
Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira

Evaluate of food labels for young public in according to regulations of brazilian legislation

Aline Veroneze de Mello¹, Edeli Simioni de Abreu¹, Mônica Glória Neumann Spinelli¹

¹Curso de Nutrição da Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo-SP, Brasil.

Resumo

Objetivo – Verificar a conformidade da rotulagem de 18 categorias de alimentos destinados ao público infantil comercializados na cidade de São Paulo. **Métodos** – Foram analisados dados qualitativos e quantitativos dos rótulos de acordo com as regulamentações da legislação brasileira vigente. **Resultados** – Dos 60 rótulos analisados, 90% apresentaram pelo menos um tipo de não conformidade frente à legislação e apenas 10% estavam em total acordo. Todas as categorias avaliadas apresentaram um tipo de irregularidade. Os itens que apresentaram maiores percentuais de não conformidades foram frases não previstas em regulamentos técnicos e figuras, símbolos e ilustrações e/ou desenhos, representando 85% e 63,3%, respectivamente. Não foram encontradas irregularidades para tamanho de letra, rótulo (existência e registro), denominação de acordo com o PIC (Padrão de Identidade e Qualidade), uso de aditivos, modo de preparo, dados do fabricante, origem, alimentos de primeira infância, expressão “contém fenilalanina” ou “não contém fenilalanina”, painel principal, data de validade, corantes artificiais. **Conclusão** – O estudo indica que há a necessidade de um maior controle para que os rótulos tenham informações fidedignas, para que se tenha o cumprimento das exigências legais e para não induzir os consumidores ao erro.

Descritores: Rotulagem de alimentos; Legislação sobre alimentos; Alimentos infantis

Abstract

Objective – To verify the compliance of the labeling of 18 categories of foods intended to children sold in São Paulo. **Methods** – Data were analyzed qualitative and quantitative in accordance with the regulations of the current brazilian legislation. **Results** – Analyzed 60 labels, 90% had at least one type of non-compliance against the law and only 10% were in full agreement. All categories evaluated showed a type of irregularity. The items with highest percentage of non-compliance were not provided in technical regulations phrases and figures, symbols and illustrations and/or drawings, representing 85% and 63.3%, respectively. There were no irregularities for font size, label (existence and record), designation according to the PIC (Identity and Quality Standard), use of additives, method of preparation, manufacturer's data, origin, early childhood food, expression “contains phenylalanine” or “doesn't contain phenylalanine” main panel, expiration date, artificial coloring. **Conclusion** – The study indicates that there is a need for greater control for the labels have reliable information, in order to provide compliance with legal requirements and not to induce consumers to error.

Descriptors: Food labeling; Legislation, food; Infant food

Introdução

A rotulagem nutricional dos alimentos permite ao consumidor o acesso às informações nutricionais e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo. Ao mesmo tempo, o acesso a essa informação atende às exigências da legislação e impulsiona investimento, por parte da indústria, na melhoria do perfil nutricional dos produtos cuja composição declarada pode influenciar o consumidor quanto à sua aquisição¹.

De acordo com a Associação Brasileira de Embalagem², os órgãos responsáveis pela regulamentação da rotulagem no Brasil são: Ministério da Saúde (MS), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e o Ministério da Justiça (MJ).

O Decreto-Lei nº 986 de 1969 foi a primeira norma referente à rotulagem de alimentos, elaborado pelo Mi-

nistério da Saúde, que determina que “todo o alimento será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no Ministério da Saúde”³.

Desde então, diversas legislações e portarias foram criadas para regulamentar os padrões de identidade e de qualidade, além da determinação de normas para a rotulagem de produtos alimentícios⁴.

As embalagens de alimentos industrializados destinados às crianças têm como principal objetivo a persuasão. Para isso, suas embalagens apresentam cores chamativas, personagens e imagens que tornam os produtos mais atrativos⁵.

Nessa perspectiva, percebe-se a necessidade do monitoramento da rotulagem para que haja segurança alimentar. Esse monitoramento deve ser realizado pelos órgãos de vigilância através das legislações que foram regulamentadas, o que permite a fiscalização e a qualidade dos alimentos⁶.

Contudo, os objetivos do presente estudo são verificar a conformidade da rotulagem de alimentos de diferentes categorias comercializados na cidade de São Paulo,

bem como analisar os dados quantitativos e qualitativos, de acordo com a legislação vigente.

Métodos

Trata-se de um estudo de delineamento transversal que compreendeu uma avaliação da conformidade dos rótulos contidos nas embalagens dos alimentos destinados a crianças de acordo com o Departamento Econômico da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), contemplando apenas os alimentos de uso infantil. As amostras foram divididas em: frutas, cereais matinais, achocolatados, refrigerados, leites fermentados, iogurtes, picolés, macarrão instantâneo, alimentos completos para nutrição oral, sucos à base de soja, balas, sucos néctar de fruta, pães e bolos, bombons, salgadinhos, sobremesas lácteas, biscoitos e hortaliças.

Dentre os produtos selecionados foram avaliados todos os rótulos, sendo que para cada uma das categorias a avaliação foi feita de 1 a 4 rótulos de produtos de distintas marcas, de acordo com a disponibilidade no mercado. As amostras são de conveniência e foram adquiridas em supermercados da cidade de São Paulo em setembro de 2013.

Para a avaliação das informações contidas na rotulagem foram utilizadas as Resoluções RDC nº259, de 20 de setembro de 2002⁷, RDC nº 269 de 22 de setembro de 2005⁸, RDC nº 359 e nº 360, de 23 de dezembro de 2003⁹⁻¹⁰ determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO): Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002¹¹. Ainda, foram utilizados os Regulamentos Técnicos de Identidade e

Qualidade, sobre aditivos alimentares, alimentos para fins especiais e sobre informação nutricional complementar (Quadro 1).

As informações contidas nos rótulos foram coletadas por meio do auxílio de um *check-list* de múltipla escolha (opções sim, não e não se aplica) elaborado com base na legislação, contendo questões referentes a: tamanho de letra, rótulo (existência e registro), denominação de acordo com o PIC (Padrão de Identidade e Qualidade), uso de aditivos, modo de preparo, dados do fabricante, origem, alimentos de primeira infância, expressão “contém fenilalanina” ou “não contém fenilalanina”, painel principal, data de validade, corantes artificiais, tabela de informações nutricionais, informação nutricional complementar, alegações funcionais e/ou de saúde, modo de conservação, lote, expressão “contém glúten” ou “não contém glúten”, legibilidade dos textos, lista de ingredientes, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), indicação de peso líquido, data de fabricação, data de validade após aberto, modo de conservação após aberto, figuras, símbolos, ilustrações e/ou desenhos e frases previstas nos regulamentos técnicos.

Os dados foram tabulados no Microsoft Excel® 2010 e analisados em número e percentual, por meio de gráficos e relacionados a toda a legislação brasileira vigente para os critérios estabelecidos no *check-list*. Por se tratar de uma pesquisa com alimentos o projeto não precisou ser submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

Foram analisados 60 rótulos de alimentos destinados

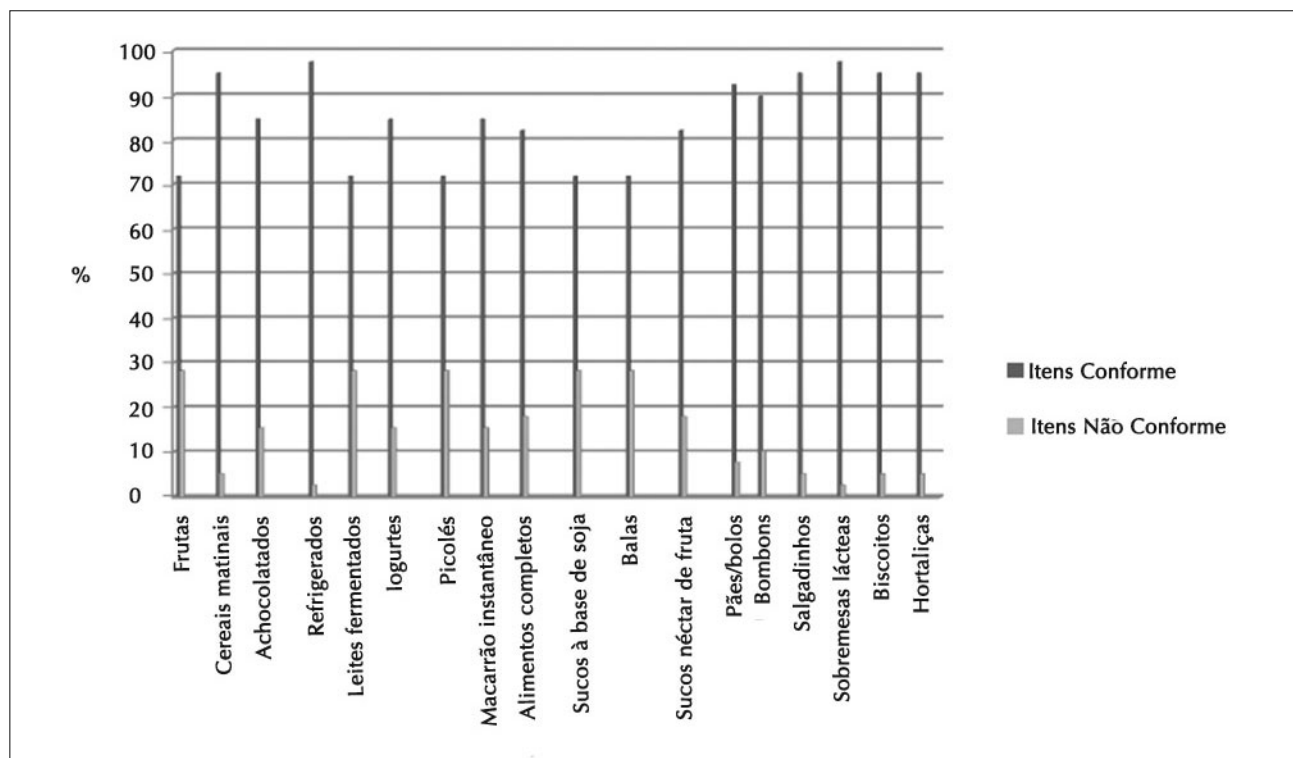


Figura 1. Conformidades e não conformidades em percentual segundo categoria. São Paulo, 2015

Assunto	Legislação	Especificação
Normas básicas	Decreto-Lei nº 986/69 (Brasil. Anvisa, 1969)	Normas básicas sobre alimentos.
Rotulagem de alimentos de origem vegetal	Resolução RDC nº 259/02 (Brasil. Anvisa, 2002)	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
Registro de produtos de origem vegetal	Resolução RDC nº 278/05 (Brasil. Anvisa, 2005)	Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro.
Inspeção de registro de produtos de origem animal	Decreto nº 30.691/52 – RIISPOA (Brasil. Mapa, 1952)	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
Rotulagem de produtos de origem animal	Instrução normativa nº 22/05 (Brasil. Mapa, 2005)	Aprova o Regulamento da Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado.
Proteção do consumidor	Lei nº 8.078/90 (Brasil. Anvisa, 1990)	Dispõe sobre a Proteção do Consumidor e de outras providências.
Produtos pré-medidos	Portaria nº 157/02 (Brasil. Inmetro, 2002)	Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido de produtos pré-medidos.
Rotulagem nutricional	Resolução RDC nº 360/03 (Brasil. Anvisa, 2003)	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
	Resolução RDC nº 359/03 (Brasil. Anvisa, 2003)	Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem de Nutricional.
	Resolução RDC nº 163/06 (Brasil. Anvisa, 2006)	Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados – Complementa a RDC nº 359/03 e RDC nº 360/03.
IDR	Resolução RDC nº 259/05 (Brasil. Anvisa, 2005)	Aprova o Regulamento Técnico sobre a Ingestão Diária Recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais.
Glúten	Lei nº 10674/03 (Brasil. Anvisa, 2003)	Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem a presença de glúten.
Corante tartrazina	Resolução RDC nº 340/02 (Brasil. Anvisa, 2002)	Alimentos que contenham o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na lista de alimentos da rotulagem, o nome do corante por extenso.
Fortificação de farinhas	Resolução RDC nº 344/02 (Brasil. Anvisa, 2002)	Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e de Milho com ferro e ácido fólico.
Informação nutricional complementar	Portaria nº 27/98 (Brasil. Anvisa, 1998)	Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar.
Gordura Trans	Site Anvisa (Brasil. Anvisa, 2010)	Estabelece requisitos para utilização de informação nutricional complementar referente a gorduras trans.

Assunto	Legislação	Especificação
Alimentos para fins especiais	Portaria nº 29/98 (Brasil. Anvisa, 1998)	Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para fins especiais.
Nutrientes essenciais	Portaria nº 29/98 (Brasil. Anvisa, 1998)	Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais.
Aditivos	Resolução RDC nº 386/99 (Brasil. Anvisa, 1999)	Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos utilizados segundo as boas práticas de fabricação e suas funções.
	Portaria nº 540/97 (Brasil. Anvisa, 1997)	Aprova o Regulamento Técnico de Aditivos Alimentares – definições, classificação e emprego.
	Portaria nº 28/98 (Brasil. Anvisa, 1998)	Aprova o uso de aditivos para alimentos com Informação Nutricional Complementar e Alimentos para Fins Especiais.
Edulcorantes	Resolução RDC nº 18/08 (Brasil. Anvisa, 2008)	Aprova o Regulamento Técnico sobre o uso de Edulcorantes, estabelecendo seus Limites Máximos para os alimentos.
Lactentes e crianças de primeira infância	Resolução RDC nº 222/02 (Brasil. Anvisa, 2002)	Aprova o Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância.
	Lei nº 11.265/06 (Brasil. Anvisa, 2006)	Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.
	Lei nº 11.474/07 (Brasil. Anvisa, 2007)	Altera a Lei nº11.265/06 Que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância.
Gelados comestíveis	Resolução RDC nº 266/05 (Brasil. Anvisa, 2005)	Aprova o Regulamento Técnico para Gelados Comestíveis e preparados para Gelados Comestíveis.
Aditivos para gelados comestíveis	Resolução RDC nº 3/07 (Brasil. Anvisa, 2007)	Aprova o Regulamento Técnico sobre "Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a categoria de alimentos 3: Gelados Comestíveis".
Alimentos prontos para o consumo	Resolução RDC nº 273/05 (Brasil. Anvisa, 2005)	Aprova o Regulamento Técnico para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo.
Aditivos para sobremesas	Resolução RDC nº 388/99 (Brasil. Anvisa, 1999)	Aprova o Regulamento Técnico para o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 - Sobremesas.

Assunto	Legislação	Especificação
Aditivos para produtos de panificação e biscoitos	Resolução RDC nº 383/99 (Brasil. Anvisa, 1999)	Aprova o Regulamento Técnico para o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7 – Produtos de Panificação e Biscoitos.
Indicação quantitativa de sorvetes	Portaria nº 77/07 (Brasil. Inmetro, 2007)	Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa de sorvetes pré-medidos.
Chocolate e produtos de cacau	Resolução RDC nº 264/05 (Brasil. Anvisa, 2005)	Aprova o Regulamento Técnico para Chocolate e produtos de cacau.
Balas, bombons e gomas de mascar	Resolução RDC nº 265/05 (Brasil. Anvisa, 2005)	Aprova o Regulamento Técnico para balas, bombons e gomas de mascar.
Aditivos para balas, bombons, chocolates e similares	Resolução RDC nº 387/99 (Brasil. Anvisa, 1999)	Aprova o Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares para a Categoria de Alimentos 5: balas, bombons, chocolates e similares.
Produtos de cereais	Resolução RDC nº 263/05 (Brasil. Anvisa, 2005)	Aprova o Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.
Leites fermentados	Instrução Normativa nº 46/07 (Brasil. Mapa, 2007)	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.
Alimentos com soja	Resolução RDC nº 91/00 (Brasil. Anvisa, 2000)	Aprova o Regulamento Técnico para a Fixação de Identidade e Qualidade do alimento com soja.
Aditivos para bebidas à base de soja	Resolução RDC nº 25/05 (Brasil. Anvisa, 2005)	Aprova o Regulamento Técnico que aprova o uso dos aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e limites máximos para a categoria de alimentos: Produtos proteicos – subcategoria: Bebidas não alcoólicas a base de soja.
Cereais infantis	Portaria nº 36/98 (Brasil. Anvisa, 1998)	Aprova o Regulamento Técnico para Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil.
Aditivos para cereais infantis	Resolução RDC nº 27/04 (Brasil. Anvisa, 2004)	Aprova o Regulamento Técnico para Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil a extensão de uso de aditivos alimentares coadjuvantes de tecnologia.
Aditivos para cereais e produtos de cereais	Resolução RDC nº 60/07 (Brasil. Anvisa, 2007)	Aprova o Regulamento Técnico “Atribuição de Aditivos e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 6: cereais e produtos de cereais”.

Quadro 1. Legislações utilizadas para análise da rotulagem das amostras. São Paulo, 2015

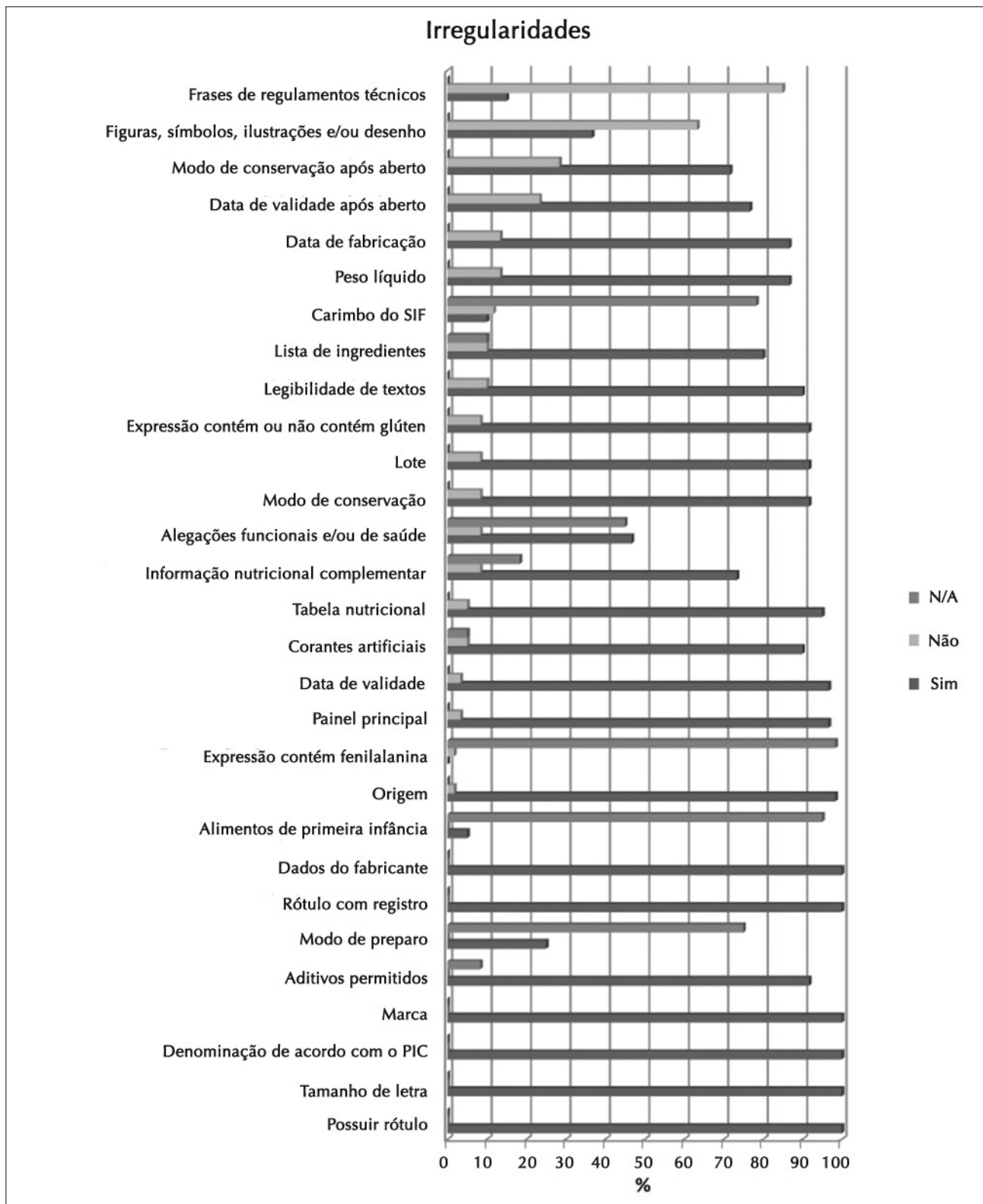


Figura 2. Itens conforme e não conforme segundo tipo de irregularidade apresentada. São Paulo, 2015

ao público infantil, sendo que destes, 54 apresentaram pelo menos um tipo de não conformidade frente à legislação, o que representa 90% dos rótulos analisados. Por outro lado, somente 6 rótulos estavam plenamente de acordo com a legislação, representando 10% do total.

De acordo com a Figura 1, pode-se observar que to-

das as categorias apresentaram irregularidades frente à legislação identificadas pelos itens não conforme. As categorias que apresentaram maiores percentuais de irregularidades foram frutas, picolés, sucos à base de soja e leites fermentados (28,2%). Por outro lado, os que apresentaram menores percentuais de irregulari-

dades foram refrigerados, sobremesas lácteas (2,6%).

A Figura 2 mostra que frases de regulamentos técnicos, figuras, símbolos, ilustrações e/ou desenhos foram as irregularidades que apresentaram maior percentual entre os produtos avaliados, sendo que correspondem a 85% e 63,3%, respectivamente.

Irregularidades não foram encontradas nos seguintes quesitos avaliados: possuir rótulo, tamanho de letra, denominação, marca, aditivos permitidos, modo de preparo, rótulo com registro, dados do fabricante.

Não conformidades

Dentre as não conformidades por itens abordados no *check list* com base nas legislações descritas na metodologia, estão:

Frases previstas nos regulamentos técnicos

Dentre os rótulos analisados, 85% apresentaram frases não previstas nos regulamentos técnicos, sendo algumas delas: “Muito crocante”; “Muito mais saboroso”; “Saúde para toda família”; “Saboroso e macio como nunca”; “Tem muito mais sabor”; “Mais energia para sua manhã”; “Mais fininha e crocante”; “Ainda mais chocolate”; “Alimentação saudável e divertida”, “Com muito mais vitamina”, “Energia e disposição para seu dia-a-dia”, “É a hora de ganhar com...”, “Sua alimentação mais saborosa”. Tais expressões são proibidas, pois podem levar os consumidores a pensar que determinados alimentos, por conter vitaminas ou outras substâncias, que sejam capazes de prevenir, aliviar ou tratar doenças, melhorar o desempenho físico, dar mais energia, entre outros.

Figuras, símbolos, ilustrações e/ou desenhos

A presença de figuras, ilustrações e desenhos infantis foram irregularidades encontradas em alimentos destinados para crianças em 63,3% dos rótulos.

Modo de conservação e modo de conservação após aberto

Em 28,3% dos alimentos não havia modo de conservação após aberta a embalagem para os alimentos em que esse item se aplica e 8,3%, não possuíam modo de conservação. Alguns rótulos não apresentaram frases que indicassem precauções para manter as características normais dos produtos antes e após aberto, bem como a indicação do fabricante de temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento (no caso dos leites fermentados e iogurtes).

Data de fabricação, data de validade, data de validade após aberto

A legislação preconiza que se tenha pelo menos o dia e o mês ou o mês e o ano para indicar a data de validade, porém 3,3% dos rótulos não apresentaram esse item obrigatório e destes, 1,6% não apresentaram alguma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “validade...”, “val:...”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:....” ou “consumir preferen-

cialmente antes de...”. Já a data de fabricação, foi ausente em 13,3% dos rótulos e, ainda, 23,3% não apresentaram data de validade após aberto.

Peso líquido

Observou-se que 13,3% não apresentou a indicação de peso líquido, sendo uma informação obrigatória.

Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal)

Os produtos de origem animal necessitam da inspeção federal para que o alimento tenha a garantia de segurança e qualidade. Porém, 11,7% não possuíam esse carimbo.

Lista de ingredientes

Dos produtos analisados 10% apresentaram não conformidade, sendo que os ingredientes não estavam na ordem decrescente ou não havia destaque para os aditivos ao final da lista de ingredientes.

Legibilidade dos textos

Em 10% das amostras analisadas havia textos ilegíveis, pois não possuíam o tamanho de letra adequado e a cor de fundo atrapalhava a visualização do texto.

Expressão “contém glúten” ou “não contém glúten”

A legislação preconiza que essas expressões sejam colocadas nos rótulos para advertir, prevenir e controlar a doença celíaca. No presente estudo, 8,3% apresentaram não conformidade.

Lote

Observou-se que 8,3% dos rótulos dos alimentos não apresentaram um código chave e/ou não estava precedido da letra “L”, que identifica o lote.

Alegações funcionais e/ou de saúde

As expressões ou denominações como “reduz o colesterol”, “regula o bom funcionamento intestinal”, “saúde para toda família” foram não conformidades encontradas. Sendo que, 8,3% das amostras apresentaram não conformidades.

Informação nutricional complementar

Em 8,3% das amostras a informação nutricional complementar foi indicada de forma inadequada, uma vez que houve a menção de nutrientes com quantidade insuficiente para a sua declaração no rótulo.

Tabela de informações nutricionais

Observou-se que 5% das amostras havia irregularidades referentes a informação nutricional, sendo que foi encontrado arredondamentos inadequados aos estabelecidos na legislação, valor das unidades da porção e medida caseira não estavam em destaque e percentuais de VD (valores diários) incorretos.

Painel principal

Deve constar no painel principal, a denominação de venda do alimento, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade. No presente estudo, 3,3% não apresentaram as informações obrigatórias necessárias no painel.

Origem

A legislação caracteriza como origem do produto o nome do fabricante, endereço, país de origem e município. Em 1,7% das amostras não apresentou esses itens.

Para os demais itens não destacados, não existiram irregularidades nas amostras e, portanto nestes, 100% estavam em conformidade com a legislação.

Discussão

A rotulagem é fundamental para saúde pública e as informações contidas nos rótulos são muito importantes, pois possibilitam identificar a origem do produto, composição, características nutricionais, garantindo aos consumidores uma informação útil e confiável¹².

Segundo o Código de Defesa do Consumidor, os artigos 8º e 10º, garantem que os produtos que estão à venda não podem levar à insegurança dos consumidores e nem acarretar riscos à saúde. Dessa forma, é muito importante que as informações dos rótulos e das embalagens sejam claras e precisas¹³. Dos 60 rótulos de analisado em estudo, 54 apresentou pelo menos um tipo de não conformidade frente à legislação, o que representa 90%, fato este que chama a atenção, uma vez que existe a necessidade de se ter alimentos seguros, rótulos fidedignos e em pleno acordo com a legislação vigente.

Estudo realizado com 52 rótulos de alimentos, por meio de avaliação da conformidade frente à legislação, o que se mostra em conformidade com o presente estudo, pois também indicou que as categorias picolés, alimentos à base de soja foram as com maior número de irregularidades¹⁴.

Estudo semelhante realizado com alimentos destinados ao público infantil, indicou que esses alimentos representam um exemplo claro de repetição de irregularidades, uma vez que apresentaram erros comuns de utilização de ilustrações e frases não permitidas pelos Regulamentos técnicos e não conformidades estimuladas pelo marketing de alimentos e técnicas de propaganda¹⁵.

Em estudo que avaliou rótulos de iogurtes, os mesmos itens do presente estudo (possuir rótulo, tamanho de letra, denominação, marca, aditivos permitidos, modo de preparo, rótulo com registro, dados do fabricante) também apresentaram 100% de conformidade, com exceção dos aditivos que em nenhum dos rótulos constava o número de INS (Sistema Internacional de Numeração) para a categoria analisada¹⁶.

Conclusões

Por fim, conclui-se que 90% dos 60 rótulos analisados frente a legislação apresentaram algum tipo de

não conformidade para os itens analisados e somente 10% estavam plenamente de acordo. Esse estudo pode indicar que alimentos destinados ao público infantil apresentam maiores irregularidades no que se refere a frases não previstas em regulamentos técnicos e figuras, símbolos e ilustrações e/ou desenhos, pois representaram uma repetição frequente. Ainda, deve-se ressaltar que existe a necessidade de um maior controle para que os rótulos tenham informações fidedignas, para que se tenha o cumprimento das exigências legais e para não induzir os consumidores ao erro.

Referências

1. Lobanco CM, Vedovato GM, Cano CB, Bastos DHM. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. *Rev Saúde Pública*. 2009;43(3):499-505.
2. Associação Brasileira de Embalagem. Alimentos: Rotulagem de Alimentos; 2014 [acesso 26 set 2014]. Disponível em: <<http://www.abre.org.br/setor/legislacao/rotulagem-de-embalagem/alimentos/>>.
3. Mantoanelli G, Colucci ACA, Philippi ST, Fisberg R, Latterza AR, Cruz ATR. Avaliação de rótulos e embalagens de alimentos infantis: bebidas lácteas, iogurte e queijo tipo "Petit Suisse". *Hig Aliment*. 1999;13(60):21-8.
4. Ferreira AB, Lanfer-Marquez UM. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. *Rev Nutr*. 2007;20(1): 83-93.
5. Sousa JS. Estratégias de persuasão para o público infantil utilizadas em embalagens de alimentos [dissertação de mestrado]. Brasília: Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana da Universidade de Brasília; 2012.
6. Freitas JS, Damasceno KSFSC, Calado CLA. Rotulagem de alimentos lácteos: a percepção do consumidor. *Hig Aliment*. 2004; 18(125):17-23.
7. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. *Diário Oficial da União*. 23 set. 2002.
8. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Resolução RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico sobre a Ingestão Diária Recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais, *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005.
9. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Resolução – RDC nº 360, de 23/12/03 – Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos. *Diário Oficial da União*. 23 dez. 2003.
10. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Resolução RDC nº 359, de 23 de setembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003.
11. Instituto Nacional de Meteorologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 157 de 19 de agosto de 2002. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, 20 de agosto de 2002.
12. Pipitone MAP. Educação para o consumo de alimentos. *Hig Aliment*. 2005;19(132):18-23.
13. Silva EB, Nascimento KO. Avaliação da adequação da rotulagem de iogurtes. *Ceres: Nutrição e Saúde*. 2007;2:9-14.

14. Smith ACL, Almeida-Muradian LB. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. Rev Inst Adolfo Lutz. 2011;70(4):463-72.

15. Araújo MFM, Rea MF, Pinheiro KA, Schmitz BAS. Avanços na norma brasileira de comercialização de alimentos para idade infantil. Rev Saúde Pública. 2006;40(3):513-20.

16. Silva CFA. A rotulagem dos alimentos transgênicos: uma questão de transparência e dignidade ao consumidor [monografia]. Passo Fundo: Graduação em Ciências Jurídicas e Sociais da Faculdade de Direito da Universidade de Passo Fundo; 2012.

Endereço para correspondência:

Mônica Glória Neumann Spinelli
Rua Itacolomi, 293 – apto. 81 – Higienópolis
São Paulo-SP, CEP 01239-020
Brasil

Email: monicaspi404@gmail.com

Recebido em 24 de outubro de 2015
Aceito em 19 de novembro de 2015