Soluções Sustentáveis: Enfrentando os Desafios do Clima e da Alimentação
9º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
19 A 21 DE MAIO DE 2025 | BENTO GONÇALVES | RS

A NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL E OS DESAFIOS PARA A SUA ELABORAÇÃO POR PEQUENOS PRODUTORES

S. S. Santos[1], C. Z. Bertin[2], V. P. Bellé[3], C.C.B. Brasil[4], G. L. Nunes[5], G. C. C. Weis[6]

1 - Curso de Nutrição – Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS – Brasil, Telefone: 55 (55) 99163-0700– e-mail: (sabrina.schaf@acad.ufsm.br)

2- Curso de Nutrição – Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS – Brasil, Telefone: 55 (55) 99710-8972 – e-mail: (camila.bertin@acad.ufsm.br)

3- Curso de Nutrição – Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS – Brasil, Telefone: 55 (55) 99716-7697 – e-mail: (vanessa.belle@acad.ufsm.br)

4 - Curso de Nutrição - Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS –Brasil, Telefone: 55 (55) 9973-3165 – e-mail: (carla.brasil@ufsm.br)

5 - Curso de Nutrição - Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS –Brasil, Telefone: 55 (62) 8119-7452 – e-mail: (graciele.nunes@ufsm.br)

6- Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS – Brasil, Telefone: 55 (55) 99149-0248– e-mail: (grazielle.weis@ufsm.br)

RESUMO - A rotulagem nutricional é uma ferramenta essencial para garantir transparência e segurança alimentar aos consumidores. Com a publicação da RDC 429/2020 e da IN 75/2020, pequenos produtores enfrentam desafios na adequação de seus rótulos, devido à limitação de recursos e conhecimentos técnicos. Este trabalho teve como objetivo auxiliar na elaboração de tabelas nutricionais, conforme a legislação vigente. As atividades referentes à compreensão, construção e elaboração das tabelas nutricionais, foram desenvolvidas através de um projeto de extensão que busca auxiliar pequenos produtores, desde a transmissão de conhecimentos sobre a legislação até a construção da tabela nutricional. Os resultados evidenciaram que, apesar das dificuldades iniciais, a construção de conhecimentos e das tabelas nutricionais, geram autonomia aos produtores e resultam na padronização da rotulagem e na melhora da comunicação com o consumidor. Além disso, a parceria entre universidades e produtores mostrou-se eficaz para viabilizar a conformidade regulatória sem comprometer a sustentabilidade dos negócios.

ABSTRACT -Nutritional labeling is an essential tool to ensure transparency and food safety for consumers. With the publication of RDC 429/2020 and IN 75/2020, small producers face challenges in adapting their labels, due to limited resources and technical knowledge. This work aimed to assist in the preparation of nutritional tables, in accordance with current legislation. The activities related to understanding, constructing and preparing nutritional tables were developed through an extension project that seeks to assist small producers, from the transmission of knowledge about legislation to the construction of the nutritional table. The results showed that, despite initial difficulties, the construction of knowledge and

nutritional tables generate autonomy for producers and result in the standardization of labeling and improved communication with the consumer. Furthermore, the partnership between universities and producers proved to be effective in enabling regulatory compliance without compromising business sustainability.

PALAVRAS-CHAVE: legislação; rotulagem de alimentos; tabela nutricional.

KEYWORDS: legislation; food labeling; nutritional table.

1. INTRODUÇÃO

Em outubro de 2020, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 429, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados na ausência do consumidor (BRASIL, 2020) e a Instrução Normativa n° 75, que estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados, se aplicando de modo complementar a RDC °429, de 08 de outubro de 2020 (BRASIL, 2020).

A RDC 429/2020 e a IN 75/2020 tem como objetivo facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos, a fim de dar maior clareza e auxiliar o consumidor a realizar escolhas alimentares mais conscientes. Dessa forma, essas legislações trouxeram alterações em relação à legibilidade, no teor e na forma de declaração, na tabela de informação nutricional e nas condições de uso das alegações nutricionais, além da aquisição da rotulagem nutricional frontal (BRASIL, 2023).

Portanto, de acordo com a nova regra, bebidas e alimentos embalados devem trazer o símbolo de uma lupa, na parte frontal, no canto superior esquerdo, da embalagem, junto ao selo “ALTO EM”, indicando altas quantidades de açúcar adicionado, gordura saturada e/ou sódio. Vale ressaltar, que a sinalização da advertência de “ALTO EM” é válida somente aos produtos que se enquadram nos níveis que a RDC 429/2020 definiu como “altos” (BRASIL, 2023).

A implementação dessas novas regras impõem desafios para a indústria alimentícia, em especial, para os pequenos produtores, que enfrentam dificuldades para a adequação de seus rótulos. Os pequenos produtores em especial, enfrentam dificuldade para realizar a adequação no prazo estabelecido, haja visto, que possuem menos recursos para investir em rotulagem e até em novos processos de produção. A não adequação às novas regras no prazo

estabelecido pode acarretar em multas e até suspensão da comercialização do produto, tornando-se assim um risco à sobrevivência do produtor. Consequentemente, a adequação à legislação torna-se importante tanto para a proteção do consumidor, quanto para a permanência do produto no mercado.

Diante desse contexto, o presente trabalho tem como objetivo principal auxiliar pequenos produtores na elaboração de tabelas de informação nutricional de acordo com a legislação vigente, promovendo a adequação à rotulagem nutricional obrigatória. Como objetivos específicos, destacam-se: a compreensão da legislação RDC 429/2020 e IN 75/2020; a coleta de dados sobre os produtos; a realização dos cálculos nutricionais necessários; e a construção das tabelas em conformidade com as exigências legais.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Dessa forma, a atividade realizada contou com a elaboração de duas tabelas de informação nutricional para produtos distintos. Os produtos eram comercializados por pequenos produtores na cidade de Santa Maria-RS, que até então eram distribuídos sem apresentar todas as informações nutricionais exigidas pela legislação vigente, o que poderia ocasionar riscos aos produtores, uma vez que a fiscalização pode impactar na suspensão do produto, e também aos consumidores, que estavam adquirindo produtos sem ter conhecimento sobre a sua composição.

Assim, durante o 2° semestre do ano de 2024, o grupo do projeto de extensão "Assistência às Agroindústrias da Quarta Colônia para a Adequação à Legislação de Rotulagem de Alimentos", da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) - campus sede, que contava com alunas de graduação do curso de Nutrição e professoras dos cursos de Nutrição, Tecnologia de Alimentos e do Colégio Politécnico, desenvolveu em conjunto com os produtores, as tabelas de informação nutricional de acordo com a IN 75/2020.

A elaboração das tabelas de informação nutricional contou com as seguintes etapas: a) contato com os produtores para o entendimento e recolhimento das informações necessárias à elaboração da tabela nutricional, tais a como lista de ingredientes, com suas respectivas quantidades em quilogramas, gramas, e medidas caseiras, além da descrição do modo de preparo do produto; b) a leitura e o entendimento da IN 75/2020 pelas professoras e alunas envolvidas na atividade, até os cálculos das quantidades de nutrientes presentes em cada item

que compõem o produto, a porção ideal para consumo e a quantidade de porções que haviam no produto; c) a criação de uma planilha no excel para organização e geração da tabela nutricional, e d) entrega e apresentação da construção final da tabela nutricional elaborada de acordo com a legislação vigente.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A confecção das tabelas nutricionais permitiu observar a importância das informações nutricionais no momento de realizar a escolha e compra de um produto alimentício. Durante o processo, observou-se que os pequenos produtores enfrentavam desafios na adequação às exigências da Instrução Normativa nº 75/2020, alguns deles ainda não possuíam rótulo algum, além de não terem clara percepção e conhecimentos sobre a importância e elaboração de uma tabela nutricional. Um ponto relevante é a conscientização dos produtores sobre a importância da rotulagem como uma ferramenta para promover escolhas mais saudáveis, conscientes e até seguras, como é o caso de pessoas que possuem alergias, além da clareza e padronização do rótulo, em especial lista de ingredientes e alergênicos que são fundamentais para esse tipo de consumidor. A atividade demonstrou que a adequação à legislação inicialmente pode representar um desafio para o pequeno produtor, mas também é uma oportunidade para adquirir conhecimento técnico, gerando autonomia e consciência para aprimorar a qualidade dos alimentos fornecidos, promovendo maior transparência e melhor comunicação entre o produtor e o consumidor.

Portanto, os resultados demonstram que a parceria entre instituições acadêmicas e produtores pode ser uma estratégia que garante aos produtores o cumprimento da legislação sem comprometer sua viabilidade econômica. Abaixo são apresentadas as tabelas elaboradas para o “produto A” e para o “produto B”.

Figura 1 - Tabela de Informação Nutricional do “Produto A”

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 2 $\frac{3}{4}$ porções Porção: 15g (1 colher de sopa)			
	100g	15g	%VD
Valor energético (kcal)	1991	133	6,6
Carboidratos totais (g)	127	8,4	2,8
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas	55	3,7	4,9
Gorduras totais (g)	116	7,8	14,1
Gorduras saturadas (g)	37	2,4	11,2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	38	2,5	10,1
Sódio (mg)	47	3,1	0,1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Figura 2 - Tabela de Informação Nutricional do "Produto B"

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 8 porções Porção: 100g (1 prato)			
	100g	100g	%VD
Valor energético (kcal)	183	183	9,1
Carboidratos totais (g)	9,5	9,5	0,5
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas	9,1	9,1	0,5
Gorduras totais (g)	12	12	0,6
Gorduras saturadas (g)	6,4	6,4	0,3
Gorduras trans (g)	0,3	0,3	0,02
Fibra alimentar (g)	0,9	0,9	0,04
Sódio (mg)	274	274	14
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Ao final da elaboração das tabelas nutricionais, foi possível observar que os dois produtos precisavam obter a lupa de advertência, da nova rotulagem frontal, de "alto em gordura saturada", visto que essa advertência indica a presença de 6 g ou mais de gordura saturada em 100 g de alimento sólido ou 3 g ou mais por 100 ml de alimento líquido. No que

se refere aos demais nutrientes, não há necessidade da advertência frontal de açúcares adicionados e/ou sódio, pois ambos os produtos não apresentavam conteúdo igual ou superior ao estabelecido na legislação.

4. CONCLUSÕES

A adequação à nova rotulagem nutricional imposta pela RDC 429/2020 e IN 75/2020 representa um desafio para pequenos produtores, que enfrentam dificuldades financeiras e técnicas para atender às exigências legais. No entanto, a adaptação a essas legislações não apenas garante a regularização dos produtos, como também fortalece a transparência e a confiança do consumidor, promovendo escolhas alimentares mais seguras e conscientes. O presente trabalho demonstra que a colaboração entre instituições acadêmicas e produtores é uma alternativa viável para superar tais desafios, oferecendo suporte técnico e contribuindo para a democratização do acesso à informação nutricional. Dessa forma, iniciativas educacionais e parcerias estratégicas podem desempenhar um papel crucial na capacitação de pequenos produtores, viabilizando sua competitividade, permanência no mercado e assegurando o cumprimento das regulamentações vigentes.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada n° 429, de 08 de outubro de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa n° 75, de 08 de outubro de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Rotulagem nutricional: definido o prazo para uso de embalagens antigas, de 10 de outubro de 2023.

SILVA, Felipe Augusto Sena; OLIVEIRA NETO, Francisco Jose de; SANTOS, Hugo Francisco dos; MELO, Tâmisa Caroline Santos; VIEIRA, Nairana Santos. A nova rotulagem nutricional e a proteção dos direitos do consumidor: desafios e implicações para alimentos que não se adequam à legislação. Revista Fitos, v. 28, n. 139, out.2024.Disponívelem:https://revistaft.com.br/a-nova-rotulagem-nutricional-e-a-protecao-do

s-direitos-do-consumidordesafios-e-implicacoes-para-alimentos-que-nao-se-adequam-a-legislacao/