



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS  
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS  
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**BEATRIZ DA ROCHA ALVES**

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS: ATUALIZAÇÃO DAS NOVAS DIRETRIZES PARA  
ALIMENTOS**

**FORTALEZA  
2023**

**BEATRIZ DA ROCHA ALVES**

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS: ATUALIZAÇÃO DAS NOVAS DIRETRIZES  
PARA ALIMENTOS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do grau de bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Socorro Vanesca Frota Gaban

**FORTALEZA**

**2023**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Sistema de Bibliotecas  
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

A477r Alves, Beatriz da Rocha.  
Rotulagem de alimentos: : atualização das novas diretrizes para alimentos / Beatriz da Rocha Alves. –  
2023.  
41 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências  
Agrárias, Curso de Engenharia de Alimentos, Fortaleza, 2023.  
Orientação: Profa. Socorro Vanesca Frota Gaban.

1. Legislação de alimentos. 2. Embalagens para alimentos. 3. Rotulagem nutricional. I. Título.  
CDD 664

---

BEATRIZ DA ROCHA ALVES

A NOVA LEGISLAÇÃO DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS: UMA REVISÃO  
BIBLIOGRÁFICA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do grau de bacharel em Engenharia de Alimentos.

Aprovada em: 07/07/2023.

BANCA EXAMINADORA

---

Profª. Socorro Vanesca Frota Gaban (Orientadora)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Vanderson Da Silva Costa  
Instituto Nordeste de Pesquisa e Ensino em Biotecnologia (INPBio)

---

Profª. Ana Paula Colares De Andrade  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Á minha mãe, meu tudo.  
Aos amigos companheiros.

## **AGRADECIMENTOS**

À minha mãe, por seu amor e incentivo para que eu pudesse chegar aqui.

À Universidade Federal do Ceará por proporcionar minha formação acadêmica.

Ao meu querido amigo, Neto, por sua amizade e companhia.

Ao meu namorado, por sua parceria e ajuda nos momentos que passamos.

À todos meus amigos que de alguma forma participaram da minha jornada.

À meus professores, por sua dedicação a aprendizagem.

*“Só se pode alcançar um grande  
êxito quando nos mantemos fiéis a  
nós mesmos.” friedrich nietzsche*

## RESUMO

Este estudo trata-se de uma revisão bibliográfica sistemática da legislação alimentar, com o objetivo de identificar as principais mudanças nas diretrizes de rotulagem nutricional para alimentos embalados e avaliar seu impacto nos rótulos dos produtos alimentícios. Foram encontrados 25 artigos em periódicos científicos e livros relacionados ao tema, dos quais 16 foram selecionados e utilizados na pesquisa. A pergunta norteadora foi "Quais são as principais mudanças nas diretrizes de rotulagem nutricional para alimentos embalados e como elas afetam os rótulos dos produtos alimentícios?". Os fatores limitantes incluíram o tempo disponível para a revisão bibliográfica, a língua dos artigos e a abordagem utilizada na seleção dos estudos. Enquanto resultados, tem-se que a nova legislação de rotulagem de alimentos busca fornecer informações claras e completas aos consumidores, incluindo tabela nutricional e rotulagem frontal. A iniciativa visa promover escolhas mais informadas e saudáveis, contribuindo para a prevenção de doenças crônicas. A indústria deve cumprir as regulamentações para garantir a transparência na informação ao consumidor. O estudo conclui que a adoção das novas regulamentações pela indústria alimentícia permitirá que os consumidores compreendam corretamente as informações nutricionais presentes nos rótulos dos produtos alimentícios.

**Palavras chave:** Legislação de alimentos. Embalagens para alimentos. Rotulagem Nutricional.

## ABSTRACT

This study is a systematic literature review of food legislation, with the objective of identifying the main changes in nutritional labeling guidelines for packaged foods and assessing their impact on food product labels. 25 articles were found in scientific journals and books related to the theme, of which 16 were selected and used in the research. The guiding question was "What are the main changes in nutrition labeling guidelines for packaged foods and how do they affect food product labels?". Limiting factors included the time available for the literature review, the language of the articles and the approach used in selecting the studies. As a result, the new food labeling legislation seeks to provide clear and complete information to consumers, including nutritional table and front labeling. The initiative aims to promote more informed and healthy choices, contributing to the prevention of chronic diseases. Industry must comply with regulations to ensure transparency in consumer information. The study concludes that the adoption of new regulations by the food industry will allow consumers to correctly understand the nutritional information on food product labels.

**Keywords:** Food legislation. Food packaging. Nutritional Labeling.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Compra anual per capita de <i>fast food</i> entre os anos 2000 e 2013.....	21
Figura 2 – Prevalência de obesidade e sobrepeso em crianças menores de 5 anos entre 1990 e 2015 .....	22
Figura 3 – Modelos com alto teor de somente um nutriente.....	31
Figura 4 –Modelos com alto teor de dois nutrientes.....	31
Figura 5– Novos modelos de tabela nutricional vertical e horizontal.....	35
Figura 6- Modelo de tabela nutricional para produtos agregados.....	36

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1- Estudos que avaliaram o conteúdo nutricional de vários produtos alimentícios .....	24
Tabela 2 - Limites para alimentos receberem o indicativo de alto teor em açúcares, gorduras e sódio .....	32
Tabela 3 - Alimentos que serão vedados da rotulagem nutricional frontal .....	33
Tabela 4- Regras para arredondamento e expressão do número de porções na tabela nutricional.....	34
Tabela 5 - Termos autorizados para alegações nutricionais em produtos .....	37

## SUMÁRIO

<b><u>1</u></b>	<b><u>INTRODUÇÃO</u></b> .....	<b>12</b>
<b><u>2</u></b>	<b><u>OBJETIVOS</u></b> .....	<b>14</b>
2.1	<u>Objetivo geral</u> .....	14
2.2	<u>Objetivos específicos</u> .....	14
<b><u>3</u></b>	<b><u>METODOLOGIA</u></b> .....	<b>15</b>
<b><u>4</u></b>	<b><u>REVISÃO BIBLIOGRÁFICA</u></b> .....	<b>16</b>
4.1	<u>Importância da rotulagem geral e nutricional de alimentos para o consumidor</u> .....	16
4.2	<u>Histórico da rotulagem nutricional de alimentos no Brasil</u> .....	18
4.3	<u>Hábitos Alimentares, <i>Fast Food</i> e Guia Alimentar</u> .....	20
4.4	<u>Conformidades dos alimentos embalados quanto a rotulagem nutricional</u> .....	24
4.5	<u>O direito do consumidor à informação adequada e clara na rotulagem dos alimentos, bem como o papel da ANVISA na legalização desta prática</u> .....	25
4.5.1	<u>Direito básico ao consumidor á informação</u> .....	26
4.6	<u>Agência Nacional de Vigilância Sanitária e a Nova rotulagem nutricional</u> .....	30
4.6.1	<u>Rotulagem Frontal</u> .....	31
4.6.2	<u>Tabela Nutricional</u> .....	34
4.7	<u>Alegações Nutricionais</u> .....	36
4.8	<u>Obrigatoriedade de indicação de alergênico em estabelecimentos no Estado do Ceará</u> .....	37
<b><u>5</u></b>	<b><u>CONSIDERAÇÕES FINAIS</u></b> .....	<b>39</b>
	<b><u>REFERÊNCIAS</u></b> .....	<b>40</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O cenário socioeconômico brasileiro passa por inúmeras mudanças, inclusive com impacto nos hábitos alimentares das pessoas. Ressalta-se que, de acordo com a Organização Pan-Americana da Saúde, o consumo de alimentos produzidos industrialmente, contendo quantidades excessivas de ácidos graxos livres, açúcar, sódio, gorduras totais, saturadas e gorduras trans, está se tornando cada vez mais comum. Esses nutrientes críticos podem ser encontrados convenientemente em salsichas, sorvetes, salgadinhos, biscoitos, sobremesas, gelados, refrigerantes, cereais matinais com adição de açúcar, macarrões instantâneos, entre outras opções de fácil acesso ao público em geral (OPAS,2019).

Novas regras que entraram em vigor em outubro de 2022 trazem inúmeros benefícios aos consumidores, que agora poderão contar com informações mais detalhadas sobre o que estão ingerindo nos produtos embalados na ausência destes. Novos produtos, lançados a partir da data limite imposta pelo órgão, já devem seguir as novas normas. Há uma exceção para os alimentos fabricados por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal; que terão o prazo para adequação até 09 de outubro de 2024. (ANVISA, 2022)

De acordo com a OMS, em 2014, mais da metade da população adulta do Brasil estava com obesidade, cerca de 54%. Cerca de 7% das crianças com menos de cinco anos estavam acima do peso e 20% da população estava sofrendo com a epidemia alarmante de obesidade. Ao longo dos anos, vários fatores, como renda, urbanização e demanda, impactaram o consumo de alimentos no Brasil e em outros países. Nesse sentido, foi desenvolvido um sistema de rotulagem nutricional com a intenção de explicar ao consumidor como o produto foi feito, quais ingredientes ele contém e há quanto tempo ele está em uso.

De acordo com a Agência de Vigilância Sanitária - ANVISA (BRASIL, 2002), a rotulagem nutricional inclui todas as imagens, figuras, legendas, descrições, impressões e colagens. Com o advento do marketing, a competição entre marcas e empresas exigiu o desenvolvimento de regulamentos técnicos para facilitar a tomada de decisões e evitar interpretações errôneas por meio do uso de requisitos menores e obrigatórios em um contrato alimentar (FERREIRA; LANFER MARQUEZ, 2007).

Na mesma linha, aumentou o número de regulamentos técnicos e detalhes informativos. No entanto, estudos mostram que ainda há um desafio significativo devido à falta de

compreensão e interpretação da rotulagem de alimentos, principalmente entre o público em geral (MEIJER *et al.*, 2021; PINHEIRO *et al.*, 2011).

No contexto global, muitas nações adotaram a rotulação nutricional frontal como complemento às orientações alimentares, na tentativa de disseminar hábitos mais saudáveis entre a população. Os dois modelos frontais mais utilizados internacionalmente são os modelos de alerta (que alerta por meio de símbolos octogonais ou triangulares) e nutricional (que sinaliza por meio de cores âmbar ou carmesim). Esses modelos ajudam os consumidores a saber que um determinado produto tem uma alta concentração de açúcar, sal ou gordura, seja um deles, dois deles ou três deles. Essa iniciativa foi lançada com o objetivo de reduzir as doenças crônicas frequentemente provocadas pelo consumo excessivo dessas substâncias (GONÇALVES *et al.*, 2022).

Houve uma mudança nas leis da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n ° 429/2020 e Instrução Normativa - IN n ° 75/2020 no Brasil, e uma delas foi no modelo de rotulagem frontal, onde o símbolo de uma lupa será utilizada, com a mesma indicando uma quantidade elevada de um dos três nutrientes citados acima. A nova legislação resultará em maior clareza do produto, permitindo que os consumidores compreendam melhor o teor de nutrientes. De acordo com Cavada *et al.* (2012), é fundamental que o público em geral receba educação nutricional para tomar decisões melhores e mais saudáveis. Nesta missão, é fundamental entender os rótulos e os hábitos de leitura antes de adicionar um produto ao carrinho de compras.

Diante disso, o objetivo desta revisão bibliográfica foi explanar as novas diretrizes alimentares e as principais mudanças que ocorrerão nos rótulos dos produtos alimentícios em decorrência da implementação do marco regulatório que entrou em vigor em 9 de outubro de 2022. Não obstante, com as novas regras de rotulagem, as indústrias podem mitigar desinformações sobre os alimentos, tendo uma rotulagem mais clara e objetiva. O consumidor final é quem será mais beneficiado por essas novas normas, sendo este a principal razão dessa nova regulamentação.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo geral**

Realizar uma revisão bibliográfica sobre as novas diretrizes alimentares presentes na legislação de rotulagem de alimentos e as principais mudanças que ocorrerão nos rótulos dos produtos alimentícios devido à sua implementação, incluindo as mudanças já realizadas nos rótulos.

### **2.2 Objetivos específicos**

- a) Coletar dados de conhecimento, interpretação e visão frente à nova legislação de rotulagem nutricional;
- b) Apresentar dados sobre a expectativa e adaptação das indústrias frente à nova rotulagem nutricional;
- c) Analisar as principais mudanças já realizadas e as expectativas de vendas com as mudanças nos rótulos;
- d) Analisar os dados coletados para que se possa verificar a importância da nova legislação de rotulagem nutricional;
- e) Analisar as implicações dessas mudanças para os consumidores e para a indústria alimentícia;
- f) Avaliar a efetividade da nova legislação no fornecimento de informações nutricionais claras e precisas para os consumidores.

### 3 METODOLOGIA

Realizou-se uma busca em bases de dados eletrônicas como Scielo, Pubmed, Lilacs e Google Scholar, a partir de palavras-chave como "rotulagem de alimentos", "legislação", "ANVISA" e "nova rotulagem nutricional". Foram incluídos na análise artigos e documentos em português e palavras em inglês, publicados a partir de 2002, que tratassem da nova legislação de rotulagem de alimentos no Brasil e sua relação com a informação nutricional fornecida ao consumidor. O período de realização das buscas foi entre os meses de janeiro a maio de 2023.

A pergunta norteadora deste estudo foi: "Quais são as principais mudanças trazidas pela nova legislação de rotulagem de alimentos no Brasil e como essas mudanças afetam a informação nutricional fornecida ao consumidor?"

Os fatores limitantes encontrados foram principalmente a falta de artigos específicos sobre a nova legislação de rotulagem de alimentos no Brasil, a diversidade de abordagens dos artigos encontrados e a limitação temporal para a realização do trabalho.

Entre as referências utilizadas na revisão bibliográfica, destacam-se a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 e a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, ambas da ANVISA, que regulamentam a rotulagem nutricional e de porções de alimentos embalados. Também foram utilizados artigos que tratam da importância da rotulagem geral e nutricional de alimentos industrializados, da avaliação da rotulagem de compostos lácteos, e das mudanças causadas pela nova rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

## 4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

### 4.1 Importância da rotulagem geral e nutricional de alimentos para o consumidor.

A análise geral e nutricional dos alimentos é fundamental para informar os consumidores sobre as propriedades nutricionais dos produtos alimentícios, auxiliando-os na escolha de alimentos adequados e garantindo o controle sanitário e a proteção da saúde pública, além de complementar as políticas e estratégias de saúde em benefício da saúde individual (BRASIL, 2003b; BRASIL, 2020b).

De acordo com Block, Ariseto-Bragotto e Feltes (2017), Gomes (2020) e Brasil (2007), a lista geral de alimentos é importante para identificar os produtos, fornecendo informações como as características do produto, os dados do fabricante, a data de validade e o número do lote que facilita a rastreabilidade. Já o rótulo nutricional, que consta na embalagem, fornece informações cruciais sobre a composição do alimento, como a quantidade de gorduras saturadas presentes e se há ou não gorduras trans. Essas informações são essenciais para pessoas que desejam consumir alimentos que contenham nutrientes específicos ou para quem tem alergias ou intolerâncias a um ou mais ingredientes do produto.

A lista de ingredientes também é importante e lista quaisquer aditivos que foram usados na preparação, como aromatizantes, adoçantes, conservantes e outras substâncias que podem ser usadas para alterar as propriedades químicas, físicas, biológicas ou sensoriais do alimento (BRASIL, 2007; BLOCK; ARISSETO-BRAGOTTO; FELTES, 2017; GOMES, 2020).

As advertências, que também são obrigatórias, ajudam o consumidor a reconhecer ingredientes como ovos, glúten, soja e lactose que podem prejudicar sua dieta ou afetar negativamente pessoas que possuem algum dos diversos tipos de restrições alimentares, seja por intolerâncias, alergias, ou doenças como diabetes (BRASIL, 2007; BLOCK; ARISSETOBRAGOTTO; FELTES, 2017).

Além de definir as informações obrigatórias, a legislação brasileira também especifica o que é proibido nos rótulos dos produtos alimentícios. São proibidas informações e expressões que possam enganar, ou mesmo levar o consumidor a acreditar que determinado alimento é capaz de algo, como aumentar a energia, melhorar o desempenho físico ou prevenir e/ou tratar doenças (BRASIL, 2007).

O Brasil foi o primeiro país do MERCOSUL a introduzir rotulagem geral e nutricional obrigatória para todos os alimentos embalados desde 2001, mas desde 1998 o país implementou

várias regulamentações de rotulagem, incluindo a OMS (Organização Mundial da Saúde) e o Codex Alimentarius, sobre doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e hábitos alimentares, no contexto da saúde pública e da adequação da legislação brasileira às normas do MERCOSUL. Conforme o Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o Ministério da Agricultura e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), a regulamentação brasileira de rotulagem é uma das mais abrangentes do mundo e passou por diversas atualizações ao longo dos anos para garantir a segurança alimentar e a proteção da saúde pública (MARINS, 2014; MACHADO, 2015; BLOCK; ARISSETO-BRAGOTTO; FELTES, 2017; BRASIL, 2020a).

Na maioria dos países, a rotulagem nutricional ainda é uma opção porque o Codex Alimentarius só exige que seja obrigatória para produtos com alegações nutricionais. No entanto, é importante notar que o Codex Alimentarius é um programa que estabelece normas e diretrizes internacionais, lembrando que isso não impede a adoção de normas diferentes em cada país. Além disso, o Codex Alimentarius trabalhou no desenvolvimento de diretrizes gerais para rotulagem nutricional, mas isso não especificará um modelo específico a ser usado. No entanto, deve-se notar que há uma tendência global para a adoção de embalagens de alimentos gerais e nutricionais. Além do Brasil, os países que exigem a rotulagem geral e nutricional de todos os alimentos embalados incluem Israel, Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, Canadá, Malásia e, no MERCOSUL, Argentina, Paraguai e Uruguai desde 2006 (MARINS, 2014; BRASIL, 2020b).

Inúmeros estudos e pesquisas, realizados tanto no Brasil quanto nos Estados Unidos, são apresentados por Marins (2014), demonstrando que a modificação dos hábitos alimentares tem sido atribuída à rotulagem obrigatória geral e nutricional, além de alterar a decisão de compra do consumidor. No entanto, essas mudanças comportamentais foram observadas em pequenas populações de pessoas, como mulheres, jovens e pessoas com conhecimento de nutrição e saúde. Como resultado, o uso do aconselhamento geral e nutricional como ferramenta para promover melhores hábitos alimentares e apoiar a saúde pública pode ser considerado limitado.

No entanto, Marins (2014) também cita pesquisas de Aldrich (1999) e Silverglade et al. (1998), que mostra que, após a obrigatoriedade da norma geral e nutricional nos Estados Unidos, a indústria alimentícia teve que se adaptar e desenvolver novos produtos com menor teor nutricional desfavorável, características, como a quantidade de açúcar adicionado. Como resultado, é possível afirmar que essa exigência estimulou melhorias nos produtos que a

indústria produzia. O objetivo das regulamentações é apresentar informações de forma clara, precisa, legal e acessível ao público em geral, para que os consumidores possam fazer escolhas de alimentos menos prejudiciais à sua saúde (GOMES, 2020).

O valor nutricional dos ingredientes do produto pode ser apresentado em forma de tabela ou lista linear, permitindo ao consumidor escolher opções mais saudáveis, como alimentos com menor teor de gorduras saturadas e trans, açúcar, sal e /ou produtos com mais fibras. Com essas informações, uma pessoa também pode comparar preços e comprar a quantidade mais adequada. (BRASIL, 2007; MAGALHÃES, 2019; GOMES, 2020).

No entanto, uma variedade de fatores, incluindo questões físicas, como o tamanho e o formato da escrita e a interpretação da linguagem técnica, dificultam o entendimento dos consumidores sobre as informações nutricionais nos rótulos dos alimentos. Isso torna necessário que os consumidores realizem cálculos para fazer comparações antes de fazer compras. (BRASIL, 2018; MAGALHÃES, 2019; GOMES, 2020). No estudo de 2018 do INAF BRASIL (Indicador de Alfabetismo Funcional) estimou que cerca de 29% dos brasileiros são analfabetos funcionais e que pessoas em todos os níveis acadêmicos lutam para entender as informações contidas no rótulo (BRASIL, 2018; LIMA; CATELLI JR, 2018; MAGALHÃES, 2019).

Como resultado, a ANVISA adotou um rótulo nutricional frontal de mais fácil compreensão e maior visibilidade, pois chama a atenção do consumidor. A ANVISA também realizou pesquisas com brasileiros e constatou que o modelo escolhido para rotulagem frontal nutricional pode ser eficaz para auxiliar no entendimento das informações nutricionais dos alimentos. (MAGALHÃES, 2019; BRASIL, 2020b; GOMES, 2020).

Passadas quase duas décadas, foi possível avaliar e atualizar as normas relativas à rotulagem geral e nutricional dos alimentos. Isso foi feito com o objetivo de facilitar o entendimento do consumidor, bem como melhorar a visibilidade e a legibilidade das informações. Sinais semi-interpretativos, como símbolos, cores, pictogramas e outros elementos gráficos, também foram aprimorados (MARINS, 2014).

## **4.2 Histórico da rotulagem nutricional de alimentos no Brasil.**

A legislação alimentar brasileira tem uma evolução histórica, conforme contextualizaram Araújo (2017) e Ferreira e Lanfer-Marquez (2007) em seus estudos. Para Araújo (2017), os rótulos dos alimentos são importantes porque fornecem informações

relevantes e fundamentais para a escolha alimentar adequada. Sem essas informações, o rótulo não seria útil para o consumo nutricional dos alimentos.

Como resultado das questões de segurança alimentar e nutrição levantadas por vários brasileiros, as regulamentações de segurança alimentar e nutrição tornaram-se necessárias. Inicialmente, apenas materiais informativos sobre o assunto eram distribuídos ao público brasileiro para conscientizá-lo sobre hábitos alimentares saudáveis (FERREIRA; LANFERMARQUEZ, 2007).

As primeiras normas básicas de alimentos foram estabelecidas em 1969, marcando um marco importante na história da rotulagem, que permanece em vigor até hoje, apesar das inúmeras modificações e atualizações (BRASIL, 1969). Somente em 1992, foi publicada a Lei nº 8.543, estabelecendo a inclusão da identificação do gluten na regulamentação, um marco significativo para os consumidores de doença celíaca. (BRASIL, 1992).

Segundo Cândido e Sêga (2008), as políticas normativas estabelecidas no Brasil desde 1998 têm sido baseadas em pesquisas e orientações fornecidas pelo Codex Alimentarius. Conforme Fernandes e Marins (2014), o Codex Alimentarius afirmava que a rotulagem nutricional em alimentos era obrigatória apenas para alimentos que continham alegações nutricionais. Somente no ano 2000 a rotulagem nutricional para alimentos embalados passou a ser obrigatória, o que foi considerado um avanço no marco regulatório da rotulagem no Brasil (FERNANDES; MARINS, 2014; BRASIL, 2000).

Em 2001, foi iniciada a revisão do tema rotulagem nutricional no Mercosul com o objetivo de revisar a exigência de rotulagem nutricional em alimentos, a definição dos nutrientes a serem declarados no rótulo e a declaração de nutrientes por porção. Em seguida, foram aprovadas as normas do Mercosul, estabelecendo a necessidade de rotulagem nutricional, bem como os requisitos para sua implementação (FERNANDES; MARINS, 2014). A RDC nº 259/2002 apresentou o regulamento técnico sobre a rotulagem de embalagens em geral, enfatizando os princípios gerais da rotulagem, bem como a obrigatoriedade e forma como a informação de origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, prazo de validade e devem ser apresentadas instruções de preparo e uso. (BRASIL, 2002).

Em especial, foram promulgadas a RDC nº 359/2003 e a RDC nº 360/2003, que regulamentam o regulamento técnico de embalagens de alimentos para fins nutricionais e o regulamento técnico de embalagens de alimentos para fins nutricionais, respectivamente (BRASIL, 2003<sup>a</sup>; BRASIL, 2003<sup>b</sup>).

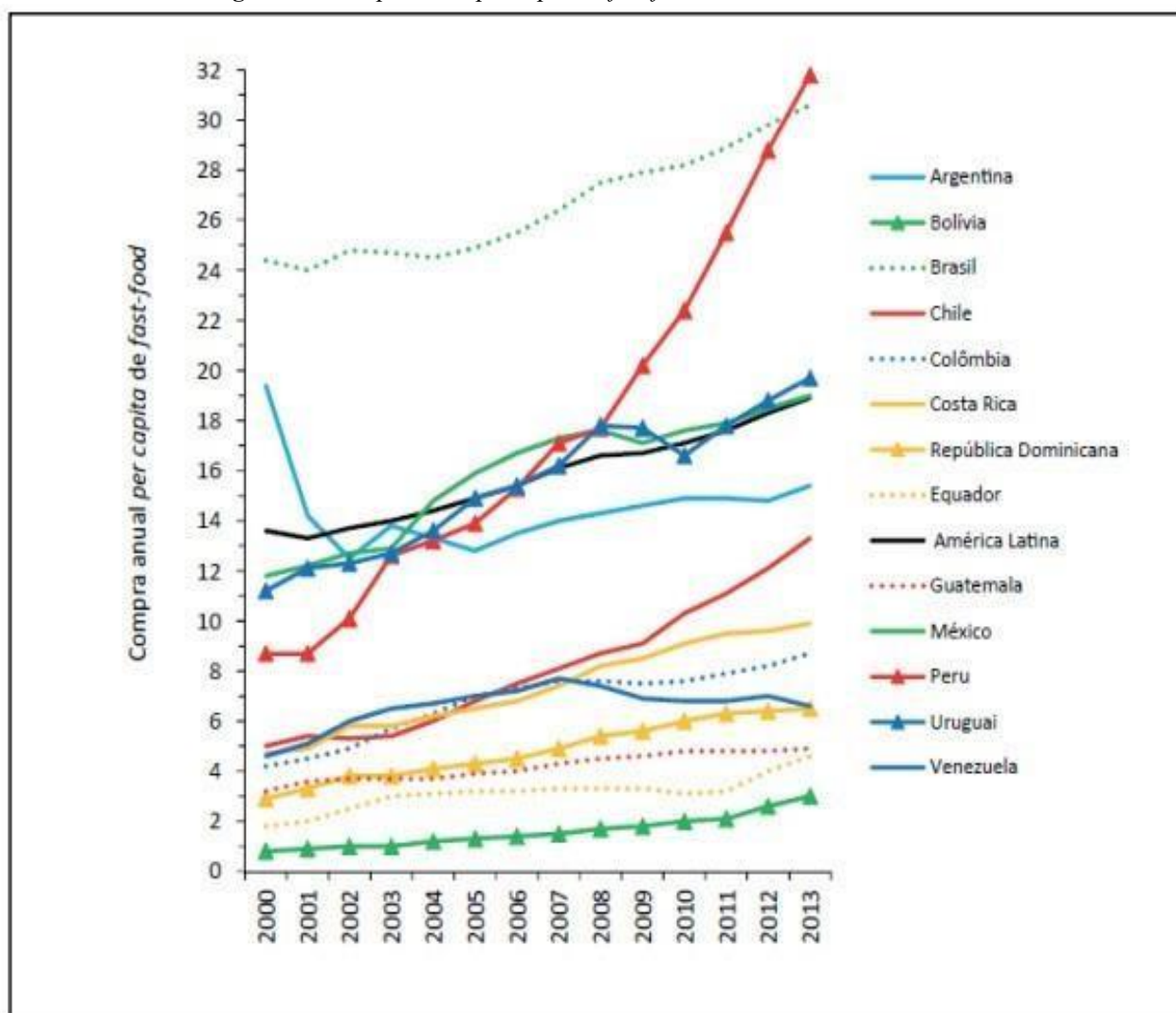
Nos últimos anos, descobriu-se que as informações nutricionais contidas nos rótulos são insuficientes para a compreensão do consumidor. Como resultado, a ANVISA realizou uma revisão das exigências para rotulagem nutricional e publicou as normas RCD nº 429/2020 e IN nº 75 com o objetivo de melhorar a visibilidade e legibilidade das informações nutricionais, reduzir erros relacionados à composição nutricional, possibilitando melhores comparações nutricionais entre os produtos, melhorando a precisão dos tetraedros nutricionais declarados nos rótulos e aumentando a quantidade de alimentos que contêm essa informação. As RDCs nº 359 e 360/2003 e nº 54/2012 serão revistas quando as mesmas entrarem em vigor, tendo a Resolução nº 12/1978 e as RDC nºs 94/2000, 39/2001 e 40/2001 já foi revogado (BRASIL, 2020b). Como resultado, e de acordo com outros estudos, é possível afirmar que os primeiros estudos sobre alimentos foram criados principalmente pela necessidade de padronização das práticas de fabricação e industrialização de alimentos, bem como pela falta de identidade e padrões de qualidade para o mesmo. (ARAUJO,2017; FERREIRA, LANFERMARQUEZ,2007).

### **4.3 Hábitos Alimentares, *Fast Food* e Guia Alimentar.**

A mudança dos hábitos alimentares para a praticidade na hora de comer é uma tendência atual. Entre os motivos que podem ter favorecido essa mudança estão as longas horas de trabalho e pouco tempo para preparo de alimentos. No entanto, a prática muitas vezes se refere a alimentos ultraprocessados, como sucos de caixinha, biscoitos, salgadinhos e refrigerantes, que possuem alto teor de açúcar, sódio e gordura. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a rotulagem nutricional é uma ferramenta importante para informar o consumidor sobre os alimentos que estão sendo ingeridos, mas muitas vezes é insuficiente. A nova rotulagem nutricional, que entrou em vigor no Brasil em 2022, visa tornar a informação mais clara e fácil de entender para o consumidor. Quando consumidos em excesso, esses alimentos ultraprocessados podem prejudicar a saúde do consumidor, como mostra a pesquisa de Gonçalves et al. (2022) sobre as mudanças causadas pela nova rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Quando se trata de produtos ultraprocessados, as redes de *fast food* em constante expansão merecem atenção especial. Os resultados de um estudo realizado pela Euromotion entre os anos de 2000 e 2013 mostraram o consumo anual per capita de *fast food* da América Latina em 13 países, conforme mostra a Figura 1 (SILVA et al., 2019):

**Figura 1** – Compra anual per capita de *fast food* entre os anos 2000 e 2013.



Fonte: OPAS (2018).

Os países latino-americanos tiveram um aumento de 38,9% em sua produção durante o período de referência, de 13,6 para 18,9. Com exceção da Argentina, todos os países tiveram crescimento no mercado de fast food. Por outro lado, o Peru apresentou a maior diferença, crescendo 265 % e ocupando o primeiro lugar no ranking de vendas per capita. O cargo era anteriormente ocupado pelo Brasil. A Bolívia teve um crescimento significativo durante o período, incluindo um crescimento com taxa de crescimento superior ao Peru (275%). No entanto, tem menor consumo per capita de fast food, com vendas até 10 vezes menores que as do Peru e do Brasil, que foram apontadas como os dois maiores consumidores, segundo a OPAS. Apesar disso, nações como Canadá e Estados Unidos continuam na liderança (MAGALHES, 2019).

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), mais da metade (54%) da população adulta apresentava excesso de peso em 2014. Em comparação com as crianças, 7% dos menores

de 5 anos já apresentavam quadro e, de modo geral, 20 % da população já apresentava alto nível de obesidade.

A prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças menores de cinco anos foi comparada entre a América Latina e o Caribe e o resto do mundo pela OMS (Figura 2).

**Figura 2:** Prevalência de obesidade e sobrepeso em crianças menores de 5 anos entre 1990 e 2015 :a) América Latina e Caribe (ALC); b) Mundo



Fonte: FAO (2018).

Magalhães (2019) observou em sua pesquisa entre os países americanos que ações voltadas ao combate à obesidade são necessárias porque, além do público em geral, essa condição se espalhou para crianças e adolescentes, tornando-se um fator ainda mais preocupante.

No mesmo ano, o "Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes" foi aprovado pelos membros da Organização Pan-Americana Saúde - OPAS com o objetivo de combater os níveis crescentes de obesidade e, conseqüentemente, os efeitos na saúde humana. Para melhorar os resultados, a organização informou os membros sobre as estratégias de implementação de políticas de consciência alimentar, com foco em crianças e adolescentes, englobando a faixa etária de 0 a 19 anos. (OPAS, 2014).

O Guia Alimentar tem como objetivo conscientizar a população sobre os alimentos ultraprocessados, detalhando seu grau de processamento e os efeitos na saúde humana (ANVISA, 2020). Os alimentos naturais e minimamente processados devem ser consumidos com frequência como parte de uma dieta saudável (ARAÚJO, 2017). Alimentos ultraprocessados apresentam alto percentual de ingredientes desfavoráveis e são deficientes em

micronutrientes e fibras alimentares (SANTOS et al., 2016; LOUZADA et al., 2015). A nova rotulagem nutricional frontal dos alimentos industrializados é uma política pública que visa garantir ao consumidor o direito à informação clara e adequada (MAGALHÃES, 2019).

A elaboração do guia alimentar da população brasileira foi baseada em cinco princípios (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014, p.24):

- a) Comer é mais do que apenas ingerir nutrientes;
- b) As recomendações alimentares devem estar em consonância com o ritmo de cada um;
- c) A alimentação adequada e saudável é derivada de um sistema alimentar ambiental e socialmente sustentável;
- d) Diferentes fontes de conhecimento contribuem para a formulação de orientações alimentares;
- e) Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares.

O Guia Alimentar lista 10 passos para garantir uma alimentação adequada e saudável com o objetivo de facilitar o acesso do público em geral (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014, p.125-128):

- a) Fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação;
- b) Utilizar pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar para temperar e cozinhar alimentos e fazer preparações culinárias
- c) Limitar o consumo de alimentos processados;
- d) Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados;
- e) Consumir alimentos regularmente, com atenção, em locais adequados e , sempre que possível, em companhia;
- f) Efetuar compras em estabelecimentos que disponibilizem alimentos variados de origem natural ou minimamente processados;
- g) Desenvolver habilidades culinárias, praticá-las e compartilhá-las;
- h) Fazer planos de uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece;
- i) Dar preferência a estabelecimentos que sirvam refeições preparadas na hora fora de casa;
- j) Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais.

O Guia é um recurso valioso que inspira mudanças e ações na cultura alimentar. Para que as pessoas adotem um novo modo de vida saudável, é importante que o Guia tenha visibilidade. Manuais de orientação nutricional são essenciais para apoiar decisões saudáveis. As novas regras de rotulagem nutricional, estabelecidas pela ANVISA, têm um papel importante em ajudar os consumidores a fazer escolhas mais conscientes e saudáveis. A

rotulagem nutricional também é vista como uma ferramenta de informação para o consumidor e deve ser clara e adequada.

#### 4.4 Conformidades dos alimentos embalados quanto a rotulagem nutricional.

Desde 2003, as leis e regulamentos que regem a rotulagem nutricional foram estabelecidos, mas ainda há uma variedade de produtos com informações desviantes das normas disponíveis no mercado (BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b; BRASIL, 2012). A nova rotulagem nutricional da ANVISA, que entrou em vigor em 2022, tem como objetivo fornecer informações claras e precisas para os consumidores (ANVISA, 2022). A rotulagem nutricional é uma ferramenta importante para informar os consumidores sobre a qualidade dos alimentos que consomem, e é essencial que eles entendam essas informações para fazer escolhas saudáveis. Vários estudos dos últimos cinco anos foram examinados por autores, incluindo a conformidade nutricional dos alimentos, conforme apresentado na Tabela 1. (FERNANDES; MARINS, 2014).

**Tabela 1:** Estudos que avaliaram o conteúdo nutricional de vários produtos alimentícios.

<b>Alimento avaliado</b>	<b>Resultados</b>	<b>Autores</b>
Gelado comestíveis	Maior legibilidade do texto nos rótulos (tamanho da letra inadequada e cor não contrastante); uma marca com valores de referência diários incorretos (referência para ingestão de 2.500 quilocalorias); A apresentação da porção inadequada foi feita por uma marca.	Sousa; Monte; Silva (2021)
Doces diet e convencionais	9% dos doces diet e 9% dos convencionais com inadequações na porção e medida caseira.	Caetano <i>et al.</i> (2021)
Produtos lácteos	Erros nas informações complementares sobre à quantidade de gorduras, ácidos graxos e colesterol; falta de referência sobre vitaminas e minerais; unidades de medida expressas incorretamente ou unidades de medida ausentes; quantidades inadequadamente relatadas de açúcar e gordura.	Melo <i>et al.</i> (2021)
Produtos infantis	Todos os alimentos contêm pelo menos uma não conformidade, com destaque para a presença de uma tabela de informações nutricionais.	Silva e Nascimento (2021)

Pães integrais	Duas marcas alegaram "menor valor energético " de forma ambígua; 17,65% das cédulas alegaram " fonte de proteína " de forma ambígua.	Carvalho; Silva; Oliveira (2020)
Pães de forma com informação nutricional complementar	Inadequações em 34,8% dos produtos quanto à rotulagem e informação nutricional , 26% nas informações enganosas , 34,8% na rotulagem nutricional e 82,6% na informação do suplemento nutricional.	Miranda <i>et al.</i> (2017)
Alimentos infantis à base de frutas, hortaliças e/ou cereais	Formatação inadequada da tabela de informações nutricionais em sopinhas (91,7%), papinhas (50%) e purês (12,5%); declaração imprecisa do valor diário de proteínas, vitaminas ou minerais para crianças em papinhas (60%) e purês (12,5%).	Silva; Nomelinia; Pascoal (2017)

Fonte: Autora (2023)

A Tabela 1 apresenta uma síntese de diferentes estudos sobre a rotulagem de alimentos em diferentes categorias. Os resultados destacam as principais inadequações encontradas nos rótulos, como o tamanho inadequado da letra e a falta de contraste na cor do texto, que dificultam a leitura. Além disso, foram identificados erros nos valores de referência diários e na apresentação das porções em algumas marcas. Em relação a produtos específicos, foram observadas inadequações nas informações sobre gorduras, ácidos graxos, colesterol, vitaminas e minerais em produtos lácteos, bem como a presença de informações nutricionais incompletas em alimentos infantis à base de frutas, hortaliças e cereais. Em geral, a tabela mostra a importância de uma rotulagem precisa e clara para ajudar os consumidores a fazerem escolhas informadas e saudáveis

#### **4.5 O direito do consumidor à informação adequada e clara na rotulagem dos alimentos, bem como o papel da ANVISA na legalização desta prática.**

O direito à informação é expressamente reconhecido e protegido pela legislação brasileira, demonstrando sua importância crítica na tomada de decisões em um mercado consumidor complexo e dinâmico. Para promover esse acesso, a Lei de Defesa do Consumidor exige que os fornecedores informem os clientes sobre todos os elementos essenciais do produto

ou serviço que prestam. No entanto, as informações devem obedecer a requisitos de clareza e adequação para facilitar a compreensão adequada por parte do consumidor, principalmente quando a circunstância for caracterizada por riscos potenciais à saúde, segurança ou vida.

Tendo em vista que o alimento é essencial à existência humana, a importância da informação deve ser ainda maior quando o produto em análise é o alimento. A ANVISA desempenha um papel crucial como reguladora de um setor intimamente ligado ao bem-estar e à saúde, principalmente quando a conversa se volta para a implementação de um sistema de distribuição de alimentos mais acessível e adequado às necessidades da população brasileira.

#### 4.5.1 Direito básico ao consumidor à informação.

A nova abordagem nutricional frontal com a devida ênfase na presença de nutrientes críticos em quantidades acima das recomendações da OMS está intimamente relacionada ao direito fundamental do consumidor à informação.

A defesa do consumidor é um direito e garantia fundamental assegurado pela nossa Constituição Federal, previsto no art. 5º, XXXII. Oliveira (2016) ressalta que, ao ser “fruto de mandamento constitucional, o Código de Defesa do Consumidor brasileiro consiste em lei criada segundo um processo legislativo democrático e busca dar eficácia a um direito fundamental reconhecido em nível global”.

Para Rocha (2018), a positivação como matéria constitucional possibilitou consolidar a proteção do consumidor.

Marques e Acioli (2018) lembram que os direitos e garantias individuais são cláusulas pétreas o que torna impossível sua abolição só destaca a importância da proteção do consumidor para alcançar uma relação de consumo equitativa e a exigência de que o governo, e a sociedade devem estar cientes de que o desenvolvimento do país sob restrições específicas começará com a adesão efetiva à lei brasileira e não uma mentalidade consumista.

A proteção do consumidor não está apenas presente nos direitos e garantias fundamentais, mas também surge como um dos preceitos da Ordem Econômica, demonstrando sua total compatibilidade entre si e a livre iniciativa que as empresas são obrigadas a tomar. Regras claras garantem um futuro previsível para quem atua no mercado de consumo, promovendo maior segurança e demonstrando que aderir à legislação consumerista é uma forma eficaz de promover o desenvolvimento econômico e social do país (QUEIROZ, 2016).

Os fornecedores que demonstram consciência da vulnerabilidade do consumidor e agem de acordo têm mais ferramentas à sua disposição para se destacar no mercado e fortalecer

a reputação de sua empresa. importante reconhecer que nossa sociedade democrática deve dar pleno respeito a esse direito fundamental à luz da garantia constitucional do acesso de todos à informação. De acordo com Malfati, a obrigação de informar se estende a todos que disponibilizam seus bens e serviços no mercado para consumo, não apenas aqueles envolvidos na gestão pública (CHADDAD, 2013).

Esta legislação assenta em princípios que asseguram a pertinência e a tempestividade da sua interpretação e aplicação, servindo de ponto focal para avaliar se o objetivo pretendido foi alcançado. Outra coisa a ter em mente é que as regras do Código de Defesa do Consumidor (CDC) são de ordem pública e preocupação social, tornando-as indisponíveis e inatingíveis. Isso as torna inválidas cláusulas contratuais que se aplicam às partes que se opõem à legislação consumerista.

Quando se trata do dever de informar, Marques (2014), ressalta que ele representa aproximação, compartilhamento e cooperação com o outro, passando a ser de conhecimento comum aquilo que era de domínio de uma das partes, no caso, o fornecedor.

Segundo Vaz (2015), a informação só pode proteger efetivamente os direitos humanos fundamentais se for apresentada de forma adequada e eficiente em termos de "cognoscibilidade e capacidade de influência na decisão do consumidor no mercado".

A preservação do direito à privacidade está diretamente relacionada ao sistema de crenças objetivas regulamentado do CDC representa o respeito tanto ao consumidor quanto aos demais empresários, pois uma relação honesta entre aqueles que participam do mercado é algo que precisa ser continuamente buscado e preservado. Somente por meio de processos abertos e transparentes, baseados em informações precisas, os consumidores poderão agir de forma mais adequada e consciente, ajudando a aproximar as relações de consumo dos padrões de equilíbrio idealizados. A liberdade de escolha só pode funcionar se as opções e escolhas do consumidor se basearem no acesso completo à informação sobre todos os aspectos relevantes do produto ou serviço (AMARAL, 2020).

O poder de decisão do consumidor é muitas vezes limitado por truques empregados por alguns fornecedores, o que é fato de acordo com Verbicaro et al. (2018), contribuindo significativamente para a criação de um cenário preocupante. Os autores observam que "na medida em que seu potencial crítico é muitas vezes compensado pela pseudo-demanda estabelecida pela representação midiática da indústria cultural, seja por meio de publicidade explícita ou por meio de mensagens subliminares", a consequência é que a indústria cultural fica excluída, e a verdadeira escolha do consumidor é comprometida. Segundo Filho (2013), a

decisão do consumidor de comprar ou não um item leva em consideração os fatores que o informam sobre o produto e suas características. Os autores ressaltam que, na ausência de informações, a prática de implementar suas preferências sofre. Nesse sentido, Miragem e Bergstein (2018) apontam que apenas consumidores bem informados tendem a aproveitar todos os benefícios dos produtos ou serviços adquiridos e proteger-se dos riscos que eles representam. Os autores afirmam que "a informação é uma das técnicas para lidar com os desequilíbrios de conhecimento entre as partes" (MIRAGEM; BERGSTEIN, 2018, p. 35).

Miranda Bezerra et al. (2019) argumentam que as garantias e direitos fundamentais do consumidor são violados quando os fornecedores omitem informações, como a origem e procedência dos produtos alimentícios. Eles complementam seu raciocínio lembrando que os consumidores só podem exercer seu sagrado poder de escolha se souberem informações importantes, como a composição de um alimento, rastreabilidade, estágio de produção, riscos e valor nutricional. De acordo com a ANVISA (2020), a rotulagem nutricional é uma ferramenta essencial para o consumidor, pois apresenta informações sobre os alimentos e seus ingredientes. A rotulagem é regulamentada pelo CDC, e sua Política Nacional de Relações com o Consumidor 146 considera o respeito à dignidade, saúde e segurança dos consumidores como uma conquista. Essa situação leva naturalmente a uma melhor qualidade de vida, cuja essência é primordial se alicerça em relações de consumo transparentes e harmônicas.

Com a entrada em vigor da nova resolução da ANVISA sobre rotulagem nutricional, em dezembro de 2022, os consumidores terão acesso a informações mais claras e objetivas sobre os alimentos embalados. A nova regra estabelece novos requisitos para a rotulagem nutricional, que incluem, entre outras coisas, a inclusão de informações sobre adição de açúcares, gorduras saturadas e sódio, além de um novo formato de tabela nutricional, de fácil compreensão (ANVISA, 2022).

Nesse sentido, a ação governamental é fundamental para proteger efetivamente os consumidores, seja por meio da presença do Estado nos mercados consumidores, seja por meio de garantias de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho de produtos e serviços. Nesse ponto, o CDC obriga os fornecedores a criarem métodos eficazes de controle da qualidade e segurança das mercadorias, potencializando suas medidas preventivas, ou seja, evitando danos aos consumidores. De plena relevância para este estudo jurídico, a educação e a informação<sup>149</sup> estabelecem bases concretas para o fortalecimento da legislação do consumidor, pois contribuem diretamente para as melhorias que visam à sociedade como um todo.

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a relação de consumo apresenta uma assimetria de poder entre consumidores e fornecedores que requer ação estatal para eliminar essa desigualdade (ANVISA, 2020). Nesse sentido, a vulnerabilidade do consumidor é um fator incontornável e fundamento para a existência da legislação de consumo (DE OLIVEIRA, 2016; MARQUES, 2018).

O tratamento protetivo ao consumidor é embasado na "vulnerabilidade do consumidor" (Oliveira, 2016), sendo reconhecido como princípio de uma política nacional de relações de consumo (Marques, 2018). A presunção de vulnerabilidade do consumidor é considerada legítima e absoluta (Miragem, 2010), sendo influenciada pelos padrões de consumo e manipulada pela indústria cultural para incitar desejos (VERBICARO et al., 2018).

A proteção do consumidor inclui o direito fundamental à vida, saúde e segurança, com destaque para a relação entre alimentos e riscos específicos (ANVISA, 2020; Magalhães, 2019). Informações completas e consistentes sobre componentes alimentares e contaminação cruzada são essenciais para prevenir danos (Bertoldo, 2022). A nova rotulagem nutricional de alimentos embalados, prevista para entrar em vigor em 2022, visa facilitar a compreensão das informações nutricionais pelos consumidores, possibilitando mudanças significativas nos hábitos alimentares (Gonçalves et al., 2022). Os danos causados por alimentos podem ocorrer imediatamente ou de forma tardia, incluindo reações alérgicas e alimentares, conforme destacado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em suas resoluções sobre rotulagem nutricional (ANVISA, 2020; ANVISA, 2022; BRASIL, 2002; BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b).

A crescente predisposição a reações alérgicas a alimentos torna essencial informar sobre a presença de alérgenos na rotulagem (RDC nº 26/2015 da ANVISA). A vulnerabilidade do consumidor é agravada quando riscos à saúde e vida estão envolvidos, resultando na necessidade de transparência e responsabilidade na elaboração dos produtos alimentícios. A eficácia da rotulagem nutricional é fundamental para auxiliar o consumidor a fazer escolhas informadas e equilibradas em sua dieta, considerando fatores além da composição nutricional dos alimentos.

A preocupação com a obesidade e doenças crônicas não transmissíveis impulsionou discussões sobre mudanças nas exigências nutricionais dos alimentos. Diante da complexidade dos processos de produção e seus possíveis efeitos nocivos, é essencial que os fornecedores forneçam informações precisas e claras nas embalagens, destacando a composição do alimento

e os riscos para a saúde. A apresentação do produto deve ser aberta e diligente para garantir a segurança dos consumidores (FACINA, 2021).

De acordo com Vaz (2015), a análise de risco de Beck se trata da abordagem moderna de previsão e controle da ação humana futura, com o objetivo de evitar as várias consequências indesejáveis da modernização radicalizada. Segundo o autor, o risco se manifesta como um risco potencial ou como precursor de uma catástrofe. Com o atual estágio da modernidade, a sociedade é dilacerada pelas incertezas geradas pelo avanço científico e tecnológico que deveriam resolver problemas ao invés de criá-los. O risco e o perigo são provocados pelo ser humano e pela natureza, respectivamente: o risco pressiona a tomada de decisão (e a modernização).

O modelo nutricional brasileiro é considerado excludente e desalinhado com o nível educacional da população, o que prejudica a compreensão das informações nutricionais nos rótulos dos alimentos. A falta de habilidades fundamentais de leitura e matemática impede que grande parte do público compreenda as tabelas nutricionais. Diante dessa realidade preocupante, é necessária uma nova frente nutricional que seja mais inclusiva e acessível, permitindo que a população compreenda e participe ativamente do mercado de consumo. A informação acessível é essencial para promover a inclusão (COSTA; VITAL, 2018).

#### **4.6 Agência Nacional de Vigilância Sanitária e a Nova rotulagem nutricional.**

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária, visando trazer uma maior facilidade na interpretação dos rótulos de produtos alimentícios, aprovou uma nova norma de rotulagem nutricional para alimentos em outubro de 2020. A nova norma apresenta mudanças na rotulagem frontal e na tabela nutricional, com base na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020. Novas regras que entraram em vigor em outubro de 2022, trazem inúmeros benefícios aos consumidores, que agora poderão contar com informações mais detalhadas sobre o que estão ingerindo nos produtos embalados na ausência destes. Novos produtos, lançados a partir da data limite imposta pelo órgão, já devem seguir as novas normas. Há uma exceção para os alimentos fabricados por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal; que terão o prazo para adequação até 09 de outubro de 2024. (ANVISA, 2022)

#### 4.6.1 Rotulagem Frontal

A rotulagem frontal é considerada a mudança mais significativa da nova rotulagem, pois visa auxiliar o consumidor fornecendo informações mais claras para que ele faça melhores escolhas. Se necessário, o produto deve incluir um símbolo representado por uma lupa na parte frontal da embalagem, garantindo boa visibilidade. Segundo a ANVISA “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.”

A lupa indica se um produto possui alto teor de nutrientes, como gorduras saturadas, açúcares e /ou açúcares adicionados, todos prejudiciais à saúde se consumidos em excesso. O modelo da lupa deve ser seguido segundo a IN nº 75/2020:

**Figura 3:** Modelos com alto teor de somente um nutriente.



Fonte: Brasil (2020a).

**Figura 4 –** Modelos com alto teor de dois nutrientes.



Fonte: Brasil (2020<sup>a</sup>)

Segundo a ANVISA (2020), os dados de consumo da população foram levados em consideração na seleção desses três nutrientes, (Gorduras saturadas, Açúcares adicionados, Sódio). Com isso, a nova formulação tem maior impacto no consumidor, pois os três ingredientes são mais conhecidos. Além disso, foi estabelecido um limite para alimentos líquidos e sólidos para que os consumidores possam determinar se receberão um indicador de alta concentração para algum desses nutrientes.

**Tabela 2** – Limites para alimentos receberem o indicativo de alto teor em açúcares, gorduras e sódio.

<b>Nutrientes</b>	<b>Limites alimentos sólidos ou semissólidos</b>	<b>Limite alimentos líquidos</b>
Gorduras Saturadas	Maior ou igual a 6 g por 100 g do alimento.	Maior ou igual a 3 g por 100ml do alimento
Açúcares adicionados	Maior ou igual a 15 g por 100 g de alimento.	Maior ou igual a 7,5 g por 100ml do alimento.
Sódio	Maior ou igual a 600 mg por 100 g do alimento.	Maior ou igual a 300 mg por 100 ml do alimento

Fonte: ANVISA (2020).

**Tabela 3** – Alimentos que serão vedados da rotulagem nutricional frontal.

Alimentos Vedados da rotulagem nutricional frontal	
1	Farinhas
2	Ovos
3	Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos
3	Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados
4	Ovos
5	Queijos
6	Leites fermentados
6	Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
7	Azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados
8	Leite em pó
9	Fórmulas infantis
10	Fórmulas para nutrição enteral
11	Alimentos para controle de peso
12	Sal destinado ao consumo humano
13	Bebidas alcoólicas
14	Suplementos alimentares
15	Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial
16	Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia
17	Produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação

Fonte: Brasil (2020a).

#### 4.6.2 Tabela Nutricional

As tabelas nutricionais dos alimentos se tornaram obrigatórias para produtos embalados na ausência do consumidor, e passaram a serem alteradas para permitir maior visibilidade e entendimento ao consumidor. A primeira mudança que ocorreu foi a cor da tabela nutricional, que passou a ser branca com letras pretas para evitar contraste de cores que pudesse prejudicar a visualização da tabela. Também foram estabelecidas regras para a colocação das tabelas nutricionais nos rótulos, onde possam ser facilmente vistos e não deformados, como aberturas, exceto para produtos pequenos. As informações que devem ser fornecidas também mudaram. Além das porções por embalagem, passaram a ser incluídas as alegações de rotulagem, valor energético e nutricional para açúcares totais e adicionados por 100g (alimento) ou 100ml (líquido) para facilitar a comparação entre os produtos, seguindo as regras de arredondamento e inclusão no Anexo VI da IN 75/2020 (Tabela 4).

**Tabela 4** – Regras para arredondamento e expressão do número de porções na tabela nutricional

Números de porções na embalagem	Regras para arredondamento das porções	Forma de expressão das porções
Embalagens com 3 ou mais porções inteiras	Não se aplica	Porções por embalagem: números inteiros
Embalagens com mais de 2 porções não inteiras	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, mantenha o número inteiro. Sempre que a primeira casa do sistema decimal for maior ou igual a 5, organize o número inteiro para cima em uma unidade.	Porções por embalagem: “Cerca de (números inteiros).”

Fonte: BRASIL (2020a).

Para multipacks que contenham alimentos diferentes que não precisam ser consumidos juntos, o número de porções de cada produto deve ser declarado separadamente. O %DV (Valor

Diário) deve ser declarado com base no valor do VDR (Valor Diário de Referência) e a porção do alimento também deve ser considerada, conforme Figura 5. Quando nenhum VDR é definido, a informação deve estar vazia, é declarada como zero quando o número (quantidade) não importa. Outra mudança tem a ver com o tamanho das letras e fontes. O tamanho mínimo é de 8 pontos (2,8mm) e pode ser reduzido para 6 pontos (2,2mm) se o painel não se adequar ao tamanho padrão.

A fonte utilizada pode ser Arial ou Helvetica. O espaçamento entre linhas também é necessário no caso em que os caracteres tocam em barras. As porções de cada produto devem ser divulgadas separadamente nos casos de embalamentos múltiplos que contenham alimentos distintos e que não prevejam o consumo em conjunto” (Figuras 5 e 6).

**Figura 5** – Novos modelos de tabela nutricional vertical e horizontal

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb:	Valor energético (kcal)			
000	Carboidratos (g)			
Porção: 000 ml	Açúcares totais (g)			
(medida caseira)	Açúcares adicionados (g)			
	Proteínas (g)			
	Gorduras totais (g)			
	Gorduras saturadas (g)			
	Gorduras trans (g)			
	Fibras alimentares (g)			
	Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				

Fonte: Brasil (2020a).

**Figura 6** – Modelo de tabela nutricional para produtos agregados

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000		
	Porção: 000 ml			Porção: 000 ml			Porção: 000 ml		
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									

\*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção.

**Fonte:** Brasil (2020a).

#### 4.7 Alegações Nutricionais

Uma alegação nutricional é qualquer afirmação que implique uma relação entre um alimento e suas propriedades nutricionais, tais como serem benéficas e relacionadas a nutrientes e calorias, ou seja: qualquer informação que cite diferenças nos alimentos. As alegações nos rótulos dos alimentos devem ser redigidas em português, o que é regulamentado e voluntário. No novo rótulo, as alegações nutricionais também mudaram. As alegações não são permitidas para alimentos rotulados como "alto conteúdo", mesmo que a versão anterior contenha menos ou menos conteúdo do que produtos similares de outras empresas. Os itens a seguir descrevem algumas das obrigações da RDC 429/2020 para uso de declarações em produtos:

- Deve utilizar os termos autorizados pela IN nº75/2020, que constam do Anexo XIX tabela 4.
- Deve atender os critérios de composição e rotulagem que são estabelecidos nos anexos XX e XXI da IN nº75/2020
- O alimento deve manter as qualidades nutricionais alegadas até o final de sua validade;

**Tabela 5** – Termos autorizados para alegações nutricionais em produtos

<b>Atributos nutricionais</b>	<b>Termos autorizados para alegações nutricionais</b>
Baixo	Baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Muito Baixo	muito baixo em...
Não contém	não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Sem adição de	sem adição de...zero adição de... sem...adicionado...
Alto conteúdo	alto conteúdo em..., rico em..., alto teor...
Fonte	fonte de..., com..., contém...
Reduzido	reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em...,
Aumentado	aumentado em..., mais...,

**Fonte:** Brasil (2020a).

#### **4.8 Obrigatoriedade de indicação de alergênico em estabelecimentos no Estado do Ceará.**

A Lei 17899/2022, no Estado do Ceará, tornou obrigatória a informação de dez principais alimentos que causam alergias alimentares em cardápios de bares, hotéis, restaurantes, fast-foods, foodtrucks, sorveterias, docerias, delicatesses, padarias e outros estabelecimentos. Essa medida é uma forma de garantir que os consumidores tenham acesso às informações corretas e compreensíveis sobre a presença de substâncias que podem causar reações alérgicas. De acordo com a RDC número 26, da ANVISA, alimentos como leite, ovos, peixes, crustáceos, amêndoas, castanhas, amendoim, soja e glúten são os mais frequentemente ligados ao desenvolvimento de alergias alimentares e devem constar nas regulamentações de produtos dietéticos (ANVISA, 2020). A rotulagem nutricional é uma ferramenta importante para os consumidores e a nova legislação cearense é uma forma de ampliar o acesso à informação para pessoas alérgicas que se alimentam fora de casa.

Para muitos restaurantes, atender clientes alérgicos é um desafio, e um número crescente de consumidores está desenvolvendo alergias alimentares. O treinamento de colaboradores e gestores para que o consumo de alimentos por essas pessoas seja seguro é importante, além do

desenvolvimento de cardápios específicos. Como os alimentos mais frequentemente ligados ao desenvolvimento de alergias alimentares devem constar na rotulagem nutricional, essa é uma forma de auxiliar na segurança alimentar de pessoas com alergias (LEFTWICH et al., 2011). A nova legislação cearense é uma forma de garantir que os estabelecimentos ofereçam cardápios seguros para essas pessoas e ampliar a conscientização sobre a importância da rotulagem nutricional para a saúde dos consumidores.

O papel da informação é fundamental para os consumidores, pois eles não podem perceber diretamente o benefício ou o dano derivado dos alimentos da mesma forma que podem perceber o sabor ou outras características sensoriais. A rotulagem nutricional é uma forma de oferecer aos consumidores informações claras e adequadas sobre os alimentos que consomem, e é regulamentada pela ANVISA, como a RDC número 359/2003, que aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional, e a RDC número 360/2003, que aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional (ANVISA, 2022). A nova legislação cearense é uma forma de ampliar o acesso à informação para pessoas com alergias alimentares e incentivar a conscientização sobre a importância da rotulagem nutricional para a segurança alimentar.

Assim, a nova legislação cearense é uma forma de garantir que os estabelecimentos ofereçam cardápios seguros para pessoas com alergias alimentares, além de incentivar a conscientização sobre a importância da rotulagem nutricional para a saúde dos consumidores. A rotulagem nutricional é uma ferramenta importante para os consumidores, pois permite que eles façam escolhas informadas sobre os alimentos que consomem. Com a rotulagem adequada, é possível identificar ingredientes que possam causar reações alérgicas ou que sejam prejudiciais à saúde em excesso. Além disso, a rotulagem nutricional também pode ajudar a controlar o consumo de calorias, gorduras e outros nutrientes, contribuindo para uma alimentação equilibrada e saudável. É importante que os consumidores saibam como interpretar as informações presentes nos rótulos, para que possam fazer escolhas conscientes e melhorar sua qualidade de vida. Por isso, a nova legislação cearense é um passo importante na proteção da saúde dos consumidores e na promoção de hábitos alimentares mais saudáveis."

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante das informações expostas nesta revisão bibliográfica, fica claro que a nova legislação de rotulagem de alimentos, com a implementação da RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020, tem o objetivo de fornecer melhores informações aos consumidores sobre os alimentos embalados, incluindo a tabela de informações nutricionais, a rotulagem frontal nutricional e as alegações nutricionais dos rótulos. Além disso, essa legislação busca aumentar a legibilidade e visibilidade das informações contidas nos rótulos, a fim de que os consumidores possam compreender corretamente o que estão consumindo.

É importante destacar que a nova legislação de rotulagem de alimentos no Brasil é resultado de um longo processo de discussão e envolvimento de diferentes setores, incluindo o governo, a indústria alimentícia e a sociedade civil. A ANVISA, por meio de suas resoluções, tem desempenhado um papel fundamental na promoção da transparência e da informação adequada ao consumidor, fortalecendo assim os direitos dos consumidores à saúde e à informação.

Embora a implementação dessas novas regras possa gerar desafios para a indústria alimentícia, espera-se que, a longo prazo, os benefícios para os consumidores sejam maiores. A disponibilidade de informações mais claras e precisas sobre os alimentos pode ajudar os consumidores a tomar decisões mais informadas e a adotar hábitos alimentares mais saudáveis, contribuindo assim para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Portanto, a nova legislação de rotulagem de alimentos é uma medida importante para a proteção dos direitos dos consumidores à saúde e à informação adequada. As informações claras e precisas sobre os alimentos podem ajudar os consumidores a tomar decisões mais conscientes e saudáveis, e é essencial que a indústria alimentícia cumpra as novas regulamentações, a fim de garantir o acesso dos consumidores a informações adequadas e transparentes sobre os alimentos que consomem.

## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Perguntas e respostas: rotulagem nutricional**. 2020. Disponível em: < <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/perguntas-e-respostas-rotulagem-nutricional>>. Acesso em: 8 maio 2023.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Rotulagem nutricional: novas regras entram em vigor em 120 dias**. Disponível em:

AMARAL, Ricardo Garcia. **Vulnerabilidade social na sociedade da informação: a algoritmização da vida cotidiana e a violação de direitos dos consumidores inseridos no filter bubble**. 2020. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Pelotas.

ARAÚJO, W. D. R. Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de alimentos industrializados no Brasil. **Revista Acadêmica Conecta FASF**, v. 2, n. 1. p. 3550,2017.

BERTOLDO, Gabriela Mota. **avaliação da rotulagem, teores de proteínas e percepção dos consumidores sobre compostos lácteos comercializados em Fortaleza-CE**. 2022. 66 f.

BRASIL, Diretoria Colegiada da ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 2003. Disponível em: [https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0359\\_23\\_12\\_2003.html](https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.html). Acesso em: 15 jun. 2023.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 259**, 20 de setembro de 2002. Brasília: Diário Oficial da União, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. **Resolução nº 359 de 23 de dezembro de 2003**. Aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Brasília: Diário Oficial da União, 2003a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. **Resolução nº 360 de 23 de dezembro de 2003**. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Brasília: Diário Oficial da União, 2003b.

BRASIL. Ministério da Economia. Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 09 jun. 2021. n. 109, Seção 1, p. 18. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-inmetro-n-249-de-9-de-junho-de-2021-325383075>. Acesso em 16 mar. 2023.

CAETANO, N. de O. et al. Comparação de rótulos de doces diet e convencionais disponíveis aos consumidores: estudo exploratório descritivo com base na legislação federal vigente. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v. 80, p. 1-12, 2021.

CÂNDIDO, L.M.B.; SÊGA, R.A. **Manual de rotulagem para alimentos embalados**. 1. Ed Curitiba: Secretaria de Saúde do Estado do Paraná. 2008. 62 p.

CAVADA, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. **Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?** Brazilian Journal of Food Technology, IV SSA, p. 84-88, 2012. FACHIN, Luiz E., 2008 apud MIRAGEM; BERGSTEIN, p. 65.

CHADDAD, Maria Cecília C. **Direito à Informação: proteção dos direitos à saúde e à alimentação da população com alergia alimentar**, 2013, p.45.

COSTA, José Marcione; VITAL, Tales Wanderley. PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS: uma análise incremental no período de 2003 a 2016: uma análise incremental no período de 2003 a 2016. **Revista INTERFACE-UFRN/CCSA ISSN Eletrônico 2237-7506**, v. 15, n. 2, p. 3-23, 2018.

FACINA, Carla. **O impacto da industrialização na saudabilidade do indivíduo**. 2021.

FERNANDES, M. L.; MARINS, B. R. **Rotulagem nutricional: ferramenta de informação para o consumidor**. In: MARINS, B. R.; TANCREDI, R. C. P.; GEMAL, A. L. (Org.).

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, v. 20, ed. 1, p. 83-93, fev. 2007.

FILHO, Roberto F. Alimentos Transgênicos, Risco do Consumidor e Ética de Responsabilidade. **Revista de Direito do Consumidor**, v. 89, ano 22. São Paulo: RT, set.- out., 2013.

GOMES, Juliana Figueiredo De Oliveira. **A nova rotulagem nutricional da Anvisa e a influência no comportamento dos consumidores**. Orientador: Prof. Marcio Cunha Filho. 2020. Monografia (Bacharel em Direito) - Universidade de Brasília, Brasília/ DF, 2020.

GONÇALVES, Jenisson Linike Costa; ARÔXA, Carolina Natalie Fontes; LÁSCARIS, Matheus Pércles Silva; NETA, Maria Terezinha Santos Leite. **Mudanças causadas pela nova rotulagem nutricional dos alimentos embalados: Revisão**. In: GONÇALVES, Jenisson Linike Costa; ARÔXA, Carolina Natalie Fontes. Pesquisas e atualizações em Ciência dos Alimentos. Cap. 35. p. 307-317. Ribeirão Preto: Agro Food Academy, 2022.

MAGALHÃES, Simone Maria Silva. **Nova rotulagem nutricional frontal dos alimentos industrializados: política pública fundamentada no direito básico do consumidor à informação clara e adequada**. 2019. 143 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Constituição e Sociedade), Instituto Brasiliense de Direito Público - IDP, Brasília, 2019. Disponível em: <http://191.232.186.80/handle/123456789/2987>. Acesso em: 15 jun. 2023.

MARINS, Bianca Ramos. **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. 288 p. ISBN 978-85-98768-75-5.

MARQUES, Claudia L. **Contratos no Código de Defesa do Consumidor: o novo regime das relações contratuais**. 7 ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: RT, 2014.

MARQUES, Claudia L.; ACIOLI, Carlos A. C. **O Papel Esquecido das Agências Reguladoras na Defesa dos Consumidores**. In: *Provocações Contemporâneas no Direito do Consumidor*. Dennis Verbicaro, Camille Ataíde, Carlos Acioli (coords.), p. 205-246. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2018.

MEIJER, G. W.; DETZEL, P.; GRUNERT, K. G.; MARIE-CLAUDE, R.; VIOLETA, S. T. Effective labelling of foods. An international perspective on safety and nutrition. **Trends in Food Science & Technology**, v. 118, p. 45-56, 2021

MIRAGEM, Bruno; BERGSTEIN, Lais. O Papel da Informação nos Contratos de Consumo como Modelo do Novo Direito Privado Solidário. In: *Provocações Contemporâneas no Direito do Consumidor*. Dennis Verbicaro, Camille Ataíde, Carlos Acioli (coords.). Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2018.

QUEIROZ, Sheyla Cristina Ferreira dos Santos et al. Superendividamento do Consumidor: os contratos de crédito pessoal por idosos e a responsabilidade penal do fornecedor. 2016.

ROCHA, Luiz A. G. S. A Dimensão Constitucional da Proteção do Consumidor no Brasil e o Desafio da Formação do Consumidor Reflexivo. In: *Provocações Contemporâneas no Direito do Consumidor*. Dennis Verbicaro, Camille Ataíde, Carlos Acioli (coords.), p. 1-22. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2018.

SANTOS, C. M. B., et al. Experiência de extensão: Rotulagem nutricional: conheça o que você consome. **Revista Ciência em Extensão** v. 12, n. 4, p. 160-173, 2016.

SILVA, B. O; FREITAS, E. M.; FREITAS, J. P.; SILVA, L. O.; BENEVIDES, M. L. S. Relato de experiência: a importância de conhecer e interpretar a rotulagem dos alimentos. In: CONEXÃO UNIFAMETRO 2019: diversidades tecnológicas e seus impactos sustentáveis. Xv semana acadêmica. **Anais...** Fortaleza, 2019.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos), Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022.

**Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). Alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina: tendências, efeito na obesidade e implicações para políticas públicas. Brasília: OPAS; 2018.**

VERBICARO, Dennis; RODRIGUES, Lays; ATAÍDE, Camille. Desvendando a vulnerabilidade comportamental do consumidor: uma análise jurídico-psicológica do assédio de consumo. *Revista de Direito do Consumidor*, 2020.