salgadinhos prontos ou alimentos fritos, a qual o corpo humano não necessita. Por isso, de acordo com a ANVISA (2008), seu consumo não deve exceder 2 gramas/dia, o que, conforme Uauy *et al.* (2009) corresponde a 1% do consumo energético diário

Em 2008, através de um estudo transversal realizado com 368 consumidores escolhidos aleatoriamente em 23 supermercados de Natal (RN), constatou-se que o elemento nutricional mais consultado foi o nutriente gordura trans, conforme demonstra a tabela 1 (SOUZA *et al.*, 2011).

TABELA 1: Elementos nutricionais consultados na declaração nutricional para as escolhas alimentares mais saudáveis dos consumidores de Natal (RN), Brasil, 2008.

Elementos nutricionais	Nº.	%
Valor energético	63	34
Proteínas	21	11,4
Carboidratos	29	15,7
Gorduras totais	77	41,6
Gorduras saturadas	97	52,4
Gorduras trans	134	72,4
Vitaminas	37	20,0
Minerais	12	6,5
Fibra alimentar	8	4,3
Sódio	14	7,6
Consulta todos os elementos nutricionais	5	2,7

Fonte: SOUZA *et al.* (2011, p.339).

Em 2010, por meio da RDC nº 24/10, a ANVISA definiu que: produto com gordura trans seria todo alimento que apresentasse no mínimo 0,6 g/100 g de produto vendido (ANVISA, 2010). Já em 2011, esse valor sofreu uma modificação pertinente, passando para 0,1 g/100 g de produto, permitindo atribuir ao alimento a designação “não contém gordura trans”, o que na visão de Proença e Silveira (2012), a referida indicação não é precisa e pode conferir a um alimento a ideia errônea de que não contém gordura trans (PROENÇA e SILVEIRA, 2012).

Conforme Silveira (2011), é importante salientar ao consumidor que a gordura trans, nas embalagens brasileiras, pode vir apresentada das seguintes formas: gordura parcialmente hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada, gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal parcialmente hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo hidrogenado e gordura parcialmente hidrogenada ou interesterificada.

Ressalta-se, o que regulamento técnico RDC nº 360 não se aplica a bebidas alcoólicas, aditivos alimentares, especiarias, águas minerais naturais e demais águas de consumo humano, vinagres, cloreto de sódio, café, erva-mate, chá, frutas, refrigerados, entre outros produtos (ANVISA, 2003a).

Existem três maneiras físicas para a disposição dos rótulos nutricionais (ANVISA, 2003a; ANVISA, 2008):

- Modelo vertical (Figura 1)
- Modelo horizontal (Figura 2)
- Modelo linear (Figura 3)

Figura 1: Rótulo nutricional na forma vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção ___ g ou ml (medida caseira)		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calóricokcal =kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras Totais	g	
Gorduras Saturadas	g	
Gorduras Trans	g	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	g	
Sódio	mg	

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Fonte: ANVISA, 2008, p. 15.

Figura 2: Rótulo nutricional na forma horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção ___ g ou ml (medida caseira)	Quantidade por porção	% VD(*)	Quantidade por porção	% VD(*)
	Valor energético kcal =kJ		Gorduras saturadasg	
	Carboidratosg		Gorduras transg	"VD não estabelecido"
	Proteínasg		Fibra alimentar ... g	
	Gorduras totaisg		Sódio mg	

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Fonte: ANVISA, 2008, p. 15.

Figura 3: Rótulo nutricional na forma linear

<p>Informação Nutricional: Porção __ g ou mL (medida caseira); Valor energético... kcal = ...kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g (...%VD); Gorduras totais ...g (...%VD); Gorduras saturadas ...g (%VD); Gorduras <i>trans</i>...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ...mg (%VD).</p> <p>*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.</p>
--

Fonte: ANVISA, 2008, p. 15.

De acordo com Neves, Guimarães e Merçon (2009), o valor diário (%VD) é calculado por meio da relação entre a quantidade de nutriente de uma porção e os valores diários de referência, podendo ser admitida uma tolerância para mais ou menos de 20% nos valores nutricionais declarados. Os valores de referência para consumo diário são: a) valor energético: 2000 Kcal ou 8400 KJ; b) carboidratos: 300 gramas; c) proteínas: 75 gramas; d) gorduras totais: 55 gramas; e) gorduras saturadas: 22 gramas; f) fibra alimentar: 25 gramas e; g) sódio: 2,4 gramas.

A declaração de vitaminas e minerais é facultativa desde que as quantidades informadas sejam inferiores a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR). Os valores de IDR são padronizados e específicos, conforme constam na tabela 2.

Através da RDC nº 359/03 (ANVISA, 2003b), que aprovou o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, ficou determinado que a porção (em g ou mL) deve vir acompanhada de uma medida caseira (em unidades, fatias, colheres de sopa, copos, xícaras e outros), procurando tornar a porção mais familiar ao consumidor e promover melhor entendimento das informações nutricionais.

TABELA 2: Dados de Ingestão Diária Recomendada (IDR) de vitaminas e minerais

Vitaminas (IDR)

Vitamina A (600 µg)	Vitamina B6 (1,3 mg)
Vitamina D (5 µg)	Ácido fólico (400 µg)
Vitamina C (45 mg)	Vitamina B12 (2,4 µg)
Vitamina E (10 mg)	Biotina (30 µg)
Tiamina (1,2 mg)	Ácido pantotênico (5 mg)
Riboflavina (1,3 mg)	Vitamina K (56 µg)
Niacina (16 mg)	Colina (550 mg)
Minerais (IDR)	
Cálcio (1000 mg)	Flúor (4 mg)
Ferro (14 mg)	Cobre (900 µg)
Magnésio (260 mg)	Selênio (34 µg)
Zinco (7 mg)	Molibdênio (45 µg)
Iodo (130 µg)	Cromo (35 µg)
Fósforo (700 mg)	Manganês (2,3 mg)

Fonte: FAO/OMS (2001) apud Neves, Guimarães e Merçon (2009, p.36)

Legislação brasileira referente à rotulagem de alimentos

Com base no trabalho de Ferreira e Lanfer-Marquez (2007), traça-se uma linha cronológica relativa às principais publicações de leis brasileiras sobre alimentos, criações de órgãos fiscalizadores responsáveis pela comercialização de alimentos industrializados e de realizações de congressos e reuniões sobre o tema:

1945 – Criação da Comissão Nacional de Alimentação (CNA), através do Decreto-Lei nº 7.328. Seu objetivo foi diagnosticar a situação nutricional dos brasileiros, bem como seus hábitos alimentares pertinentes. Um dos seus mais importantes relatórios foi apresentado no Congresso de Nutrição do Hemisfério Ocidental, em Chicago, nos Estados Unidos.

1965 – Realização do Primeiro Simpósio Brasileiro de Alimentação e Nutrição (SIBAN 1). A principal colaboração do evento foi sugerir recomendações a diferentes órgãos do governo (dentre eles o Congresso Nacional, Ministério da Indústria e Comércio, Ministério da Indústria e o Ministério da Saúde) no sentido de combater situações alarmantes na alimentação brasileira. Por exemplo: ao Ministério da Saúde recomendou-se a urgente fluoretação das águas como forma de solucionar e prevenir a cárie dentária.

1968 – Realização do Segundo Simpósio Brasileiro de Alimentação e Nutrição (SIBAN 2). O evento ocorreu devido ao não atendimento das propostas viabilizadas no

primeiro simpósio, principalmente sobre a desnutrição proteica da população brasileira. Sugeriu, incisivamente, a criação de programas de incentivo ao consumo de gêneros alimentícios ricos em proteínas.

1969 – Publicação do Decreto-Lei nº 986 que estabeleceu definições sobre alimentos, procedimentos para registro e controle, rotulagem, critérios de fiscalização e detecções de alterações. Ressalta-se que, nesse decreto, a rotulagem nutricional dos alimentos ainda não foi abordada.

1974 – Promulgação da Lei nº 6.150 que tornou obrigatória a iodação do sal. A referida lei objetivou controlar problemas relacionados com o bócio e impulsionou maiores esforços na fiscalização do sal comercializado no Brasil. Todavia, o seu primeiro artigo foi modificado com o surgimento da Lei nº 9.005 de 1995.

1975 – Publicação do Decreto nº 75.679 que estabeleceu os padrões de identidade e qualidade para o sal. Atendendo aos SIBAN 1 e 2, foram desenvolvidos alguns programas governamentais como o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN II).

1977 – Criação da Resolução nº 33 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), que orientou a prática de controle sanitário nas etapas de aquisição de matéria-prima, fabricação e comercialização de alimentos. A referida resolução intensificou os procedimentos de higiene na produção e distribuição de alimentos.

1978 – Publicação da Resolução nº 12 da CNNPA que estabeleceu os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ), num total de 47 padrões.

1979 – Publicação da Resolução Normativa nº 12/78, da Câmara Técnica de Alimentos (CTA), que introduziu a obrigatoriedade de rótulos em alimentos embalados. Previu as informações que deveriam conter no painel frontal (como nome e marca) e no lateral (como lista de ingredientes e presença de aditivos). Essa resolução prevaleceu até o ano de 1998, quando foi substituída por uma portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS).

1992 – Promulgação da Lei nº 8.543 que determinou a inserção da identificação de presença de glúten nos rótulos e embalagens, como forma de impedir o consumo desses alimentos por pessoas com síndrome celíaca.

1993 – Publicação da Portaria nº 1.428 do Ministério da Saúde (MS) que abordou a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

1994 – Publicação da Portaria nº 2.160, também do Ministério da Saúde, que implantou o Programa de Combate da Deficiência de Vitamina A, já que a carência de vitamina A, principalmente em crianças de 6 meses a 5 anos de idade, seria uma das causas de cegueira.

1997 – Publicação da Portaria nº 326 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde que retomou os predizes da Resolução nº 33 de 1977, porém com maior detalhamento e adequação do sistema de controle sanitário à normatização proposta pelos países membros do Mercosul.

1998 – Ano que muito contribuiu para o desenvolvimento de uma legislação realmente focada no emprego e no aprimoramento da rotulagem de alimentos, ocorrendo a publicação das Portarias nº 41 e nº 42 da SVS/MS, que ditaram a elaboração da rotulagem nutricional e geral dos alimentos industrializados.

Cândido e Sêga (2008) afirmam que as normatizações produzidas a partir de 1998 basearam-se em estudos e orientações do Codex Alimentarius.

A Portaria nº 41 deu ênfase à informação nutricional complementar, colocando, obrigatoriamente, para alimentos com alguma propriedade nutricional ou alimentos com propriedades específicas, a porção e valores de proteínas, carboidratos, lipídios, entre outras. Já a Portaria nº 42 procurou alertar sobre o emprego de informações e afirmações enganosas nas embalagens.

Ainda no mesmo ano, foram publicadas as seguintes regulamentações: a) Portaria nº 29 da SVS/MS sobre alimentos para fins especiais, dotados em três categorias: alimentos para dietas com restrição de nutrientes, alimentos para grupos populacionais com necessidades específicas e alimentos para ingestão controlada de nutrientes; b) Portaria nº 31 da SVS/MS que diferencia os alimentos enriquecidos ou fortificados dos alimentos restaurados; c) Portaria nº 33 da SVS/MS que introduziu a ideia de IDR, sendo, futuramente, revogada pela RDC nº 269, do ano de 2003.

1999 – Implementação da Lei nº 9.782, que definiu o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e criou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A ANVISA que, até então, era vinculada ao Ministério da Saúde, no mesmo ano, passou ser dirigida por uma Diretoria Colegiada, regulamentando os produtos e serviços através de Resolução da Diretoria Colegiada. Ainda no ano de 1999, publicou-se a Portaria nº 710 que implantou a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

2000 – Publicação da RDC nº 15 que obrigou a adição de ferro em farinha de trigo e de milho, devido a insuficiência de ferro em grande parte de crianças, adolescentes e gestantes no Brasil, uma das causas da anemia ferropriva. Dois anos depois, essa resolução foi substituída pela RDC nº 344 que obrigou, também, a adição de ácido fólico em farinha de milho e trigo.

No mesmo ano, foi publicada a RDC nº 94, revogando a Portaria nº 41 de 1998, que obrigou a rotulagem de todos os alimentos e bebidas embalados, sem quaisquer restrições, constituindo um avanço para a garantia de segurança alimentar. Na RDC nº 94, foram acrescentados aos rótulos a identificação e quantificação de gorduras saturadas, colesterol, cálcio, ferro e sódio.

2001 – Publicação da RDC nº 41, revogando a RDC nº 94. A única alteração ocorrida foi a inclusão da % valor diário, considerando uma ingestão diária de 2500 Kcal, ou seja, os demais itens previstos pela RDC nº 94 foram mantidos.

2002 – Surgimento da RDC nº 259 que substituiu a Portaria nº 42 de 1998.

De acordo com Lima, Guerra e Lira (2003), nessa publicação, os rótulos deviam apresentar, em caráter obrigatório, indicações da marca, da lista de ingredientes, do conteúdo líquido, da identificação de origem, do período de validade, da identificação do lote em código, da data de fabricação e validade, e das instruções sobre preparo.

Nesse mesmo ano, surgiu a RDC nº 40 que uniformizou a forma de mencionar a presença de glúten nos alimentos embalados. Publicou-se, também, a RDC nº 275 que instituiu o “Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados” e a “Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”.

2003 – Publicação da Lei nº 10.674 que obrigou os fabricantes a indicarem a presença ou não de glúten, por meio dos dizeres “contém” ou “não contém”.

Publicaram-se, também, a RDC nº 130 que atualizou a regulamentação da quantidade de iodo no sal consumível, e as RDCs nº 359 e 360, que determinaram a adequação dos rótulos até o dia 31 de julho de 2006, as quais merecem destaque.

A RDC nº 360, que segundo a ANVISA (2003a), trata-se da rotulagem nutricional de alimentos embalados, estabeleceu:

- Que o rótulo deveria conter os valores energéticos dos nutrientes e informação nutricional complementar, sendo que só constariam as vitaminas e sais minerais quando estivessem presentes num teor de no mínimo 5% da IDR;
- Obrigatoriedade na declaração de gordura trans;
- Declaração facultativa de ferro, cálcio e colesterol;
- Isenção de informações nutricionais para alguns alimentos como sal, café, vegetais, e frutas, etc.;

- Tolerância de 20% para mais ou para menos nos valores nutricionais declarados.

A RDC nº 359 estabeleceu:

- Redução da ingestão diária de 2500 Kcal para 2000 Kcal;
- Redefinição da porção de diversos alimentos;
- Estabelecimento obrigatório de porção caseira para a porção de referência contida na embalagem do produto;

Para Smith (2010), Cândido e Sêga (2008), Celeste (2001), existem normas que se referem, exclusiva e prioritariamente, à rotulagem geral e outras sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Atualmente, regulamenta-se a rotulagem geral através da RDC nº 259 (2002) da ANVISA, da Instrução Normativa nº 22 (2005) do Ministério da Agricultura (MAPA) e da Portaria nº 157 (2002) do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO). Já a rotulagem nutricional fundamenta-se na RDC 359 (2003), 360 (2003) e 269 (2005) da ANVISA.

Ainda de acordo com Smith (2010), há, ainda, muitas outras legislações, mais específicas, as quais levam em consideração cada tipo de alimento industrializado e comercializado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação é, indubitável e absolutamente, uma necessidade humana básica, cuja importância dispensa comentários de qualquer profundidade.

Entretanto, por meio da globalização e industrialização desenfreada, o ritmo de vida impulsionou um novo estilo de alimentação, levando as pessoas a consumirem, de forma indiscriminada, alimentos industrializados ricos em gorduras, sais e açúcares.

Com isso, a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis alavancou-se abruptamente, caracterizadas pela elevação do peso corporal, aumento da pressão arterial e concentração da glicose no sangue.

Diante dessa situação, medidas de controle e combate ao consumo indiscriminado de alimentos industrializados são objetivos de criações de legislações, que regulamentam a composição desses alimentos e a exposição de informações gerais e nutricionais cruciais para uma alimentação sempre saudável.

Entende-se que os rótulos são regulamentados, principalmente, pelas Resoluções 259/02 e 360/03 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, as quais podem colaborar para a promoção de escolhas saudáveis de alimentação, desde que sejam cumpridas nas suas totalidades.

Portanto, os rótulos alimentícios, sejam gerais ou nutricionais, exercem um papel fundamental para a construção de um novo paradigma de alimentação, pois permitem que os consumidores alcancem a garantia de segurança alimentar e nutricional, ao se analisar e comparar informações inscritas nas embalagens dos alimentos. A importância dos rótulos será pertinente até o ponto em que as informações disponibilizadas forem sérias e realmente fidedignas; caso contrário, os rótulos somente atenderão a uma determinação compulsória da lei e não se comportarão como aliados ao consumo alimentar equilibrado e sadio do ser humano.

REFERÊNCIAS

ANVISA. **Manual de orientação aos consumidores: educação para o consumo saudável.** Brasília: 2008, 22 p.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 24: Dispõe sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional.** Brasília, 29 de junho de 2010, Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_24_2010.pdf/21beffdc-0188-4f81-a710-32935fa5f67b>. Acesso em 15 de fevereiro de 2017.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 259: Aprova regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados.** Brasília, 20 de setembro de 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_259_2002.pdf/e40c2ecb-6be6-4a3d-83ad-f3cf7c332ae2>. Acesso em 15 de fevereiro de 2017.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 359b. Aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.** Brasília, 26 de dezembro de 2003. Disponível em: <http://bvms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/res0359_23_12_2003.html>. Acesso em 16 de fevereiro de 2017.

ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 360a: Aprova Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.** Brasília, 23 de dezembro de 2003. Disponível em:

<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/res0360_23_12_2003.html>. Acesso em 16 de fevereiro de 2017.

CÂMARA, M.C.C.; MARINHO, C.L.C.; GUILAM, M.C.; BRAGA, A.M.C.B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Rev Panam Salud Publica**, São Paulo, v. 1, n. 23, p. 52-58, 2008.

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

CELESTE, R.K.; Análise comparativa da legislação sobre rótulo alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e da União Europeia. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 217-223, 2001.

COSTA, A.G.V.; BRESSAN, J.; SABARENSE, C.M. Ácidos graxos trans: alimentos e efeitos na saúde. **Archivos Latinoamericanos de Nutrición**, v. 56, n. 1, p. 12-21, 2006.

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

FURNIVAL, A.C.; PINHEIRO, S.M. O público e a compreensão da informação nos rótulos de alimentos o caso dos transgênicos. **Revista Digital de Biblioteconomia e Ciência da Informação**, Campinas, v. 7, n. 1, p. 1-19, jul/dez de 2009.

GARCIA, P.P.C.; CARVALHO, L.P. da S. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. **Ensaios e Ciência**, São Paulo, v. 15, n. 4, p. 89-103, 2011.

LIMA, A.; GUERRA, N.B.; LIRA, B.F. Evolução da legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos e bebidas embalados e sua função educativa para promoção da saúde. **Higiene Alimentar**, v. 17, n. 110, p. 12-17, 2003.

LOBANCO, C.M.; VEDOVATO, G.M.; CANO, C.B.; BASTOS, D.H.M. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 3, n. 43, p. 499-505, 2009.

LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H. de A.; TADDEL, J. A. de A. C. *Traffic light labelling*: traduzindo a rotulagem de alimento. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 6, n. 23, p. 1031-1040, 2010.

NEVES, A.P.; GUIMARÃES, P.I.C.; MERÇON, F. Interpretação de Rótulos de Alimentos no Ensino de Química. **Química Nova na Escola**, v. 31, n. 1, p. 34-39, fevereiro de 2009.

PROENÇA, R.P. da C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

PROENÇA, R.P. da C; SILVEIRA, B.M. Recomendações de ingestão e rotulagem de gordura trans em alimentos industrializados brasileiros: análise de documentos oficiais. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 46, n. 5, p. 923-928, 2012.

QIN, W.; BROWN, J.L. Consumer opinions about genetically engineered salmon and information effect on opinions: a qualitative approach. **Science Communication**, v. 28, n. 2, p. 243-272, december/2006.

SANTOS, L.A.S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 681-692, 2005.

SMITH, A.C. de L. **Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria**. 88 p. (Dissertação de mestrado) – Universidade de São Paulo – Faculdade de Ciências Farmacêuticas, São Paulo, 2010.

SOUZA, S.M.F. da C.; LIMA, K.C.; MIRANDA, H.F. de; CAVALCANTI, F.I.D. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Publica**, São Paulo, v. 29, n. 5, p. 337-343, 2011.

UAUY, R.; ARO, A.; CLARKE, R.; GLAFOOTUNISSA, R.; L'ABBLÉ, M.; MOZAFFARIAN, D.; SKEAFF, M.; STENDER, S.; TAVELLA, M. WHO scientific update on trans fatty acids: summary and conclusions. **European Journal of Clinical Nutrition**, n. 63, p. S68-S75, 2009.