



ANÁLISE DA ROTULAGEM NUTRICIONAL E OBRIGATÓRIA EM DIFERENTES MARCAS DE CHOCOLATE

A.C.M. Santos¹, L.C. Carvalho², A.R.B. Silva³

1- Universidade do Estadual de Maringá – UEM Campus Umuarama - Engenharia de Alimentos – CEP: 87506-370 - Umuarama, PR, Brasil – e-mail: carolmarinho01@hotmail.com

2- Instituto Federal do Paraná (IFPR)- Campus Pitanga- CEP:85200-000- Pitanga – PR- Brasil, Telefone: (42) 99813-4290- e-mail: livia.carvalho@ifpr.edu.br

3- Instituto Federal do Paraná (IFPR)- Campus Pitanga- CEP:85200-000- Pitanga – PR- Brasil, Telefone: (42) 99813-4290- e-mail: andressa.silva@ifpr.edu.br

RESUMO – A rotulagem nutricional de alimentos é frequentemente ignorada ou mal interpretada pelos consumidores, dificultando escolhas alimentares mais saudáveis. Para enfrentar essa questão, a ANVISA introduziu novas normas de rotulagem nutricional obrigatória, que deve indicar alto teor de sódio, gordura saturada e açúcar adicionado. O objetivo desse estudo foi analisar a rotulagem nutricional e obrigatória de chocolates de diferentes marcas. Baseado nas legislações vigentes, 30 requisitos foram definidos para avaliar os rótulos de diversas marcas de chocolates em barras e bombons sortidos. As principais irregularidades incluíram a ausência de declaração de açúcares totais e açúcares adicionados, bem como a falta de informações nutricionais para a porção de 100g, conforme exigido pela RDC 429/2020. Também foi observada a ausência da tabela nutricional frontal, violando a IN n° 70/2020. Embora a maioria dos rótulos esteja em conformidade com as legislações vigentes, algumas marcas enfrentam desafios significativos para adaptar suas embalagens à nova legislação.

ABSTRACT – Nutritional labeling of food is often ignored or misinterpreted by consumers, making it difficult to make healthier dietary choices. To face this issue, ANVISA has introduced new mandatory nutritional labeling regulations, requiring the indication of high sodium, saturated fat, and added sugar content. The objective of this study was to analyze the mandatory nutritional labeling of chocolates from different brands. Based on current legislation, 30 requirements were defined to assess



the labels of various chocolate bars and assorted candies. The main irregularities included the absence of declarations for total sugars and added sugars, as well as the lack of nutritional information for a 100g portion, as required by RDC 429/2020. Additionally, the absence of front-of-package nutrition labeling was observed, violating IN No. 70/2020. Although most labels comply with current regulations, some brands face significant challenges in adapting their packaging to the new legislation

PALAVRAS-CHAVE: cacau; informação nutricional; rotulagem frontal; legislação.

KEYWORDS: chocolate; nutritional information, front labeling; legislation

1. INTRODUÇÃO

Ao se depararem com uma tabela nutricional, dificilmente a levam em consideração ao egerem os produtos alimentícios que adquirem, sequer compreendem o que os dados significam e como eles afetam o valor nutricional do que ingerem (GOMES, 2020). Desta forma, sabe-se que a maioria dos consumidores tem dificuldade na busca por alimentos saudáveis e na interpretação dos rótulos (OLIVEIRA, PESSOA 2023). Diante disso, em outubro de 2020 a Anvisa publicou novas normas sobre rotulagem nutricional, a RDC (Resolução de Diretoria Colegiada) n° 429, de 08 de Outubro de 2020 e a IN (Instrução Normativa) n° 75, de 08 de Outubro de 2020 que entraram em vigor em 9 outubro de 2022. O objetivo foi facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos e assim auxiliar o consumidor a realizar escolhas alimentares mais conscientes. As normas estabelecem mudanças na legibilidade, no teor e na forma de declaração de informações na tabela de informação nutricional e nas condições de uso das alegações nutricionais, bem como inova ao adotar a rotulagem nutricional frontal (ANVISA, 2020).

Considerada a maior inovação das novas regras, a rotulagem nutricional frontal é um símbolo informativo que deve constar no painel da frente da embalagem. A ideia é esclarecer o consumidor, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde. Para tal, foi desenvolvido um design de lupa para identificar o alto teor de três nutrientes: açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio. O símbolo deverá ser aplicado na face frontal da embalagem, na parte superior, por ser uma área facilmente capturada pelo nosso olhar (ANVISA, 2020).

Um dos alimentos industrializados que tiveram que aderir a nova rotulagem nutricional frontal foi o chocolate, que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) através da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n° 723, de 01 de Julho de 2022 define como “produto obtido



19 A 21 DE MAIO DE 2025 | BENTO GONÇALVES | RS

a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao L.*), massa, pasta ou liquor de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados”, que deve ser constituído de, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, para o chocolate ao leite, enquanto o chocolate branco deve ser constituído com no mínimo 20% (vinte por cento) de sólidos totais de manteiga de cacau. (BRASIL, 2022).

O presente trabalho tem como objetivo analisar a rotulagem nutricional e obrigatória de chocolates em barras e bombons sortidos com variados teores de cacau de diferentes marcas, comparando-as entre si e verificando se estão cumprindo as normas da legislação vigente.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização da avaliação dos rótulos foram efetuadas visitas a três supermercados e a duas lojas nacionais de chocolates situadas na cidade de Umuarama – PR, durante o mês de julho de 2024. Foram fotografados 57 rótulos de diversos chocolates, disponíveis nos mercados e lojas, sendo divididos em chocolate em barra e bombons sortidos.

Para a avaliação dos rótulos dos chocolates em barra, foram fotografados 45 rótulos de chocolates com diferentes teores de cacau, sendo eles chocolate branco (n = 12), chocolate ao leite (n = 17), chocolate 42% de cacau (n = 2), chocolate 55% de cacau (n = 4), chocolate 70% de cacau (n = 7), chocolate 80% de cacau (n = 2) e chocolate 85% de cacau (n = 1), de 11 marcas diferentes e para a avaliação dos bombons sortidos, foram fotografados 12 rótulos de caixas de bombons sortidos, de 7 marcas diferentes.

Foram analisados 30 requisitos baseados em buscas realizadas em sites oficiais de instituições vinculadas ao Ministério da Saúde, como a ANVISA, RDC 429/2020 e IN n° 75/2020.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nos 57 rótulos analisados, foram encontrados um total de 56 irregularidades, que diz respeito a Tabela de Informação Nutricional e Tabela Nutricional Frontal, respectivamente, cuja RDC n° 429/2020 e IN n° 75/2020 foram implementadas e atualizadas em 2020. Das 56 irregularidades, 40 foram encontradas nos rótulos das barras de chocolate, e as outras 16 irregularidades encontradas nos rótulos dos bombons sortidos.

No total, foram encontradas inconformidades em 5 rótulos de barras de chocolates e em 2 rótulos de bombons sortidos, representando no total 15% dos rótulos analisados, sendo que tais



irregularidades estavam presentes em apenas 2 marcas das 11 analisadas, representando 18% das marcas avaliadas. Tais marcas são grandes, reconhecidas e referências no mercado brasileiro.

3.1. Rotulagem nutricional

A análise revelou que 7 rótulos apresentaram irregularidades relacionadas à tabela de informação nutricional. A ausência da declaração de açúcares totais e adicionados, nutrientes cruciais para a saúde, foi a principal não conformidade encontrada. Essa omissão contradiz a RDC nº 429/2020, que exige a declaração dessas informações. Em todos os rótulos que foram encontradas irregularidades, o açúcar é o primeiro item da lista de ingredientes, ou seja, é um ingrediente predominante na composição desses alimentos, já que a RDC nº 259, de 20 de Setembro de 2002 diz que “todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção” (BRASIL, 2002), o que quer dizer que o ingrediente que estiver em maior quantidade na composição deve ser colocado primeiro na lista de ingredientes.

Em uma pesquisa feita com estudantes do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, localizado em Bagé, demonstra que os consumidores, embora não leiam todos os detalhes da rotulagem, buscam informações específicas como o teor de sódio e o valor calórico (KRUMREICH et al., 2021). A ausência de dados sobre açúcares totais e adicionados na tabela nutricional dificulta que os consumidores façam escolhas mais saudáveis, uma vez que esses nutrientes estão associados a diversas doenças crônicas, como obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares (CLARO, et al., 2013).

Além disso, a não conformidade com o padrão de medida de 100g ou 100ml, exigido pela RDC 429/2020, dificulta a comparação entre diferentes produtos, impedindo que os consumidores tomem decisões mais conscientes. A adoção desse padrão é fundamental para garantir que os consumidores tenham acesso a informações claras e comparáveis, permitindo que façam escolhas mais saudáveis e contribuindo para a promoção da saúde pública.

3.2. Rotulagem Nutricional Frontal

A análise revelou que todos os rótulos analisados, 5 rótulos apresentaram irregularidades. A primeira irregularidade que pode ser notada foi a ausência da tabela nutricional frontal, o que leva à não conformidade dos outros itens, que diz respeito a cor, localização e modelos a serem utilizados na impressão da tabela nutricional frontal.

Em estudo realizado pelo *Consumers International* sobre a rotulagem de alimentos industrializados foi demonstrado os benefícios de os rótulos apresentarem informações claras e



19 A 21 DE MAIO DE 2025 | BENTO GONÇALVES | RS

consistentes na parte frontal das embalagens. O estudo demonstrou que a maioria dos participantes não saberia verificar os teores de gordura, açúcar e sal nos produtos sem rotulagem visível, sendo constatado que quando a informação nutricional na parte frontal é empregada, a maioria dos consumidores conseguia fazer a avaliação correta (MARTINS, 2014).

Bandeira et al. (2021) demonstraram em uma ampla pesquisa nacional que a rotulagem nutricional frontal, com avisos destacados, foi eficaz em aumentar a compreensão dos consumidores sobre o conteúdo nutricional dos alimentos e, conseqüentemente, reduzir a intenção de compra de produtos menos saudáveis. A pesquisa também revelou um alto nível de aceitação e confiança dos consumidores em relação a esse tipo de rotulagem.

4. CONCLUSÕES

Os rótulos de chocolates avaliados, em sua maioria estão em conformidade com as legislações vigentes, salvo algumas exceções, no entanto, as fiscalizações são indispensáveis. A rotulagem nutricional obrigatória e rotulagem nutricional frontal contribui de forma significativa para escolhas mais conscientes e saudáveis a alimentação, o que faz com que seja necessário que sejam seguidas de acordo com as legislações vigentes.

As marcas que apresentaram alguma inconformidade são todas marcas grandes no mercado, e pode-se concluir que devido à sua grande produção, a adaptação das embalagens de chocolate à nova legislação enfrenta desafios significativos, mesmo para essas grandes marcas. Os prazos de adaptação gradual, a necessidade de investimentos em novas embalagens e tecnologias de impressão, além da gestão de estoques antigos, contribuem para a demora, o que pode justificar tais irregularidades ainda encontradas no mercado. Assim, apesar dos esforços em curso, a plena conformidade com a RDC n.º 429/2020 e a IN n.º 75/2020 ainda não foi alcançada por todas as marcas do mercado brasileiro.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Resolução RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Ministério da Saúde - MS.2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC n.º 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 9 out. 2020.



19 A 21 DE MAIO DE 2025 | BENTO GONÇALVES | RS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa (IN) n.º 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União: Brasília, DF.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n.º 723, de 01 de julho de 2022. Aprova o regulamento técnico para açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura. Diário Oficial da União, Brasília, 01 de jul de 2022.

BANDEIRA, L. M. et al. Performance and perception on front-of-package nutritional labeling models in Brazil. *Revista de Saúde Pública*, v. 55, n. 19, p. 1- 12, 2021.

CLARO, Rafael Moreira et al. Consumo de alimentos não saudáveis relacionados a doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: Pesquisa Nacional de Saúde, 2013. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 24, n. 2, p. 257-265, 2015.

GOMES, J. F. O. A nova rotulagem nutricional da ANVISA e a influência no comportamento dos consumidores. Monografia – Universidade de Brasília – FD/UnB, Brasília, 2020.

KRUMREICH, F. D. et al. Conhecimento dos alunos do IFSul – Campus Bagé sobre informações contidas em rótulos de alimentos. *Revista Thema*, v. 19, n. 2, p. 367- 378, 2021.

MARTINS, A. P. B. (org). Rotulagem de alimentos e doenças crônicas: percepção do consumidor no Brasil. 1. ed. São Paulo: IDEC, v. 3, p. 83, 2014. Disponível em: <http://www.idec.org.br/pdf/rotulagem-de-alimentos-e-doencas-cronicas.pdf>. Acesso em 15 de junho de 2024.

OLIVEIRA, R. R.; PESSOA; P. P. Análise da nova rotulagem nutricional frontal quanto ao teor de açúcares adicionados e gorduras saturadas em biscoitos industrializados. *Revista Diálogos Acadêmicos*. Fortaleza, v. 12, n. esp., p. 26-31, jul./dez. 2023.