

# Análise da rotulagem de alimentos provenientes de uma feira de economia solidária da Zona da Mata de Minas Gerais

## *Labeling of food from a solidarity economy fair in the Zona da Mata of Minas Gerais*

Lara Carvalho Coelho<sup>1</sup>, Nircia Isabella Andrade Pereira<sup>1</sup>, Sílvia Oliveira Lopes<sup>1</sup>, Luiza Carla Vidigal Castro<sup>1</sup>, Bianca Aparecida Lima Costa<sup>1</sup>, Ricardo Henrique Silva Santos<sup>1</sup>, Sylvia do Carmo Franceschini<sup>1</sup>, Sílvia Eloiza Priore<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Viçosa

E-mail: Lara Carvalho Coelho – lara.coelho@ufv.br

### Resumo

**Objetivo:** Analisar a rotulagem de alimentos vendidos conforme as normas e legislações vigentes relacionadas a produção e venda, visando a posterior adequação destes para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional da população que os consome. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal com integrantes que processam alimentos artesanalmente e os comercializam em uma feira de Economia Solidária e Agricultura Familiar localizada na Zona da Mata de Minas Gerais. Realizou-se caracterização socioeconômica, demográfica e de moradia dos responsáveis pelos empreendimentos, análise dos rótulos dos alimentos comercializados e entrevista semiestruturada com os agricultores a fim de avaliar a percepção deles quanto à importância da rotulagem. **Resultados:** A amostra foi composta por 11 empreendimentos. Constatou-se que 63,3% (n=7) dos empreendedores eram do sexo feminino, 45,4% (n=5) com média de idade 43,9 anos ( $\pm 8,78$ ), 54,5% (n=6) possuíam em sua residência de 3 a 5 moradores e 27,3% (n=3) viviam em situação de pobreza. No total foram analisados 72 produtos, 12,5% (n=9) possuíam rótulos com informações completas, 47,2% (n=34) incompletas e 40,3% (n=29) não apresentavam rotulagem. Com auxílio de entrevista semiestruturada foi realizado a análise de similitude. **Conclusão:** A inclusão de rótulos completos nos produtos processados pelos agricultores familiares é importante porque possibilidade aumentar vendas para mercados institucionais, traz maior rentabilidade à família e favorece ao consumidor acesso fácil e claro às informações completas do que está consumindo.

**Palavras-chave:** Rotulagem de Alimentos. Segurança Alimentar e Nutricional. Agricultura Familiar.

### Abstract

**Objective:** To analyze the labeling of foods sold in accordance with current norms and legislation related to production and sale, aiming at their subsequent adaptation to the promotion of Food and Nutritional Safety of the population that consumes them. **Methods:** This is a cross-sectional study with members who process food by hand and sell them at a Solidarity Economy and Family Farming

*fair located in the Zona da Mata of Minas Gerais. Socioeconomic, demographic and housing characterization of those responsible for the enterprises, analysis of the labels of the food sold and a semi-structured interview with the farmers were carried out in order to assess their perception of the importance of labeling. Results: The sample consisted of 11 enterprises. It was found that 63,3% (n=7) of the entrepreneurs were female, 45,4% (n=5) with a mean age of 43,9 years ( $\pm$  8,78), 54,5% (n=6) had 3 to 5 residents in their residence and 27,3% (n=3) lived in poverty. In total, 72 products were analyzed, 12,5% (n=9) had labels with complete information, 47,2% (n=34) had incomplete information and 40,3% (n=29) had no labeling. With the aid of a semi-structured interview, a similarity analysis was carried out. Conclusion: The inclusion of complete labels on products processed by family farmers is important because it allows increasing sales to institutional markets, brings greater profitability to the family and favors the consumer with easy and clear access to complete information of what you are consuming.*

**Keywords:** Food Labeling. Food and nutrition security. Family farming.

## INTRODUÇÃO

O processamento artesanal de produtos agropecuários no âmbito das propriedades rurais é uma atividade tradicional, realizada principalmente pelos agricultores familiares. A fabricação de gêneros alimentícios pode agregar valor econômico aos produtos, sendo estes, muitas vezes a principal fonte de renda da família<sup>1</sup>. Porém, a informalidade da produção pode acarretar a ausência de rótulos adequados nos alimentos processados. A rotulagem dos alimentos comercializados, embalados na ausência do consumidor é obrigatória e está regulamentada por lei. É obrigatoriedade da legislação e a imposição do mercado, para este tipo de circuito de vendas torna-se um desafio, podendo inviabilizar o escoamento da produção para mercados institucionais como Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Programa de Aquisição de Alimento (PAA) entre outros <sup>2,3</sup>.

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)<sup>4</sup>, rótulo é considerado “toda inscrição que estiver apresentada na embalagem de um alimento, seja ela legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica. As informações obrigatórias que devem constar no rótulo incluem: denominação de venda; lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade; tabela nutricional; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação do lote, prazo de validade; declaração de glúten; lactose; compostos alergênicos e instruções para o uso e preparo pelo consumidor, quando necessário<sup>5</sup>. Ademais, a rotulagem nutricional configura-se como um instrumento que favorece as escolhas alimentares saudáveis, uma vez que as informações nutricionais presentes permitem ao consumidor distinguir os

alimentos que melhor se adequam às suas escolhas alimentares e, conseqüentemente, diminua a incidência de problemas de saúde relacionados a maus hábitos alimentares<sup>6,7</sup>.

As feiras de economia solidária são caracterizadas por reuniões socioeconômicas ao ar livre, em ruas e em praças, com produtos expostos em mesas ou bancadas. Elas são importantes para a dinâmica socioeconômica local uma vez que “podem oferecer produtos mais simples, essenciais ou supérfluos, criativos ou imitativos a uma população que não tem acesso aos produtos da economia superior”, além de buscar a sustentabilidade, reutilização apropriada das matérias-primas e de forma compatível com a melhor qualidade de vida<sup>8</sup>.

É importante enfatizar que em estratégias alimentares saudáveis, as feiras de economia solidária e agricultura familiar se destacam por favorecerem a sustentabilidade, a diminuição do êxodo rural e maior oferta de empregos, estimulando o desenvolvimento local. A agricultura familiar de base agroecológica é importante para o desenvolvimento da agricultura ambientalmente sustentável, em função de suas características de produção diversificada, integrando atividades vegetais e animais<sup>9,10</sup>.

Ademais, os produtos que possuem rótulos adequados ganham destaque nos mercados por apresentarem informações completas, disponíveis aos consumidores, auxiliando na decisão de compra e, conseqüentemente na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), dado que esta, a nível mundial (conceito de “*Food Safety*”) visa à garantia do consumidor em adquirir um alimento de qualidade, para a sua saúde<sup>11,12</sup>.

Diante do exposto, o estudo objetivou analisar a rotulagem de alimentos vendidos conforme as normas e legislações vigentes relacionadas a produção e venda, visando a posterior adequação destes para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional da população que os consome.

## MÉTODOS

Estudo transversal realizado com integrantes maiores de 18 anos que processam alimentos artesanalmente e os comercializam em uma feira de Economia Solidária e Agricultura Familiar localizada na Zona da Mata de Minas Gerais, totalizando 11 empreendimentos.

O contato inicial com o grupo foi mediado pela comissão organizadora da Feira e pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural que atuam junto aos agricultores e empreendimentos.

A participação no estudo deu-se de forma voluntária e mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Este trabalho foi parte de um projeto intitulado: “Segurança sanitária e nutricional no processamento de alimentos: elaboração de instrumento diagnóstico e impactos do uso de metodologias participativas em agroindústrias artesanais” aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa sob o número de parecer: 3.113.696.

Para a caracterização socioeconômica, demográfica e de moradia foi utilizado questionário semiestruturado, com questões referentes ao sexo, idade, escolaridade, número de indivíduos residentes no domicílio, renda mensal familiar e renda *per capita*, sendo aplicado no domicílio, por entrevistador treinado.

A renda *per capita* baseou-se na declaração da renda total dos residentes no domicílio, dividida pelo número de moradores. A partir deste cálculo classificou-se a situação de pobreza considerando renda *per capita* inferior a 1/2 salário mínimo/mês, tendo em vista que o valor do salário mínimo era R\$1045,00 no ano de 2019<sup>13</sup>.

Em relação a caracterização dos produtos realizou-se o levantamento total de produtos minimamente processados e processados de cada empreendimento, aplicando-se questionário semiestruturado com perguntas relacionadas à matéria prima utilizada, variedade dos alimentos e formas de produção.

Os produtos foram caracterizados a partir da observação em seu local de comercialização, após a criação de listas de verificação para identificar a presença ou não de informações obrigatórias em relação à rotulagem completa. Estas foram baseadas nas Resoluções: RDC 259/02 que aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados; RDC 359/03 que aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional; RDC 269/05 que aprova o regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais; 54/12 que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional complementar; RDC 26/15 que estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e

136/17 que define como as informações de lactose devem ser colocadas no rótulo, independentemente do tipo de alimento<sup>14,15,16,17,18, 19</sup>.

Verificou-se se os produtos continham as informações obrigatórias nos rótulos (nome do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, prazo de validade e modo de conservação e as informações úteis como telefone, e-mail, site ou caixa postal, além da verificação da presença das expressões “contém glúten” ou “não contém glúten”, “contém lactose, leite ou derivados” e presença de compostos alergênicos)<sup>5</sup>.

Outra forma de caracterização dos produtos foi baseando-se sua organicidade, conforme artigo 120 da Instrução Normativa nº19/2009 que preza: “Produtos que contenham ingredientes, incluindo aditivos, que não sejam orgânicos aplicam-se as seguintes regras: I - para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar o termo ‘ORGÂNICO’ ou ‘PRODUTO ORGÂNICO’; II - para produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos, os rótulos deverão identificar esses ingredientes orgânicos e apresentar os dizeres: ‘PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS’; e III - os produtos com menos de 70% de ingredientes orgânicos não poderão ter nenhuma expressão relativa à qualidade orgânica”<sup>20</sup>.

A percepção dos agricultores referente a rotulagem foi obtida a partir de uma entrevista com perguntas norteadoras que abordaram o conhecimento dos mesmos sobre rótulos e sua importância. As perguntas foram criadas pelos autores a fim de atender os objetivos do projeto e passaram por um teste piloto para verificar as possibilidades de adaptação de linguagem. Posteriormente, as respostas das perguntas foram digitadas no Microsoft Word® para análises exploratórias qualitativas.

As análises qualitativas, foram realizadas segundo a proposta de Bardin, com modalidade temática de avaliação proposta por Minayo, pré análise, exploração do material e tratamento dos resultados/ inferência/ interpretação. Os dados, após uma leitura exploratória do material a fim de se familiarizar com as descrições das respostas e formação do corpus, foram digitados no Microsoft Word® e exportados para o software IRaMuTeQ (Interface do R) desenvolvido por Pierre Ratinaud<sup>21,22</sup>.

A análise de similitude foi realizada para visualizar a percepção dos expositores quanto à rotulagem dos alimentos. Esta é caracterizada como a principal técnica de detecção do grau de conexão dos diversos elementos de uma representação e

permite visualizar a relação entre as palavras e sua conectividade dentro de cada classe.

Já quanto as análises quantitativas, os dados foram digitados em duplicata no Microsoft Office Excel® 2010 para identificar e corrigir possíveis erros. Foram realizadas análise descritiva dos dados através de frequências relativa e absoluta, elaboração de gráficos e tabelas.

## RESULTADOS

Foram avaliados 11 empreendimentos, totalizando 11 empreendedores/agricultores. Entre os participantes, 63,6% (n=7) eram do sexo feminino, média de idade 43,9 anos ( $\pm$  8,78), com escolaridade média de 10,6 anos ( $\pm$  4,43). Quanto à renda familiar, 27,3% (n=3) das famílias se encontravam em situação de pobreza como descritos na Tabela 1.

**Tabela 1** - Caracterização socioeconômica e demográfica de empreendimentos que processam alimentos vendidos em uma feira de economia solidária e agricultura familiar da Zona da Mata-MG, 2020.

Variáveis	n	%
Sexo		
Feminino	7	63,6
Masculino	4	36,4
Escolaridade		
<11 anos	3	27,3
11 -15 anos	4	36,4
≥ 15 anos	4	36,4
Faixa etária (anos)		
30 -43	5	45,4
43 -60	5	45,4
≥ 60	1	9,1
Número de moradores nos domicílios (pessoas)		
1 -3	2	18,2
3 -5	6	54,5
≥ 5	3	27,3
Renda <i>per capita</i> *		
≤ ½ Salário mínimo	3	27,3
> ½ Salário mínimo	8	72,7

\*valor do salário mínimo vigente R\$ 1.045,00.

A partir da quantificação dos produtos vendidos na feira, observa-se, no Quadro 1, que eles foram nomeados e divididos por empreendimento, tendo um total de 72

**produtos de fabricação e venda pelos próprios empreendedores, ressaltando que 43% (n=31) eram do grupo de panificações.**

**Quadro 1** - Divisão dos produtos por empreendimento que processa alimentos vendidos em uma feira de economia solidária e agricultura familiar da Zona da Mata- MG, 2020.

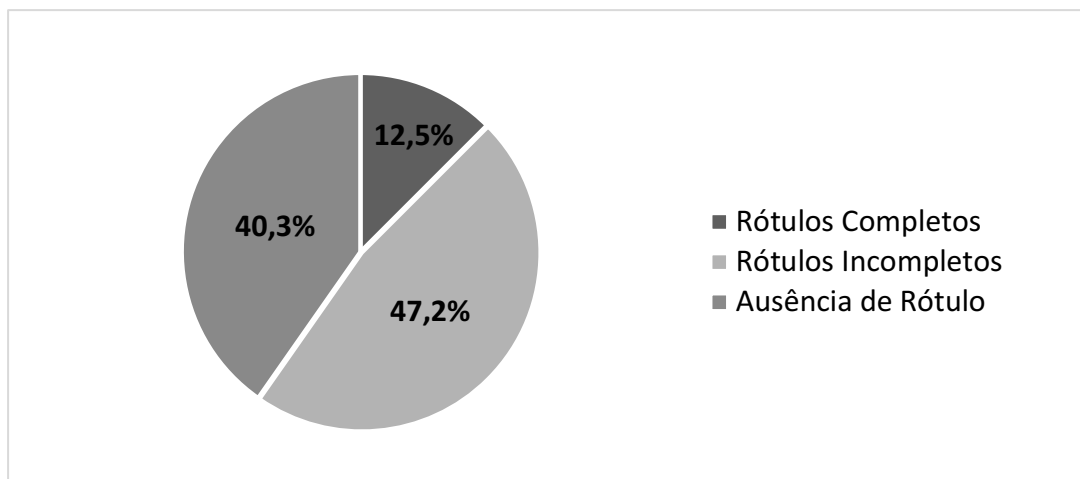
<b>Empreendimento</b>	<b>Grupo do produto*</b>	<b>Denominação do produto</b>
1	Produtos Apícolas	Mel
	Produtos de Panificação	Pão de Mel
2	Produtos de Panificação	Cookies de Aveia
3	Produtos de Panificação	Bolo de Banana com e sem açúcar, Sequilhos, Bolo de Amendoim, Bolo de Mandioca, Biscoito de Aveia, Pão de Queijo, Rosquinha de Nata, Broa Cremosa, Broa de Açúcar Mascavo, Bolo de Cenoura, Rosca de Mandioca, Pão Integral, Pão de Iogurte, Broa de Milho
4	Geleia	Geleia de Morango com Açúcar Mascavo, Geleia de Morango com suco de maçã (sem adição de açúcar)
5	Produtos de Panificação	Coxinha de Jaca, Coxinha de Jiló, Massa de Tapioca com Gergelim, Massa de Tapioca com Chia, Massa de Tapioca com Linhaça
6	Frutas	Doce de Fruta, Doce de Fruta com Chocolate, Banana Passa
	Cereais	Granola
7	Produtos de panificação	Croissant, Croissant de Maça com Canela, Croissant de Chocolate, Pão Integral, Baguete
	Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras	Macarrons
8	Produtos de panificação	Pão Integral com Pupunha, Pão Integral com Brócolis, Pão Integral com Cenoura, Pão de Cebola, Pão de Abóbora
	Molhos	Molho Pesto
9	Produtos de panificação	Biscoito de Polvilho, Biscoito de Polvilho com Batata Doce, Rosquinha de Nata, Rosquinha de Leite
10	Leite e derivados	Requeijão Caseiro, Queijo Muçarela, Queijo Meia Cura, Queijo Massa Cozida, Queijo Parmesão, Queijo Minas Frescal, Queijo Coalho
11	Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras	Pé de Moleque, Cajuzinho, Leite Ninho, Doce de Cidra, Doce de Mamão com Abacaxi, Doce de Abóbora com Coco, Doce de Coco, Doce de Coco com Abacaxi, Doce de Coco com Maracujá, Cocada Queimada, Goiabada, Bananada, Doce de Limão, Doce de Leite, Doce de Mamão, Doce de Mamão Maduro, Doce de Leite com Ameixa, Doce de Leite com Coco, Doce de Leite com Amendoim, Doce de Leite com Chocolate

\* Grupo do produto de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada 359 de 23 de dezembro de 2003.



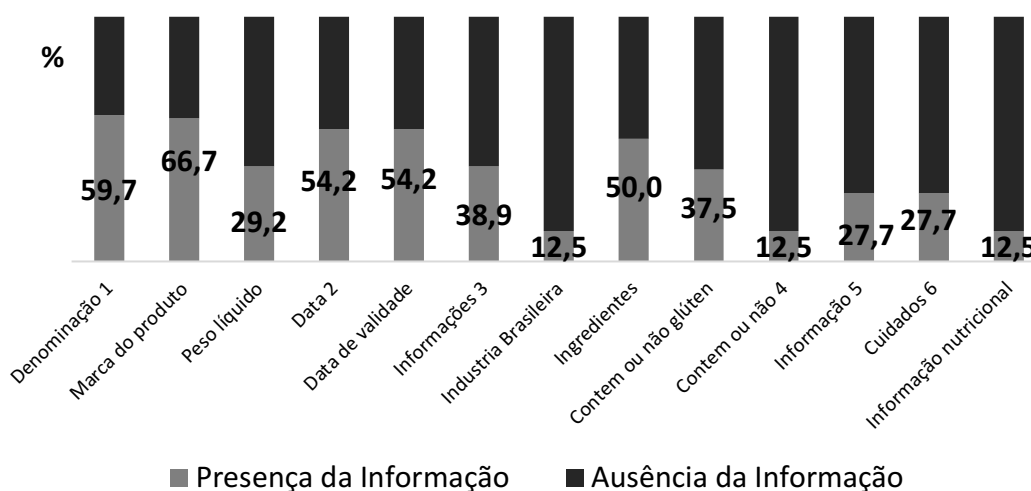
Em relação às informações obrigatórias que devem constar nos rótulos, baseadas nas “RDC” 259/02, 360/03, 26/15 e 136/17, observou-se que do total dos produtos (n=72), 12,5% (n=9) possuíam rótulos completos, sendo os demais incompletos ou não continham rotulagem (Figura 1).

**Figura 1** - Análise da presença de rótulos nos produtos processados vendidos em uma feira de economia solidária e agricultura familiar da Zona da Mata MG, 2020.



Na Figura 2, consta as principais informações que não estavam presentes nos rótulos avaliados, sendo a identificação de indústria brasileira, declaração de presença de lactose e as informações nutricionais dos produtos, com 87,5% (n=63) de ausência.

**Figura 2** - Análise detalhada dos produtos, de acordo com a presença ou ausência das informações obrigatórias nos rótulos segundo Resolução da Diretoria Colegiada (RDC)259/02, 360/03, 26/15 e 136/17, vendidos em uma feira de economia solidária e agricultura familiar da Zona- MG, 2020.



<sup>1</sup> Denominação do produto; <sup>2</sup> Data de fabricação/ lote; <sup>3</sup> Informações do produtor; <sup>4</sup> Contém ou não lactose; <sup>5</sup> Informação de alergênicos; <sup>6</sup> Cuidados com a conservação



Quanto à percepção dos agricultores sobre questões relacionadas à organicidade, 81,8% (n=9) relataram que alimentos orgânicos/agroecológicos são produtos livres de agrotóxicos e outros insumos e 18,2% (n=2) deles, citaram a questão ambiental, social e/ou em relação à divisão do trabalho, demonstrando um maior conhecimento sobre os termos. Por outro lado, todas as pessoas questionadas, consideravam que os alimentos orgânicos/agroecológicos eram melhores se comparados aos convencionais, atribuindo essa característica ao fato de serem:

*“mais naturais” (fala 1)*

*“bons para a saúde” (fala 2)*

*“não utilizam de agrotóxicos” (fala 3)*

*“pela própria questão ambiental, social e ecológica” (fala 4)*

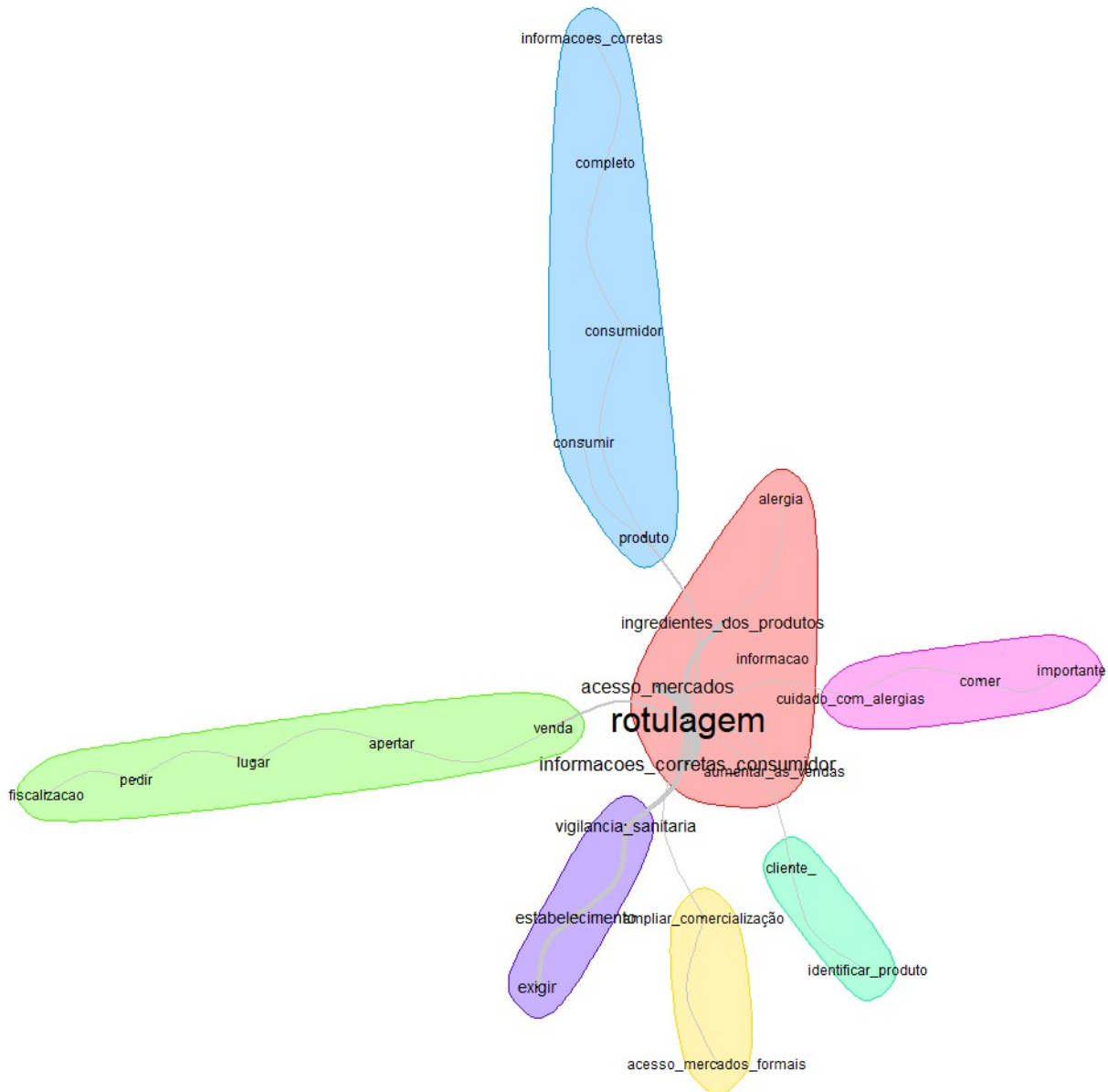
A partir da análise baseada no artigo 120 da Instrução Normativa nº19/2009, pôde-se constatar que 11,1% (n= 8) dos produtos analisados podem receber de fato o termo “orgânico” ou “produto orgânico”; 16,6% (n=12) destes podem ser identificados no rótulo com a denominação “produto com ingredientes orgânicos” e o restante, 72,2% (n= 52) não podem ser denominados, com base na organicidade do produto.

Observou-se que em um dos empreendimentos todos os produtos eram orgânicos; os demais processavam vários de seus produtos que não puderam entrar nessa classificação, visto seu percentual elevado de ingredientes convencionais, ou seja, que não eram de base agroecológica.

As análises de similitude realizadas através do software IRaMuTec, permitiram estudar a proximidade e a relação entre os elementos de um conjunto (falas) e apresentar a relação entre eles por meio de uma “árvore de coocorrências”, conforme demonstrado na Figura 3.

Nela, pode-se perceber o quão fortemente a palavra rotulagem associava-se, para os agricultores, à preocupação e cuidado com os consumidores, no que diz respeito às informações corretas e completas dos produtos, cuidado com alergias alimentares, regras da vigilância sanitária e também o acesso aos mercados institucionais, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando aumento de renda da família.

**Figura 3** - Análise de Similitude da importância do rótulo segundo os agricultores que vendem seus produtos em uma feira de economia solidária e agricultura familiar da Zona da Mata - MG, 2020.



Isso pode ser constatado visto que, as conexões entre as palavras e os elos são determinados pelas frequências das respostas dos produtores com relação à importância da rotulagem nutricional em seus produtos, ou seja, quanto mais aparece a palavra ou expressão, maior esta é representada na figura e maior é o elo que a conecta com as demais.

## DISCUSSÃO

Os rótulos são elementos essenciais de comunicação entre os consumidores e os produtos adquiridos, os quais contribuem para sustentar a tomada de escolhas alimentares mais saudáveis e adequadas ao consumo humano. Além disso, utilizar a embalagem e o rótulo para atrair a atenção e comunicar os benefícios do produto, certamente, agrega valor aos produtos comercializados<sup>23</sup>.

A agroindústria familiar encontra-se inserida em um mercado competitivo e, por isso, é interessante a diferenciação dos seus produtos. Um dos diferenciais é a sustentabilidade, principalmente em função de ter uma produção mais diversificada e integrada nas atividades vegetais e animais e pela própria produção artesanal, distinta da produção em grande escala. Porém, esses empreendimentos ainda sofrem para se inserirem em mercados institucionais, visto as dificuldades que enfrentam no processo de comercialização e acesso aos mercados, devido, principalmente, às inadequações das embalagens e das instalações sanitárias, de acordo com as legislações vigentes<sup>24</sup>. No presente estudo, pode-se constatar que 27,3% (n=3) dos agricultores responsáveis pela agroindústria vivem em condições de pobreza; dificultando assim a formalização dos produtos, devido a necessidade de investimentos em equipamentos, instalações, capacitações, entre outros custos<sup>25</sup>.

De acordo com estudo de Gazolla e Schneider<sup>1</sup>, as vendas dos produtos das agroindústrias familiares em feiras e eventos perfazem 9,4% dos canais construídos e se caracterizam pelo contato direto e relações de proximidade social entre produtores e consumidores. Estes canais, conhecidos como circuitos curtos de comercialização, são compostos pelas vendas em feiras, eventos, festas e exposições que, além de desempenharem papel importante na consolidação econômica e social da agricultura familiar, representam também um espaço público, socioeconômico e cultural, dinâmico e diversificado.

O Guia Alimentar para População Brasileira orienta que alimentos *in natura* ou minimamente processados, e predominantemente de origem vegetal, devem ser a base da alimentação. Com isso, enfatiza-se a importância das feiras na comercialização desses produtos, visto que estas se apresentam como canais importantes de distribuição pois viabilizam a comercialização direta entre consumidores e produtores, corroborando com o preconizado pelo Guia e auxiliando na garantia da SAN da população<sup>26,27</sup>.

Em relação a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), esta é definida como: “A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis”<sup>28</sup>.

Neste ponto a rotulagem correta dos produtos adquire importante função para a segurança do consumidor, uma vez que as informações adequadas contidas no rótulo evitam danos para a saúde decorrentes do consumo dos alimentos, conforme consta no artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor: “Art. 31. A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores”<sup>29</sup>.

As normas que regularizam a rotulagem dos produtos são de extrema importância para a SAN. Rótulos regularizados garantem a procedência do produto adquirido pelo consumidor, informam ingredientes, os valores nutricionais e calóricos, o prazo de validade, condições de acondicionamento, entre outros<sup>30</sup>. Além disso, pela leitura dos rótulos, os consumidores possuem acesso facilitado às informações presentes no produto, podendo saber o que estão consumindo e realizar suas escolhas alimentares. Assim, observa-se pela figura 1 a dificuldade de acesso às informações nutricionais dos produtos, dado que 87,5% dos rótulos analisados não possuem as informações ou estas não estavam completas e, por conta disso, há a necessidade de regularização destes. Um estudo realizado por SOUSA e colaboradores<sup>31</sup>, ressalta essa necessidade, visto que os indivíduos avaliados mostraram-se cada vez mais preocupados com a saúde e utilizam dos rótulos como meios de comunicação sobre a alimentação e nutrição e promoção da saúde.

Destaca-se também quando se trata de determinados nutrientes que podem causar intolerância ou alergia alimentar, como o glúten e a lactose; bem como excesso de sódio, açúcar e gorduras<sup>30</sup>.

Por meio do estudo, é possível observar que, dentre os rótulos presentes, apenas 27% apresentavam informação ao consumidor relacionada a presença de alergênicos nos alimentos. É importante ressaltar que, para o cuidado com as

alergias alimentares, foi publicada, em julho de 2015, a RDC nº 26, que estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, complementando a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, e suas atualizações<sup>18</sup>. Além disso, de acordo com Tonkin, Coveney, Meyer e Wilson (2016)<sup>32</sup>, a falta de declaração de substâncias alergênicas no rótulo de alimentos é a primeira causa de risco de segurança alimentar no mundo.

Outras Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC) que estabelecem requisitos para declaração obrigatória em relação a alergênicos são: a RDC nº 40 publicada em 2002, que aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten e a RDC nº 136 aprovada em 2017, que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos<sup>33,19</sup>.

Ressalta-se que as informações nutricionais são necessárias pois auxiliam a alimentação saudável do indivíduo, mantendo sua liberdade de escolha. Além disso, a rotulagem das informações nutricionais demonstra extrema importância por estar relacionada diretamente com a saúde dos consumidores que são capazes de realizar a escolha do alimento mais adequado a partir dos ingredientes e suas quantidades.

Por fim, apesar de não ser uma exigência nas embalagens dos produtos da agricultura familiar, o Selo Nacional da Agricultura Familiar (SENAF) foi uma importante ferramenta criada pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário para promover os produtos oriundos desse segmento, conferindo-lhes uma identificação própria. Além disso, tornou-se um mecanismo de afirmação do segmento, e de valorização da produção regional, que gera trabalho, renda e, conseqüentemente, desenvolvimento local sustentável. Por isso, é necessário dar visibilidade a essa iniciativa, para ampliar o número de permissionários do Selo e, conseqüentemente, estimular o acesso pelo consumidor final<sup>34</sup>.

## CONCLUSÃO

A promoção de ações que contribuam com a melhoria da qualidade dos produtos processados e a padronização das receitas para elaboração de rótulos fidedignos faz-se necessária, visto que grande parte dos produtos analisados não estava regulamentada quanto à rotulagem adequada dos alimentos e os manipuladores não

possuíam ferramentas para sua construção, como fichas técnicas das receitas e acesso à profissionais capacitados para construção dos rótulos.

É importante ressaltar que a rotulagem alimentar completa possibilitará a ampliação e consolidação da comercialização dos produtos junto aos mercados institucionais, maior atração do consumidor pelo produto e, conseqüentemente, maior rentabilidade ao produtor.

Além disso, para o consumidor, a inclusão da rotulagem também é um grande avanço, com base na possibilidade de acesso às informações completas e corretas do alimento que será consumido, passando-lhe maior confiança e possibilidade de escolha dos ingredientes e demais informações apresentadas.

## Agradecimento

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001; Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais (FAPEMIG) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)

## REFERÊNCIAS

1. Gazolla M.; Schneider S. Conhecimentos, produção de novidades e transições sociotécnicas nas agroindústrias familiares. Organizações Rurais & Agroindustriais. 2015. 17: p. 179-194. Disponível em <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/150843>
2. Torrezan, R.; Cascelli, S. M. F.; Diniz JD de AS. Agroindústria familiar: aspectos a serem considerados na sua implantação [Internet]. 2017. 51 p. Disponível em <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/165331/1/ABC-AGR-FAMILIAR-Agroindustria-familiar-aspectos-a-serem-considerados-na-sua-implantacao-ed-01-2017.pdf>
3. Calixto FA de M, Trivellato PT, Miguel E da S, Priore SE. Food availability and food and nutrition (in)security of families providing for the National School Feeding Program. Rev Nutr. 2021;34:1–11. Disponível em [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732021000100303&lng=pt&nrm=iso&tlng=en](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732021000100303&lng=pt&nrm=iso&tlng=en)
4. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº. 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, 26 de dez de 2003; Seção 1.
5. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Manual de orientação aos consumidores: educação para o consumo saudável. Universidade de Brasília: Ministério da Saúde. 2005. Disponível em <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem/arquivos/4703json-file-1>



6. Casemiro IA, Colauto NB, Linde GA. Rotulagem Nutricional: Quem Lê E Por Quê? Arq Ciências da Saúde da Unipar. 2006;10(1):9–16.
7. Lindemann, IL et al. Leitura de rótulos alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados. Cad saúde colet. [online]. 2016, vol.24, n.4, pp.478–486. Disponível em [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-462X2016000400478&script=sci\\_abstract&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-462X2016000400478&script=sci_abstract&tlng=pt).
8. Rodrigues RG, Aguiar PD. Feiras de economia solidária como alternativa ao desenvolvimento socioeconômico local no município de Santa Maria, RS. Programa de Pós Graduação – Desenvolvimento Regional. 2021;1–19.
9. Ferreira, DM. et al. Percepção de agentes operadores do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Revista de Saúde Pública [online]. 2019, vol.53, 34. Disponível em [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S0034-89102019000100230&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0034-89102019000100230&lng=en&nrm=iso&tlng=pt)
10. Martinelli, SS; Cavalli, SB. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. Ciência & Saúde Coletiva [online]. 2019, vol.24, n.11, pp.4251–4262. Disponível em [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232019001104251&script=sci\\_abstract&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232019001104251&script=sci_abstract&tlng=pt)
11. Belik W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil Prospects for food and nutritional safety in Brazil. Saúde e Soc [Internet]. 2003;12(1):12–20. Disponível em <https://www.scielo.br/pdf/sausoc/v12n1/04.pdf>
12. Cavada G da S, Paiva FF, Helbig E, Borges LR. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? Brazillian J Food Technol.[online]. 2012;84–8. Disponível em [https://www.scielo.br/pdf/bjft/v15nspe/aop\\_bjft\\_15e0115.pdf](https://www.scielo.br/pdf/bjft/v15nspe/aop_bjft_15e0115.pdf)
13. Maluf R. Definindo segurança alimentar e nutricional. In: Segurança Alimentar e Nutricional. 2007. p. 17–9.
14. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº. 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União 23 set 2002; Seção 1.
15. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº 359 de 3 de dezembro de 2003. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial da União 26 de dez de 2003; Seção 1.
16. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº 269, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico sobre a ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais. Diário Oficial da União 23 set 2002; Seção 1.
17. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº 54, de 22 de novembro de 2012. Aprova o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União 23 nov 2012; Seção 1.
18. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº 26, de 2 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial da União 3 jul 2015; Seção 1



19. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº 136, de 8 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Diário Oficial da União 9 fev 2017; Seção 1.
20. Brasil. Instrução Normativa nº 19, de 28 de maio de 2009. Mecanismo de Controle e Informação da Qualidade Orgânica. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil; 2009.
21. Bardin L. ANÁLISE DE CONTEÚDO: A VISÃO DE LAURENCE BARDIN. 2011. 229 p. Disponível em <http://www.reveduc.ufscar.br/index.php/reveduc/article/view/291/156>
22. Minayo MC de S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. Ed. Hcuite. São Paulo; 2013.
23. Araújo WDR. Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de alimentos industrializados no Brasil. Revista Acadêmica Conecta FASF. 2017. Disponível em <http://revista.fasf.edu.br/index.php/conecta/article/view/49>
24. Nichele FS, Walquil PD. Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções. Cienc.Rural [Internet]. 2011;2230–5. Disponível em [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-84782011001200030](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-84782011001200030)
25. Maluff RS, Flexor G. Questões agrárias, agrícolas e rurais. Conjunturas e políticas públicas [Internet]. /E-papers. Rio de Janeiro; 2017. 330 p. Disponível em [https://lemate.paginas.ufsc.br/files/2018/04/MalufR-FlexorG-Questões-agrárias-e-agrícolas\\_coletânea.pdf](https://lemate.paginas.ufsc.br/files/2018/04/MalufR-FlexorG-Questões-agrárias-e-agrícolas_coletânea.pdf)
26. Ministério da Saúde (Brasil). Guia Alimentar Para a População Brasileira. [Internet]. 2014;2:156. Disponível em [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf).
27. Campos ICS, Figueiredo PC, Ribeiro NR, Martins BX, Marques NPA, Binoti ML. Perfil e percepções dos feirantes em relação ao trabalho e segurança alimentar e nutricional nas feiras livres. HU revista [Internet]. 2018;247–54. Disponível em <https://periodicos.ufjf.br/index.php/hurevista/article/view/2869>.
28. Brasil. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: SIFNS com vista assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil; 2006.
29. Brasil. Lei nº [8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990](#). Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil; 1990.
30. Sousa LML, Stangarlin-Fiori L, Costa EHS, Furtado F, Medeiros CO. Use of nutritional food labels and consumers' confidence in label information. Rev Nutr. 2020; 33:1–18.
31. Santos CB. Segurança alimentar e rotulagem de alimento sob a perspectiva do código de defesa do consumidor brasileiro. Percurso Acadêmico [Internet]. 2011;327–46. Disponível em <http://periodicos.pucminas.br/index.php/percursoacademico/article/view/2260>

