

Rotulagem de alimentos: uma análise da legislação atual.

Ana Paula Tansini¹; Simone Bertazzo Rossato^{1*}; Ana Julia Lorenzet¹ Francimara do Nascimento Alves Ferreira¹; Neiton Bittencourt Perufo²; Lucia de Moraes Batista^{1**}

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

²Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) – Bento Gonçalves, RS, Brasil.

As Resoluções de Diretoria Colegiada (RDCs) são normas regulamentares propostas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) visando garantir Boas Práticas por meio de padrões de qualidade de produtos e serviços. Para cada área específica, existem RDCs que propõem padrões e responsabilidades tanto para as empresas quanto para os profissionais de cada área, sendo divididas em várias categorias, sendo uma delas a de Alimentos. Em julho de 2022, foi publicada a RDC N° 727 que dispõe da rotulagem de alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares, e os coadjuvantes de tecnologia. O projeto “Análise dos rótulos dos estabelecimentos cadastrados no Programa de Agroindústria Familiar do Município de Bento Gonçalves” iniciou em 2020 e a cada ano, a equipe estuda, discute e busca compreender as legislações referentes à rotulagem de alimentos para a elaboração de listas de verificação sempre atualizadas e melhoradas. Essas listas de verificação consistem em uma espécie de checklist dos itens obrigatórios nos rótulos de alimentos e a análise de conformidades e não conformidades dos rótulos recebidos pela equipe. Como um dos objetivos do projeto, esse trabalho buscou estudar, compreender e analisar a RDC 727, publicada em julho desse ano, pelos alunos, professores e parceiros membros do projeto em fóruns semanais de discussão. Foi possível perceber que com a revogação de oito normas, esta RDC compilou e organizou as informações em apenas um documento, melhorou algumas definições, como o que se entende por aditivo alimentar, alérgeno alimentar, embalagem, ingrediente, denominação de venda, painel principal, lote, entre outros. Ainda, removeu algumas informações repetidas que constavam em RDCs distintas. As informações obrigatórias na rotulagem de alimentos embalados apresentadas na RDC 727 são: denominação de venda; lista de ingredientes; advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares; advertência sobre lactose; informação de alteração de composição do alimento; advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares; informação nutricional; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação do lote; prazo de validade; instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário. Além dos itens obrigatórios, expõe o que não pode estar presente nos rótulos, como por exemplo, termos, sinais ou vocábulos que possam induzir o consumidor a erro, apelos de propriedades medicinais ou terapêuticas, entre outros. A utilização desta resolução para a elaboração das listas de verificação facilitou o trabalho da equipe na medida em que unificou diversas normas relacionadas à rotulagem. Ela pode ser vista como uma importante ferramenta para quem elabora e confere rótulos de alimentos, tendo como maior beneficiário o consumidor que terá a sua disposição alimentos com informações mais objetivas, padronizadas e reais levando-o a escolhas mais conscientes.

Palavras-chave: rótulo; alimento; consumidor, normas regulamentadoras.

Trabalho executado com recursos do Edital IFRS n.º 57/2020, Registro de ações de extensão – Fluxo Contínuo 2021/2022.