

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE – CES
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE - UAS
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

EMÍLIA GALDINO FERRAZ

**ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM E PRESENÇA
DE PROPAGANDA DIRECIONADA AO PÚBLICO INFANTIL
CONTIDAS NAS EMBALAGENS DE SUCOS, NÉCTARES E
PREPARADOS SÓLIDOS TROPICAIS COMERCIALIZADOS
NOS SUPERMERCADOS DE CUITÉ-PB**

Cuité-PB

2018

EMÍLIA GALDINO FERRAZ

**ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM E PRESENÇA DE
PROPAGANDA DIRECIONADA AO PÚBLICO INFANTIL CONTIDAS
NAS EMBALAGENS DE SUCOS, NÉCTARES E PREPARADOS
SÓLIDOS TROPICAIS COMERCIALIZADOS NOS SUPERMERCADOS
DE CUITÉ-PB**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Prof^ª Dr^ª. Heloísa Maria Ângelo Jerônimo.

Co-orientadora: Thamires Mabel Queiroz de Oliveira.

Cuité-PB

2018

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA NA FONTE
Responsabilidade Rosana Amâncio Pereira – CRB 15 – 791

F368a Ferraz, Emília Galdino.

Análise da adequação da rotulagem e presença de propaganda direcionada ao público infantil contidas nas embalagens de sucos, néctares e preparados sólidos tropicais comercializados nos supermercados de Cuité-PB. / Emília Galdino Ferraz. – Cuité: CES, 2018.

69 fl.

Monografia (Curso de Graduação em Nutrição) – Centro de Educação e Saúde / UFCG, 2018.

Orientadora: Dr^a Heloísa Maria Ângelo Jerônimo.
Coorientadora: Thamires Mabel Queiroz de Oliveira

1. Rotulagem. 2. Obesidade. 3. Publicidade. I. Título.

Biblioteca do CES - UFCG

CDU 658.788.4

EMÍLIA GALDINO FERRAZ

**ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM E PRESENÇA DE PROPAGANDA
DIRECIONADA AO PÚBLICO INFANTIL CONTIDAS NAS EMBALAGENS DE
SUCOS, NÉCTARES E PREPARADOS SÓLIDOS TROPICAIS
COMERCIALIZADOS NOS SUPERMERCADOS DE CUITÉ-PB**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha de pesquisa na área de Legislação de Alimentos.

Aprovado em ____ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Dr^a. Heloísa Maria Ângelo Jerônimo – UFCG – Orientadora

Thamires Mabel Queiroz de Oliveira – Co-orientadora/ Examinadora

Raquel Alves de Medeiros – Examinadora

Cuité-PB
2018

À minha família, fonte de inspiração e vida.
DEDICO.

AGRADECIMENTOS

Agradeço inicialmente à minha família por todo afeto e dedicação dispensados durante todo o meu processo de formação acadêmica. Ter chegado até aqui também é uma vitória deles.

À Universidade Federal de Campina Grande – UFCG pela oportunidade de vivenciar o sonho de me tornar uma profissional da área da Nutrição.

Aos meus professores que tiveram a tarefa de repassar os conhecimentos necessários à minha formação. Tenho a certeza que levarei os ensinamentos transmitidos por eles em minha trajetória profissional.

Aos meus colegas pela alegria de terem crescido junto comigo durante todo o processo. Cada um, à sua maneira, contribuiu para que essa caminhada fosse mais leve e prazerosa.

À minha orientadora Dr^a. Heloísa Maria Ângelo Jerônimo pelas significativas contribuições na concretização deste trabalho de conclusão de curso e a banca examinadora, nas pessoas de Thamires Mabel Queiroz e Raquel Alves de Medeiros pela disponibilidade em avaliar a minha produção.

Enfim, agradeço a Deus por toda sabedoria e força que tem me dado, sobretudo nessa reta final de fechamento de um ciclo de minha vida.

“Creio que toda nossa força consiste justamente em ter olhos voltados para o futuro.

O que seria de nós sem a esperança? Ela nos imprime força e coragem”

(Frei Betto)

RESUMO

FERRAZ, E. G. **Análise da adequação da rotulagem e presença de propaganda direcionada ao público infantil contidas nas embalagens de sucos, néctares e preparados sólidos tropicais comercializados nos supermercados de Cuité-PB.** 2018. p. 69. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2018.

O consumo de produtos industrializados vem ganhando destaque devido à praticidade para os indivíduos que não tem mais tempo para o preparo a partir do produto in natura e atualmente as indústrias tem investido em anúncios de alimentos pobres em nutrientes, de modo que as escolhas por produtos saudáveis sejam mais difíceis, gerando um ambiente obesogênico, comprometem principalmente a saúde das crianças. Associado a esses fatores, vale destacar os efeitos provocados pelas embalagens, que permite influenciar o público infantil de forma consciente e inconsciente, sobretudo pela presença do marketing e da propaganda. O estudo tem como objetivo analisar a adequação da rotulagem obrigatória e a presença de propaganda destinada ao público infantil contidas nas embalagens de sucos, néctares e preparados sólidos tropicais comercializados nos supermercados de Cuité-PB. Utilizou-se como estratégia metodológica uma pesquisa de campo descritiva. A coleta dos dados das embalagens de sucos, néctares e preparados sólidos foi realizada nas gôndolas de quatro supermercados de pequeno porte localizados na cidade de Cuité-PB. Para a análise, foram utilizados os dados dispostos nas planilhas do Microsoft Office Excel 2007. Os resultados apontaram que as variáveis analisadas se configuravam conformes em sua maioria e a não conformidade dos aditivos se repetiu em todas as amostras. Neste sentido, o estudo sinaliza para uma melhoria da fiscalização dos órgãos competentes.

PALAVRAS-CHAVES: Rotulagem. Obesidade. Publicidade.

ABSTRACT

FERRAZ, E. G. **Analysis of the adequacy of the labeling and presence of advertising aimed at the children's audience contained in the packaging of juices, nectars and tropical solid preparations commercialized in the supermarkets of Cuité-PB.** 2018. p. 69. Work Completion of course (Undergraduate Nutrition) - Federal University of Campina Grande, Cuité, 2018.

The consumption of industrialized products has been gaining prominence due to the practicality for the individuals who do not have more time to prepare from the product in natura and currently the industries have invested in nutrient poor food ads, so that the choices for healthy products are more difficult, generating an obesogenic environment, mainly compromise children's health. Associated with these factors, it is worth highlighting the effects caused by packaging, which allows children to be influenced consciously and unconsciously, mainly by the presence of marketing and advertising. The objective of this study was to analyze the adequacy of nutritional labeling and the presence of advertising aimed at children in the packaging of juices, nectars and tropical solid preparations commercialized in the supermarkets of Cuité-PB. A descriptive field research was used as methodological strategy. Data collection of juice, nectars and solid preparations was carried out in the gondolas of four small supermarkets located in the city of Cuité-PB. For the analysis, the data arranged in the Microsoft Office Excel 2007 spreadsheets were used. The results indicated that the analyzed variables conformed in their majority and the non-compliance of the additives was repeated in all the samples. In this sense, the study points to an improvement in the supervision of the competent bodies.

KEY WORDS: Labeling; Obesity; Publicity.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 - Variáveis utilizadas nas análises da rotulagem de sucos, néctares e preparados sólidos.....	26
Quadro 2 – Resolução utilizada sobre a disposição do direcionamento da publicidade ao público infantil	27

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Informações obrigatórias nos rótulos de sucos de acordo com as legislações	27
Tabela 2 - Informações obrigatórias nos rótulos de néctares de acordo com as legislações....	28
Tabela 3 - Informações obrigatórias nos rótulos de preparados sólidos de acordo com as legislações.....	29
Tabela 4 - Percentagem da regularidade e irregularidade de sucos, néctares e preparados sólidos	31
Tabela 5 - Presença de Propaganda Infantil	34

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA -	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
C -	Conforme
CONANDA -	Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente
DCNT -	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
g -	Gramas
IN -	Instrução Normativa
MAPA -	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
mL -	Mililitros
NC -	Não Conforme
OPAS -	Organização Pan-Americana de Saúde
PIQ -	Padrão de Identidade e Qualidade
RDC -	Resolução da Diretoria Colegiada
VD -	Valor Diário

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 OBJETIVOS	14
2.1 OBJETIVO GERAL.....	14
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	14
3 REFERENCIAL TEÓRICO	15
3.1 CENÁRIO DO CONSUMO DE SUCOS, NÉCTARES E PREPARADOS SÓLIDOS.....	15
3.2 LEGISLAÇÕES	16
3.2.1 Resolução RDC 259 de 30 de setembro de 2002	16
3.2.2 Resolução RDC 360 de 03 de dezembro de 2003	17
3.2.3 Lei N° 10.674 de 16 de maio de 2003	18
3.2.4 Instrução Normativa n°12 de 04 de setembro de 2003	18
3.2.5 Decreto n° 6.871 de 04 de junho 2009	19
3.2.6 Resolução CONANDA n° 163 de 13 de março de 2014	20
3.3 RELAÇÃO DO CONSUMO E DESENCADEAMENTO DE DCNT PELO PÚBLICO INFANTIL.....	20
3.4 CRIANÇAS COMO ALVO DA PUBLICIDADE	22
4 METODOLOGIA	24
4.1 TIPO DE PESQUISA.....	24
4.2 CENÁRIO DA PESQUISA	24
4.3 AMOSTRA.....	24
4.4 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO	24
4.5 INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS	25
4.6 ANÁLISE DOS DADOS	25
4.7 ASPECTOS ÉTICOS	26
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	27
5.1 ANÁLISE DAS ROTULAGENS	27
5.2 ANÁLISE DA PRESENÇA DE PROPAGANDA INFANTIL NAS EMBALAGENS AVALIADAS.....	34
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	36
REFERÊNCIAS	37
ANEXOS	41

1 INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos maiores produtores de frutas, ocupando atualmente o terceiro lugar no ranking, perde apenas para China e Índia. Com a diversidade da fruticultura há um expressivo segmento na geração de empregos no campo, na agroindústria, na cadeia produtiva como um todo, no agroturismo, no âmbito dos fornecedores de insumos e serviços, além das rendas nos mercados (BRASIL, 2018). No ano de 2016, o segmento de sucos e bebidas de frutas foi responsável por 31% da expansão de produtos no mercado de bebidas não alcoólicas (BRASIL, 2017).

O Brasil é reconhecido pela grande variedade de frutas produzidas em todas as regiões do país, tanto oriundas de lavouras permanentes, bem como das temporárias, o que acarreta em mais oportunidades para os pequenos negócios. Dentre as frutas de origem tropical com maior produção em toneladas no cenário brasileiro estão: a banana (6.892.622 t), o abacaxi (1.655.887 t), o mamão (1.582.638 t) e o melão (565.900 t) (SEBRAE, 2015).

Faraoni et al. (2012) destacam que o consumo de produtos industrializados vem ganhando destaque devido à praticidade para os indivíduos que não tem mais tempo para o preparo a partir do produto in natura. Além disso, diversos fatores sociais, demográficos e econômicos, tais como a participação da mulher no mercado de trabalho, aumento da renda familiar, urbanização e redução nos preços dos alimentos prontos para o consumo, contribuem nos gastos com alimentação fora do domicílio, podendo assim, induzir a qualidade da dieta dos brasileiros (BEZERRA et al., 2013).

Neste contexto, estão inseridas as categorias de bebidas não alcólicas, como sucos, néctares e preparados sólidos. De acordo com a legislação, bebidas são produtos industrializados, indicados ao consumo humano, em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica. Deve conter, obrigatoriamente, a matéria-prima natural, vegetal ou animal, responsável por sua característica sensorial (BRASIL, 1994). A Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003 traz a definição de suco tropical como o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo (BRASIL, 2003).

Quando industrializadas, as bebidas devem apresentar uma rotulagem. Cabe destacar que a rotulagem nutricional viabiliza o conhecimento do consumidor acerca das propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para o consumo adequado; a informação declarada na

rotulagem nutricional, integra as estratégias e políticas de saúde em favor à saúde do consumidor; é interessante definir nitidamente a rotulagem nutricional dos alimentos embalados (BRASIL, 2003). Está disposto na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 259 de 20 de setembro de 2002, que 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).

As indústrias investem pesado em anúncios de alimentos pobres em nutrientes, de modo que as escolhas por produtos saudáveis sejam mais difíceis, gerando um ambiente obesogênico. Os fatores ambientais que levam à obesidade, comprometem principalmente a saúde das crianças (OLIVEIRA, 2017). A obesidade infantil está interligada com várias doenças e alterações metabólicas, Krause (2012, p. 404) refere que “as raízes de doenças em adultos, como a doença cardíaca, câncer, o diabetes mellitus e obesidade, com frequência têm sua base na infância”. Associado a esses fatores, vale destacar os efeitos provocados pelas embalagens, que permite influenciar o consumidor de forma consciente e inconsciente. O marketing faz uso desse elemento objetivando o vínculo entre o consumidor, o produto e a marca, interferindo no poder de compra (ISHIMOTO; NACIF, 2001).

Diante do apresentado, investiga-se a presença da declaração das informações obrigatórias contidas nas embalagens dos sucos, néctares e preparados sólidos, bem como, a presença de publicidade voltada ao público infantil nestes alimentos. Uma vez que, é sabido a influência que a rotulagem dos alimentos exerce no poder de compra e consequente consumo de produtos industrializados, aliados também ao desencadeamento de uma má alimentação resultando no desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no público consumidor. Dessa forma, esse estudo contribuirá com o acesso as informações corretas referidas nos rótulos dos alimentos estudados, possibilitando a população a escolha consciente dos alimentos que serão adquiridos, propiciando a segurança alimentar e nutricional, assim, permitindo a adoção de práticas alimentares e estilo de vida saudável.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Analisar a adequação da rotulagem obrigatória e a presença de propaganda destinada ao público infantil contidas nas embalagens de sucos, néctares e preparados sólidos tropicais comercializados nos supermercados de Cuité-PB.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analisar por categorias a conformidade dos parâmetros de rotulagem obrigatória e nutricional contidos nas embalagens dos sucos, néctares e preparados sólidos tropicais e comparar com o designado na legislação;
- Averiguar a adequação geral da conformidade das amostras de acordo com o preconizado nas legislações vigentes;
- Averiguar por meio de observações visuais a presença de propagandas destinadas ao público infantil contidas nas embalagens das amostras recolhidas.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 CENÁRIO DO CONSUMO DE SUCOS, NÉCTARES E PREPARADOS SÓLIDOS

A terapia da Ciência da Nutrição, corresponde à cura como a reconstituição da condição normal do ser humano, culminando a alimentação saudável como uma medida regulamentada, com padrões ideais. Sendo assim, a alimentação é abordada em caráter dietoterápico, de modo a atender às necessidades do indivíduo, indicando ajuste e controle na ingestão de alimentos energéticos, ricos em sódio, gorduras saturadas, *trans* e estimula o consumo de alimentos fontes de fibras, vitaminas e minerais, como frutas, verduras e legumes (KRAEMER, 2014).

A fruticultura é um ramo produtivo que se tem apresentado como uma das atividades mais importantes do setor de alimentos, contribuindo para o desenvolvimento econômico, para a ampliação do mercado interno de frutas frescas e para a industrialização, atingindo vários segmentos como doces, bebidas e polpas (BARROS, 2014). A diversidade das frutas existentes no território brasileiro com propriedades adequadas para o processamento demonstra que este é um mercado que tem potencial para crescimento (LAGO-VANZELA et al., 2011).

O consumo de sucos, néctares e preparados sólidos tem aumentado no contexto brasileiro e mundial. De acordo com Lima et al. (2008) tal aumento tem sido motivado pela falta de tempo da população em preparar tais alimentos in natura, sobretudo pela praticidade oferecida pelos produtos. Dentre outros fatores, o estilo de vida urbano, baseado na vida prática e aos fatores propagados pela mídia, trouxeram mudanças nas formas em como os indivíduos preparar e se relacionam com os alimentos (MONTEIRO, 2006).

Além disso, o consumidor brasileiro tem demonstrado interesse crescente em consumir produtos prontos para o consumo, o que impulsionou, a partir da década de 90, o surgimento de diversas marcas comerciais de sucos de frutas industrializados no mercado nacional (LIMA et al., 2000). A produção de sucos industrializados no contexto brasileiro começou a ser disseminada nos anos de 1950, passando a receber maiores investimentos nos anos seguintes, sobretudo impulsionada pela queda da produção desse produto no mercado norte-americano, levando o Brasil a assumir uma posição de destaque na produção de sucos (ABIR, 2005).

Os preparados sólidos para refresco são definidos pela legislação brasileira como produtos à base de suco de sua origem e açúcar destinado à elaboração de bebida para o consumo imediato pela adição de água potável (BRASIL, 1998). Para conservar e tornar os preparados sólidos para refresco visivelmente mais atraentes são adicionados a eles diversos aditivos químicos que, sob o ponto de vista tecnológico, são de grande importância para as

indústrias, pois além de aumentarem a estabilidade dos refrescos, fornecem condições essenciais ao seu processamento e industrialização (AQUINO; PHILLIPPI, 2002).

3.2 LEGISLAÇÕES

3.2.1 Resolução RDC 259 de 30 de setembro de 2002

A resolução RDC 259/2002, aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor (BRASIL, 2002).

A resolução traz em seu conteúdo importantes definições como pode-se destacar a seguir:

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. Embalagem: É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos. Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor. Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos. Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada. Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica. Aditivo Alimentar: É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais. Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos (BRASIL, 2002 p. 2-3).

Com relação ao idioma, a informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas (BRASIL, 2002).

3.2.1 Resolução RDC 359 de 03 de dezembro de 2003

A resolução RDC 359/2003, aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Para isso, a resolução se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores (BRASIL, 2003).

Este Regulamento Técnico aborda as seguintes definições:

Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável. Medida Caseira: é um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos. Unidade: cada um dos produtos alimentícios iguais ou similares contidos em uma mesma embalagem. Fração: parte de um todo. Fatia ou rodela: fração de espessura uniforme que se obtém de um alimento. Prato preparado semi-pronto ou pronto: alimento preparado, cozido ou pré-cozido que não requer adição de ingredientes para seu consumo (BRASIL, 2003, p. 1-2).

Além disso, considera que o alimento composto aquele cuja apresentação inclua dois ou mais alimentos embalados separadamente com instruções de preparo ou cujo uso habitual sugira seu consumo conjunto.

3.2.2 Resolução RDC 360 de 03 de dezembro de 2003

Resolução que aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos em embalados, tornando obrigatório a rotulagem nutricional. A resolução diz que tal regulamento técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores (BRASIL, 2003).

Vale destacar que o referido regulamento técnico não se aplica a:

1. as bebidas alcoólicas; 2. aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; 3. as especiarias; 4. às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano; 5. aos vinagres; 6. ao sal (cloreto de sódio); 7. café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes; 8. aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo; 9. aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos; 10. as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados; 11. aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais (BRASIL, 2003, p. 1-2).

A resolução considera-se rotulagem nutricional como toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A rotulagem

nutricional compreende: a) a declaração de valor energético e nutrientes; b) a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) (BRASIL, 2003).

3.2.3 Lei N° 10.674 de 16 de maio de 2003

A Lei N° 10.674/2003 obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Em seu artigo 1° destaca que:

Art. 1° Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso. § 1° A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. § 2° As indústrias alimentícias ligadas ao setor terão o prazo de um ano, a contar da publicação desta Lei, para tomar as medidas necessárias ao seu cumprimento (BRASIL, 2003, p. 1).

3.2.4 Instrução Normativa n°12 de 04 de setembro de 2003

Esta Instrução Normativa, aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical; os Padrões de Identidade e Qualidade dos Sucos Tropicais de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Maracujá e Pitanga; e os Padrões de Identidade e Qualidade dos Néctares de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Maracujá, Pêssego e Pitanga.

Vale destacar a definição e a classificação de suco trazido pelo referido documento:

Definição: Suco Tropical é o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Classificação: o Suco Tropical classifica-se em: Suco Tropical e Suco Tropical Misto (BRASIL, 2003, p. 2).

Com relação à sua composição:

O Suco Tropical deve ser obtido de fruta fresca, sã e madura, e manter as características físicas, químicas e organolépticas da fruta. O Suco Tropical deve ser obrigatoriamente elaborado com água potável, de acordo com os critérios de potabilidade estabelecidos na legislação específica. A expressão "suco pronto para beber", ou expressões semelhantes, somente poderão ser declaradas no rótulo do Suco Tropical quando adicionado de açúcar. O Suco Tropical, cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico, deve conter um mínimo de 50% (m/m) da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez alta ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte

que, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 35% (m/m). (BRASIL, 2003, p. 2).

Além disso, as características físicas, químicas e organolépticas devem ser as provenientes da fruta de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos dos parâmetros fixados para o respectivo Suco Tropical, parâmetros estes previstos nos padrões de identidade e qualidade específicos para cada fruta.

3.2.5 Decreto nº 6.871 de 04 de junho 2009

O decreto nº 6.871/2009 versa sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Deve-se destacar o seu Artigo 2º no qual tece as seguintes considerações:

I - estabelecimento de bebida: o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva conjunto de operações e processos, que tem como finalidade a obtenção de bebida, assim como o armazenamento e transporte desta e suas matérias-primas; II - bebida: o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica; III - também bebida: a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal; IV - matéria-prima: todo produto ou substância de origem vegetal, animal ou mineral que, para ser utilizado na composição da bebida, necessita de tratamento e transformação, em conjunto ou separadamente; V - ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos, empregada na fabricação ou preparação de bebidas e que esteja presente no produto final, em sua forma original ou modificada; VI - composição: a especificação qualitativa e quantitativa da matéria-prima e dos ingredientes empregados na fabricação ou preparação da bebida; VII - aditivo: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente à bebida, sem propósito de nutrir, com o objetivo de conservar ou modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a produção, elaboração, padronização, engarrafamento, envasamento, armazenagem, transporte ou manipulação; VIII - coadjuvante de tecnologia de fabricação: a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer ação transitória, em qualquer fase de elaboração da bebida, e dela retirada, inativada, ou transformada, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final, podendo, no entanto, resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final; IX - denominação: o nome da bebida, observadas a classificação e a padronização; X - lote ou partida: a quantidade de um produto obtida em um ciclo de fabricação, identificada por número, letra ou combinação dos dois, cuja característica principal é a homogeneidade; XI - prazo de validade: o tempo em que os produtos mantêm suas propriedades, em condições adequadas de acondicionamento, armazenagem e utilização ou consumo; XII - padrão de identidade e qualidade: a especificação da composição, das características físicas e químicas, dos parâmetros físico-químicos e sensoriais e do estado sanitário da bebida; XIII - alteração accidental: a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da bebida, em decorrência de causas não intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, e que traga prejuízo ao consumidor; XIV - alteração proposital: a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da bebida, em decorrência de causas intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, desde que a alteração se

converta, por consequência, em vantagem financeira à empresa ou traga prejuízo ao consumidor; XV - adulteração: a alteração proposital da bebida, por meio de supressão, redução, substituição, modificação total ou parcial da matéria-prima ou do ingrediente componentes do produto ou, ainda, pelo emprego de processo ou de substância não permitidos; XVI - falsificação: a reprodução enganosa da bebida por meio de imitação da forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, ou, ainda, pelo emprego de denominação em desacordo com a classificação e a padronização da bebida; XVII - fraude: o engano ao consumidor por meio de adulteração ou falsificação da bebida; XVIII - infração: toda ação ou omissão que importe em inobservância ou em desobediência ao disposto nas normas regulamentares, destinados a preservar a integridade e a qualidade dos produtos e bebidas; e XIX - envelhecimento: o processo no qual se desenvolvem naturalmente em recipientes apropriados, durante adequado período de tempo, certas reações físico-químicas que conferem ao produto alcoólico e à bebida alcoólica características sensoriais próprias do processo que não possuíam anteriormente (BRASIL, 2009, p. 2-3).

Excluem-se deste regulamento os vinhos, o vinagre, o suco de uva e as bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho (BRASIL, 2009).

3.2.6 Resolução CONANDA n° 163 de 13 de março de 2014

Esta resolução dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente. Destaca que a comunicação mercadológica abrange, dentre outras ferramentas, anúncios impressos, comerciais televisivos, spots de rádio, banners e páginas na internet, embalagens, promoções, merchandising, ações por meio de shows e apresentações e disposição dos produtos nos pontos de vendas (BRASIL, 2014).

Além disso, considera-se abusiva, em razão da política nacional de atendimento da criança e do adolescente, a prática do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança, com a intenção de persuadi-la para o consumo de qualquer produto ou serviço e utilizando-se, dentre outros (BRASIL, 2014).

3.3 RELAÇÃO DO CONSUMO E DESENCADEAMENTO DE DCNT PELO PÚBLICO INFANTIL

Os hábitos alimentares saudáveis começam desde o nascimento, sobretudo no contato com o leite materno, promovendo ao recém-nascido uma saúde mais equilibrada, trazendo benefícios ao longo do seu desenvolvimento, o que reduz as chances de obesidade e o desenvolvimento de DCNT na fase adulta. As escolhas alimentares inadequadas são fatores que podem levar à obesidade e vêm sendo alvo de estudos, ao apontar o apelo publicitário negativo

voltado para a indústria alimentícia como um fator importante para o aumento da obesidade infantil (OLIVEIRA, 2017). É durante a infância que o hábito alimentar se forma, tornando o entendimento de seus fatores determinantes cruciais para o processo educativo no que se diz respeito ao estabelecimento de um padrão alimentar saudável de crianças e adolescentes (SPANIOL, 2014).

Na atualidade, o cenário epidemiológico no contexto brasileiro é inquietante, causado muitas vezes pelo alto consumo de bebidas e alimentos ultraprocessados, principalmente entre o público infantil. Tanto os adultos, quanto as crianças apresentam excesso de peso ou obesidade. Diante desta realidade, a Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS), buscou realizar um evento internacional sobre obesidade, em Brasília e contou com a presença de países das Américas. Neste evento, o Brasil declarou comprometimento com metas para enfrentar a Obesidade Infantil, na tentativa de diminuir o aumento de peso em sua população. As metas têm por objetivo deter o crescimento da obesidade adulta até 2019; reduzir o consumo de refrigerantes e sucos artificiais e ampliar em no mínimo 17,8% o número de adultos que consomem hortaliças e frutas regularmente até o ano de 2019 (OPAS, 2017a).

Crianças e adultos são influenciados o tempo todo ao consumo de alimentos não saudáveis, favorecendo à obesidade. As propagandas nas mídias sociais com grande apelo visual colaboram com o consumo exacerbado dos alimentos vendidos como saudáveis, gostosos e cheios de diversão. O público infantil é atingido facilmente pelo marketing, pois as crianças podem motivar seus pais na compra dos produtos. A disponibilidade é um dos fatores que envolvem a alimentação, de forma que a mesma não depende somente da vontade do indivíduo (OLIVEIRA, 2017).

A problemática da obesidade em crianças é considerada uma patologia preocupante pelos profissionais da área de saúde. Tem alcançados números significativos e alarmantes para a saúde pública, o que pode ser comprovado com dados da Nações Unidas do Brasil (ONU) de 2017, onde 7,2% das crianças menores de cinco anos estão com sobrepeso, o que representa um total de 3,9 milhões de crianças, sendo que 2,5 milhões moram na América do Sul (OPAS, 2017b).

3.4 CRIANÇAS COMO ALVO DA PUBLICIDADE

À medida que o público infantil cresce, aumenta também o consumo destes ao mercado dispostos às crianças. De acordo com Mattei (2012), as crianças agem diferente dos adultos ao lidarem com as estratégias empregadas pela publicidade, principalmente por não possuírem um maior discernimento psicológico e estrutura emocional para lidarem com tais estratégias. Elas se tornam alvos fáceis aos assédios publicitários direcionadas ao público mais jovem, estando sujeitas à persuasão publicitária, sobretudo pela pouca experiência de vida.

Para as crianças, os critérios a respeito do que seria um bom alimento pode ser afetado pelas estratégias de marketing utilizadas nos comerciais da televisão. Elas criam uma lógica a partir do que é ofertado pelo produto em exposição, como por exemplo: diversão, cores, sons, textura, figuras de seus heróis favoritos, aparência, doçura, e ofertas de brindes e fantasias. Tornando menos importante os valores nutricionais ligados ao alimento e a saúde (MOURA, 2010).

Deste modo, as embalagens, os brindes e outros atrativos podem intervir no momento da aquisição do produto, fortalecendo a cultura de consumo, manifestando-se ferramenta de publicidade (VELOZO, 2008). De acordo com Barros (2015), outra tática, utilizada pela publicidade dirigida às crianças é seduzir os seus responsáveis, dando uma certa ênfase que o produto propiciará ganhos aos seus filhos. A mãe normalmente é quem mais se encontra presente na hora dos estudos, passeios e compras.

Em 2014, foi publicado no Diário Oficial da União a Resolução 163 de 2014, do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente (Conanda), considerando abusivo o direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança. Essa normativa soma-se às leis já existentes para declarar a ilegalidade da publicidade infantil. A lei 8.078 de 1990, em seu art. 37 do Código de Defesa do Consumidor (CDC) proíbe toda a publicidade considerada abusiva. Para o Conanda, a publicidade infantil fere o que está previsto na Constituição Federal de 1988, no CDC e no Estatuto da Criança (ECA) (PROJETO CRIANÇA E CONSUMO, 2014).

Recentemente o Ministério da Saúde apresentou uma proposta ao governo em aumentar os impostos para bebidas açucaradas, tais como refrigerantes e sucos industrializados. A proposta visa melhorar os hábitos alimentares de brasileiros, propondo mudanças com o aumento de preços de tais bebidas em 20% o preço do produto, na tentativa de prevenir e reduzir a obesidade. O Ministro da Saúde, Ricardo Barros, afirmou que um dos compromissos é reduzir em 30% os índices de obesidade até 2019 e uma das medidas propostas para isso está no

aumento de imposto de tais produtos. De acordo com dados apontados, uma entre cada três crianças menores de 2 anos de idade consome refrigerante até cinco vezes por semana (FORMENTI, 2017).

No tópico que segue será apresentada a metodologia utilizada neste estudo, como tendo em vista o delineamento, o cenário do estudo, bem como os critérios e instrumentos utilizados.

4 METODOLOGIA

4.1 TIPO DE PESQUISA

O presente estudo trata-se de uma pesquisa de campo descritiva. A pesquisa de campo faz uso de técnicas específicas (observação direta e entrevista), com o intuito de copilar e registrar informações ou conhecimentos, de forma ordenada sobre um assunto definido (ANDRADE, 2006). Para Boaventura (2007), as pesquisas estabelecidas como descritivas, revelam características de uma dada população ou de um fenômeno. Nesse tipo de pesquisa é indicado observar os fatos de uma determinada população, o registro, a análise e a interpretação dos dados, sem que haja manipulação do pesquisador (ANDRADE, 2010).

4.2 CENÁRIO DA PESQUISA

A coleta dos dados das embalagens de sucos, néctares e preparados sólidos foi realizada nas gôndolas de quatro supermercados de pequeno porte localizados na cidade de Cuité-PB. No período de vinte e oito (28) de maio à oito (08) de junho do ano de 2018.

4.3 AMOSTRA

Para realização do presente estudo foram coletadas informações referentes a trinta e três embalagens, sendo quatro classificados como sucos, quatro como néctares e vinte e cinco classificados como preparados sólidos, contemplando onze marcas diferentes e algumas delas, tiveram mais de um produto analisado.

4.4 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO

Incluíram-se nesta pesquisa, sucos, néctares e preparados sólidos, referentes a todas as marcas, sem distinção do tipo de envasamento e que pertencessem às frutas de origem tropical, inseridas no regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade (PIQ) para sucos e néctares (abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, mamão, manga, mangaba, maracujá, pêsego e pitanga), disponíveis nos quatro supermercados localizados na cidade de Cuité-PB. Entretanto, foram excluídas as bebidas designadas como cítricas, como também, qualquer outra que não se encaixasse nos critérios de inclusão.

4.5 INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

Para a organização dos dados foi criado um banco de dados por meio da formulação de planilhas com o auxílio do programa Microsoft Office Excel 2007. As planilhas foram compostas por variáveis que possibilitassem a melhor identificação das amostras, como: marca, sabor e classificação da embalagem.

As demais variáveis analisadas foram determinadas pelas legislações em vigor, sendo elas: RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, nome ou razão social, identificação do lote, prazo de validade, instruções de preparo e aditivos); RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (valor energético (kcal e kJ), quantidade de carboidratos, proteínas, gorduras (totais, saturadas e *trans*), fibra alimentar e sódio, porção, medida caseira e percentual de valor diário (% VD)); lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (presença de glúten); IN nº 12, de 4 de setembro de 2003 (declaração do % de polpa); Resolução CONANDA nº 163 de 13 de março de 2014 (presença de propaganda infantil).

4.6 ANÁLISE DOS DADOS

Para a análise, foram utilizados os dados dispostos nas planilhas do Microsoft Office Excel 2007, como citado anteriormente. As variáveis estudadas, representadas no quadro 1, oriundas das embalagens coletadas foram analisadas comparativamente com as seguintes resoluções: RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, referente à regulamentação da rotulagem de alimentos embalados; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional; a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, regulamenta a rotulagem nutricional de alimentos embalados; lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, trata da obrigatoriedade da informação da presença de glúten em todos os produtos alimentícios comercializados; IN nº 12, de 4 de setembro de 2003, referente ao Regulamento Técnico para Fixação dos PIQ gerais para sucos e néctares tropicais; decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 que 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.

Para as variáveis expressas neste estudo foram analisadas a conformidade ou não conformidade de acordo com as legislações supracitadas.

Quadro 1 - Variáveis utilizadas nas análises da rotulagem de sucos, néctares e preparados sólidos

LEGISLAÇÕES	VARIÁVEIS
RDC nº 259/2002	Denominação de Venda, Lista de Ingredientes, Conteúdo Líquido, Identidade da Origem, Nome ou Razão Social, Identificação do Lote, Prazo de Validade, Instruções de Preparo, Aditivos.
RDC nº 359/2003	Porção (g/ml) + Medida Caseira
RDC nº 360/2003	Valor energético, Carboidratos, Proteínas, Gorduras (totais, saturadas, <i>trans</i>), Fibra alimentar, Sódio, %VD
Lei nº 10.674/2003	Contém ou Não Contém Glúten
IN nº 12/2003	Declaração do Percentual de Polpa
Decreto nº 6.871/2009 - Regulamenta a lei nº 8.918/1994	Referente às Bebidas

Quanto à presença da publicidade infantil, esta foi analisada através da observação da presença ou ausência de personagens infantis e/ou fotos de crianças nas embalagens estudadas, como mostra o quadro 2, baseando-se na Resolução CONANDA nº 163 de 13 de março de 2014.

Quadro 2 - Resolução utilizada sobre a disposição do direcionamento da publicidade ao público infantil

LEGISLAÇÃO	VARIÁVEL
Resolução nº 163/2014	Propaganda Infantil

4.7 ASPECTOS ÉTICOS

Esta pesquisa não foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) devido não atender ao disposto no capítulo VII, estabelecido pela resolução nº 466/12 CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE – Ministério da Saúde, ou seja, não apresentar a presença direta ou indireta de seres humanos.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados os rótulos dos sucos, néctares e preparados sólidos, totalizando um número de amostras igual trinta e três. Os dados coletados expressaram um maior número de preparados sólidos disponíveis nos supermercados, seguidos dos sucos e néctares.

5.1 ANÁLISE DAS ROTULAGENS

Tabela 1 - Informações obrigatórias nos rótulos de sucos de acordo com as legislações.

SUCOS		Conforme/ Não Conforme			
		Amostras			
Legislações	Itens Avaliados	1	2	3	4
RDC nº 259, 20 de setembro de 2002	Denominação de Venda	C	C	C	C
	Lista de Ingredientes	C	C	C	C
	Conteúdo Líquido	C	C	C	C
	Identidade da Origem	C	C	C	C
	Nome ou Razão Social	C	C	C	C
	Identificação do Lote	C	C	C	C
	Prazo de Validade	C	C	C	C
	Aditivos	NC	NC	NC	NC
RDC nº 359, 23 de dezembro de 2003	Porção (g/ml) + Medida caseira	C	C	C	C
	Valor Energético	C	C	C	C
	Carboidratos	C	C	C	C
	Proteínas	C	C	C	C
RDC nº 360, 23 de dezembro de 2003	Gorduras (totais, saturadas, <i>trans</i>)	C	C	C	C
	Fibra Alimentar	C	C	C	C
	Sódio	C	C	C	C
	%VD	C	C	C	C
Lei nº 10.674, 16 de maio de 2003	Contém ou Não Contém Glúten	C	C	C	C
IN nº 12, 4 de setembro de 2003	Declaração do Percentual de Polpa	C	C	C	C

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Legenda: C – Conforme; NC - Não Conforme; IN – Instrução Normativa

De acordo com a tabela 1, as amostras analisadas apresentaram conformidade na maioria dos itens avaliados, exceto para os aditivos. A não conformidade dessa variável para todas as amostras, é dada devido à ausência da funcionalidade dos aditivos. Apesar de conter na embalagem o prazo de validade e a identificação do lote, houve uma dificuldade na leitura das amostras 3 e 4, pois havia pouco contraste na impressão das informações nas embalagens.

Tabela 2 - Informações obrigatórias nos rótulos de néctares de acordo com as legislações.

NÉCTARES		Conforme/ Não Conforme			
Legislações	Itens Avaliados	Amostras			
		5	6	7	8
RDC nº 259, 20 de setembro de 2002	Denominação de Venda	C	C	C	C
	Lista de Ingredientes	C	C	C	C
	Conteúdo Líquido	C	C	C	C
	Identidade da Origem	C	C	C	C
	Nome ou Razão Social	C	C	C	C
	Identificação do Lote	C	C	C	C
	Prazo de Validade	C	C	C	C
	Aditivos	NC	NC	NC	NC
RDC nº 359, 23 de dezembro de 2003	Porção (g/ml) + Medida caseira	C	C	C	C
	Valor Energético	C	C	C	C
	Carboidratos	C	C	C	C
	Proteínas	C	C	C	C
	Gorduras (totais, saturadas, <i>trans</i>)	C	C	C	C
	Fibra Alimentar	C	C	C	C
	Sódio	C	C	C	C
Lei nº 10.674, 16 de maio de 2003	%VD	C	C	C	C
	Contém ou Não Contém Glúten	C	C	C	C
IN nº 12, 4 de setembro de 2003	Declaração do Percentual de Polpa	C	C	C	C

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Legenda: C – Conforme; NC - Não Conforme; IN – Instrução Normativa.

De acordo com a tabela 2, as amostras analisadas apresentaram não conformidade para a variável dos aditivos. O estudo de Carneiro et al. (2013), investigou as mesmas variáveis na rotulagem de embalagens de néctares, seus resultados corroboraram os itens em conformidade deste trabalho, diferindo apenas nos aditivos.

Tabela 3 - Informações obrigatórias nos rótulos de preparados sólidos de acordo com as legislações (continua).

PREPARADOS SÓLIDOS		Conforme/ Não Conforme Amostras																								
		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
Legislações	Itens Avaliados																									
	Denominação de Venda	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Lista de Ingredientes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Conteúdo Líquido	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Identidade da Origem	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
RDC n° 259, 20 de setembro de 2002	Nome ou Razão Social	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Identificação do Lote	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	NC	NC	
	Prazo de	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
(Continuação)	Instruções de Preparo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Aditivos	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
RDC n° 359, 23 de dezembro de 2003	Porção (g/ml) + Medida caseira	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

PREPARADOS SÓLIDOS		Conforme/ Não Conforme Amostras																									
RDC n° 360, 23 de dezembro de 2003	Valor Energético	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Carboidratos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Proteínas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Gorduras																										
	(totais, saturadas, trans)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Fibra Alimentar	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Sódio	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
%VD	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Lei n° 10.674, 16 de maio de 2003	Contém ou Não Contém Glúten	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
IN n° 12, 4 de setembro de 2003	Declaração do Percentual de Polpa	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	NC	NC	NC	NC	NC	NC	C	NC	NC	NC	C	C	C	C	

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Legenda: C – Conforme; NC - Não Conforme; IN – Instrução Normativa.

Conforme a tabela 3, todas as amostras de preparados sólidos também demonstraram inconformidade quanto aos aditivos, assim como as categorias anteriores. Dos 25 rótulos de preparados sólidos, a identificação do lote apresentou inconformidade perante três amostras (30, 31, 32). A IN nº 12/2003, dentre os seus aspectos abordados, obriga que haja a declaração dos percentuais das respectivas polpas de frutas nos rótulos (BRASIL, 2003). Entretanto, boa parte das amostras não expressaram tal informação, totalizando dez amostras em não conformidade. Vale ressaltar que o presente estudo, não teve o intuito de analisar a conformidade da adequação do percentual de polpa; mas sim a conformidade da presença da declaração do percentual de polpa nas embalagens.

Tabela 4 – Percentual geral da conformidade e não conformidade da rotulagem obrigatória

Legislações	Itens Avaliados	Sucos				Néctares				Preparados sólidos			
		C		NC		C		NC		C		NC	
		n	%	n	%	n	%	n	%	N	%	n	%
RDC nº 259, 20 de setembro de 2002	Denominação de Venda	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Lista de Ingredientes	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Conteúdo Líquido	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Identidade da Origem	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Nome ou Razão Social	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Identificação do Lote	4	100	0	0	4	100	0	0	22	88	3	12
	Prazo de Validade	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Instruções de Preparo	-	-	-	-	-	-	-	-	25	100	0	0
	Aditivos	0	0	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100
RDC nº 359, 23 de dezembro de 2003	Porção (g/ml) + Medida caseira	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
RDC nº 360, 23 de dezembro de 2003	Valor Energético	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Carboidratos	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Proteínas	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Gorduras (totais, saturadas, <i>trans</i>)	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Fibra Alimentar	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	Sódio	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
	%VD	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
Lei nº 10.674, 16 de maio de 2003	Contém ou Não Contém Glúten	4	100	0	0	4	100	0	0	25	100	0	0
Instrução Normativa nº 12, 4 de setembro de 2003	Declaração do Percentual de Polpa	4	100	0	0	4	100	0	0	15	60	10	40

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Legenda: C – Conforme; NC - Não Conforme; n - número de amostras; % - percentual; IN – Instrução Normativa.

Ao realizar uma análise geral sobre os rótulos das três categorias, a maioria dos itens revela 100% de conformidade. Verificou-se inconformidade em pelo menos uma variável para

todas as amostras analisadas. Os aditivos (por não apresentarem a sua função) foi a variável que demonstrou inconformidade nas três categorias, em 100% das amostras. Smith, Muradian (2011), expõe em seu estudo, que houve inconformidade nesse sentido, entretanto o problema é que o nome do aditivo continha apenas o número INS e não estava escrito por extenso, refletindo um problema aos consumidores, por não terem conhecimento a respeito desses números.

A RDC nº 259/2002 estabelece que os aditivos devem ser declarados como parte da lista de ingredientes, devendo constar o nome completo ou o número INS (sistema internacional de numeração) ou ambos e a função principal; dessa forma se dá a não conformidade do item, pois nenhuma das amostras analisadas apresentaram a funcionalidade dos aditivos (BRASIL, 2002).

Os aditivos podem estar presentes nos alimentos e são adicionados propositalmente. O objetivo é adquirir benefícios tecnológicos, desde que não haja riscos para o consumidor. Dessa forma, está incluso qualquer substância que seja utilizada na produção, processamento, tratamento, embalagem, transporte ou armazenamento do alimento (COIMBRA et al., 2017).

Na fabricação, os aditivos são utilizados com intuito de melhoria na qualidade sensorial e consequente aceitação dos alimentos. A cor é um atributo que favorece ou não a escolha do produto e os corantes podem justamente proporcionar, intensificar e até restaurar a cor de um alimento (GAMA, POLÔNIO, 2018). Embora as reações ocasionadas no organismo humano pelo uso de aditivos necessitem de estudos, sabe-se a respeito de reações alérgicas, desenvolvimento de câncer e problemas no sistema digestivo (BRASIL, 2007). Polônio e Peres (2009) em sua revisão sistemática, encontrou um amplo número de estudos coerentes quanto às manifestações clínicas relacionadas ao uso de aditivos (principalmente corantes), como por exemplo, rinite, urticária e angiodema.

No estudo de Barros et al. (2012), a respeito da rotulagem de produtos diet e light, analisou-se as variáveis: ausência de informações nutricionais e obrigatórias, preconizadas pelas RDCs 360/2003 e 259/2002, respectivamente. Assim, as amostras representaram 92% de regularidade para a declaração de valor energético e nutrientes, 100% de regularidade para as informações obrigatórias e apenas 4% de irregularidade quanto a declaração de aditivos, representando divergência com o presente estudo, pois 100% das amostras estiveram em não conformidade quando se tratou da declaração de aditivos.

Visotto et al. (2011), percebeu em seu estudo, que ao analisar a conformidade dos dizeres da rotulagem de embalagens de queijo minas frescal, constatou-se que 71% das suas amostras não preenchiam os critérios requisitados pela legislação em vigor. Do mesmo modo, verificou-se no presente trabalho, algumas variáveis estavam em desacordo, no que se refere a

declaração da rotulagem, ocasionando assim, transtorno ao consumidor ao realizar a escolha do produto.

Para as amostras de sucos, a variável instruções de preparo não foi analisada (apesar de ser um item obrigatório da rotulagem de alimentos embalados) devido já serem formulados para consumo imediato, sem necessidade de aplicação de nenhum procedimento físico ou mecânico. Nesse sentido, as embalagens apresentam a expressão “suco pronto para beber” e ainda, devem declarar a palavra “adoçado”, pois a primeira expressão só pode ser declarada quando o suco for adicionado de açúcar, contemplando assim, o que exige a IN nº 12/2003 (BRASIL, 2003). Do mesmo modo não utilizou-se essa variável para os néctares.

Embora a informação nutricional seja um dos itens mais importantes de um rótulo, foi observado que algumas amostras declararam não possuir quantidades significativas de nutrientes como proteínas, gorduras (totais, saturadas, *trans*), fibra alimentar e sódio, todavia a legislação possibilita a utilização da declaração nutricional simplificada. Assim, as amostras se mostraram conformes. Das quatro amostras de néctar, apenas uma (amostra 5) declarou valores expressos numericamente, para as variáveis proteínas e sódio. Ao que está disposto na RDC nº 360/2003, “Alternativamente, pode ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: ‘Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))’ que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional” (BRASIL, 2003, p. 7). Feitosa, et al. (2017), ressaltou que em seu estudo sobre rotulagem de iogurtes, todas as marcas dispuseram da informação “insignificante” para as fibras alimentares e gorduras *trans*.

Apesar de não se aplicar as bebidas em questão, a variável contém ou não contém glúten, foi analisada, pois, a lei nº 10.674/2003, obriga esta informação nos rótulos dos produtos alimentícios comercializados, de forma a prevenir e controlar a doença celíaca. Desta forma, as amostras estão todas em conformidade a esse requisito.

Sobre a identificação do lote, três amostras de preparados sólidos apresentaram inconformidade, o mesmo aconteceu num estudo realizado por Mazon et. al. (2012), pois não havia identificação do lote em algumas amostras, e em outras, a apresentação da informação era ilegível.

As amostras em conformidade apresentaram esta informação em proximidade ao prazo de validade, podendo então, ser utilizado um código chave precedido da letra “L”, de acordo com o exposto na RDC nº 259/2002 (BRASIL, 2002). Feitosa, et al. (2017), observou que quatro amostras do seu estudo não evidenciaram a identificação do lote, acrescentou ainda a

relevância dessa informação, pois possibilita a prevenção e responsabiliza à empresa pela qualidade dos produtos que oferta, uma vez que podem ser alvos de denúncias, desse modo torna-se factível o reconhecimento e a extração do mercado. A ausência do lote pôde ser notada como o tipo de inconformidade mais frequente nas marcas analisadas, uma delas é conhecida mundialmente e não entende-se o porquê da irregularidade, atrelando ao lucro ofertado pelo marketing, visto que a marca em questão é uma suposta entendedora da legislação (SOUSA, 2014)

5.2 ANÁLISE DA PRESENÇA DE PROPAGANDA INFANTIL NAS EMBALAGENS AVALIADAS

Tabela 5 - Presença de Propaganda Infantil

AMOSTRAS	Presença de Propaganda Infantil			
	SIM		NÃO	
	n	%	n	%
Suco	2	50	2	50
Néctar	0	0	4	100
Preparado sólido	0	0	25	100

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

De acordo com a tabela 5, verificou-se que das três categorias analisadas, apenas os sucos fizeram uso de propaganda voltada ao público infantil, refletindo um total de 50% das amostras. Das quatro amostras analisadas, duas apresentaram esse conteúdo chamativo, como por exemplo, a exposição de desenhos nas embalagens, personagens da turma da Mônica. De acordo com a resolução do CONANDA nº 163, de 13 de março de 2014, a publicidade mercadológica voltada à criança, é considerada abusiva, englobando diversos aspectos, inclusive as embalagens (BRASIL, 2014).

Uma grande preocupação em inserir esses alimentos industrializados na infância é devido a formação dos hábitos alimentares, pois são levados a vida adulta. E como esses produtos são ricos em açúcares e podem ser ingeridos com uma maior frequência, acarretam o

desenvolvimento da obesidade, bem como as doenças crônicas não-transmissíveis (FONSECA, DRUMOND, 2017).

Sabe-se que atualmente a ingestão de produtos alimentícios industrializados pelas crianças, demonstra um número significativo, inclusive, Santos, Schmidt, Deon (2017), realizou um estudo e percebeu que crianças entre seis meses e um ano, apresentaram um consumo elevado quanto ao que considera-se não saudável, dentre eles está o suco industrializado ou o refresco em pó, representando um percentual igual a 33,3%.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A legislação brasileira é bastante ampla no que diz respeito às informações que devem conter nos rótulos dos alimentos embalados, abrange inúmeros aspectos obrigatórios, tornando esses critérios relevantes tanto para o consumidor, quanto para a própria indústria, que deve dispor dessas informações, afim de assegurar um produto de qualidade. Entretanto, a amplitude dessas informações dispostas nas legislações, gera confusão na interpretação devido à ausência de clareza para alguns itens e a repetição de outros.

Os sucos, néctares e preparados sólidos abrangem não só a legislação de rotulagem, como também, as específicas para padronização de bebidas e fixação dos padrões de identidade e qualidade para sucos de origem tropical, podendo perceber a contrariedade de alguns dados, o que favorece a abertura de brechas perante as indústrias.

A veiculação de propagandas utilizadas com o intuito de persuadir, principalmente o público infantil esteve presente mesmo que em poucas amostras, mas reconhece-se o seu caráter abusivo e as consequências geradas pelo consumo de produtos como os do referido estudo.

Nesse estudo verificou-se inconformidades em todas as amostras, em pelo menos uma variável, sendo a mais expressiva, a ausência da funcionalidade dos aditivos. As demais não conformidades também são importantes e carecem de atuação pelos órgãos competentes afim de minimizar esse quadro.

REFERÊNCIAS

- ABIR. Associação Brasileira das indústrias de refrigerantes e de bebidas não alcólicas. **A indústrias de refrigerantes e de bebidas não alcólicas**, 2005.
- ANDRADE, M. M. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, p. 158, 2010.
- ANDRADE, M. M. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico**. 7. ed. São Paulo: Atlas, p 146, 2006.
- AQUINO, R. C. PHILLIPPI, S. T. Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**. São Paulo, v. 36, n. 6, p. 655-60, 2002.
- BARROS, G.; SILVA, F. A. **CEPEA - Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada- ESALQ/USP**. São Paulo, USP, jul 2014.
- BARROS, M. P. **A influência da publicidade de alimentos na obesidade infantil. Bacharel (Comunicação Social)** - Faculdade de Tecnologia e Ciências Sociais, Brasília, 2015.
- BARROS, N. V. A. et al. Análise da rotulagem de alimentos diet e light comercializados em Teresina – PI. **Ensaio e ciência: ciências biológicas, agrárias e da saúde**, São Paulo, 2012.
- BEZERRA, I. N. et al. Consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 47, n., p. 2013.
- BOAVENTURA, E. M. **Metodologia da Pesquisa**. 1. ed. São Paulo: Atlas, p 57, 2007.
- BRASIL. Lei 8.918 de 14 de julho de 1994. Estabelece as normas gerais sobre registro, padronização, classificação e, ainda, inspeção e fiscalização da produção e do comércio de bebidas. **Diário Oficial** [da União], Brasília, em 14 Jul 1994.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 544, de 16 de novembro de 1998. Regulamentos Técnicos para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade, para refresco, refrigerante, preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante, preparado sólido para refresco, xarope e chá pronto para o consumo. **Diário Oficial [da República Federativa do Brasil]**, Brasília, 17 nov. 1998.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Módulo 11: **Alimentação saudável e sustentável**. Brasília: Universidade de Brasília, 2007.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003. Institui regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade gerais para suco tropical. **Diário Oficial** [da União], Brasília, em 4 set 2003.

BRASIL. Resolução ANVISA. RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Dispõe sobre regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial [da União]**, Brasília, em 20 set 2002.

BRASIL. Resolução CONANDA nº 163 de 13/03/2014. Dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente. **Diário Oficial [da União]**, 13 mar 2014.

CARNEIRO, A. P. G. et al. Avaliação da rotulagem, caracterização química, físico-química e reológica de néctares de uva comercializados na cidade de Fortaleza – CE. **Revista de alimentação e nutrição**, Fortaleza, v. 24, 2013.

COIMBRA, M. A. et al. Aditivos e contaminantes da cadeia alimentar: enquadramento legal, progressos relevantes e riscos emergentes. **Riscos e alimentos**, 2017.

FARAONI, A. S. et al. Desenvolvimento de um suco misto de manga, goiaba e acerola utilizando delineamento de mistura. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria – RS, v. 42, n. 5, p. 911-917, 2012.

FEITOSA, B. F. et al. Avaliação dos rótulos de diferentes marcas de iogurte comercializados na cidade de Pau dos Ferros – RN. **Revista brasileira de agrotecnologia**, 2017.

FONSECA, J. G., DRUMOND, M. G. **O consumo de alimentos industrializados na infância**, 2017.

FORMENTI, Lígia. **Ministério vai propor aumento de imposto para refrigerante e suco com açúcar**. Uol Ciência e Saúde. Brasília, 2017. Disponível em: <<https://noticias.uol.com.br/saude/ultimas-noticias/estado/2017/09/13/ministerio-vaipropor-aumento-de-imposto-para-refrigerante-e-suco-com-acucar.htm>>. Acesso em: 20 jul. 2018.

GAMA, D. N., POLÔNIO, M. L. T. Corantes alimentares presentes em alimentos ultraprocessados consumidos por universitários. **Revista online de pesquisa**, 2018.

KAMIL, Joana de Mendonça. **Hábito e comportamento alimentar de escolares do 5º ano do ensino fundamental residentes em Juiz de Fora – MG**. Dissertação (Mestrado em Psicologia) - Universidade Federal de Juiz de Fora. Juiz de Fora, 2013.

KRAEMER, F. B. O discurso sobre a alimentação saudável. **Physis Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 24 [4]: 1337-1359, 2014.

LAGO-VANZELA, E. S.; RAMIN, P.; GUEZUMSA, M. A.; SAMTPS, G. V.; GOMES, E. DA SILVA, R. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 31, n. 2, p. 398- 405, 2011.

LANDIN, A. P. M. et. al, Sustentabilidade quanto às embalagens de alimentos no Brasil. **Revista Polímeros: Ciência e Tecnologia**, São Carlos, 2016.

LIMA, V.L.A.G.; MÉLO, E.A.; LIMA, L.S. **Avaliação da qualidade de suco de laranja industrializado**, v. 18, n. 1, p. 95-104, 2000.

LIMA, A. S. et al. Desenvolvimento de bebida mista à base de água de coco e suco de acerola. **Ciência Tecnologia de Alimentos**, Campinas, 2008

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Mapa vai lançar plano para aumentar exportações de frutas. Brasília, 2018. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/mapa-vai-lancar-plano-para-aumentar-exportacoes-de-frutas>>. Acesso em: 25 jun 2018.

MATTEI, Fernanda Nicolao. **O Papel dos personagens Licenciados no Consumo Infantil: Explorando o mundo de Meninas de 7-8 anos**, 2012.

MAZON, E. M. A. et. al, Avaliação da rotulagem de alguns vinhos brasileiros. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, 2012.

MONTEIRO, S. **Frutas para beber. Frutas e derivados**. Publicação trimestral do IBRAF. São Paulo: n 1, ed 1, p. 28-31, 2006.

MOURA, Neila Camargo. Influência da mídia no comportamento alimentar de crianças e adolescentes. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Campinas, 2010.

OLIVEIRA, R. C. M. A. **Obesidade infantil no Brasil e o impacto do apelo publicitário no consumo alimentar**. 2017. 47 f. Monografia (Curso de Nutrição) - União Metropolitana de Educação e Cultura, Faculdade de Ciências e da Saúde, Lauro de Freitas, 2017.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. **A saúde no Brasil**. Disponível em:<http://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5331:faopas-sobrepeso-afeta-quase-metade-da-populacao-de-todos-os-paises-da-americalatina-e-caribe&Itemid=820>. Acesso em: 17 jul. 2018.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. **Panorama da Segurança Alimentar e Nutricional na América Latina e Caribe**. Disponível em:<http://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5331:faopas-sobrepeso-afeta-quase-metade-da-populacao-de-todos-os-paises-da-americalatina-e-caribe&Itemid=820>. Acesso em: 17 jul. 2018.

POLÔNIO, M. L. T.; PERES, F. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 8, p. 1653-1666, ago., 2009.

SANTOS, A. S., SCHMIDT, L., DEON, R. G. Introdução alimentar: práticas e fatores associados. **Revista de Enfermagem**, 2017.

SASTRE, R. M. Design de embalagens: Os princípios de Redig na teoria da amplitude de Mestriner. **Revista Espacios**, 2017.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Mercado de fruticultura: panorama do setor no Brasil. **Boletim de inteligência**, 2015. Disponível em: <<http://www.sebraemercados.com.br/wp-content/uploads/2015/11/Panorama-do-mercado-de-fruticultura-no-Brasil.pdf>> Acesso em: 25 jun 2018.

SMITH, A. C. L., MURADIAN, L. B. A. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, 2011.

SNA. Sociedade Nacional de Agricultura. Boas perspectivas para o mercado de sucos. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <<http://www.sna.agr.br/boas-perspectivas-para-o-mercado-de-sucos/>>. Acesso em: 25 jun 2018.

SOUSA, J. R., Avaliação da rotulagem e dos teores de gordura de leite e produtos lácteos inspecionados nos Programas de Vigilância Sanitária. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, 2014.

SPANIOL, Ana Maria. **Influência da publicidade de alimentos sobre a escolha alimentar de crianças e adolescentes de escolas públicas do Distrito Federal**. Dissertação de mestrado (Pós-graduação em Nutrição Humana) - Universidade de Brasília. Brasília, 2014.

VIANA, M. R. et al. Racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 2017.

VISOTTO, R. G., et. al, Queijo Minas Frescal: perfil higiênico-sanitário e avaliação da Rotulagem. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, 2011.

ANEXOS

RESOLUÇÃO -RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.209, de 16 de abril de 1999, c/c § 1º do art. 111 do regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 18 de setembro de 2002.

considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem de alimentos embalados - Resoluções GMC nº 06/94 e 21/02;

considerando que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos de rotulagem de alimentos embalados, adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução para se adequarem à mesma.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Fica revogada a Portaria SVS/MS nº 42, de 14 de janeiro de 1998, publicada no D.O.U. de 16 de janeiro de 1998.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplica de maneira complementar ao disposto no presente Regulamento Técnico.

2. DEFINIÇÕES

2.1. 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.

2.2. Embalagem: É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

2.2.1. Embalagem primária ou envoltório primário: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.2.2. Embalagem secundária ou pacote: É a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

2.2.3. Embalagem terciária ou embalagem: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

2.3. Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

2.4. Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

2.5. Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.6. Matéria -prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.7. Aditivo Alimentar: É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

2.8. Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

2.9. Denominação de venda do alimento: É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico específico que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

2.10. Fracionamento de alimento: É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

2.11. Lote: É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.12. País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

2.13. Painel principal: É a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

3. PRINCÍPIOS GERAIS

3.1. Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

- a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;
- b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
- c) destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;
- d) ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;
- e) ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;
- f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;
- g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

3.2. As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

3.3. Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

3.4. A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

4. IDIOMA

A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

Denominação de venda do alimento

Lista de ingredientes

Conteúdos líquidos

Identificação da origem

Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados

Identificação do lote

Prazo de validade

Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

6. APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

6.1. Denominação de venda do alimento:

A denominação ou a denominação e a marca do alimento deve(m) estar de acordo com os seguintes requisitos:

- a) quando em um Regulamento Técnico específico for estabelecido uma ou mais denominações para um alimento deve ser utilizado pelo menos uma dessas denominações;
- b) pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior;
- c) podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais devem estar junto ou próximas da denominação do alimento. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

6.2. Lista de ingredientes

6.2.1. Com exceção de alimentos com um único ingrediente (por exemplo: açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.) deve constar no rótulo uma lista de ingredientes.

6.2.2. A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.", de acordo com o especificado abaixo:

- a) todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;
- b) quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

c) quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

d) a água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmoras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;

e) quando se tratar de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, através da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído.

Nestes casos, deve ser incluída a seguinte expressão:

"Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo";

f) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas podem ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: " em proporção variável".

6.2.4. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes

Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de:

a) a função principal ou fundamental do aditivo no alimento; e

b) seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos.

Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

Os aditivos alimentares devem ser declarados depois dos ingredientes.

Para os casos dos aromas/aromatizantes declara-se somente a função e, optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos sobre Aromas/Aromatizantes.

Alguns alimentos devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamentos Técnicos específicos.

6.3 . Conteúdos Líquidos

Atender o estabelecido nos Regulamentos Técnicos específicos.

6.4. Identificação de Origem

6.4.1. Deve ser indicado:

o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; endereço completo; país de origem e município; número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente.

6.4.2. Para identificar a origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em...", "produto ..." ou "indústria ...".

6.5. Identificação do Lote

6.5.1. Todo rótulo deve ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o Lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével.

6.5.2. O lote é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

6.5.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

a) um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países; ou

b) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item 6.6.1.b).

6.6. Prazo de Validade

6.6.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

a) deve ser declarado o "prazo de validade";

b) o prazo de validade deve constar de pelo menos: o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses; o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão "fim de..... " (ano);

c) o prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

"consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val:...", "vence...", "vencimento..." , "vto:...", "venc:....", "consumir preferencialmente antes de..."

d) as expressões estabelecidas no item "c" devem ser acompanhadas: do prazo de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indeláveis do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 6.6.1 (b).

Toda informação deve ser clara e precisa;

e) o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo;

f) apesar do disposto no item 6.6.1 (a), não é exigida a indicação do prazo de validade para: frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga; vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de

frutas e vinhos espumantes de frutas; bebidas alcoólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool; produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação; vinagre; açúcar sólido; produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares; goma de mascar; sal de qualidade alimentar (não se aplica para sal enriquecido) alimentos isentos por Regulamentos Técnicos específicos.

6.6.2. Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

Em particular, para os alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano de fabricação.

Para declarar o prazo de validade, podem ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a -18° C (freezer): ..."

"validade a -4° C (congelador): ..."

"validade a 4° C (refrigerador): ..."

6.7. Preparo e instruções de uso do Produto

6.7.1. Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.

6.7.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.

7. ROTULAGEM FACULTATIVA

7.1. Na rotulagem pode constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente regulamento, incluídos os referentes a declaração de propriedades e as informações enganosas, estabelecidos no item 3 -Princípios Gerais.

7.2. Denominação de Qualidade

7.2.1. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico.

7.2.2. Essas denominações devem ser facilmente compreensíveis e não devem de forma alguma levar o consumidor a equívocos ou enganos, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identifica a qualidade do alimento.

7.3. Informação Nutricional

Pode ser utilizada a informação nutricional sempre que não entre em contradição com o disposto no item 3 -Princípios Gerais.

8. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

8.1. Deve constar no painel principal, a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

8.2. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1mm.

9. CASOS PARTICULARES

9.1 A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, as unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm², podem ficar isentas dos requisitos estabelecidos no item 5 (Informação Obrigatória), com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda e marca do produto.

9.2 Nos casos estabelecidos no item 9.1, a embalagem que contiver as unidades pequenas deve apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.

RESOLUÇÃO-RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea “b”, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2003 considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem nutricional de alimentos embalados - Resoluções GMC nº 44/03 e 46/03; considerando que a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos; considerando que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor; considerando que é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que deve ter os alimentos embalados que sejam comercializados no Mercosul, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio. adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, em exercício, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo.

Art. 2º Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, conforme estabelecido no Anexo.

Art. 3º As empresas têm o prazo até 31 de julho de 2006 para se adequarem à mesma.

Art. 4º Ficam revogadas as Resoluções-RDC Nº 39 e 40, de 21 de março de 2001, Resolução - RE nº 198, de 11 de setembro de 2001 e a Resolução-RDC 207, de 1º de agosto de 2003.

Art. 5º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RICARDO OLIVA

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

O presente Regulamento Técnico não se aplica:

1. as bebidas alcoólicas;
2. aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
3. as especiarias;
4. às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano;
5. aos vinagres;
6. ao sal (cloreto de sódio);
7. café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
8. aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
10. as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados;
11. aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

2. Definições

Para fins deste Regulamento Técnico considera-se:

2.1. Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento.

A rotulagem nutricional compreende:

- a) a declaração de valor energético e nutrientes;
- b) a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

2.2. Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

2.3. Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

2.4. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:

- a) proporciona energia; e ou
- b) é necessária ou contribua para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e ou
- c) cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.

2.5. Carboidratos ou hidratos de carbono ou glicídios: são todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

2.5.1. Açúcares: são todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis.

2.6. Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

2.7. Gorduras ou lipídeos: são substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos;

2.7.1. Gorduras saturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.2. Gorduras monoinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.3. Gorduras poliinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.4. Gorduras trans: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação trans, expressos como ácidos graxos livres.

2.8. Proteínas: são polímeros de aminoácidos ou compostos que contém polímeros de aminoácidos.

2.9. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudas, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

2.10. Consumidores: são pessoas físicas que compram ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

2.11. Alimentos para fins especiais: são os alimentos processados especialmente para satisfazer necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas particulares e ou transtornos do metabolismo e que se apresentem como tais. Incluí-se os alimentos destinados aos lactentes e crianças de primeira infância. A composição desses alimentos deverá ser essencialmente diferente da composição dos alimentos convencionais de natureza similar, caso existam.

3. Declaração de valor energético e nutrientes

3.1. Será obrigatório declarar a seguinte informação:

3.1.1. A quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes:

- Carboidratos;
- Proteínas;
- Gorduras totais;
- Gorduras saturadas;
- Gorduras trans;
- Fibra alimentar;
- Sódio

3.1.2. A quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os Regulamentos Técnicos específicos.

3.1.3. A quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência a nutrientes.

3.1.4. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos deve ser indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se faça a declaração de propriedades. Podem ser indicadas também as quantidades de amido e ou outro(s) carboidrato(s), em conformidade com o estipulado no item 3.4.5.

3.1.5. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, trans,

monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol, em conformidade com o estipulado no item 3.4.6.

3.4.3.2. A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas”.

3.4.3.3. Alternativamente, pode ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))” que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional.

3.4.4. Regras para a informação nutricional

3.4.4.1. A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico específico e em percentual de Valor Diário (%VD). Fica excluída a declaração de gordura trans em percentual de Valor Diário (%VD).

Adicionalmente, a informação nutricional pode ser expressa por 100 g ou 100 ml.

3.4.4.2. Para calcular a porcentagem do Valor Diário (%VD), do valor energético e de cada nutriente que contém a porção do alimento, serão utilizados os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) e de Ingestão Diária Recomendada (IDR) que constam no Anexo A desta Resolução.

Deve ser incluída como parte da informação nutricional a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”.

3.4.4.3. As quantidades mencionadas devem ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor.

Pode-se declarar, também, informações do alimento preparado, desde que se indiquem as instruções específicas de preparação e que tais informações se refiram ao alimento pronto para o consumo.

5. Disposições Gerais

5.1. A rotulagem nutricional pode ser incluída no país de origem ou de destino, e neste último caso, prévia à comercialização do alimento.

5.2. Para fins de comprovação da informação nutricional, no caso de resultados divergentes, as partes atuantes acordarão utilizar métodos analíticos reconhecidos internacionalmente e validados.

5.3. Quando facultativamente for declarada a informação nutricional no rótulo dos alimentos excetuados neste presente Regulamento, ou para os alimentos não contemplados no Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados, a rotulagem nutricional deve cumprir com os requisitos do presente Regulamento. Além disso, para a determinação da porção desses alimentos deve-se aplicar o estabelecido no Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados, tomando como referência aquele(s) alimento(s) que por sua(s) característica(s) nutricional(is) seja(m) comparável(is) e

ou similar(es). Em caso contrário deve ser utilizada a metodologia empregada para harmonização das porções descritas no Regulamento antes mencionado.

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA COORDENAÇÃO DE ESTUDOS
LEGISLATIVOS - CEDI

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.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.

§ 1º A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

§ 2º As indústrias alimentícias ligadas ao setor terão o prazo de um ano, a contar da publicação desta Lei, para tomar as medidas necessárias ao seu cumprimento.

Art. 2º (VETADO)

Art. 3º (VETADO)

Art. 4º A Lei nº 8.543, de 23 de dezembro de 1992, continuará a produzir efeitos até o término do prazo de que trata o § 2º do art. 1º desta Lei.

* Artigo acrescido pela Lei nº 10.700, de 09/07/2003.

Brasília, 16 de maio de 2003; 182º da Independência e 115º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Humberto Sérgio Costa Lima

Marcio Fortes de Almeida

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 4 DE SETEMBRO DE 2003

Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical; os Padrões de Identidade e Qualidade dos Sucos Tropicais de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Maracujá e Pitanga; e os Padrões de Identidade e Qualidade dos Néctares de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Maracujá, Pêssego e Pitanga

O MINISTRO DE ESTADO, INTERINO, DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art.159, incisos I, alínea "a", e II, art. 40, parágrafos 6º, 7º e 8º, alterados pelo Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000, e art. 43 do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta do Processo nº 21000.004236/99-16, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical; os Padrões de Identidade e Qualidade dos Sucos Tropicais de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Maracujá e Pitanga; e os Padrões de Identidade e Qualidade dos Néctares de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Maracujá, Pêssego e Pitanga, constantes dos Anexos I, II e III, respectivamente, desta Instrução Normativa.

Art. 2º Considerar como frutas polposas de origem tropical, na elaboração do Suco Tropical, as seguintes frutas: abacate, abacaxi, acerola, açaí, abiu, banana, bacuri, cacau, caju, cajá, carambola, cupuaçu, goiaba, graviola, jenipapo, jabuticaba, jaca, jambo, mamão, mangaba, manga, maracujá, melão, murici, pinha, pitanga, pupunha, sapoti, serigüela, tamarindo, taperebá, tucumã e umbu.

Art. 3º O néctar cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico deve conter no mínimo 30% (m/m) da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20% (m/m).

Art. 4º As empresas do setor de sucos e néctares de frutas terão um prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, para produzir e rotular seus produtos de acordo com a presente Instrução Normativa, a contar da data da publicação.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ AMAURI DIMARZIO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE GERAIS PARA SUCO TROPICAL

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: estabelecer os Padrões de Identidade e Qualidade Gerais a que deve obedecer o Suco Tropical.

1.2. Âmbito de aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se ao Suco Tropical definido no Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, com as alterações previstas no Decreto nº 3.510, de 16 junho de 2000.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Suco Tropical é o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado,

de cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.

2.2. Classificação: o Suco Tropical classifica-se em:

2.2.1. Suco Tropical;

2.2.2. Suco Tropical Misto.

2.3. Designação

2.3.1. Suco Tropical de (nome da fruta): é o produto definido no item 2.1.

2.3.2. Suco Tropical Misto de (nomes das frutas): é o produto definido no item 2.1., obtido de duas ou mais frutas. É opcional a designação: "Misto".

2.3.3. É vedada a designação de "Suco Tropical" ao suco que não necessite de água na sua elaboração e que não seja proveniente de fruta de origem tropical.

3. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

3.1. Composição

3.1.1. O Suco Tropical deve ser obtido de fruta fresca, sã e madura, e manter as características físicas, químicas e organolépticas da fruta.

3.1.2. O Suco Tropical deve ser obrigatoriamente elaborado com água potável, de acordo com os critérios de potabilidade estabelecidos na legislação específica.

3.1.3. A expressão "suco pronto para beber", ou expressões semelhantes, somente poderão ser declaradas no rótulo do Suco Tropical quando adicionado de açúcar.

3.1.4. O Suco Tropical, cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico, deve conter um mínimo de 50% (m/m) da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez alta ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte que, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 35% (m/m).

3.2. Requisitos

3.2.1. As características físicas, químicas e organolépticas devem ser as provenientes da fruta de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos dos parâmetros fixados para o respectivo Suco Tropical, parâmetros estes previstos nos padrões de identidade e qualidade específicos para cada fruta.

3.2.2. As características físicas, químicas e organolépticas do Suco Tropical Misto devem manter a mesma proporcionalidade com as quantidades de cada polpa de fruta que o compõe.

3.2.3. O Suco Tropical deve ser conservado por meios físicos adequados ou por meio de conservadores químicos autorizados para sucos de frutas.

3.2.4. O Suco Tropical não deve ter as características organolépticas e composição física e química alteradas pelos materiais dos recipientes, dos utensílios e dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

3.2.5. O Suco Tropical pode ser obtido de suco concentrado de fruta de origem tropical.

3.2.6. Ao Suco Tropical podem ser adicionados nutrientes essenciais, previstos em legislação específica.

4. ADITIVOS E COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

4.1. Podem ser utilizados os aprovados pela legislação específica para sucos de frutas.

8 .ROTULAGEM

8.1. Deve observar as disposições sobre rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997.

8.2. É proibida a designação de "Suco Integral".

8.3. É obrigatória a declaração, de forma visível e legível, do percentual mínimo, em peso, da polpa da respectiva fruta utilizada na elaboração do Suco Tropical e, no Suco Tropical Misto, do percentual mínimo, em peso, do total das polpas que compõe o produto.

8.4. No Suco Tropical Misto é obrigatória a declaração, na lista de ingredientes, dos nomes das frutas que compõem o produto, em ordem decrescente de suas quantidades.

8.5. No Suco Tropical pronto para beber deve ser declarada a palavra: "ADOÇADO".

8.6. O Suco Tropical, quando obtido de suco concentrado, deve declarar, na lista de ingredientes, esta origem.

8.7. A expressão "suco pronto para beber", ou expressões semelhantes, podem ser declaradas de forma isolada.

Resolução CONANDA Nº 163 DE 13/03/2014

Publicado no DO em 4 abr 2014

Dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente.

O Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente - CONANDA, no uso de suas atribuições estabelecidas na Lei nº 8.242, de 12 de outubro de 1991 e no Decreto nº 5.089, de 20 de maio de 2004 e no seu Regimento Interno,

Considerando o estabelecido no art. 227 da Constituição Federal;

Considerando o disposto nos arts. 2º, 3º, 4º e 86 da Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990;

Considerando o disposto no § 2º do art. 37, da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Considerando o Plano Decenal dos Direitos Humanos de Crianças e Adolescentes, especialmente o objetivo estratégico 3.8 - "Aperfeiçoar instrumentos de proteção e defesa de crianças e adolescentes para enfrentamento das ameaças ou violações de direitos facilitadas pelas Tecnologias de Informação e Comunicação",

Resolve:

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente, em conformidade com a política nacional de atendimento da criança e do adolescente prevista nos arts. 86 e 87, incisos I, III, V, da Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990.

§ 1º Por 'comunicação mercadológica' entende-se toda e qualquer atividade de comunicação comercial, inclusive publicidade, para a divulgação de produtos, serviços, marcas e empresas independentemente do suporte, da mídia ou do meio utilizado.

§ 2º A comunicação mercadológica abrange, dentre outras ferramentas, anúncios impressos, comerciais televisivos, spots de rádio, banners e páginas na internet, embalagens, promoções, merchandising, ações por meio de shows e apresentações e disposição dos produtos nos pontos de vendas.

Art. 2º Considera-se abusiva, em razão da política nacional de atendimento da criança e do adolescente, a prática do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança, com a intenção de persuadi-la para o consumo de qualquer produto ou serviço e utilizando-se, dentre outros, dos seguintes aspectos:

- I - linguagem infantil, efeitos especiais e excesso de cores;
- II - trilhas sonoras de músicas infantis ou cantadas por vozes de criança;
- III - representação de criança;
- IV - pessoas ou celebridades com apelo ao público infantil;
- V - personagens ou apresentadores infantis;
- VI - desenho animado ou de animação;
- VII - bonecos ou similares;
- VIII - promoção com distribuição de prêmios ou de brindes colecionáveis ou com apelos ao público infantil; e
- IX - promoção com competições ou jogos com apelo ao público infantil.

§ 1º O disposto no caput se aplica à publicidade e à comunicação mercadológica realizada, dentre outros meios e lugares, em eventos, espaços públicos, páginas de internet, canais televisivos, em qualquer horário, por meio de qualquer suporte ou mídia, seja de produtos ou serviços relacionados à infância ou relacionados ao público adolescente e adulto.

§ 2º Considera-se abusiva a publicidade e comunicação mercadológica no interior de creches e das instituições escolares da educação infantil e fundamental, inclusive em seus uniformes escolares ou materiais didáticos.

§ 3º As disposições neste artigo não se aplicam às campanhas de utilidade pública que não configurem estratégia publicitária referente a informações sobre boa alimentação, segurança, educação, saúde, entre outros itens relativos ao melhor desenvolvimento da criança no meio social.

Art. 3º São princípios gerais a serem aplicados à publicidade e à comunicação mercadológica dirigida ao adolescente, além daqueles previstos na Constituição Federal, na Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Estatuto da Criança e do Adolescente, e na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Defesa do Consumidor, os seguintes:

I - respeito à dignidade da pessoa humana, à intimidade, ao interesse social, às instituições e símbolos nacionais;

II - atenção e cuidado especial às características psicológicas do adolescente e sua condição de pessoa em desenvolvimento;

III - não permitir que a influência do anúncio leve o adolescente a constranger seus responsáveis ou a conduzi-los a uma posição socialmente inferior;

IV - não favorecer ou estimular qualquer espécie de ofensa ou discriminação de gênero, orientação sexual e identidade de gênero, racial, social, política, religiosa ou de nacionalidade;

V - não induzir, mesmo implicitamente, sentimento de inferioridade no adolescente, caso este não consuma determinado produto ou serviço;

VI - não induzir, favorecer, enaltecer ou estimular de qualquer forma atividades ilegais.

VII - não induzir, de forma alguma, a qualquer espécie de violência;

VIII - a qualquer forma de degradação do meio ambiente; e

IX - primar por uma apresentação verdadeira do produto ou serviço oferecido, esclarecendo sobre suas características e funcionamento, considerando especialmente as características peculiares do público-alvo a que se destina;

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MIRIAM MARIA JOSÉ DOS SANTOS

Resolução –RDC nº 359, de 23de dezembro de 2003

D.O.U de 26/12/2003

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea “b”, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2003

considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem nutricional de alimentos embalados – Resolução GMC nº 47/03;

considerando o direito dos consumidores de ter informações sobre as características e composição nutricional dos alimentos que adquirem;

considerando a necessidade de estabelecer os tamanhos das porções dos alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional; considerando que este Regulamento Técnico orientará e facilitará os responsáveis (fabricante, processador, fracionador e importador) dos alimentos para declaração de rotulagem nutricional;

considerando que este Regulamento Técnico complementa o Regulamento Técnico sobre “Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados”.

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, em exercício, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, conforme o Anexo.

Art. 2º As empresas têm o prazo até 31 de julho de 2006 para se adequarem à mesma.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RICARDO OLIVA

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre

Rotulagem de Alimentos Embalados e/ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

2. DEFINIÇÕES

Para fins deste Regulamento Técnico se define como:

2.1. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

2.2. Medida Caseira: é um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos.

2.3. Unidade: cada um dos produtos alimentícios iguais ou similares contidos em uma mesma embalagem.

2.4. Fração: parte de um todo.

2.5. Fatia ou rodela: fração de espessura uniforme que se obtém de um alimento.

2.6. Prato preparado semi-pronto ou pronto: alimento preparado, cozido ou pré-cozido que não requer adição de ingredientes para seu consumo.

3. MEDIDAS CASEIRAS

3.1. Para fins deste Regulamento Técnico e para efeito de declaração na rotulagem nutricional, estabeleceu -se a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros detalhando -se os utensílios geralmente utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas conforme consta da tabela abaixo:

Medida caseira	Capacidade ou dimensão
Xícara de chá	200cm ³ ou ml
Copo	200 cm ³ ou ml
Colher de sopa	10 cm ³ ou ml
Colher de chá	5 cm ³ ou ml
Prato raso	22 cm de diâmetro
Prato fundo	250 cm ³ ou ml

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.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de cento e oitenta dias para a adequação às alterações estabelecidas.

Brasília, 4 de junho de 2009; 188º da Independência e 121º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Reinhold Stephanes

ANEXO**REGULAMENTO DA LEI Nº 8.918, DE 14 DE JULHO DE 1994****CAPÍTULO I****DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º O registro, a padronização, a classificação, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas obedecerão às normas fixadas pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e pelo disposto neste Regulamento.

Parágrafo único. Excluem-se deste Regulamento os vinhos, o vinagre, o suco de uva e as bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, considera-se:

I - estabelecimento de bebida: o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva conjunto de operações e processos, que tem como finalidade a obtenção de bebida, assim como o armazenamento e transporte desta e suas matérias-primas;

II - bebida: o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

III - também bebida: a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal;

IV - matéria-prima: todo produto ou substância de origem vegetal, animal ou mineral que, para ser utilizado na composição da bebida, necessita de tratamento e transformação, em conjunto ou separadamente;

V - ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos, empregada na fabricação ou preparação de bebidas e que esteja presente no produto final, em sua forma original ou modificada;

VI - composição: a especificação qualitativa e quantitativa da matéria-prima e dos ingredientes empregados na fabricação ou preparação da bebida;

VII - aditivo: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente à bebida, sem propósito de nutrir, com o objetivo de conservar ou modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a produção, elaboração, padronização, engarrafamento, envasamento, armazenagem, transporte ou manipulação;

VIII - coadjuvante de tecnologia de fabricação: a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer ação transitória, em qualquer fase de elaboração da bebida, e dela retirada, inativada, ou transformada, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final, podendo, no entanto, resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final;

IX - denominação: o nome da bebida, observadas a classificação e a padronização;

X - lote ou partida: a quantidade de um produto obtida em um ciclo de fabricação, identificada por número, letra ou combinação dos dois, cuja característica principal é a homogeneidade;

XI - prazo de validade: o tempo em que os produtos mantêm suas propriedades, em condições adequadas de acondicionamento, armazenagem e utilização ou consumo;

XII - padrão de identidade e qualidade: a especificação da composição, das características físicas e químicas, dos parâmetros físico-químicos e sensoriais e do estado sanitário da bebida;

XIII - alteração acidental: a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da bebida, em decorrência de causas não intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, e que traga prejuízo ao consumidor;

XIV - alteração proposital: a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da bebida, em decorrência de causas intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, desde que a alteração se converta, por consequência, em vantagem financeira à empresa ou traga prejuízo ao consumidor;

XV - adulteração: a alteração proposital da bebida, por meio de supressão, redução, substituição, modificação total ou parcial da matéria-prima ou do ingrediente componentes do produto ou, ainda, pelo emprego de processo ou de substância não permitidos;

XVI - falsificação: a reprodução enganosa da bebida por meio de imitação da forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, ou, ainda, pelo emprego de denominação em desacordo com a classificação e a padronização da bebida;

XVII - fraude: o engano ao consumidor por meio de adulteração ou falsificação da bebida;

XVIII - infração: toda ação ou omissão que importe em inobservância ou em desobediência ao disposto nas normas regulamentares, destinados a preservar a integridade e a qualidade dos produtos e bebidas; e

XIX - envelhecimento: o processo no qual se desenvolvem naturalmente em recipientes apropriados, durante adequado período de tempo, certas reações físico-químicas que conferem ao produto alcoólico e à bebida alcoólica características sensoriais próprias do processo que não possuíam anteriormente.

CAPÍTULO VII

DA PADRONIZAÇÃO DAS BEBIDAS

Seção I

Das Disposições Preliminares

Art. 13. A bebida deverá conter, obrigatoriamente, a matéria-prima vegetal, animal ou mineral, responsável por sua característica sensorial, excetuando o xarope e o preparado sólido para refresco.

§ 1º A bebida que apresentar característica sensorial própria da matéria-prima de sua origem, ou cujo nome ou marca se lhe assemelhe, conterá, obrigatoriamente, esta matéria-prima, ressalvados os casos previstos no caput.

§ 2º O xarope e o preparado sólido para refresco que não contiverem a matéria-prima de origem vegetal serão classificados e considerados artificiais, integrando à sua denominação o termo artificial.

§ 3º A bebida adicionada de corante e aromatizante, nos casos legalmente autorizados, observará, na rotulagem, a indicação destes aditivos, conforme legislação específica.

§ 4º O produto concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para a bebida na concentração normal.

CAPÍTULO VII

DA PADRONIZAÇÃO DAS BEBIDAS

Seção I

Das Disposições Preliminares

Art. 13. A bebida deverá conter, obrigatoriamente, a matéria-prima vegetal, animal ou mineral, responsável por sua característica sensorial, excetuando o xarope e o preparado sólido para refresco.

§ 1º A bebida que apresentar característica sensorial própria da matéria-prima de sua origem, ou cujo nome ou marca se lhe assemelhe, conterá, obrigatoriamente, esta matéria-prima, ressalvados os casos previstos no caput.

§ 2º O xarope e o preparado sólido para refresco que não contiverem a matéria-prima de origem vegetal serão classificados e considerados artificiais, integrando à sua denominação o termo artificial.

§ 3º A bebida adicionada de corante e aromatizante, nos casos legalmente autorizados, observará, na rotulagem, a indicação destes aditivos, conforme legislação específica.

§ 4º O produto concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para a bebida na concentração normal.

Seção II

Das Bebidas não-Alcoólicas

Art. 18. Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos a seguir especificados, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

§ 2º É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais.

§ 3º O suco poderá ser adicionado de açúcares na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, observado o percentual máximo de dez por cento em peso, calculado em gramas de açúcar por cem gramas de suco, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado.

§ 4º O suco poderá ser adicionado de dióxido de carbono, podendo ser parcialmente desidratado ou concentrado.

§ 5º Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco será denominado "suco de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

§ 6º O suco poderá ser parcialmente desidratado ou concentrado.

§ 7º O suco que for parcialmente desidratado deverá ser denominado de suco concentrado.

§ 8º Os sucos concentrado e desidratado, 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.

§ 9º O suco desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado "suco desidratado de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal.

§ 10. 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.

§ 11. Suco misto é o suco obtido pela mistura de frutas, combinação de fruta e vegetal, combinação das partes comestíveis de vegetais ou mistura de suco de fruta e vegetal, sendo a denominação constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

§ 12. Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo

obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído.

§ 13. Suco tropical é a bebida não fermentada obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da polpa de fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, devendo ter cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 14. Suco tropical misto é a bebida obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da mistura de polpas de frutas polposas de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentada, devendo ter cor, aroma e sabor característicos das frutas, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 15. Os teores de polpas de frutas utilizados na elaboração do suco tropical deverão ser superiores aos estabelecidos para o néctar das respectivas frutas.

§ 16. O suco tropical, quando adicionado de açúcar, deverá ser denominado suco tropical, acrescido do nome da fruta e da designação adoçado, podendo ser declarado no rótulo a expressão suco pronto para beber, pronto para o consumo ou expressões semelhantes.

§ 17. Suco tropical de caju, suco tropical de maracujá e suco tropical de abacaxi deverão ser obtidos sem dissolução em água, podendo também serem denominados apenas de suco.

§ 18. Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco tropical será denominado "suco tropical de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

Art. 19. Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão.

Parágrafo único. Polpa mista é a bebida obtida pela mistura de fruta polposa com outra fruta polposa ou fruta não polposa ou com a parte comestível do vegetal, ou com misturas destas, sendo a denominação constituída da expressão polpa mista, seguida da relação de frutas e vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

Art. 20. Água de coco é a bebida obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocus nucifera*) não diluída e não fermentada, extraída e conservada por processo tecnológico adequado.

Art. 21. Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

§ 1º Quando adicionado de dióxido de carbono, o néctar será denominado "néctar de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

§ 2º Néctar misto é a bebida obtida da diluição em água potável da mistura de partes comestíveis de vegetais, de seus extratos ou combinação de ambos, e adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

Art. 22. Refresco ou bebida de fruta ou de vegetal é a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares.

§ 1º Quando adicionado de dióxido de carbono, o refresco ou bebida de fruta ou de vegetal será denominado "refresco ou bebida de ...", acrescido do nome da fruta ou do vegetal, gaseificado.

§ 2º Os refrescos de laranja ou laranjada, de tangerina e de uva deverão conter no mínimo trinta por cento em volume de suco natural.

§ 3º O refresco de limão ou limonada deverá conter no mínimo cinco por cento em volume de suco de limão.

§ 4º O refresco de maracujá deverá conter no mínimo seis por cento em volume de suco de maracujá.

§ 5º O refresco, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescida à sua denominação.

§ 6º O refresco de guaraná deverá conter no mínimo dois centésimos de grama da semente de guaraná (gênero Paullinia) ou seu equivalente em extrato, na bebida, por cem mililitros da bebida.

§ 7º O refresco de maçã deverá conter no mínimo vinte por cento em volume em suco de maçã.

§ 8º Refresco misto ou bebida mista de frutas, de extratos vegetais ou de frutas e extratos vegetais é a bebida obtida pela diluição em água potável da mistura de suco de fruta, da mistura de extrato vegetal, ou pela combinação de ambos.

Art. 23. Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcar.

§ 1º O refrigerante deverá ser obrigatoriamente saturado de dióxido de carbono, industrialmente puro.

§ 2º Os refrigerantes de laranja, tangerina e uva deverão conter, obrigatoriamente, no mínimo dez por cento em volume do respectivo suco na sua concentração natural.

§ 3º Soda limonada ou refrigerante de limão deverá conter, obrigatoriamente, no mínimo, dois e meio por cento em volume de suco de limão.

§ 4º O refrigerante de guaraná deverá conter, obrigatoriamente, uma quantidade mínima de dois centésimos de grama de semente de guaraná (gênero Paullinia) ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros de bebida.

§ 5º O refrigerante de cola deverá conter semente de noz de cola ou extrato de noz de cola (*Cola acuminata*).

§ 6º O refrigerante de maçã deverá conter, no mínimo, cinco por cento em volume em suco de maçã.

Art. 24. Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus Celsius, podendo ser adicionada de sais minerais.

Parágrafo único. Soda aromatizada ou soda com aroma é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus Celsius, devendo ser adicionada de aromatizante natural e podendo ser adicionada de sais minerais, tendo sua denominação acrescida do aroma utilizado.

Art. 25. Água tônica de quinino é o refrigerante que contiver, obrigatoriamente, de três a sete miligramas de quinino ou seus sais, expresso em quinino anidro, por cem mililitros de bebida.

Art. 26. Xarope é o produto não gaseificado, obtido pela dissolução, em água potável, de suco de fruta, polpa ou parte do vegetal e açúcar, em concentração mínima de cinquenta e dois por cento de açúcares, em peso, a vinte graus Celsius.

§ 1º Xarope de suco ou squash é o produto que contiver, no mínimo, quarenta por cento do suco de fruta ou polpa, em peso.

§ 2º Xarope de avenca ou capilé é o produto que contiver suco de avenca, aromatizado com essência natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo.

§ 3º Xarope de amêndoa ou orchata é o produto que contiver amêndoa, adicionado de extrato de flores de laranja.

§ 4º Xarope de guaraná é o produto que contiver, no mínimo, dois décimos de grama de semente de guaraná (gênero Paullinia), ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros do produto.

§ 5º (Revogado pelo Decreto nº 8.592, de 16/12/2015)

§ 6º O xarope que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de xarope artificial.

Art. 27. Preparado líquido ou concentrado líquido para refresco é o produto que contiver suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares.

Art. 28. O preparado líquido ou concentrado líquido para refresco, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refresco.

Parágrafo único. O preparado líquido ou concentrado líquido para refresco, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescido à sua denominação.

Art. 29. Preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante é o produto que contiver suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares.

Art. 30. O preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refrigerante.

Parágrafo único. O preparado líquido para refrigerante, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescido à sua denominação.

Art. 31. Preparado sólido para refresco é o produto à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água potável, podendo ser adicionado de edulcorante hipocalórico e não-calórico.

Parágrafo único. O preparado sólido para refresco que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de preparado sólido para refresco artificial.

Art. 32. Chá pronto para consumo é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* ou de outros vegetais, podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares.

§ 1º O produto obtido de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* poderá ser denominado de mate ou chá mate.

§ 2º O produto obtido de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras) poderá ser denominado chá verde, chá preto ou chá branco, de acordo com o processo tecnológico utilizado na fabricação da bebida.

Art. 33. Preparado líquido para chá é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*, ou de outros vegetais, podendo ser acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares e aditivos, adicionado unicamente de água potável para seu consumo.

Art. 34. Bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal é a bebida obtida pela mistura de sucos, polpas ou extratos vegetais, em conjunto ou separadamente, com produto de origem animal, tendo predominância em sua composição de produto de origem vegetal, adicionada ou não de açúcares.

Parágrafo único. A bebida referida no caput poderá ser comercializada na forma de preparado sólido ou líquido, sendo denominada de preparado sólido ou líquido para bebida composta.

Art. 35. Extrato de guaraná é o produto resultante da extração dos princípios ativos da semente de guaraná (gênero *Paullinia*), com ou sem casca, observados os limites de sua concentração.