

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
INSTITUTO NACIONAL DE CONTROLE DE QUALIDADE EM SAÚDE  
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ

Kátia Dantas Figueiredo Mendes

**INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COMPLEMENTARES EM RÓTULOS DE  
BEBIDAS AÇUCARADAS AMPLAMENTE CONSUMIDAS PELO PÚBLICO  
INFANTIL**

Rio de Janeiro

2019

Kátia Dantas Figueiredo Mendes

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COMPLEMENTARES EM RÓTULOS DE BEBIDAS  
AÇUCARADAS AMPLAMENTE CONSUMIDAS PELO PÚBLICO INFANTIL

Monografia apresentada ao curso de Especialização em Controle da Qualidade de Produtos, Ambientes e Serviços Vinculados à Vigilância Sanitária do Programa de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária, do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, da Fundação Oswaldo Cruz, como requisito para a obtenção do Certificado de conclusão do Curso de Especialização em Controle da Qualidade de Produtos, Ambientes e Serviços Vinculados à Vigilância Sanitária.

Orientadoras: Sônia Ribeiro Doria  
Rosane Gomes Alves Lopes

Rio de Janeiro

2019

Catálogo na Fonte

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

Biblioteca

Mendes, Kátia Dantas Figueiredo

Informações nutricionais complementares em rótulos de bebidas açucaradas amplamente consumidas pelo público infantil. / Kátia Dantas Figueiredo Mendes. - Rio de Janeiro: INCQS/FIOCRUZ, 2019.

62 f. : il. ; fig. ; graf. ; tab.

Monografia (Curso de Especialização em Controle da Qualidade de Produtos, Ambientes e Serviços Vinculados à Vigilância Sanitária) - Programa de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária, Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2019.

Orientadora: Sônia Ribeiro Doria.

Co-orientadora: Rosane Gomes Alves Lopes.

1. Nutrição da Criança. 2. Bebidas. 3. Açúcares. 4. Rotulagem Nutricional. I. Título.

Complementary nutritional information on labels of sugary drinks widely consumed by children.

"O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001."

"This study was financed in part by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Finance Code 001."

Kátia Dantas Figueiredo Mendes

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COMPLEMENTARES EM RÓTULOS DE BEBIDAS  
AÇUCARADAS AMPLAMENTE CONSUMIDAS PELO PÚBLICO INFANTIL

Monografia apresentada ao curso de Especialização em Controle da Qualidade de Produtos, Ambientes e Serviços Vinculados à Vigilância Sanitária do Programa de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária, do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, da Fundação Oswaldo Cruz, como requisito para a obtenção do Certificado de conclusão do Curso de Especialização em Controle da Qualidade de Produtos, Ambientes e Serviços Vinculados à Vigilância Sanitária.

Aprovado em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2019.

BANCA EXAMINADORA

---

Camila Valente Alva (Mestre)

Laboratório Municipal de Saúde Pública do Rio de Janeiro (LASP)

---

Juliana Machado dos Santos (Mestre)

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

---

Fabio Silvestre Bazilio (Mestre)

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

ORIENTADOR (ES)

---

Sônia Ribeiro Doria (Doutora)

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

---

Rosane Gomes Alves Lopes (Doutora)

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

## AGRADECIMENTOS

À Deus pela vida e por tantas bênçãos recebidas, por ser a luz e a força nos momentos em que tudo parece difícil e por me fazer entender que é possível.

À minha família, por serem a base sólida da minha vida, meus exemplos e meu refúgio sempre que preciso, por vibrarem com as minhas conquistas e por me incentivarem a buscar sempre o melhor.

Às orientadoras Sônia Doria e Rosane Lopes por aceitarem o desafio, pela compreensão, paciência, disponibilidade, força e por acreditarem no meu trabalho, sem vocês eu não conseguiria!

À coordenadora do Laboratório Municipal de Saúde Pública do Rio de Janeiro-LASP, Roberta Ribeiro, pela confiança no meu trabalho, parceria e pelo incentivo e entendimento das minhas ausências.

Aos amigos do laboratório que fazem um trabalho primoroso, em especialmente o Setor de Rotulagem, minha grande equipe, parceira em todos os momentos.

Aos coordenadores, professores e funcionários do Curso de Especialização em Controle da Qualidade de Produtos, Ambientes e Serviços Vinculados à Vigilância Sanitária.

Ao Adalberto do Setor de Informática do INCQS que colaborou com este trabalho.

Aos funcionários da Biblioteca pela ajuda e disponibilidade.

Que todos os nossos esforços estejam sempre focados no desafio à impossibilidade. Todas as grandes conquistas humanas vieram daquilo que parecia impossível.

Charles Chaplin

## RESUMO

O aumento do consumo frequente de bebidas açucaradas pelo público infantil, seja na escola ou no ambiente familiar, vem interferindo no estado nutricional e hábitos alimentares saudáveis. A rotulagem de alimentos traz informações de grande importância ao consumidor que muitas vezes definem sua escolha e o auxilia no controle dos agravos à saúde. A Informação Nutricional Complementar (INC) é a declaração de propriedades nutricionais particulares, em relação ao valor energético e/ou ao conteúdo de nutrientes dos alimentos. Com a finalidade de verificar se os fabricantes estão cumprindo a legislação vigente, foram analisados os rótulos de bebidas açucaradas amplamente consumidas pelo público infantil em relação as declarações de alegações nutricionais nos alimentos. Para a análise dos dados quantitativos e qualitativos sobre a informação nutricional complementar dos rótulos desses alimentos, foi realizado um levantamento de dados das amostras recebidas no Setor de Rotulagem do Laboratório Municipal de Saúde Pública (LASP-RJ) no período de janeiro de 2014 a setembro de 2018. Através do HARPYA, Sistema de Gerenciamento de Amostras, os dados foram extraídos e analisados no programa Microsoft Excel 2010. A avaliação considerou as adequações e inadequações em relação aos itens do Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar, Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Foram avaliadas 226 bebidas açucaradas, distribuídas nas categorias: achocolatados em pó, refrescos e chá com limão, bebida à base de soja, bebidas lácteas, néctares de frutas, refrescos em pó, refrescos de guaraná natural, refrigerantes, sucos e xarope de groselha. Os resultados demonstraram que das amostras analisadas, 154 (68,1%) cumpriram os critérios estabelecidos pela RDC nº 54/12, enquanto 72 (31,9%) não cumpriram, e que o número de rótulos insatisfatórios foi expressivo principalmente em sucos (97,9%), seguido dos refrescos e chá com limão (33,3%), refrescos em pó (21,7%) e achocolatados (19,5%). Constatou-se que o maior percentual (87,6%) das não conformidade em relação a RDC nº 54/12 foi sobre declarações de açúcares. Diante deste quadro, é de grande relevância o monitoramento contínuo dos rótulos dos produtos através da fiscalização sanitária, contribuindo para a segurança da alimentação infantil e evitando a veiculação de informações potencialmente enganosas.

Palavras-chave: Público Infantil. Bebidas Açucaradas. Rotulagem. Informação Nutricional Complementar.

## **ABSTRACT**

The increase of the frequent consumption of sugary drinks by children, whether at school or at family environment, has been interfering with nutritional status and healthy eating habits. Food labeling brings very important information to consumers which often defines their choice and help them controlling health issues. Nutrient claims (NC) are the assertion of particular nutritional properties relating to energy value and/or nutrient foods content. In order to check if manufacturers are complying with current legislation, sugary beverages labels widely consumed by children were analyzed relating to the parameters set by RDC #54, from November 12, 2012, for assertions of food nutrition claims. For analysis of quantitative and qualitative data about complementary labels nutritional information of these foods, a survey was conducted on samples received at Labeling Department of Municipal Public Health Laboratory (LASP-RJ) from January 2014 to September 2018. Through the HARPYA Sample Management System, those data were extracted and analyzed using the Microsoft Excel 2010 program. The assessment considered proper or not proper regarding to nutrition claims items form Resolution RDC #54, from November 12, 2012. 226 sugary beverages were evaluated and sorted in categories: chocolate powder, refreshment and tea with lemon, soy drink, lacteal drinks, fruit nectars, powder refreshment, natural guarana refreshment, soft drinks, juices and gooseberry syrup. Results showed that of the analyzed samples, 154 (68.1%) accomplished the criteria established by RDC #54/12, while 72 (31.9%) did not, and the number of not proper labels was expressive mainly in juices (97.9%), followed by refreshments and tea with lemon (33.3%), powder refreshment (21.7%) and chocolate drinks (19.5%). The highest not-proper percentage (87.6%) relating to RDC 54/12 was regarding to sugar. In this picture, it is very relevant the continuous monitoring of label products by sanitary inspection contributing for childhood nourishment safety and avoiding potentially misleading information transmission.

**Keywords:** Children's Audience. Sugary Drinks. Nutrient Claims.



## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Gráfico 1	Evolução da frequência de excesso de peso no Brasil entre crianças e adolescentes	15
Gráfico 2	Evolução da frequência de obesidade no Brasil entre crianças e adolescentes	15
Figura 3	Organização do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária	26
Gráfico 3	Análise da rotulagem das bebidas açucaradas em relação à RDC 54/12	38
Gráfico 4	Percentual dos resultados insatisfatórios da rotulagem em relação à RDC 54/12	39
Gráfico 5	Porcentagem de resultados não conformes em relação as propriedades nutricionais da RDC 54/12	41

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Categorias de alimentos e metas do teor máximo de açúcares	17
Quadro 2	Definição de cada categoria de alimentos e seus exemplos	22
Quadro 3	Principais normas legais vigentes sobre rotulagem de alimentos	28
Quadro 4	Termos autorizados para a informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de nutrientes (conteúdo absoluto)	33
Quadro 5	Termos autorizados para as INC comparativas (conteúdo comparativo)	33
Quadro 6	Itens e subitens das não conformidades encontradas nos produtos analisados em relação à RDC 54/12	39

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 -	Categorização dos produtos analisados- Bebidas açucaradas	37
Tabela 2 -	Análise das bebidas açucaradas em relação à todas as normas de rotulagem	37

## LISTA DE SIGLAS

ABIA	Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação
ABIMAPI	Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães e Bolos Industrializados
ABIR	Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BNDES	Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social
CDC	Código de Defesa do Consumidor
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
FIOCRUZ	Fundação Oswaldo Cruz
HARPYA	Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INC	Informação Nutricional Complementar
INCQS	Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde
LCCDMA	Laboratório Central de Controle de Drogas, Medicamentos e Alimentos
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MERCOSUL	Mercado Comum do Sul
MS	Ministério da Saúde
OMS	Organização Mundial da Saúde
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
POF	Pesquisa de Orçamento Familiar
RNLVISA	Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SNVS	Sistema Nacional de Vigilância Sanitária
SUS	Sistema Único de Saúde
VISA	Vigilância Sanitária

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	12
<b>1.1</b>	<b>Alimentação e risco a saúde</b> .....	14
<b>1.2</b>	<b>O papel da vigilância sanitária no enfrentamento do risco</b> .....	22
<b>1.3</b>	<b>A importância da rotulagem geral e nutricional de alimentos</b> .....	27
<b>1.4</b>	<b>A informação nutricional complementar</b> .....	30
<b>1.5</b>	<b>Justificativa</b> .....	
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS</b> .....	35
<b>2.1</b>	<b>Objetivo geral</b> .....	35
<b>2.2</b>	<b>Objetivos específicos</b> .....	35
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA</b> .....	36
<b>3.1</b>	<b>Coleta dos dados</b> .....	36
<b>3.2</b>	<b>Análise dos dados</b> .....	36
<b>4</b>	<b>RESULTADOS</b> .....	37
<b>5</b>	<b>DISCUSSÃO</b> .....	42
<b>6</b>	<b>CONCLUSÃO</b> .....	47
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	48
	<b>ANEXO A - CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO ABSOLUTO</b> .....	53
	<b>ANEXO B - CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO COMPARATIVO</b> .....	60

## 1 INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (PNAN) prevê que o ato da alimentação para uma adequada nutrição é fundamental para a promoção e proteção da saúde, possibilitando o pleno potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (BRASIL, 2013).

Considerada como um direito humano básico, a alimentação adequada e saudável envolve a garantia ao acesso constante, possibilitando o consumo por todos os cidadãos de alimentos seguros, provenientes de práticas produtivas apropriadas e sustentáveis, que atendam suas necessidades nutricionais, aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, práticas culturais alimentares, hábitos, acessibilidade física assim como financeira e que seja equilibrada em quantidade, qualidade e variabilidade (BRASIL, 2014).

Nas últimas décadas, relevantes transformações de diversas naturezas vêm modificando o perfil epidemiológico e nutricional do país. Essas alterações acarretaram em redução da pobreza e exclusão social, melhorando a acessibilidade aos alimentos e o consumo variável, reduzindo conseqüentemente a fome e desnutrição, impactando dessa forma no aumento considerável da obesidade em todas as camadas da população (BRASIL, 2013).

Um maior consumo de alimentos industrializados na dieta familiar brasileira, ricos em açúcares e gorduras, em detrimento dos alimentos básicos, fontes de carboidratos complexos e fibras alimentares, é traço marcante dessa evolução do padrão alimentar, que aliado a redução do nível de atividade física apresentam relação direta com o crescimento vertiginoso da prevalência do sobrepeso e obesidade e doenças associadas, como diabetes e a hipertensão arterial visíveis em todas as faixas etárias (CEZÁRIO, 2005; BRASIL, 2013).

No Brasil e na América Latina, a maior prevalência de sobrepeso e obesidade entre crianças e adolescentes, está relacionada com a maior oferta e consumo dos alimentos ultraprocessados, ricos em açúcares, sais, gorduras e aditivos alimentares (CANELLA *et al.*, 2014; RIVERA *et al.*, 2014; LOUZADA *et al.*, 2015). As mudanças que ocorreram nas últimas décadas, relacionadas à oferta, a aquisição e ao consumo de alimentos industrializados, contribuíram para grandes modificações nas condições de saúde da população (WORLD CANCER RESEARCH FUND, 2007).

Entende-se por alimentos para a alimentação infantil os alimentos próprios para lactentes e crianças de primeira infância, adequados à sua maturidade fisiológica e seu desenvolvimento neuropsicomotor, sendo lactente a criança de zero a doze meses de idade

incompletos (11 meses e 29 dias) e criança de primeira infância é a criança de doze meses a três anos de idade (BRASIL, 1998).

No entanto, estudos demonstram que algumas categorias de alimentos embora não sejam especificamente destinadas ao público infantil, são amplamente consumidas, como as bebidas açucaradas, biscoitos doces e salgados com ou sem recheio, balas, doces, *fast foods* e lanches, considerados de alto valor energético e associados com o predomínio da obesidade. (COLUCCI; PHILIPPI; SLATER, 2004; CONCEIÇÃO *et al.*, 2010; MATUK *et al.*, 2011).

Como indivíduos dependentes de seus pais, as crianças têm suas experiências alimentares fortemente influenciadas pelas escolhas alimentares dos mesmos, que incluem, por exemplo, quando irão se alimentar, os contextos em que se alimentarão, quais alimentos e tamanhos de porções que serão colocados à disposição das mesmas e as práticas que serão utilizadas para estimular ou desencorajar sua alimentação (VENTURA; BIRCH, 2008).

As escolhas alimentares da criança fazem parte de um processo complexo que se inicia na introdução dos alimentos durante o desmame, que deve ser feito após os seis meses de vida. A partir desta idade, a criança deve receber alimentos diferenciados para manter-se em estado nutricional adequado. A estrutura das refeições, o ato de comer e ofertar o alimento, os hábitos alimentares e toda relação da família com esse processo tem um papel relevante para construção de um comportamento alimentar adequado para toda a vida (ROSSI; MOREIRA; RAUEN, 2008).

Outro fator importante é a grande influência da publicidade em relação aos alimentos, que faz com que as crianças sejam mais facilmente induzidas e/ou não escolhem livremente, não se baseando segundo seus reais desejos ou instintos e intuições, mas tão somente de acordo com os estímulos recebidos nos anúncios (HENRIQUES, 2010). Assistir às propagandas comerciais dos alimentos, principalmente através da televisão, induz a criança a pedir tais alimentos, e parece, assim, influenciar o seu padrão alimentar. A televisão sem o monitoramento dos pais estimula a vida sedentária que está associada à obesidade, estimulando o consumo dos produtos alimentícios de valor energético elevado que são anunciados com maior frequência, comparados àqueles que são menos anunciados, como as frutas e verduras (ROSSI; MOREIRA; RAUEN, 2008).

## 1.1 Alimentação e risco a saúde

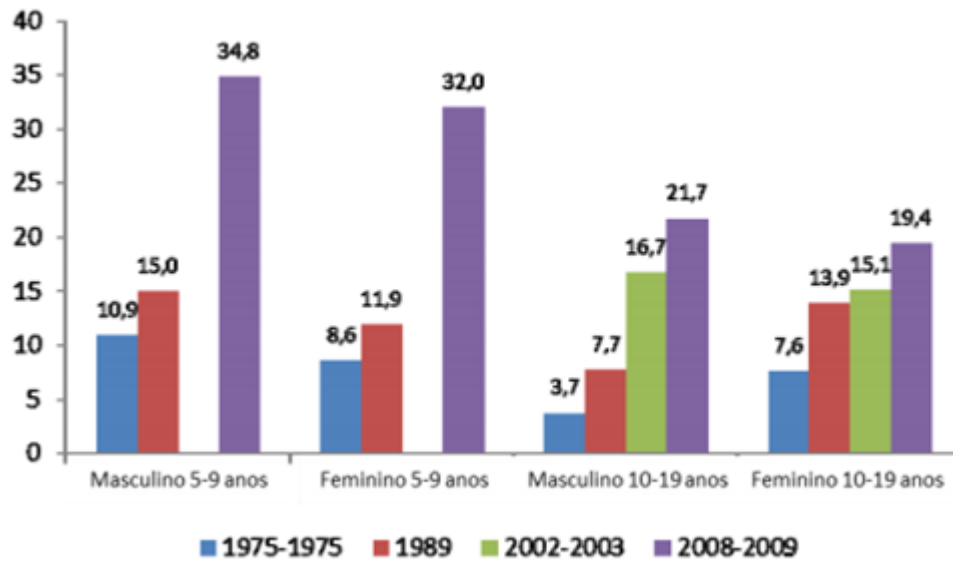
As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) representam grande ameaça a saúde a nível global e correspondem a 72% das mortes no Brasil. As principais DCNT são doenças cardiovasculares, diabetes, câncer e doenças respiratórias crônicas e os fatores de risco associados, como o tabagismo, a alimentação não saudável, o uso nocivo de álcool e a inatividade física, tornaram-se alvo para organizações governamentais realizarem esforços para ações conjuntas no sentido de controlar esses agravos, incentivando hábitos de vida mais saudáveis para todos (SCHMIDT *et al.*, 2011).

Considerada como um dos principais fatores para as doenças cardiovasculares, a prevalência de hipertensão está relacionada de forma significativa ao estado nutricional, e em crianças com sobrepeso e obesidade, isto se mostra mais evidente, onde o controle das aferições em consultas de rotina, faz-se necessário para contribuir para a redução dos sintomas no adulto (BRANDÃO *et al.*, 2017).

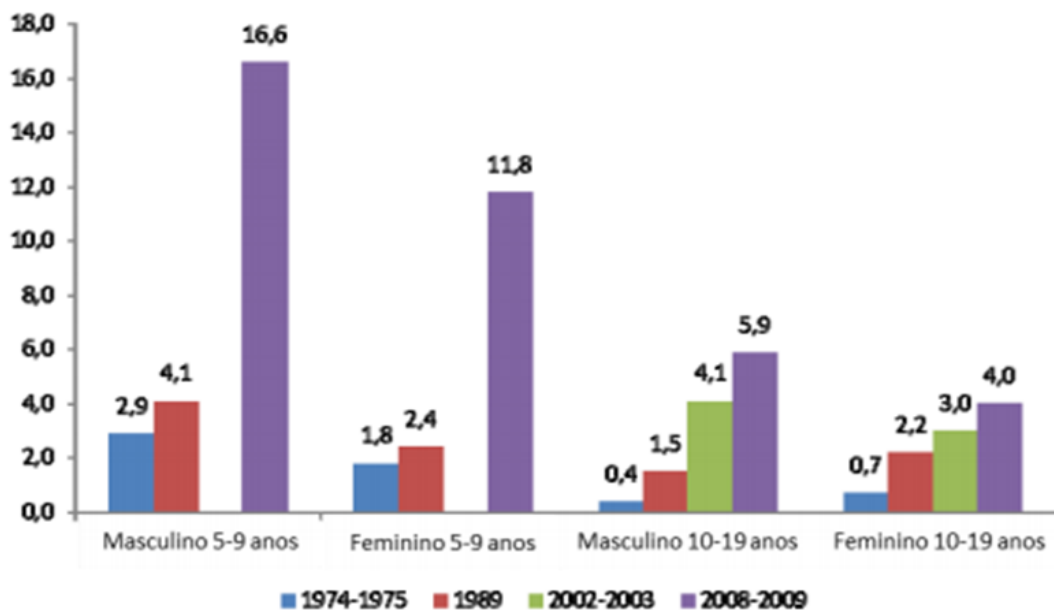
A diabetes é outra doença de prevalência relevante, pois sofre influência do fator genético juntamente com alimentação inadequada e inatividade física, que fazem deste agravo, um dos mais preocupantes na população. A epidemia da obesidade e o acesso a realização de exames diagnósticos de maior qualidade podem ter relação com o aumento desta condição com o aumento de novos casos, acometendo todas as faixas etárias (SCHMIDT *et al.*, 2011).

O excesso de peso, que afeta todas as faixas etárias, é considerado um dos maiores problemas de saúde pública, resultando nas últimas décadas em um aumento relevante na prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças de 5 a 9 anos e adolescentes de ambos sexos (BRASIL, 2013). Os gráficos 1 e 2 abaixo demonstram esta evolução.



Gráfico 1 - Evolução da frequência de **excesso de peso** no Brasil entre crianças e adolescentes

Fonte: (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010).

Gráfico 2 - Evolução da frequência de **obesidade** no Brasil entre crianças e adolescentes

Fonte: (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010).

A alimentação inadequada tem um papel de destaque na crescente morbi-mortalidade das DCNT na população brasileira e excesso de peso, uma vez que o consumo excessivo de gorduras saturadas, de gorduras trans e de sódio aumenta o risco de doenças cardiovasculares e o excesso de açúcares livres aumenta o risco de excesso de peso e de cáries dentais. As

recomendações propostas pela OMS, visam a redução da ingestão de açúcares livres, tanto para adultos quanto para crianças por toda vida, limitando a menos de 10% da ingestão calórica total, sugerindo uma redução ainda maior na ingestão de açúcares livres a menos de 5% ou 25g por dia da ingestão calórica total para maiores benefícios para a saúde (WHO, 2015).

Perante o exposto, o Brasil assinou um acordo em 2018 até 2022, para o estabelecimento de metas nacionais para a redução do teor de açúcares em alimentos industrializados (BRASIL, 2018). O acordo tem como objetivos: 1) padronizar as metas de redução no nível máximo de açúcares nas categorias de alimentos industrializados, expressas em gramas de açúcar por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros de produto, e, sempre que possível, de acordo com valores iguais ou menores do que as referências internacionais de redução e ou iguais ao limite inferior do teor de açúcar da respectiva categoria no mercado nacional; e 2) adotar, como critério para o estabelecimento de metas de redução no teor de açúcares, para o final dos primeiros quatro anos de pactuação, teores máximos menores do que as médias ajustadas dos teores de açúcares na linha de base da categoria e ou menores pelo menos 50% dos produtos da categoria, ressalvadas excepcionalidades devidamente fundamentadas e documentadas tecnicamente e acatadas no âmbito do Grupo Técnico com integrantes do Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e associações representativas das indústrias de alimentação.

O monitoramento desta redução será realizado pela ANVISA. Além do Ministério da Saúde, outras associações fazem parte do acordo como Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), a Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas (ABIR), a Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães e Bolos Industrializados (ABIMAPI) e a Associação Brasileira de Laticínios (Viva Lácteos).

O Quadro 1 abaixo apresenta as metas de redução do açúcar de alimentos brasileiros.

Quadro 1 - Categorias de alimentos e metas do teor máximo de açúcares

<b>Categoria</b>	<b>Até final de 2020</b>	<b>Até o final do ano 2022</b>
Refrigerantes	11,0 g/100ml	10,6 g/100ml
Néctares	11,0 g/100ml	10,5 g/100ml
Refrescos	11,4 g/100ml	10,7 g/100ml
Biscoitos doces sem recheio, exceto maria e maisena	26,8 g/100g	22,6 g/100g
Biscoitos maria e maisena	25,6 g/100g	22,8 g/100g
Biscoitos recheados	36,4 g/100g	-
Biscoitos tipo wafers sem cobertura em placas regulares	46,6 g/100g	38,4 g/100g
Biscoitos tipo rosquinhas	31,5 g/100g	28,2 g/100g
Bolos sem recheio e sem cobertura	31,2 g/100g	29,5 g/100g
Bolos com recheio e sem cobertura, e bolos sem recheio e com cobertura	34,2 g/100g	-
Bolos com recheio e com cobertura;	50,0 g/100g	-
Mistura para bolo aerado sem inclusões, no produto como exposto a venda	45,6 g/100g	41,0 g/100g
Mistura para bolo aerado com inclusões, no produto como exposto a venda	56,7 g/100g	49,6 g/100g
Mistura para bolo cremoso sem inclusões, no produto como exposto a Venda	62,4 g/100g	59,4 g/100g
Mistura para bolo cremoso com inclusões, no produto como exposto a Venda	58,7 g/100g	57,9 g/100g
Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	90,3 g/100g	85,0 g/100g
Bebidas lácteas fermentadas	15,5 g/100g	13,4 g/100g
Bebidas lácteas não fermentadas prontas para consumo	18,2 g/100ml	12,9 g/100ml
Iogurtes e outros leites fermentados	14,5 g/100g	12,8 g/100g
Iogurtes gregos	18,0 g/100g	E 15,9 g/100g
Iogurtes gregos com calda	18,0 g/100g	17,2 g/100g
Leite fermentado tipo “yakult”	16,7 g/100g	14,8 g/100g
“Petit suisse”	15,3 g/100g	13,9 g/100g

Fonte: (BRASIL, 2018).

Para as categorias de bebidas adoçadas, biscoitos, bolos e misturas para bolos, achocolatados em pó e produtos lácteos, a ABIA, ABIR, ABIMAPI e Viva Lácteos se comprometem a realizar estudos para avaliar a possibilidade de discutir o estabelecimento de nova programação de redução gradual e sustentável do teor de açúcares para um biênio posterior, tendo em vista critérios como a viabilidade tecnológica, a manutenção das características dos produtos e a evolução da percepção do sabor doce pelos consumidores.

De acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) de 2008/2009, coordenada pelo IBGE, o consumo médio diário de açúcares pela população brasileira foi de 109,9 gramas ou 14,1% do VET, sendo que 61% consomem quantidades acima do limite

recomendado pela OMS, sendo que a ingestão média diária de açúcares pelos adolescentes foi 18 e 30% mais elevada do que pelos adultos e idosos, respectivamente, especialmente devido ao maior consumo de bebidas açucaradas, como sucos e refrigerantes (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010).

Malik *et al.* (2013) associa de forma positiva o consumo de bebidas açucaradas ao ganho de peso corporal em crianças e adultos, trazendo a relação direta do açúcar de adição com o aumento dos triglicerídeos, tecido adiposo visceral, gordura subcutânea e gordura no fígado. Presume-se que o alto conteúdo de açúcar em bebidas adoçadas auxilia a baixa saciedade sem haver compensação na ingestão de energia em refeições subsequentes, contribuindo com o ganho excessivo de peso pela ingestão acentuada de energia.

As bebidas açucaradas, consideradas bebidas não alcoólicas, são regulamentadas tanto pela ANVISA como os achocolatados em pó, bebidas à base de soja e bebidas energéticas, quanto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A classificação está disposta no Decreto nº 6871 de 4 de junho de 2009, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Segundo esta classificação, bebida não-alcoólica é a bebida com graduação alcoólica até meio por cento em volume, a vinte graus Celsius, de álcool etílico potável, a saber e é dividida em bebida não fermentada não-alcoólica ou bebida fermentada não-alcoólica. Compreende os sucos, polpas de frutas, água de coco, néctar, refrescos, refrigerantes, sodas, água tônica de quinino, preparados líquidos ou sólidos para refrescos, preparados líquidos para refrigerantes e chás, chá pronto para consumo, bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal e extrato de guaraná (BRASIL, 2009). Todos os regulamentos de padrão de identidade e qualidade desses produtos permitem a adição de açúcares.

Outra bebida altamente consumida e com presença de açúcar em sua composição, é a bebida láctea, geralmente de sabores que são atrativos para o público infantil. Está padronizada na Instrução Normativa nº 16 de 23 de agosto de 2005, onde se encontra definida como um produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos (BRASIL, 2005).

O grande aumento no consumo de bebidas açucaradas que incluem refrigerantes, bebidas com sabor a fruta, chá e café, leite com sabores, bebidas desportivas, bebidas energéticas, e quaisquer outras bebidas com adição de açúcar, tem relação direta com o aumento da prevalência do excesso de peso e a grande variabilidade, disponibilidade e

acessibilidade de produtos de baixo custo ao consumidor determinam este quadro (LIMA *et al.*, 2016).

O nível socioeconômico também influencia diretamente nesta mudança significativa do padrão alimentar, pois está relacionado com o nível educacional, determinando desta forma, o consumo dos alimentos ultraprocessados. Mesmo com acesso maior à informação, em famílias de maior renda houve aumento significativo no consumo desses produtos, apesar de fazerem uma seleção mais criteriosa dos alimentos, por terem um maior conhecimento. Para as famílias de baixa renda, o preço desses alimentos, pode ser um dos fatores que favorece esta alimentação inadequada (SIMÕES *et al.*, 2018).

Outro ponto de relevância significativa na mudança no hábito familiar é a inserção das mulheres no mercado de trabalho. A mulher moderna busca melhor formação e informação para afirmação de sua autonomia financeira, sendo assim sua posição profissional pode influenciar diretamente no padrão alimentar familiar, pois faz muitas vezes que a atividade doméstica de cozinhar os alimentos, uma das atribuições femininas em sua maior parte e exige menor tempo de preparo, seja substituída pelo aumento do consumo de alimentos industrializados, “*fast-food*” ou comida rápida e alimentação fora de casa. Por tratar-se de uma alimentação inadequada, traz riscos à saúde, como as doenças crônicas não transmissíveis, acometendo com isso também as crianças (LELIS; TEIXEIRA; SILVA, 2012).

Além da influência familiar, o desmame precoce, a introdução alimentar e os fatores genéticos, são aspectos que interferem na alimentação do público infantil, determinando o comportamento alimentar das crianças, muitas vezes até a vida adulta.

O comportamento alimentar em casa está diretamente relacionado à disponibilidade e o acesso ao alimento, as práticas alimentares e o preparo do alimento. O ambiente familiar tem reflexos importantes na população infantil do ponto de vista psicológico, socioeconômico e cultural, e as suas atitudes podem favorecer ou não condições que levem ao desenvolvimento de distúrbios alimentares que poderão permanecer ao longo da vida (ROSSI; MOREIRA; RAUEN, 2008).

A disponibilidade, aceitabilidade e preferência alimentar determinam o conhecimento alimentar que é fundamental para aquisição de uma alimentação variada e saudável. A família determina positiva ou negativamente em todo esse processo, estabelecendo um campo de aprendizagem significativo que se manifesta de diversas maneiras como na aquisição dos gêneros alimentícios, influenciados diretamente pela renda, instrução, classe social, religião e cultura (ROSSI; MOREIRA; RAUEN, 2008).

Segundo Tomaz, Ramos e Mendes (2014) e Jaime, Prado e Malta (2017), o consumo de bebidas açucaradas apresenta tendência de aumento em muitas partes do mundo, inclusive no Brasil, e fazem parte do consumo frequente do público infantil, seja na escola ou no ambiente familiar, interferindo no estado nutricional e nos hábitos alimentares saudáveis. Os estudos, sugerem que a orientação aos pais e escolas através da educação alimentar e nutricional desde a primeira infância, sejam de grande valia para esta questão.

Souza *et al.* (2013) destaca em seu estudo que sucos, refrescos e refrigerantes foram considerados entre os 20 alimentos com maior prevalência de consumo no país. E Vega, Poblacion e Taddei (2015) evidenciam que as bebidas açucaradas contribuem para o aumento do consumo de açúcar de adição, favorecendo o aumento da energia da dieta e respectivo ganho de peso, associando seu consumo as questões socioeconômicas, em que crianças residentes em regiões de maior desenvolvimento possuem maior acessibilidade a estes produtos, motivados também pela publicidade em torno desses produtos pelos diversos meios de comunicação.

No Brasil, no âmbito da alimentação, além da elaboração do Guia Alimentar para a População Brasileira, por intermédio da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das DCNT no Brasil, 2011-2022, lançado em 2011 pelo Ministério da Saúde prevê o desenvolvimento e a implantação de políticas públicas efetivas, integradas, sustentáveis e baseadas em evidências para a prevenção e o controle das DCNT e seus fatores de risco. Entre as ações propostas estão a revisão e o aprimoramento da legislação de rotulagem de alimentos e a promoção de ações de normatização de publicidade de alimentos e bebidas não alcoólicas destinados ao público infantil (BRASIL, 2011).

A PNAN aprovada em 1999 e atualizada pela Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011, tem como objetivo a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição. Está organizada em diretrizes que envolvem a meta da atenção nutricional no SUS com atividades integradas às demais ações de saúde nas redes de atenção, tendo a atenção básica como ordenadora das ações, sendo elas: Organização da Atenção Nutricional; Promoção da Alimentação Adequada e Saudável; Vigilância Alimentar e Nutricional; Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição; Participação e Controle Social; Qualificação da Força de Trabalho; Controle e Regulação dos Alimentos; Pesquisa, Inovação

e Conhecimento em Alimentação e Nutrição; Cooperação e articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (BRASIL, 2013).

Vale destacar entre as diretrizes, o Controle e Regulação dos Alimentos, tendo como linha de ação monitorar e assegurar à população a oferta de alimentos seguros e adequados nutricionalmente, respeitando o direito individual na escolha e decisão sobre os riscos aos quais irá se expor, indicando desta forma, a rotulagem nutricional como instrumento primordial para alcance deste propósito (BRASIL, 2013).

Considerado como uma iniciativa importante para melhorar o padrão de alimentação da população e colaborar para a promoção da saúde, o Guia Alimentar para a População Brasileira constitui-se em uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Insere-se em um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação para promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades e da sociedade brasileira como um todo, atualmente e no futuro (BRASIL, 2014).

Em sua segunda edição, trouxe uma nova classificação que foi apresentada com dicas importantes à população e foram a base para a formulação das principais recomendações apresentadas, que divide os alimentos em quatro categorias. Além de permitir o entendimento da importância do processamento industrial para que sejam distinguidos alimentos in natura ou minimamente processados de alimentos ultraprocessados (que muitas vezes mimetizam as características e composição do alimento de verdade), também permite a escolha de alimentos tendo em vista as diferenças culturais, os sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis; os alimentos ultraprocessados, onde estão incluídas as bebidas açucaradas, por exemplo, além de possuírem características ligadas ao consumo excessivo de calorias, apresentam um sistema, desde a produção até o consumo, que pode impactar negativamente sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente (BRASIL, 2014).

A seguir, no Quadro 2 está explicitada a definição de cada categoria de alimentos e seus exemplos:

Quadro 2 - Definição de cada categoria de alimentos e seus exemplos.

		Exemplos:
Alimentos in natura	Alimentos in natura são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.	Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz branco, integral ou parboilizado, a granel ou embalado; milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão de todas as cores, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; cogumelos frescos ou secos; frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, nozes, amendoim e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; cravo, canela, especiarias em geral e ervas frescas ou secas; farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados; leite pasteurizado, ultrapasteurizado ('longa vida') ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar); ovos; chá, café, e água potável.
Alimentos minimamente processados	Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos in natura que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original	
Alimentos processados	Alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.	Cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.
Alimentos ultraprocessados	Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.	Vários tipos de biscoitos, sorvetes, balas e guloseimas em geral, cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal, sopas, macarrão e temperos 'instantâneos', molhos, salgadinhos "de pacote", refrescos e refrigerantes, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, bebidas energéticas, produtos congelados e prontos para aquecimento como pratos de massas, pizzas, hambúrgueres e extratos de carne de frango ou peixe empanados do tipo nuggets, salsichas e outros embutidos, pães de forma, pães para hambúrguer ou hot dog, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos

Fonte: (Adaptado de BRASIL, 2014).

## 1.2 O papel da vigilância sanitária no enfrentamento do risco

Diante deste quadro e visando a promoção de uma alimentação adequada e saudável, é de extrema importância que ações intersetoriais sejam desenvolvidas e atinjam de forma positiva sobre os diversos influenciadores da saúde e nutrição. A PNAN e a Política Nacional



de Promoção da Saúde com seu comprometimento no âmbito sanitário, constituem-se em ferramenta para a garantia da Segurança Alimentar Nutricional (SAN), cujo princípio básico é assegurar o direito humano a uma alimentação segura e de qualidade, respeitando todo o contexto que a envolve desde a produção ao consumo. No Sistema Único de Saúde (SUS) integram como uma solução para a reestruturação, qualificação e aprimoramento de suas ações para o enfrentamento deste cenário e seus riscos, visando a promoção e proteção da saúde da população brasileira, criando iniciativas que melhorem cada vez mais as políticas públicas saudáveis, com ambientes saudáveis, cuidado nutricional em todas as fases da vida, e serviços de saúde e seus profissionais respectivos voltados para estes objetivos (BRASIL, 2013; BRASIL, 2014).

A Lei Orgânica da Saúde – Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 definiu a Vigilância sanitária (VISA) como “Um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviço de interesse da saúde.” Esta definição traz o conceito de risco e confere ao conjunto de ações uma associação ao que diz a Constituição Federal de 1988, que a saúde é um direito de todos e um dever do estado, situando-as desta forma para a prevenção e tendo em vista sempre o grau de risco sanitário a ser investigado na defesa da população (JACOB, 2018).

Diretamente relacionada a essa questão, a Vigilância sanitária surge atuando de forma ampla e intervindo em todos os aspectos referentes à saúde dos cidadãos, e está vinculada ao conceito de saúde e doença e às ações de prevenção da disseminação das doenças (MONKEN, 2009).

As ações de Vigilância sanitária são em sua grande importância de característica preventiva, transcorrendo a promoção, proteção, recuperação e reabilitação em saúde. Atua sobre as situações de risco à saúde associados a produtos, insumos e serviços referentes à saúde, ambiente, ambiente de trabalho e a circulação em geral de transportes, cargas e pessoas (ROZENFELD, 2000). Também perpassam por diversos interesses, dentre eles regulação das relações de produção e consumo, fiscalização, instrumentalização legal, de controle, como comunicação e educação em saúde, sistemas de informação, monitoramento, vigilância epidemiológica de eventos adversos e o laboratório, avaliando a qualidade dos produtos. Outros conceitos e termos importantes referentes ao campo da Vigilância Sanitária englobam prevenção e defesa da saúde, assim como higiene pessoal e ambiental, inocuidade, nocividade, qualidade e segurança (JACOB, 2018). Várias disciplinas e áreas do

conhecimento humano vão de encontro aos conhecimentos da Vigilância sanitária no sentido de trazer cada vez mais benefícios para alcance dos seus objetivos (ROZENFELD, 2000).

A área de abrangência da Vigilância Sanitária pode ser caracterizada pela normalização e controle de produtos, como alimentos, medicamentos, cosméticos, saneantes e outros de interesse à saúde e de suas matérias-primas, serviços relacionados com a saúde, tecnologias médicas, de ambientes, inclusive o de trabalho e específico de portos, aeroportos e fronteiras, de veículos, cargas e pessoas (ROZENFELD, 2000).

Como integrante da Saúde Coletiva, a VISA atua, tanto na esfera pública quanto na privada, por meio da regulação, controle e fiscalização de atividades relacionadas à produção e consumo de bens e serviços de interesse da saúde, seus processos e ambientes no pré-mercado e pós-mercado. Com a função de regular, tem como atribuições avaliar riscos e executar um conjunto de ações para impedir possíveis riscos à saúde da população, estabelecendo regulamentos técnico-sanitários, para cumprimento destes e das normas jurídicas que determinam as regras para os comportamentos relacionados com os objetos sob vigilância sanitária (COSTA, 2009).

No âmbito sanitário, o termo controle relaciona-se com as ações sobre pessoas, atividades, substâncias, produtos, serviços, órgãos relacionados à saúde para que estes não apresentem não conformidades em relação as regras pré-estabelecidas, através da educação e informação ao consumidor. Engloba a fiscalização, onde se verifica o cumprimento das normas através da inspeção de estabelecimentos, atividades e ambientes. Abrange responsabilidade técnica através de licença, autorização de funcionamento e registro para adequação das atividades dos particulares aos interesses coletivos e análises fiscal, prévia e de controle onde a VISA exerce a sua ação de proteção a saúde e melhora na qualidade de vida (ROZENFELD, 2000).

Para o registro de produtos, é realizada avaliação de documentos sobre a formulação, substâncias permitidas e proibidas, validade dos ensaios clínicos controlados (no caso de medicamentos) e outros testes, informes de bulas, rótulos, embalagem, entre outros. Os produtos isentos de registro continuam submetidos a controle sanitário. (COSTA, 2009).

Nos produtos em circulação no mercado, a VISA monitora: o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação, qualidade dos produtos através de análises laboratoriais, a distribuição (empresas), a circulação (armazenamento, transporte), comercialização e a promoção comercial, além disso, identifica danos e avalia as relações risco x benefício, em harmonia com o panorama internacional.

Na fase de pós-comercialização dos produtos, a VISA verifica a ocorrência de eventos adversos e outros agravos, mediante farmacovigilância, tecnovigilância, hemovigilância, toxicovigilância, nutrivigilância, vigilância de infecções hospitalares, de toxinfecções alimentares, de resistência microbiana e outros. Através de um sistema de avaliação e alerta, o VIGIPÓS é composto pela Rede Sentinela, onde fazem parte unidades de saúde que identificam, investigam e notificam, quando confirmados, os casos de doenças, agravos e/ou acidentes relacionados ao trabalho, e pelo Notivisa, sistema informatizado desenvolvido pela ANVISA para receber notificações de incidentes, eventos adversos e queixas técnicas relacionadas ao uso de produtos e serviços sob vigilância sanitária.

No painel legislativo, é regulada por diversas normas, dentre elas a Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976, chamada Lei de Vigilância Sanitária que normatiza as operações industriais a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos. A Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências (ROZENFELD, 2000).

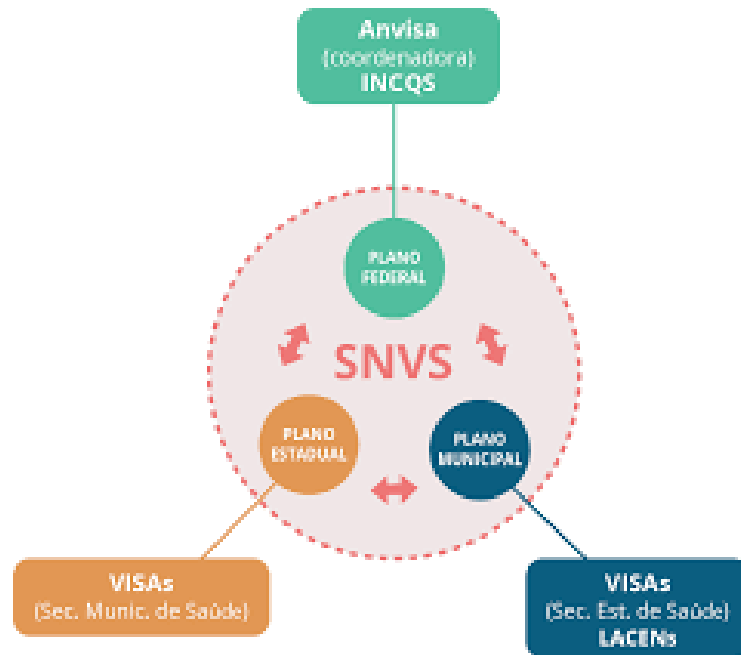
Em 27 de janeiro de 1999, é promulgada a Lei nº 9.782, que dispõe sobre o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). No SNVS, os componentes foram definidos nos três níveis de governo, com suas respectivas responsabilidades e como competência da ANVISA o papel de coordenar, com o objetivo de regulamentar e executar as ações com abrangência nacional. (JACOB, 2018).

O SNVS no plano federal é composto pela ANVISA e o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), antigo Laboratório de Controle de Drogas, Medicamentos e Alimentos (LCCDMA), recriado em 1981 em uma estrutura moderna, pertencente à Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz) e que tem a função de dar suporte laboratorial às ações de vigilância sanitária em todo o território nacional, relativas ao controle da qualidade de insumos, produtos, ambientes e serviços. Possui quatro departamentos técnicos: Farmacologia e Toxicologia (DFT), Imunologia (DI), Microbiologia (DM) e Química (DQ), além de Departamento de Apoio aos Programas de Saúde (DAPS), para recebimento e armazenamento de amostras, além dos departamentos e setores administrativos, gerenciais e educacionais (INCQS, 2018).

No plano estadual é composto pelos 27 órgãos de vigilância sanitária das secretarias estaduais de saúde e seus respectivos laboratórios centrais de saúde pública coordenando os sistemas estaduais e executando as principais ações de fiscalização do sistema nacional, além de prestar cooperação técnica aos municípios (JACOB, 2018).

O plano Municipal é composto pelas secretarias municipais de saúde e seus serviços de vigilância sanitária, e tem a competência de coordenar, regulamentar complementarmente e executar as ações locais de vigilância sanitária e seus respectivos laboratórios (JACOB, 2018). A figura a seguir refere-se a uma representação do SNVS

Figura 3 - Organização do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária



Fonte: (Universidade Federal do Ceará, 2015).

A Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária (RNLVISA) é composta de vinte e sete Laboratórios Centrais de Saúde Pública, sendo um de cada estado da federação e do Distrito Federal, o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS) e cinco laboratórios municipais, localizados nos estados de Belo Horizonte, Manaus, Recife, Rio de Janeiro e São Paulo. Os laboratórios da Rede realizam diversas análises nos produtos sujeitos à Vigilância Sanitária e de interesse à saúde, tais como cosméticos, saneantes, medicamentos, insumos farmacêuticos, sangue, componentes e hemoderivados, água, alimentos, produtos e serviços de saúde, proporcionando melhor qualidade e monitoramento dos mesmos e melhor atendimento em diversas atividades de interesse relacionadas à área em questão (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2019).

A estrutura organizacional da ANVISA está prevista pela Resolução RDC nº. 61, de 3 de fevereiro de 2016, alterada em alguns pontos pela Resolução RDC nº 218, de 21 de fevereiro de 2018, que aprovam e promulgam o Regimento Interno da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa.

O Regimento Interno dispõe sobre a organização e funcionamento, determinando as competências de cada unidade, desde a Diretoria Colegiada, Unidades Organizacionais Específicas (Procuradoria Federal junto à ANVISA; Ouvidoria; Corregedoria; e Auditoria Interna); Unidades Executivas: (Gerências–Gerais; Gerências; Coordenações; e Postos), assessorias e unidades administrativas (BRASIL, 2018).

Compete à Agência Reguladora promover a proteção da saúde da população através do controle sanitário na produção, na comercialização e no uso de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive nos ambientes, nos processos, nos insumos e nas tecnologias a eles relacionados, e no controle de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados (BRASIL, 2018).

### **1.3 A importância da rotulagem geral e nutricional de alimentos**

A ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), diante do exposto sobre todas as suas atribuições e responsabilidades, tem se esforçado para estabelecer diretrizes, regulamentações que colaborem para que os consumidores obtenham informações confiáveis no que diz respeito a todos os produtos sob seu controle. Sendo assim, em relação à questão alimentar e nutricional utiliza a rotulagem de alimentos como ferramenta estratégica para a prevenção e promoção da saúde da população. (CUNHA; ARAÚJO, 2017)

Nesse universo, a educação alimentar e nutricional é um dos meios de grande importância para a promoção da saúde, por auxiliar os indivíduos em uma seleção mais criteriosa sobre o que consomem, diante da ampla variedade oferecida no mercado, contribuindo dessa forma para hábitos e estilos de vida saudáveis, e conseqüentemente a prevenção de doenças relativas (CUNHA; ARAÚJO, 2017).

Em função da possibilidade de certas escolhas alimentares trazerem inúmeros riscos à saúde, é fundamental a orientação para o consumidor de informações que colaborem para um consumo adequado dos alimentos, que possibilite a correção de erros alimentares e diminuição de seus danos. Assim, o papel da rotulagem dos produtos torna-se imprescindível para a tomada de decisão do consumidor, já que o mesmo se encontra suscetível por não ter o conhecimento técnico específico, colaborando para avaliação e aquisição de produtos seguros e de qualidade (FERNANDES; SILVA, [201-?]).

A rotulagem de alimentos é de suma importância na qualidade e segurança alimentar, por ser elemento de comunicação entre o produtor e o consumidor. Tem como objetivos principais proteger e assegurar a saúde da população; propiciar o exercício do direito à

informação e à livre escolha dos alimentos, visando o consumo consciente; cumprir políticas públicas e possibilitar rastreabilidade da origem do produto ao longo de toda a cadeia produtiva. As informações presentes nos rótulos dos alimentos auxiliam na seleção mais criteriosa por parte dos consumidores, possibilitando comparações entre os produtos, resultando em relevante ferramenta para colaborar na aquisição mais apropriada às suas necessidades (MACHADO *et al.*, 2006).

“É considerada rótulo toda inscrição que estiver apresentada na embalagem de um alimento, seja ela legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica, que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento” (BRASIL, 2002).

A rotulagem dos alimentos embalados é obrigatória e está regulamentada pela legislação brasileira através de órgãos como o Ministério da Saúde por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) (MACHADO, 2011). O quadro 3 abaixo destaca as principais normas legais que regulamentam o assunto:

Quadro 3 - Principais normas legais vigentes sobre rotulagem de alimentos

NORMAS	DETERMINAÇÕES
Decreto nº 986/1969	Institui as normas básicas de alimentos
Lei nº 8078/1990 (CDC)- arts. 6º e 31º	Oferta e Apresentação do produto ao consumidor
Portaria nº 540/1997	Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares
RDC nº 259/2002	Rotulagem de todo alimento comercializado embalado na ausência do consumidor
Portaria nº 157/2002	Regulamento Técnico Metrológico-Conteúdo líquido de produtos pré-medidos
RDC nº 340/2002	Declaração do corante tartrazina
Lei nº 10.674/2003	Obrigatoriedade das advertências “Contém glúten” ou “Não contém glúten”
RDC nº 360/2003	Rotulagem nutricional
RDC nº 359/2003	Porções de alimentos embalados e suas respectivas medidas caseiras
RDC nº 27/2010	Categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário
RDC nº 54/2012	Informação Nutricional Complementar
RDC nº 26/2015	Rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
RDC 135/2017	Regulamento técnico referente a alimentos para dietas com restrição de lactose
RDC 136/2017	Declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos

Fonte: (Da autora, 2019).

É aplicável a todo alimento embalado na ausência do cliente, pronto para ser oferecido aos consumidores, independentemente de sua origem e destinado ao comércio nacional ou internacional. Em 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 (BRASIL, 2002). As informações obrigatórias que a rotulagem deve apresentar, segundo a Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, que aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados, são as seguintes: Denominação de venda do alimento; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Identificação da origem; Identificação do lote; Prazo de validade; Instruções para a utilização e preparo do alimento, quando for o caso. É determinado pela Resolução que essas informações sejam apresentadas em caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados.

Segundo o artigo 31 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor (BRASIL, 1990), a oferta e apresentação de produtos devem assegurar informações corretas e claras sobre suas características, sendo o valor nutritivo um dado de extrema importância. Na elaboração de um rótulo de um alimento, deve sempre existir preocupação com o consumidor e, as informações devem estar ao alcance da sua compreensão (ALMEIDA; PENTEADO, 2015).

Desta forma, a legislação referente à rotulagem alimentar deve ser utilizada de forma tática na promoção da saúde da população, auxiliando na redução dos índices de obesidade, das deficiências nutricionais e das doenças crônicas não transmissíveis, que estão diretamente associadas ao padrão de consumo (CELESTE, 2001; FERREIRA, 2007). Portanto, é importante a identificação dos itens da legislação que requerem maior aprimoramento, uma vez que o setor necessita de estudos que disponibilizem informações para uma melhor adequação dos rótulos às necessidades dos consumidores (SMITH; ALMEIDA-MURADIAN, 2011).

Considerando esse cenário, a rotulagem nutricional, surge como mais uma medida de prevenção à saúde, impactando diretamente no padrão de consumo. No Brasil, atualmente é regulamentada pela Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que a define como toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento e compreende a declaração do valor energético e de nutrientes (informação nutricional) e a declaração de propriedades nutricionais (INC- Informação Nutricional

Complementar), sendo esta regulamentada pela Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.

A declaração da rotulagem nutricional possibilita ao consumidor o conhecimento sobre as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para uma alimentação adequada, complementando as estratégias e políticas de saúde em benefício da saúde da população. A definição clara sobre as informações a serem consideradas na rotulagem nutricional dos alimentos embalados, devem ser apropriadas para melhorar sua livre circulação, intervir em benefício do consumidor e evitar obstáculos específicos ao comércio (CUNHA; ARAÚJO, 2017).

#### **1.4 A informação nutricional complementar**

A Informação Nutricional Complementar (INC) corresponde a qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais. (BRASIL, 2012)

Atualmente, a INC está regulamentada pela Resolução RDC 54/2012-ANVISA que internalizou ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC n. 1/2012 e harmonizou o tema no âmbito do MERCOSUL, além disso atualiza e revoga a Portaria SVS/MS n. 27/1998. (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2017)

A atualização foi realizada devido ao compromisso firmado do Brasil com o Mercosul para harmonização dos Regulamentos Técnicos vigentes sobre rotulagem nutricional, visando melhorar a informação para o consumidor. (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2017).

A revisão objetivou melhorar o acesso do consumidor a informações relevantes sobre o conteúdo nutricional dos alimentos, contribuindo para a seleção adequada dos mesmos, além de exigir o uso correto e padronizado dessas informações a fim de não induzir o consumidor ao engano.

Outro aspecto importante observado durante essa revisão foi a necessidade de alinhar os critérios para uso da INC às estratégias e políticas de saúde, especialmente a PNAN do MS. (BRASIL, 2013). Além disso, critérios claros e objetivos para o uso da INC facilitam as ações de fiscalização e monitoramento dessas informações pelo SNVS, criam condições mais leais de comércio e incentivam os fabricantes a reformularem seus produtos, fornecendo alternativas mais saudáveis.



A declaração da Informação Nutricional Complementar é opcional, mas caso seja utilizada, deve atender aos critérios de composição e rotulagem estabelecidos no Regulamento, e deve ser realizado no alimento pronto para o consumo, sendo verificada a porção do alimento estabelecida no Regulamento Técnico específico correspondente a porções para fins de rotulagem nutricional. Sua identificação, geralmente, pode ser encontrada em destaque no painel principal do alimento e é apresentada na forma de alegações compostas por um descritor qualitativo (ex: sem, baixo, fonte, reduzido) e a quantidade de qualquer nutriente mencionada na INC deve estar presente na tabela de informação nutricional (BRASIL, 2012).

Os critérios definidos para sua utilização estão presentes em tabelas que se referem aos termos utilizados para as INC de conteúdo de nutrientes (conteúdo absoluto), que descreve o nível e/ou a quantidade de um ou mais nutrientes e/ou valor energético contido no alimento, e as INC comparativas (conteúdo comparativo), que compara os níveis do(s) mesmo(s) nutriente(s) e ou valor energético do alimento objeto da alegação com o alimento de referência. Foram estabelecidas condições para as declarações das propriedades nutricionais através de atributos e os termos autorizados correspondentes para cada um deles, conforme descritos nos ANEXO A e ANEXO B. Para as de conteúdo absoluto, os atributos são: baixo, não contém, alto conteúdo, fonte, muito baixo e sem adição, e para as de conteúdo comparativo: reduzido e aumentado. (BRASIL, 2012)

Além disso, a apresentação das INC deve estar presente nos rótulos de forma clara e precisa, para que os consumidores consigam compreender as informações sobre as características dos alimentos. As considerações acerca das mesmas baseiam-se em esclarecimentos obrigatórios que devem ser declarados, tamanho de letra, cor, visibilidade e legibilidade.

Quando for utilizada uma INC comparativa deve ser realizada uma comparação ao alimento de referência, que é a versão convencional do mesmo, mas caso não tenha deve ser utilizado o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência disponíveis no mercado. Não é obrigatório declarar a marca ou nome comercial dos alimentos de referência na rotulagem. No entanto, as empresas devem dispor da documentação sobre a identidade e a composição do alimento de referência utilizado para consulta das autoridades competentes e dos consumidores (BRASIL, 2012).

Foram realizadas diversas modificações na regulamentação da INC a fim de atingir os objetivos estabelecidos. As principais alterações e suas respectivas justificativas são apresentadas a seguir:

- Alteração da base de referência para cálculo da INC:

Os critérios para utilização da INC eram calculados com base em 100g ou ml do alimento pela Portaria SVS/MS nº 27/1998. Com a RDC nº 54/2012, a exigência foi alterada para que a porção do alimento fosse a base de cálculo para a utilização da INC, com o objetivo de equiparar-se com o estabelecido pela regulamentação da rotulagem nutricional obrigatória na declaração dos nutrientes, de acordo com a RDC nº 360/03.

- Desenvolvimento de novas INC.

Com o propósito de reestruturar e aperfeiçoar alimentos industrializados mais apropriados e nutritivos e que essas informações estivessem ao alcance do consumidor, a regulamentação determinou a utilização de oito novas alegações nutricionais segundo critérios elaborados para: não contém gorduras trans; fonte de ácidos graxos ômega 3; alto conteúdo de ácidos graxos ômega 3; fonte de ácidos graxos ômega 6; alto conteúdo de ácidos graxos ômega 6; fonte de ácidos graxos ômega 9; alto conteúdo de ácidos graxos ômega 9; e sem adição de sal.

- Alteração do critério para uso da alegação LIGHT.

Para melhor entendimento por parte da população, a RDC nº 54/12 estabelece que o uso da alegação light, somente deve ser utilizado em alimentos que atendam aos critérios determinados para o atributo reduzido em valor energético ou em algum nutriente. Anteriormente, a Portaria SVS/MS nº 27/1998 possibilitava que alimentos que atendiam também o atributo para baixo em valor energético ou qualquer nutriente veiculassem a alegação.

- Elaboração de critérios de visibilidade e legibilidade para os esclarecimentos e advertências.

A padronização para que as advertências e esclarecimentos estejam mais ao alcance do consumidor, a fim de protegê-lo e auxiliá-lo na escolha dos alimentos, e contribuir na fiscalização pelos órgãos pertinentes, foi estabelecida pela RDC nº 54/12, com critérios mais objetivos sobre a apresentação das alegações nutricionais em relação a visibilidade e legibilidade das informações, antes não contemplados pela Portaria SVS/MS nº 27/1998.

- Alteração dos critérios para fonte e alto teor de proteínas.

Visando a proteção do consumidor de informações que possam levá-lo a engano ou confusão, foram estabelecidos critérios mínimos em quantidade e qualidade para a utilização das alegações de fonte e alto teor de proteínas.

- Definição de alimento de referência.

Para a utilização da INC comparativa, não estavam definidas claramente pela Portaria SVS/MS nº 27/1998 as características e a natureza dos alimentos que deveriam ser utilizados como referência para fins de realização de uma INC comparativa, trazendo alegações nutricionais distorcidas para o consumidor, uma vez que a comparação era utilizada em alimentos diferentes. Por essa razão, a RDC nº 54/12 contém uma definição de alimento de referência, e determina que os alimentos com essa informação sejam obrigatoriamente comparados com a versão convencional do mesmo alimento (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2017).

Os quadros 4 e 5 que explicitam as tabelas com os atributos e os termos autorizados para INC estão a seguir:

Quadro 4 - Termos autorizados para a informação nutricional complementar relativas ao conteúdo de nutrientes (conteúdo absoluto)

<b>ATRIBUTO</b>	<b>TERMOS AUTORIZADOS</b>
Baixo	Español: Bajo, leve, ligero, pobre, liviano Português: Baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Não Contém	Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin, exento de..., no aporta..., free..., zero... Português: Não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto	Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor....
Conteúdo	Português: Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fonte	Español: Fuente de..., con..., contiene... Português: Fonte de..., com..., contém...
Muito baixo	Español: Muy bajo.... Português: Muito baixo...
Sem adição	Español: Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sin ....agregada/o Português: Sem adição de..., zero adição de..., sem .... adicionado

Fonte: (BRASIL, 2012).

Quadro 5 - Termos autorizados para as INC comparativas (conteúdo comparativo)

<b>ATRIBUTO</b>	<b>TERMOS AUTORIZADOS</b>
Reduzido	Español: Reducido en..., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., light... Português: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Español: Aumentado en..., ...más de..., más... Português: Aumentado em..., mais...

Fonte: (BRASIL, 2012).

A legislação visa assegurar que a informação sobre as propriedades nutricionais de um determinado alimento não seja falsa, enganosa ou confusa para o consumidor, facilitando a comparação dos produtos que possuem tais propriedades colaborando para o enfrentamento de doenças e influenciando de forma positiva em sua liberdade de escolha.

### **1.5. Justificativa**

Neste contexto de importância, destaca-se a necessidade de avaliar as declarações sobre a informação nutricional complementar nos rótulos de bebidas açucaradas amplamente consumidos pelo público infantil, uma vez que a regulamentação de alimentos é uma das estratégias apontadas como ferramenta para o enfrentamento do risco. A avaliação permitirá a verificação das conformidades e não conformidades das declarações sobre a informação nutricional complementar constante nos rótulos destes produtos, com base nas exigências da legislação nacional vigente.

Parte do interesse pelo tema vem da experiência profissional no Laboratório de Saúde Pública (LASP) da Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro (SUBVISA/RJ), que realiza análises de rotulagem em alimentos, atendendo as demandas dos Programas de Monitoramentos da ANVISA, do próprio Município e demais órgãos reguladores.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo geral**

Avaliar os resultados das análises em rótulos de bebidas açucaradas amplamente consumidas pelo público infantil quanto a Informação Nutricional Complementar (INC).

### **2.2 Objetivos específicos**

- Levantar os dados das amostras analisadas quanto a Informação Nutricional Complementar.
- Selecionar as categorias das bebidas açucaradas analisadas.
- Avaliar dados quantitativos e qualitativos quanto as normas de Rotulagem.
- Avaliar dados quantitativos e qualitativos sobre a Informação nutricional complementar dos rótulos de bebidas açucaradas amplamente consumidas pelo público infantil analisados pelo Laboratório Municipal de Saúde Pública.

### **3 METODOLOGIA**

Trata-se de um estudo descritivo, com abordagem qualitativa e quantitativa. A revisão de literatura brasileira sobre a rotulagem de alimentos foi realizada através de busca de regulamentações do tema no site da ANVISA. A revisão de literatura brasileira sobre a alimentação e o risco à saúde do público infantil, com enfoque em bebidas açucaradas foi realizada através da pesquisa em artigos, periódicos e livros. Para a análise dos dados quantitativos e qualitativos sobre a informação nutricional complementar dos rótulos de bebidas açucaradas, os passos estão descritos a seguir:

#### **3.1 Coleta dos dados**

O levantamento de dados das amostras do Setor de Rotulagem do Laboratório Municipal de Saúde Pública (LASP-RJ) foi realizado no período de janeiro de 2014 a setembro de 2018, oriundo de Programas de Monitoramentos da ANVISA, do Município/RJ e demais órgãos reguladores, coletadas nas modalidades fiscal e/ou orientação. Através do HARPYA, Sistema de Gerenciamento de Amostras, utilizado pelos laboratórios de Saúde Pública (DATASUS, 2010), apurou-se os dados das análises realizadas no período referido.

#### **3.2 Análises dos dados**

Os dados extraídos do HARPYA foram analisados no programa Microsoft Excel 2010, quanto declarações de propriedades nutricionais. No presente trabalho selecionou-se as bebidas açucaradas, amplamente consumidas pelo público infantil.

A avaliação considerou as conformidades e não conformidades dos itens 3, 4 e 5 do Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar, baseado na Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.

As propriedades nutricionais observadas foram valor energético, conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, vitaminas e minerais, de acordo com a característica do alimento e a declaração no rótulo.

Os rótulos da categoria selecionada foram quantificados e agrupados, e posteriormente, apresentados os resultados obtidos com os parâmetros acima citados e ilustrados através de tabelas e gráficos.

## 4 RESULTADOS

Foram avaliadas 226 bebidas e a distribuição das categorias se encontra explicitada na Tabela 1.

Tabela 1 - Categorização dos produtos analisados- Bebidas açucaradas

<b>BEBIDAS AÇUCARADAS</b>	N	%
ACHOCOLATADO EM PÓ	41	18,1
REFRESCOS, CHÁ COM LIMÃO	12	5,3
BEBIDA A BASE DE SOJA	1	0,4
BEBIDA LÁCTEA	21	9,3
NECTARES DE FRUTAS	69	30,5
REFRESCOS EM PÓ	23	10,2
REFRIGERANTE	11	4,9
SUCO	47	20,8
XAROPE DE GROSELHA	1	0,4
Total Geral	226	100

Fonte: (Da autora, 2019).

Observa-se que entre as bebidas açucaradas, os néctares de frutas (30,5%), seguidos de sucos (20,8%) e achocolatados em pó (18,1%) correspondem ao maior quantitativo de produtos analisados.

A tabela abaixo demonstra a avaliação das categorias de bebidas analisadas quanto à conformidade frente as normas de rotulagem:

Tabela 2 - Análise das bebidas açucaradas em relação à todas as normas de rotulagem

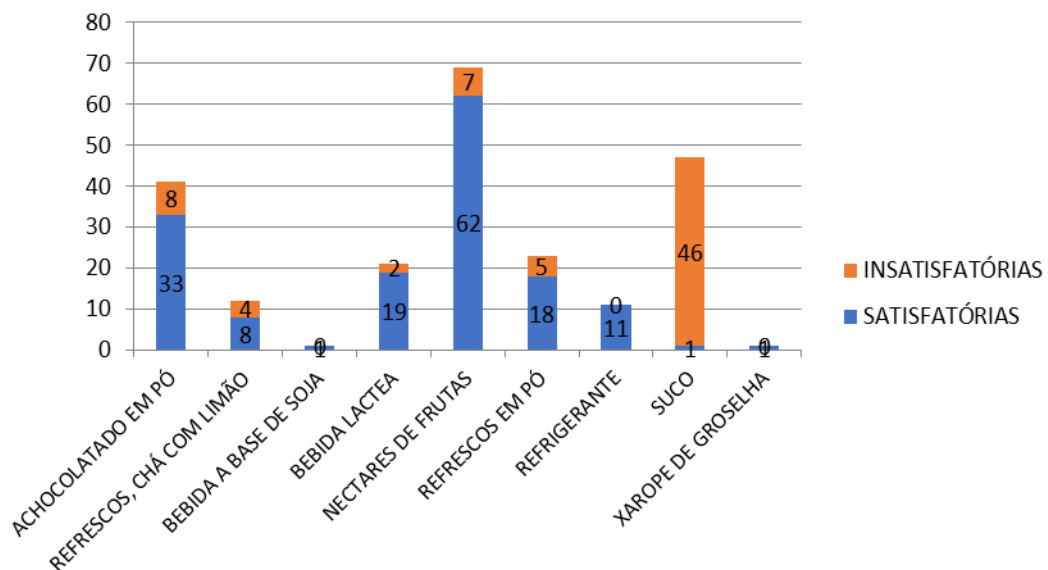
<b>CATEGORIAS</b>	<b>TOTAL DE AMOSTRAS</b>	<b>Nº RÓTULOS SATISFATÓRIOS</b>	<b>%</b>	<b>Nº RÓTULOS INSATISFATÓRIOS</b>	<b>%</b>
ACHOCOLATADOS	41	18	43,9	23	56,1
REFRESCOS, CHÁ COM LIMÃO	12	2	16,7	10	8,3
BEBIDAS A BASE DE SOJA	1	1	100	0	0,0
BEBIDA LÁCTEA	21	16	76,2	5	23,8
NECTARES DE FRUTAS	69	4	6,1	65	94,2
REFRESCOS EM PÓ	23	12	52,2	11	47,8
REFRIGERANTE	11	10	90,9	1	9,1
SUCOS	47	0	0,0	47	100
XAROPE DE GROSELHA	1	0	0,0	1	100
<b>TOTAL</b>	<b>226</b>	<b>63</b>	<b>27,9</b>	<b>163</b>	<b>72,1</b>

Fonte: (Da autora, 2019).

Dos 226 rótulos analisados, 163 (72,1%) foram considerados insatisfatórios, enquanto 63 (27,9%) obtiveram resultados satisfatórios. Das bebidas analisadas, os resultados demonstraram que 100% dos sucos e do xarope de groselha apresentaram não conformidades, seguido dos néctares (94,2%), achocolatados (56,1%) e refrescos em pó (47,8%).

O gráfico abaixo apresenta os resultados quanto à avaliação da rotulagem das bebidas açucaradas quanto a RDC 54/12:

Gráfico 3 - Análise da rotulagem das bebidas açucaradas em relação à RDC 54/12



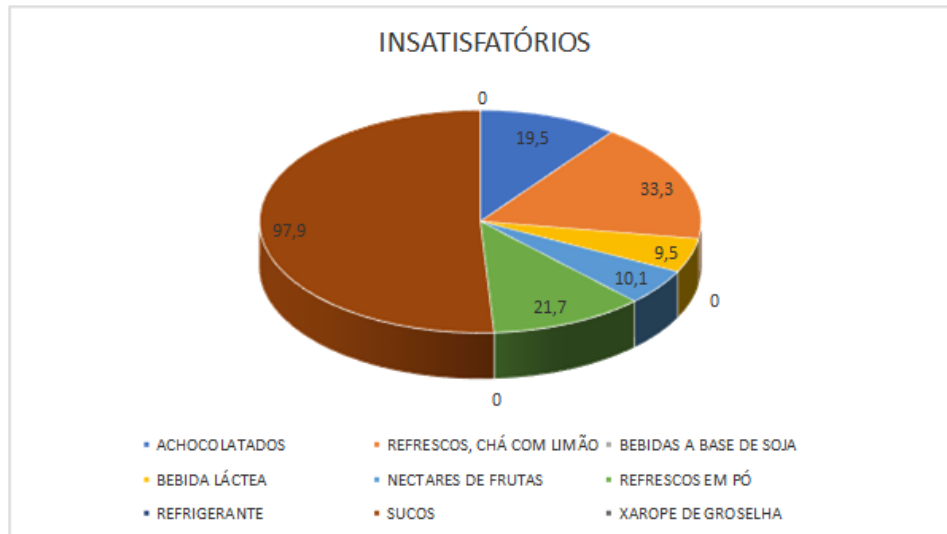
Fonte: (Da autora, 2019).

Os dados informados do Gráfico evidenciam que das 226 amostras analisadas, 154 (68,1%) cumpriram os critérios estabelecidos pela RDC 54/12, enquanto 72 (31,9%) não cumpriram. O quantitativo de amostras insatisfatórias na RDC 54/12 representou 44,2% do total das amostras (n=163) não conformes em relação a análise de rotulagem geral. Os rótulos da bebida a base de soja, refrigerantes e xarope de groselha não apresentaram resultados em desacordo com a RDC 54/12.

Os resultados demonstram que o número de rótulos insatisfatórios foi expressivo principalmente em sucos (97,9%), seguido dos refrescos e chá com limão (33,3%), refrescos em pó (21,7%) e achocolatados (19,5%) em relação a informação nutricional complementar conforme ilustra o Gráfico abaixo:



Gráfico 4 - Percentual dos resultados insatisfatórios da rotulagem em relação à RDC 54/12



Fonte: (Da autora, 2019).

Sobre as não conformidades encontradas, os itens e subitens estão descritos no quadro abaixo por produtos:

Quadro 8 - Itens e subitens das não conformidades encontradas nos produtos analisados em relação à RDC 54/12

PRODUTOS	NÃO CONFORMIDADES		
	ITEM 3 - Critérios para a utilização da informação nutricional complementar	ITEM 4 - Termos autorizados para a informação nutricional complementar	ITEM 5 - Condições para declaração da informação nutricional complementar
ACHOCOLATADO EM PÓ	3.6- utilização de termo não autorizado 3.3.3 - ausência da informação nutricional	4.2- termo não previsto pela norma	5.1- conteúdo absoluto de açúcares, vitaminas e minerais
REFRESCOS, CHÁ COM LIMÃO	3.2.3- indicação da presença de açúcares		5.1- conteúdo absoluto de açúcares
BEBIDA LACTEA	3.10.1, 3.10.1.2 e 3.10.2- apresentação da INC comparativa		5.2- conteúdo comparativo - gorduras totais
NECTARES DE FRUTAS	3.2.3- indicação da presença de açúcares		5.1- conteúdo absoluto de açúcares e fibra alimentar
REFRESCOS EM PÓ			5.1- conteúdo absoluto de açúcares
SUCO	3.2.3- indicação da presença de açúcares		5.1- conteúdo absoluto de açúcares e fibra alimentar

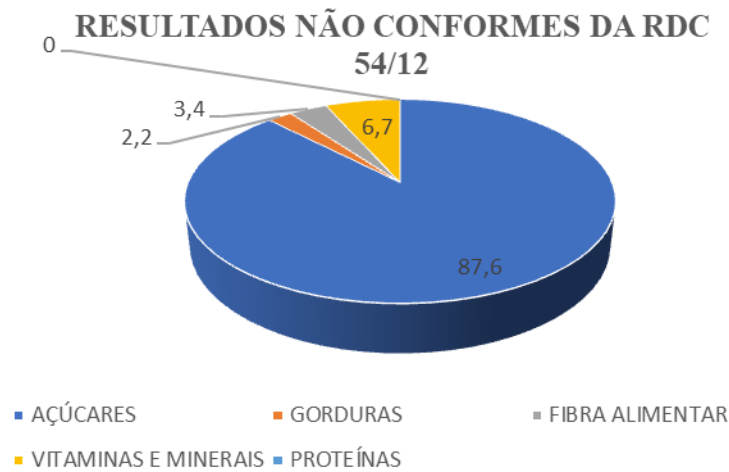
Fonte: (Da autora, 2019).

As não conformidades encontradas nos produtos analisados estão relacionadas aos itens 3, 4 e 5 da Resolução RDC nº 54/12-ANVISA.

O item 3 “Critérios para a utilização da informação nutricional complementar”, determina como a declaração da INC deve estar presente nos rótulos dos produtos, considerando sua composição nutricional e a forma de veiculação de expressões permitidas e esclarecimentos. Foi identificado nos achocolatados em pó, refrescos, chá com limão, bebidas lácteas, néctares de frutas e sucos, o descumprimento dos subitens 3.6 (utilização de termo não autorizado), 3.3.3 (ausência da informação nutricional do alimento preparado), 3.10.1, 3.10.1.2, 3.10.2 (apresentação da INC comparativa em desacordo) e 3.2.3 (falta da indicação da presença de açúcares na tabela de informação nutricional).

O item 4 que trata sobre os “Termos autorizados para a informação nutricional complementar” apresenta uma tabela com todos os termos autorizados para as INC relativas aos conteúdos absolutos e comparativos e somente os achocolatados em pó, não atenderam ao subitem 4.2 (termo não previsto pela norma). Todos os produtos analisados apresentaram não conformidades no item 5 sobre “Condições para declaração da informação nutricional complementar”, que estabelece como as declarações das propriedades nutricionais devem ser veiculadas considerando seus atributos. As condições não foram atendidas nos subitens 5.1 (conteúdo absoluto de vitaminas, minerais e açúcares) e 5.2 (conteúdo comparativo - gorduras totais), destacando-se principalmente a declaração de açúcares nos sucos, refrescos, chá com limão, refrescos em pó e achocolatados. O gráfico abaixo apresenta as porcentagens de resultados de declarações não conformes relacionadas aos atributos e condições dispostos na RDC 54/12:

Gráfico 5 - Porcentagem de resultados não conformes em relação as propriedades nutricionais da RDC 54/12



Fonte: (Da autora, 2019).

Pode-se observar que o maior percentual (87,6%) das declarações em não conformidade em relação a RDC 54/12 foi sobre os açúcares. Os atributos “Não contém” e “Sem adição de açúcares” foram os mais representativos em sucos, refrescos em pó e refrescos e chá com limão com 52,6%. As indicações da presença de açúcares corresponderam a 46,1% em sucos, néctares e refrescos e chá com limão, e 2,6% referentes a INC relativa a açúcares específicos “Não contém lactose”, somente permitida para alimentos com restrição de lactose, destacada em achocolatados e refrescos e chá com limão.

Por ser a propriedade nutricional em que os rótulos apresentaram maior número de não conformidades, os açúcares foram o ponto central para a discussão deste trabalho.

## 5 DISCUSSÃO

Para o presente trabalho, levou-se em consideração as informações nutricionais complementares declaradas nos rótulos dos produtos.

Os resultados referentes a análise de rotulagem em relação as normas de rotulagem, demonstram que a maior parte dos rótulos apresentaram irregularidades, com 163 amostras das 226 analisadas, representando 72,1% do total que não cumpriram o estabelecido pela legislação pertinente.

Todos os produtos insatisfatórios apresentaram não conformidades quanto à legislação brasileira vigente, sendo que nos itens referentes à RDC nº 259/02-ANVISA, como informações enganosas, indicações de qualidade, denominações incorretas, identificação do lote e prazo de validade, e em relação a declaração obrigatória da Informação Nutricional e aos valores de nutrientes declarados no rótulo, regulamentados pela RDC nº 360/03-ANVISA, o destaque foi para os achocolatados, néctares e sucos.

Outras indicações obrigatórias quanto a presença ou não do glúten, alimentos alérgenos, indicações de aromas, entre outras, também foram observadas, demonstrando a necessidade de atuação rigorosa de fiscalização a fim de garantir a total segurança e qualidade destes alimentos ao consumidor.

Dentro desse contexto, as alegações nutricionais estabelecidas pela RDC 54/12, são essenciais para melhorar o acesso a informações relevantes sobre o conteúdo nutricional dos alimentos, no intuito de orientar adequadamente os consumidores a fim de não induzir o consumidor ao engano.

As não conformidades quanto as informações nutricionais complementares foram enquadradas em itens e subitens conforme estabelecidos na norma.

Em relação ao item 3 e seus respectivos subitens, as irregularidades encontradas nas análises dos achocolatados em pó indicaram utilização de termo não autorizado e ausência da informação nutricional do alimento preparado. Somente os termos estabelecidos na RDC 54/12 podem ser declarados, e a apresentação da tabela de informação nutricional do alimento preparado, que devido a necessidade de adição de outros ingredientes, é obrigatória para estes produtos, para garantir os critérios de composição do produto pronto para o consumo de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

Nas bebidas lácteas, observou-se que as condições para atender os subitens da INC comparativa não foram atendidas, pois não havia indicação do alimento de referência para

comparar, dificultando desta forma a verificação da informação veiculada sobre a propriedade nutricional.

Nos néctares de frutas e sucos, a não conformidade sobre a ausência da indicação do nutriente açúcares, impossibilitou a avaliação da composição para o atendimento dos atributos estabelecidos para a aplicação da INC. Esta alegação pode influenciar significativamente no direito de escolha do consumidor.

A utilização dos termos autorizados para a informação nutricional complementar determinados pelo item 4 não foi atendida nos achocolatados. A RDC 54/12 determina que embora seja opcional, o uso de uma INC exige o cumprimento dos critérios estabelecidos, não sendo possível desta forma, declarações de INC não previstas. Foram encontradas alegações nutricionais em formas de setas, sinais, expressões como “mínima”, “máxima”, “pouco”, “muito”, entre outras, que não se encontram autorizadas pela norma.

No item 5 das Condições para declaração da informação nutricional complementar, onde foram encontradas irregularidades em todas as categorias de produtos, o subitem 5.1 sobre o Conteúdo Absoluto das propriedades nutricionais foi o mais observado, sendo que as declarações sobre os açúcares as mais destacadas.

Sobre o Conteúdo Comparativo das bebidas lácteas em relação as gorduras totais, verificou-se a não conformidade para o atributo reduzido. A informação insuficiente no rótulo, impossibilitou a análise em relação ao outro produto não assegurando a diminuição da quantidade do nutriente.

Os resultados demonstrados sobre as alegações nutricionais sobre o conteúdo de vitaminas e minerais relacionados aos atributos “fonte” e “alto conteúdo”, apresentaram indicação enganosa, pois a quantidade na tabela de informação nutricional não correspondia aos valores das condições estabelecidas.

Para os açúcares, o maior número de irregularidades foi observado na categoria dos sucos (97,9%) nos atributos “Não contém” e “Sem adição de açúcares”, onde os critérios estabelecidos pela norma visam que a informação sobre as características nutricionais não sejam enganosas, com frases e referências que estejam de forma clara, legível e visível, o que não foi garantido nesses produtos, influenciando negativamente na segurança desses alimentos.

Atualmente, a legislação referente a informação nutricional complementar sobre os açúcares engloba tanto os açúcares presentes naturalmente nos alimentos quanto os açúcares adicionados. É importante ressaltar que declarações sobre esta propriedade nutricional são de extrema relevância para a saúde, pois seu consumo está associado a resultados prejudiciais,

incluindo obesidade, diabetes mellitus tipo 2, câncer e doenças cardiovasculares e devem apresentar-se de forma clara e fidedigna ao consumidor.

Coutinho (2004) demonstrou que 43% dos brasileiros buscam informações sobre benefícios à saúde nos rótulos de alimentos. Atualmente as mudanças no padrão alimentar, trouxeram a busca por alimentos industrializados que tragam algum benefício para a saúde e a indústria utiliza a rotulagem, principalmente as alegações nutricionais, como marketing para incentivar o consumo com declarações que muitas vezes se apresentam enganosas para o consumidor.

Foi observada carência de estudos sobre o tema em questão, pois os que tratam de alimentos mais direcionados a crianças, fazem a relação da utilização da INC nos rótulos como *marketing* para esses produtos e o entendimento dessa informação por parte desse público (MACHADO, 2014; RODRIGUES, 2016). A importância de pesquisas sobre a temática é fundamental para discutir a apresentação da INC, e se o que transmite ao consumidor condiz com a realidade, não somente nos rótulos das bebidas açucaradas, como também nos outros alimentos altamente consumidos por crianças.

Diversos estudos enfatizam um elevado consumo das bebidas açucaradas nas diversas faixas etárias, associando-o em sua maioria com o excesso de peso, obesidade e aumento do índice de massa corporal (IMC). Em relação ao público infantil, além das questões citadas anteriormente, a influência familiar e a questões socioeconômicas também contribuem para este aumento de consumo.

Apesar da literatura trazer trabalhos voltados para o consumo desses alimentos que corroboram efeitos danosos à saúde com o objetivo de alertar sobre esta situação, e da informação nutricional complementar dos rótulos procurar trazer declarações para facilitar o conhecimento do consumidor na escolha adequada dos mesmos, esses produtos ainda estão presentes na mesa das famílias e no ambiente escolar. No caso dos açúcares, as INC transmitidas nas embalagens não diferenciam os açúcares de adição dos naturalmente presentes na composição do produto. As tabelas de informação nutricional, apesar de obrigatórias, trazem uma linguagem complexa, técnica e matemática e as listas de ingredientes muitas vezes não se apresentam visíveis, de difícil entendimento e não quantificam exatamente a real composição do produto.

Silva, Gallon e Theodoro (2014) avaliaram rótulos de 30 amostras de pães integrais comercializados na cidade de Caxias do Sul, e observaram que 50% apresentaram resultados insatisfatórios nos termos utilizados para descrever a INC, salientando a importância da fiscalização dos órgãos competentes para cumprimento rigoroso das normas vigentes.

Miranda *et al.* (2017) analisaram 23 rótulos de pães de forma com informação nutricional complementar comercializados na região metropolitana de Belo Horizonte (MG) e constataram que 82,6 % do total avaliado apresentou o maior número de não conformidades em relação a RDC 54/12.

Os resultados encontrados nesses estudos, reforçam os dados obtidos no presente estudo, apontando a necessidade de aprimoramento da legislação referente a rotulagem nutricional, de forma que seja de fácil compreensão para fabricantes e consumidores.

Diante desta preocupação, a ANVISA, apresentou em 2018 o Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional fornecendo vários subsídios técnicos para reforçar a prioridade de intervenção regulatória na revisão da rotulagem nutricional, que tem como um de seus objetivos facilitar o uso da mesma para a realização de escolhas alimentares pelos consumidores brasileiros. As principais recomendações discutidas são em relação a apresentação da tabela de informação, rotulagem frontal para alerta obrigatório do alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio e alegações nutricionais. Acredita-se que as mudanças propostas possam colaborar para o consumo seguro e de qualidade atingindo toda a população, com uma comunicação mais direta e precisa para a população (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2018).

Outra ação importante a ser discutida é a redução de açúcares acordada pelo Ministério da Saúde em 26 de novembro de 2018. O acordo contempla categorias de alimentos como bolos, misturas para bolos, produtos lácteos, achocolatados, bebidas açucaradas e biscoitos recheados. Semelhante iniciativa já realizada em relação ao sódio, visa melhorar a conscientização dos consumidores para a busca de alimentos mais saudáveis, e é fundamental para o controle das doenças crônicas não transmissíveis. Os critérios estabelecidos visam redução dos teores de açúcares livres sem aumento do valor energético, substituição total ou parcial por adoçantes. A substituição do açúcar por adoçante é uma das metas que deve ser monitorada cuidadosamente, já que a utilização do aditivo edulcorante para crianças é limitada, sendo seu consumo indicado somente quando elas apresentam o diagnóstico de diabetes.

Dentre as limitações para este monitoramento, é a capacitação dos laboratórios que compõem a Rede para a execução das análises referentes a rotulagem e a determinação dos teores de açúcar nos alimentos. De acordo com o Perfil Analítico da Rede de Laboratórios (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2019), 25 laboratórios realizam o ensaio de rotulagem e 12 a determinação do teor de açúcares nos alimentos. Vale ressaltar que apesar de compreender quase todos os estados do país, em alguns laboratórios encontra-

se um número reduzido de profissionais que se dividem entre as análises de rótulos de alimentos não somente de alimentos, como também de rótulos de diversos outros produtos sujeitos à vigilância sanitária e interesse à saúde. Além disso, também realizam outras análises laboratoriais, impactando na capacidade analítica e no alcance das metas propostas. Cabe a Agência incentivar e subsidiar a rede para este monitoramento, para que elas sejam atingidas, com atualização constante através de treinamentos dos envolvidos, colaborando dessa forma para a adequação desses produtos, para que apresentem composições nutricionais e informações mais claras e corretas em sua rotulagem.



## 6 CONCLUSÃO

A análise da rotulagem das amostras das bebidas açucaradas indica que as informações contidas nos rótulos dos refrescos, chá com limão, refrescos em pó e sucos, foram os que apresentaram maior quantitativo de inadequações em relação às alegações nutricionais sobre os açúcares, sendo a categoria dos sucos a mais relevante, com 97,9% dos rótulos inadequados.

A informação nos rótulos de suas características nutricionais de forma clara e objetiva é fundamental para orientar pais, escola e demais envolvidos na alimentação infantil na seleção e aquisição adequada para o consumo seguro dos alimentos, contribuindo desta forma para a promoção da saúde e a redução do risco de doenças relacionadas à má nutrição e à alimentação inadequada na idade infantil.

O monitoramento contínuo dos rótulos destes produtos e a atuação rigorosa da fiscalização para adequação dos fabricantes a legislação vigente, são fatores determinantes para garantir a segurança e qualidade destes alimentos, visando proteger a saúde do consumidor e evitar a veiculação de informações potencialmente enganosas.

Outra iniciativa que pode vir a colaborar com o destaque das informações nutricionais nos alimentos através da Rotulagem frontal, seria a indicação do açúcar adicionado aos produtos na tabela de informação nutricional e a definição de valores máximos para a utilização deste nutriente.

A adequação dos rótulos não conformes por parte do setor regulado perante a legislação, trazendo desta forma declarações corretas e claras para melhor entendimento e compreensão das informações sobre o conteúdo nutricional dos alimentos, contribui para a promoção da saúde e uma alimentação adequada na idade infantil.

## REFERÊNCIAS

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Perfil analítico da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária**. Brasília: ANVISA, c2019. Página inicial. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/noticias//asset\\_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-divulga-perfil-analitico-de-laboratorios-da-rede/219201/](http://portal.anvisa.gov.br/noticias//asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-divulga-perfil-analitico-de-laboratorios-da-rede/219201/). Acesso em: 09 de fev. de 2019.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Perguntas e respostas: informação nutricional complementar**. Brasília: ANVISA. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos5>. Acesso em: 5 jun. 2017.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília: ANVISA, 2018.
- ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.
- BRASIL. Decreto nº 6871 de 04 de junho de 2009. Regulamenta a lei nº 8918 de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, 2009.
- BRASIL. Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005. Regulamento técnico de identidade e qualidade de bebida láctea. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, 2005.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF, 2014. 156p. Disponível em: [www.saude.gov.br/bvs](http://www.saude.gov.br/bvs). Acesso em: 20 out. 2018.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF, 2013. 86p. Disponível em: [www.saude.gov.br/bvs](http://www.saude.gov.br/bvs). Acesso em: 6 nov. 2018.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Brasília: MS, 2011.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Termo de compromisso redução açúcar**. Brasília: ANVISA, 2018. Disponível em: <https://static.poder360.com.br/2018/11/termo-de-compromisso-reducao-acucar.pdf>. Acesso em: 02 dez. 2018.
- BRASIL. Portaria nº 36, de 13 de janeiro de 1998. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**: seção 1, Brasília, DF, 16 jan. 1998. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/PORTARIA\\_36\\_1998.pdf/a1ef76bc-20bf-43f7-a1db-572d58034833](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/PORTARIA_36_1998.pdf/a1ef76bc-20bf-43f7-a1db-572d58034833). Acesso em: 21 nov. 2018.
- BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 set. 2002.

BRASIL. Resolução RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 12 nov. 2012, p. 122.

BRASIL. Resolução RDC n° 218, de 21 de fevereiro de 2018. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**: seção 1, Brasília, DF, 23 fev. 2018. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/4086696/RDC\\_218\\_2018\\_.pdf/e112fcae-5390-4f07-a2be-2351262dd9be](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/4086696/RDC_218_2018_.pdf/e112fcae-5390-4f07-a2be-2351262dd9be). Acesso em: 27 nov. 2018.

BRASIL. Supremo Tribunal Federal *et al.* Lei n° 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**: seção 1, Brasília, DF, 12 set. 1990.

CANELLA, Daniela Silva *et al.* Ultra-processed food products and obesity in Brazilian households (2008–2009). **PloS one**, v. 9, n. 3, p. e92752, 2014.

CEZÁRIO, Antônio C. *et al.* A vigilância, o controle e a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis: DCNT no contexto do Sistema Único Brasileiro-situação e desafios atuais. *In*: BRASIL. Ministério da Saúde. **A vigilância, o controle e a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis: DCNT no contexto do Sistema Único Brasileiro-situação e desafios atuais**. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2005.

CELESTE, Roger K. Análise comparativa da legislação sobre rótulo alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Européia. **Revista de Saúde Pública**, v. 35, n. 3, p.217-223, jun. 2001.

COLUCCI, Ana Carolina Almada; PHILIPPI, Sonia Tucunduva; SLATER, Betzabeth. Desenvolvimento de um questionário de frequência alimentar para avaliação do consumo alimentar de crianças de 2 a 5 anos de idade. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 7, n. 4, p.393-401, dez. 2004. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-790x2004000400003>.

CONCEIÇÃO, Sueli Ismael Oliveira da *et al.* Consumo alimentar de escolares das redes pública e privada de ensino em São Luís, Maranhão. **Revista de Nutrição**, v. 23, n. 6, p.993-1004, dez. 2010. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732010000600006>.

COSTA, Ediná Alves. **Vigilância Sanitária**: temas para debate. Salvador: EDUFBA, 2009.

COUTINHO, J. G. **Estabelecimento de alegação de saúde nos rótulos de alimentos e bebidas embalados**. Dissertação (Mestrado). Universidade de Brasília, Brasília (DF), 2004.

CUNHA, Márcio Ferraz; ARAÚJO, Daiane Siqueira de. Elaboração e avaliação da informação nutricional de um produto alimentício pelo sistema tradicional e alternativo. **Revista Inova Ciência & Tecnologia**, Uberaba, v. 3, n. 1, p.23-27, jan. 2017.

FERNANDES, Nadia Rodrigues; SILVA, Izabel Cristina Rodrigues. **Rotulagem nutricional: um importante instrumento de educação do consumidor?** [201-?]. Disponível em: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:4fQF63FXhAUJ:www.cpgls.pucgoias.edu.br/8mostra/Artigos/SAUDE%2520E%2520BIOLOGICAS/Rotulagem%2520Nutricional%2520um%2520importante%2520instrumento%2520de%2520educa%25C3%25A7%25C3>

%25A3o%2520do%2520consumidor.pdf+&cd=1&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br. Acesso em: 01 dez. 2018

FERREIRA, Andréa Benedita; LANFER-MARQUEZ, Ursula Maria. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, p.83-93, fev. 2007.

HENRIQUES, Isabella Vieira Machado. Controle social e regulação da publicidade infantil: O caso da comunicação mercadológica\* de alimentos voltada às crianças brasileiras. **Reciis – R. Eletr. de Com. Inf. Inov. Saúde**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 4, p.72-84, nov. 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

INSTITUTO NACIONAL DE CONTROLE DE QUALIDADE EM SAÚDE (Brasil). **Apresentação**. Rio de Janeiro: INCQS, [20--]. Disponível em: [https://www.incqs.fiocruz.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=61&Itemid=57](https://www.incqs.fiocruz.br/index.php?option=com_content&view=article&id=61&Itemid=57). Acesso em: 21 nov. 2018.

INSTITUTO NACIONAL DE CONTROLE DE QUALIDADE EM SAÚDE (Brasil); AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **HARPYA**: sistema de gerenciamento de amostras, 2010. Disponível em: [www.harpya.datasus.gov.br/](http://www.harpya.datasus.gov.br/). Acesso em: 10 dez. 2018.

JACOB, Silvana. **Campos de abrangência da Vigilância Sanitária**. 2018. 55 slides.

JAIME, Patricia Constante; PRADO, Rogério Ruscitto do; MALTA, Deborah Carvalho. Influência familiar no consumo de bebidas açucaradas em crianças menores de dois anos. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 51, n. 1, p.1-10, jun. 2017.

LELIS, Cristina Teixeira; TEIXEIRA, Karla Maria Damiano; SILVA, Neuza Maria da. A inserção feminina no mercado de trabalho e suas implicações para os hábitos alimentares da mulher e de sua família. **Saúde em Debate**, v. 36, n. 95, p.523-532, dez. 2012. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-11042012000400004>.

LIMA, João *et al.* O açúcar que comes quando bebes: impacto de uma estratégia de consciencialização. **Acta Portuguesa de Nutrição**, n. 4, p. 18-22, 2016.

LOUZADA, Maria Laura da Costa et al. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. *Preventive medicine*, v. 81, p. 9-15, 2015.

MACHADO, Martha Luisa *et al.* **Comparação entre a composição nutricional e a informação nutricional complementar de alimentos industrializados direcionados e não direcionados a crianças**. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014.

MACHADO, Roberto Luiz Pires. Rotulagem. **Ageitec**, 2011. Disponível em: [http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia\\_de\\_alimentos/arvore/CONT000fid3s5b702wyiv80z4s473q90afw1.html](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fid3s5b702wyiv80z4s473q90afw1.html). Acesso em: 02 fev. 2019.

MACHADO, Sérly Santiago *et al.* Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulos de produtos alimentícios. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 17, n. 1, p.97-103, jan. 2006.

MALIK, Vasanti S. *et al.* Sugar-sweetened beverages and weight gain in children and adults: a systematic review and meta-analysis. **The American Journal Of Clinical Nutrition**, v. 98, n. 4, p.1084-1102, 21 ago. 2013. DOI: <http://dx.doi.org/10.3945/ajcn.113.058362>.

MATUK, Tatiana Tenorio *et al.* Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 29, n. 2, p.157-163, jun. 2011. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-05822011000200005>.

MIRANDA, L. L. S. *et al.* Análise da rotulagem nutricional de pães de forma com informação nutricional complementar comercializados no município de Belo Horizonte - MG. **Hu Revista**, Juiz de Fora, v. 43, n. 3, p.211-217, jul. 2017.

MONKEN, Maurício; BATISTELLA, Carlos. Vigilância em saúde. *In: ESCOLA POLITÉCNICA EM SAÚDE. Dicionário da Educação Profissional em Saúde*. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2009. Disponível em: <http://www.sites.epsjv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/vigsau.html>. Acesso em: 21 nov. 2018.

RIVERA, Juan Ángel *et al.* Childhood and adolescent overweight and obesity in Latin America: a systematic review. **The lancet Diabetes & endocrinology**, v. 2, n. 4, p. 321-332, 2014.

RODRIGUES, Vanessa Mello. **Informação nutricional complementar em rótulos de alimentos industrializados direcionados a crianças**. 2016. 243 f. Tese (Doutorado em Nutrição) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2016.

ROSSI, Alessandra; MOREIRA, Emília Addison Machado; RAUEN, Michelle Soares. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. 6, p.739-748, dez. 2008. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732008000600012>.

ROZENFELD, Suely (org.). **Fundamentos da vigilância sanitária**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000. 301 p.

SCHMIDT, Maria Inês *et al.* Doenças crônicas não-transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais. **The Lancet**, 2011.

SILVA, Vadete Carla Pissaia da; GALLON, Carin Weirich; THEODORO, Heloísa. Avaliação das rotulagens e as informações nutricionais dos pães integrais: fibras, sódio e adequação com a legislação vigente. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 9, n. 4, p.985-1001, 5 dez. 2014.

SIMÕES, Bárbara dos Santos *et al.* Consumption of ultra-processed foods and socioeconomic position: a cross-sectional analysis of the Brazilian Longitudinal Study of Adult Health. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 34, n. 3, p.1-13, 5 mar. 2018. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00019717>.

SMITH, Ana Carolina de Lima; ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. **Rev Inst Adolfo Lutz.**, São Paulo, v. 70, n. 4, p.463-472, dez. 2011.

SOUZA, Amanda de M. *et al.* Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, v. 47, n. 1, p.190-199, fev. 2013. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-89102013000700005>.

SOUZA, Camila Brandão de *et al.* Prevalência de Hipertensão em Crianças de Escolas Públicas. **International Journal of Cardiovascular Sciences**, v. 30, n. 1, p. 42-51, 2017.

TOMAZ, Marcilene; RAMOS, Andréia Aparecida de Miranda; MENDES, Larissa Loures. Consumo de refrigerantes e fatores relacionados aos hábitos alimentares de crianças e adolescentes de escolas municipais da Região Nordeste de Juiz de Fora. **HU Revista**, Juiz de Fora, v. 40, n. 34, p.189-194, dez. 2014.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **Curso básico em vigilância sanitária.**

Fortaleza: UFC, 2015. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p\\_p\\_id=101&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=maximized&p\\_p\\_mode=view&p\\_p\\_col\\_id=column-1&p\\_p\\_col\\_count=1&\\_101\\_struts\\_action=%2Fasset\\_publisher%2Fview\\_content&\\_101\\_assetEntryId=3428061&\\_101\\_type=document](http://portal.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=3428061&_101_type=document). Acesso em: 27 nov. 2018.

VEGA, Juliana Bergamo; POBLACION, Ana Paula; TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. Fatores associados ao consumo de bebidas açucaradas entre pré-escolares brasileiros: inquérito nacional de 2006. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, n. 8, p.2371-2380, ago. 2015.

VENTURA, Alison K; BIRCH, Leann L. Does parenting affect children's eating and weight status? **International Journal Of Behavioral Nutrition And Physical Activity**, v. 5, n. 1, p.5-15, 2008. DOI: <http://dx.doi.org/10.1186/1479-5868-5-15>.

WORLD CANCER RESEARCH FUND; AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH. Food, nutrition, physical activity, and the prevention of cancer: a global perspective. **Amer Inst for Cancer Research**, 2007.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. *et al.* **Ingestão de açúcares por adultos e crianças.** Geneva: WHO, 2015.

**ANEXO A – “CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO ABSOLUTO (CONTINUA)”**

<b>VALOR ENERGÉTICO (*)</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Baixo</b>	Máximo de 40 kcal (170 kJ).	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser calculada em 50 g ou 50 ml.
<b>Não contém</b>	Máximo de 4 kcal (17kJ).	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
(*) Para esses atributos podem ser utilizados opcionalmente, os termos “calorias”, “kilocalorias” ou “kcal” como equivalentes ao termo “valor energético”.		
<b>AÇÚCARES (*)</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Baixo</b>	Máximo de 5 g de açúcares; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser calculada em 50 g ou 50 ml.
		Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
<b>Não contém</b>	Máximo de 0,5 g de açúcares; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
		Não contém na lista de ingredientes açúcares e/ou ingredientes que sejam entendidos como alimentos com açúcares, exceto se estes estiverem declarados com um asterisco, que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte nota: “(*) fornece quantidades não significativas de açúcares”; e
		Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

**ANEXO A – “CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO ABSOLUTO (CONTINUAÇÃO)”**

<p align="center"><b>Sem adição de açúcares</b></p>	<p>1. O alimento não pode conter:</p> <p>1.1. Açúcares adicionados;</p> <p>1.2. Ingredientes que contenham açúcares adicionados; e</p> <p>1.3. Ingredientes que contenham naturalmente açúcares e que sejam adicionados aos alimentos como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce.</p> <p>2. Não é utilizado nenhum meio durante o processamento, tal como o uso de enzimas, que possa aumentar o conteúdo de açúcares no produto final.</p> <p>3. O alimento de referência normalmente é elaborado com açúcares adicionados.</p> <p>4. Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “isento de açúcares”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “contém açúcares próprios dos ingredientes” com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p> <p>5. Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>	
<p align="center">(*) Não é permitida a realização de INC relativa a açúcares específicos.</p>		
<p><b>GORDURAS TOTAIS</b></p>		
<p align="center"><b>ATRIBUTOS</b></p>	<p align="center"><b>CONDIÇÕES</b></p>	
<p align="center"><b>Baixo</b></p>	<p>Máximo de 3 g de gorduras totais; e</p>	<p>Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.</p> <p>Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser calculada em 50 g ou 50 ml.</p> <p>Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
<p align="center"><b>Não contém</b></p>	<p>Máximo de 0,5 g de gorduras totais; e</p>	<p>Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.</p> <p>Por porção.</p> <p>Cumpre com as condições estabelecidas para os atributos não contém gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol, e nenhum outro tipo de gordura é declarado com valores superiores a zero; e</p>



**ANEXO A – “CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO ABSOLUTO (CONTINUAÇÃO)”**

	<p>Não contêm na lista de ingredientes gorduras, óleos e/ou ingredientes que sejam entendidos como alimentos com gorduras, exceto se estes estiverem declarados com um asterisco, que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte nota: “(*) fornece quantidades não significativas de gorduras”; e</p> <p>Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>	
<b>GORDURAS SATURADAS</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Baixo</b>	Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser calculada em 50 g ou 50 ml.
	<p>Cumpre com as condições estabelecidas para o atributo “não contém” gorduras trans; e</p> <p>A energia proveniente de gorduras saturadas não deve ser superior a 10% do valor energético total do alimento.</p>	
<b>Não contém</b>	Máximo de 0,1 g de gorduras saturadas com exceção dos leites desnatados, leites fermentados desnatados e queijos desnatados para os quais se aplica um valor máximo de 0,2g; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
<p>Cumpre com as condições estabelecidas para o atributo “não contém” gorduras trans.</p>		
<b>GORDURAS TRANS</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Não contém</b>	Máximo de 0,1 g de gorduras trans; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
<p>Cumpre com as condições de baixo conteúdo para gorduras saturadas.</p>		

**ANEXO A – “CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO ABSOLUTO (CONTINUAÇÃO)”**

<b>ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 3</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Fonte</b>	Mínimo de 300 mg de ácido alfa-linolênico ou	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
	Mínimo de 40 mg da soma de EPA e DHA; e	Por porção.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo” ou “reduzido” em gorduras saturadas, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
<b>Alto conteúdo</b>	Mínimo de 600 mg de ácido alfa-linolênico ou	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
	Mínimo de 80 mg da soma de EPA e DHA; e	Por porção.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
<b>ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 6</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Fonte</b>	Mínimo de 1,5 g de ácido linoléico; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoléico; e	
	A energia proveniente do ácido graxo linoléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	

**ANEXO A – “CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO ABSOLUTO (CONTINUAÇÃO)”**

<b>ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 9</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Fonte</b>	Mínimo de 2 g de ácido oléico; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso. Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oléico; e	
	A energia proveniente do ácido graxo oléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e.	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
<b>Alto conteúdo</b>	Mínimo de 4 g de ácido oléico;e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso. Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no produto correspondem ao ácido graxo oléico; e	
	A energia proveniente do ácido graxo oléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação	
<b>COLESTEROL</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Baixo</b>	Máximo de 20 mg de colesterol; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso. Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser atendida em 50 g ou 50 ml..
	Cumprir com as condições estabelecidas para o atributo “baixo em gorduras saturadas”.	

**ANEXO A – “CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO ABSOLUTO (CONTINUAÇÃO)”**

<b>Não contém</b>	Máximo de 5 mg de colesterol; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
Cumpre com as condições estabelecidas para o atributo “baixo em gorduras saturadas”		
<b>SÓDIO</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Baixo</b>	Máximo de 80 mg de sódio.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser atendida em 50 g ou 50 ml.
<b>Muito baixo</b>	Máximo de 40 mg de sódio.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser atendida em 50 g ou 50 ml.
<b>Não contém</b>	Máximo de 5 mg de sódio	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
<b>SAL</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Sem adição de sal</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O alimento não pode conter sal (cloreto de sódio) adicionado;</li> <li>2. O alimento não pode conter outros sais de sódio adicionados;</li> <li>3. O alimento não pode conter ingredientes que tenham sais de sódio adicionados;</li> <li>4. O alimento de referência contém sal (cloreto de sódio) ou outro sal de sódio adicionado;</li> <li>5. O alimento de referência não atende ao atributo “baixo em sódio”;</li> <li>6. Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “não contém sódio”, deve ser declarada no rótulo junto à INC, a frase “contém sódio próprio dos ingredientes” com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</li> </ol>	

**ANEXO A – “CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO ABSOLUTO (CONCLUSÃO)”**

<b>PROTEÍNAS</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Fonte</b>	Mínimo de 6 g de proteínas; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	As quantidades de aminoácidos essenciais do alimento atendem às condições estabelecidas na Tabela I.	
<b>Alto conteúdo</b>	Mínimo de 12 g de proteínas; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	As quantidades de aminoácidos essenciais do alimento atendem às condições estabelecidas na Tabela I.	
<b>FIBRA ALIMENTAR</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Fonte</b>	Mínimo de 3 g de fibra	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
	Mínimo de 2,5 g de fibra	Por porção.
<b>Alto conteúdo</b>	Mínimo de 6 g de fibra.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso
	Mínimo de 5 g de fibra.	Por porção
(*) Não é permitido realizar INC sobre fibras alimentares específicas		
<b>VITAMINAS E MINERAIS</b>		
<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Fonte</b>	Mínimo de 15% da IDR.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
<b>Alto conteúdo</b>	Mínimo de 30% da IDR.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.

Fonte: (Adaptado de BRASIL, 2012).

**ANEXO B – “CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO COMPARATIVO (CONTINUA)”**

<b>VALOR ENERGÉTICO (*)</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Reduzido</b>	Redução mínima de 25% no valor energético; e	
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo “baixo em valor energético	
(*) Para esses atributos podem ser utilizados opcionalmente os termos “calorias”, “kilocalorias” ou “kcal” como equivalentes ao termo “valor energético”.		
<b>AÇÚCARES (*)</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Reduzido</b>	Redução mínima de 25% no conteúdo de açúcares e o valor absoluto da diferença deve ser de no mínimo 5 g de açúcares; e	Por 100 g ou 100 ml, conforme o caso, em prato preparado comparado.
		Por porção comparada.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
(*) Não é permitida a realização de INC relativa a açúcares específicos.		
<b>GORDURAS TOTAIS</b>		
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDIÇÕES</b>	
<b>Reduzido</b>	Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras totais; e.	
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo “baixo em gorduras totais”; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	

**ANEXO B – “CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO COMPARATIVO (CONTINUAÇÃO)”**

<b>GORDURAS SATURADAS</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDIÇÕES</b>
<b>Reduzido</b>	Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras saturada; e
	A redução não deve resultar em um aumento das quantidades de ácidos graxos trans; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo “baixo em gorduras saturadas”; e
	A energia proveniente de gorduras saturadas não representa mais de 10% do valor energético total do alimento.
<b>COLESTEROL</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDIÇÕES</b>
<b>Reduzido</b>	Redução mínima de 25% no conteúdo de colesterol; e
	O alimento atende às condições estabelecidas para o atributo “baixo em gorduras saturadas”; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo baixo em colesterol.
<b>SÓDIO</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDIÇÕES</b>
<b>Reduzido</b>	Redução mínima de 25% no conteúdo de sódio; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo “baixo em sódio”.
<b>PROTEÍNAS</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDIÇÕES</b>
<b>Aumentado</b>	Aumento mínimo de 25% no conteúdo de proteína; e
	O alimento de referência deve atender as condições estabelecidas para o atributo “fonte de proteínas”; e
	As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada ao alimento atendem às condições estabelecidas na Tabela I.
<b>FIBRA ALIMENTAR(*)</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDIÇÕES</b>
<b>Aumentado</b>	Aumento mínimo de 25% no conteúdo de fibra alimentar; e
	O alimento de referência deve atender as condições estabelecidas para o atributo “fonte de fibra alimentar”.
(*) Não se permite realizar INC sobre fibras alimentares específicas	

**ANEXO B – “CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO  
NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES  
NUTRICIONAIS) - CONTEÚDO COMPARATIVO (CONCLUSÃO)**

<b>VITAMINAS E MINERAIS</b>	
<b>ATRIBUTO</b>	<b>CONDIÇÕES</b>
<b>Aumentado</b>	Aumento mínimo de 10% no conteúdo da vitamina ou mineral; e O alimento de referência deve atender as condições estabelecidas para o atributo “fonte de vitamina ou mineral” objeto da alegação, conforme o caso

Fonte: (Adaptado de BRASIL, 2012).