

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

**GABRIELE MEDEIROS ALMEIDA**

**A NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA ALIMENTOS EMBALADOS:  
PRINCIPAIS MODIFICAÇÕES NOS RÓTULOS DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

**Itaqui  
2022**

**GABRIELE MEDEIROS ALMEIDA**

**A NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA ALIMENTOS EMBALADOS:  
PRINCIPAIS MODIFICAÇÕES NOS RÓTULOS DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Pampa, como requisito parcial para obtenção do Título de Especialista em Tecnologia de Alimentos.

Orientador: Prof. Dr. Tiago André Kaminski

**Itaqui**

**2022**

Ficha catalográfica elaborada automaticamente com os dados fornecidos  
pelo(a) autor(a) através do Módulo de Biblioteca do  
Sistema GURI (Gestão Unificada de Recursos Institucionais) .

A447n Almeida, Gabriele Medeiros

A nova rotulagem nutricional para alimentos  
embalados: principais modificações nos rótulos dos  
produtos alimentícios / Gabriele Medeiros Almeida.  
48 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização)--  
Universidade Federal do Pampa, ESPECIALIZAÇÃO EM  
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS, 2022.

"Orientação: Tiago André Kaminski".

1. rótulo. 2. embalagem. 3. tabela nutricional. 4.  
rotulagem nutricional frontal. 5. alegação nutricional.  
I. Título.

**GABRIELE MEDEIROS ALMEIDA**

**A NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA ALIMENTOS EMBALADOS:  
PRINCIPAIS MODIFICAÇÕES NOS RÓTULOS DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Pampa, como requisito parcial para obtenção do Título de Especialista em Tecnologia de Alimentos.

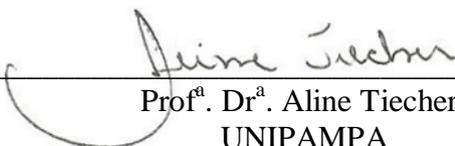
Trabalho de Conclusão de Curso defendido e aprovado em: 22 de março de 2022.

Banca examinadora:



---

Prof. Dr. Tiago André Kaminski  
Orientador  
UNIPAMPA



---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Aline Tiecher  
UNIPAMPA



---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Fernanda Fiorda Mello  
UNIPAMPA

## RESUMO

Visando facilitar o entendimento dos consumidores quanto às informações nutricionais nos rótulos dos alimentos foram instituídas novas regras de rotulagem nutricional para alimentos embalados. A Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429/2020 e a Instrução Normativa – IN nº 75/2020 passarão a vigorar em outubro de 2022 e visam cobrir as lacunas existentes nas atuais normas de rotulagem nutricional. O objetivo deste estudo foi realizar uma breve revisão bibliográfica referente às legislações sobre rotulagem de alimentos com enfoque nas novas regras para rotulagem nutricional para alimentos embalados e as principais modificações que irão ocorrer nos rótulos dos produtos alimentícios a partir da implementação das mesmas. O estudo foi conduzido através de revisão bibliográfica por meio de consultas em periódicos científicos e legislações publicadas no Diário Oficial da União. As principais modificações foram agrupadas em grandes grupos: tabela de informação nutricional, rotulagem nutricional frontal e alegações nutricionais. As principais modificações estão nos modelos e formatação da tabela de informação nutricional, na apresentação da informação nutricional para 100 g de produto, na declaração de açúcares totais e açúcares adicionados, nos valores diários de referência para alguns nutrientes (proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e açúcares adicionados), na declaração de rotulagem nutricional frontal (para alimentos com alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e/ou sódio) e nas novas alegações nutricionais. Espera-se que tais modificações possibilitem uma melhor legibilidade e visibilidade das informações apresentadas nos rótulos, para que o consumidor consiga compreender corretamente todas as informações apresentadas.

**PALAVRAS-CHAVE:** rótulo, embalagem, tabela nutricional, rotulagem nutricional frontal, alegação nutricional.

## **ABSTRACT**

To facilitate consumers' understanding of nutritional information on food labels, new nutrition labeling rules for packaged foods in Brazil were instituted. Collegiate Board Resolution - RDC No. 429/2020 and Normative Instruction - IN No. 75/2020 will come into force in 2022 and aim to cover gaps in current nutrition labeling legislation. The objective of this study was to carry out a brief bibliographic review regarding the legislation on food labeling, focusing on the new rules for nutritional labeling for packaged foods and the main changes that will occur in the labels of food products from their implementation. The study was conducted through a literature review through consultations in scientific journals and legislation published in the Official Gazette of the Union. The main changes were grouped into large groups: nutrition facts table, front nutrition labeling and nutrition claims. The main changes are in the models and formatting of the nutritional information table, in the presentation of nutritional information for 100 g of product, in the declaration of total sugars and added sugars, in the daily reference values for some nutrients (protein, total fat, saturated fat, trans fats, sodium and added sugars), on the front nutrition labeling statement (for foods high in added sugars, saturated fats and/or sodium) and on new nutrition claims. It is expected that such modifications will enable better readability and visibility of the information presented on the labels, so that the consumer can correctly understand all the information presented.

**KEYWORDS:** label, packaging, nutrition facts table, front nutrition labeling, nutrition claim.

## SUMÁRIO

<b>RESUMO.....</b>	<b>09</b>
<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>10</b>
<b>MATERIAIS E MÉTODOS.....</b>	<b>12</b>
<b>RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>13</b>
<b>HISTÓTICO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS NO BRASIL.....</b>	<b>13</b>
<b>CONFORMIDADE DOS ALIMENTOS EMBALADOS QUANTO À ROTULAGEM NUTRICIONAL.....</b>	<b>16</b>
<b>A NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA ALIMENTOS EMBALADOS.....</b>	<b>18</b>
<b>TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.....</b>	<b>21</b>
<b>ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.....</b>	<b>29</b>
<b>ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.....</b>	<b>34</b>
<b>CONCLUSÃO.....</b>	<b>36</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>37</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>38</b>
<b>ANEXO A - DIRETRIZES PARA AUTORES.....</b>	<b>45</b>

Este Trabalho de Conclusão de Curso está formatado nas normas para publicação de um artigo científico na revista Brazilian Journal of Food Research (REBRAPA) (ANEXO A).

# **A nova rotulagem nutricional para alimentos embalados: principais modificações nos rótulos dos produtos alimentícios**

## **RESUMO**

Visando facilitar o entendimento dos consumidores quanto às informações nutricionais nos rótulos dos alimentos foram instituídas novas regras de rotulagem nutricional para alimentos embalados. A Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429/2020 e a Instrução Normativa – IN nº 75/2020 passarão a vigorar em outubro de 2022 e visam cobrir as lacunas existentes nas atuais normas de rotulagem nutricional. O objetivo deste estudo foi realizar uma breve revisão bibliográfica referente às legislações sobre rotulagem de alimentos com enfoque nas novas regras para rotulagem nutricional para alimentos embalados e as principais modificações que irão ocorrer nos rótulos dos produtos alimentícios a partir da implementação das mesmas. O estudo foi conduzido através de revisão bibliográfica por meio de consultas em periódicos científicos e legislações publicadas no Diário Oficial da União. As principais modificações foram agrupadas em grandes grupos: tabela de informação nutricional, rotulagem nutricional frontal e alegações nutricionais. As principais modificações estão nos modelos e formatação da tabela de informação nutricional, na apresentação da informação nutricional para 100 g de produto, na declaração de açúcares totais e açúcares adicionados, nos valores diários de referência para alguns nutrientes (proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e açúcares adicionados), na declaração de rotulagem nutricional frontal (para alimentos com alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e/ou sódio) e nas novas alegações nutricionais. Espera-se que tais modificações possibilitem uma melhor legibilidade e visibilidade das informações apresentadas nos rótulos, para que o consumidor consiga compreender corretamente todas as informações apresentadas.

26 PALAVRAS-CHAVE: rótulo, embalagem, tabela nutricional, rotulagem nutricional frontal,  
27 alegação nutricional.

28

## 29 **INTRODUÇÃO**

30 A rotulagem exerce papel fundamental em alimentos comercializados já embalados,  
31 devendo apresentar informações gerais e específicas do produto quanto a sua constituição, ser  
32 simples e de fácil entendimento, para que o consumidor possa decidir e avaliar quanto ao  
33 consumo ou não do mesmo (CARVALHO; CARVALHO; AMORIM, 2003).

34 Em contrapartida, muitas vezes o consumidor não apresenta interesse em ler as  
35 informações nutricionais, e mesmo que reconheça a ligação entre saúde e alimentação, não  
36 conhece de maneira significativa a relação entre a informação nutricional disponibilizada e a  
37 alimentação saudável (MONTEIRO; COUTINHO; RECINE, 2005).

38 Além disso, nem sempre os profissionais responsáveis pela rotulagem na indústria  
39 respeitam ou conhecem todas as normas que devem ser seguidas, tornando, por vezes, o  
40 rótulo fonte de informações confusas, desorientando e prejudicando o consumidor em suas  
41 escolhas mais conscientes (SANTANA, 2018).

42 No Mercado Comum do Sul (Mercosul), questões quanto a rotulagem nutricional  
43 foram discutidas e harmonizadas inicialmente apenas em 1994, onde até então, o Codex  
44 Alimentarius exigia que a rotulagem nutricional fosse obrigatória apenas para os alimentos  
45 com alegação nutricional, sendo voluntária para os demais alimentos (FERNANDES;  
46 MARINS, 2014).

47 A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) foi consolidada no ano de  
48 1999, com o objetivo de cumprir atividades de regulação, normatização, controle e  
49 fiscalização na área de vigilância sanitária, englobando a área de alimentação em todas as  
50 etapas produtivas e de consumo (BRASIL, 1999).

51 O processo de normatização da rotulagem teve início no ano 2000, sendo que no ano  
52 seguinte a rotulagem nutricional tornou-se obrigatória na maioria dos alimentos embalados  
53 (FERNANDES; MARINS, 2014). Todavia nos últimos anos foi constatado que as normativas  
54 existentes são insuficientes para o entendimento das informações contidas nos rótulos pelo  
55 consumidor. Portanto, em 2014 foi formado um Grupo de Trabalho para auxiliar a ANVISA  
56 na elaboração de propostas regulatórias relacionadas à rotulagem nutricional de alimentos,  
57 visando melhorar o modo de disposição de informações no rótulo (ANVISA, 2017).

58 Dentre as ações do plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças  
59 crônicas não transmissíveis no Brasil, proposto pelo Ministério da Saúde, entre os anos de  
60 2011 a 2022, no âmbito de promoção à saúde estão a revisão e o aperfeiçoamento da  
61 rotulagem para alimentos embalados, a fim de melhorar a legibilidade e visibilidade das  
62 informações e possibilitar ao consumidor uma melhor compreensão das informações nas  
63 embalagens de alimentos (MARTINS, 2014).

64 Após a realização de consulta pública no ano de 2019, foram aprovadas pela Diretoria  
65 Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária novas normas que regem regras para a  
66 rotulagem de alimentos embalados (BRASIL, 2020b). As mesmas são regidas pela RDC nº  
67 429/2020, a qual dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados (BRASIL,  
68 2020b) e pela IN nº 75/2020 (BRASIL, 2020a), a qual estabelece os requisitos técnicos para  
69 declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

70 Tais normas entrarão em vigor após 24 meses depois de publicadas, ou seja, em nove  
71 de outubro de 2022, porém algumas categorias de alimentos ainda terão um maior prazo para  
72 adequação, sendo que até outubro de 2025, de modo geral, todos os alimentos em que as  
73 normas se aplicam deverão estar de acordo com o preconizado em legislação (BRASIL,  
74 2020b).

75 Uma das principais mudanças será a implementação da rotulagem nutricional frontal, a

76 qual será composta por um símbolo informativo, em formato de lupa, apontando se o produto  
77 apresenta alto teor de um, dois ou três nutrientes, sendo estes os açúcares adicionados, a  
78 gordura saturada e o sódio. Haverá também modificações na tabela nutricional, onde a mesma  
79 será apresentada em fundo branco e letras pretas e deverá conter informações sobre os  
80 açúcares totais e adicionados. Além de pequenas modificações referentes às alegações  
81 nutricionais (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).

82 Diante do exposto, cabe uma avaliação das mudanças que irão ocorrer quando as  
83 normas entrarem em vigor, a fim de expor e discutir as mesmas. Sendo assim, o presente  
84 trabalho tem por objetivo realizar uma breve revisão bibliográfica referente às legislações  
85 sobre rotulagem nutricional para alimentos embalados e as principais modificações que irão  
86 ocorrer nos rótulos dos produtos alimentícios a partir da implementação das mesmas.

87

## 88 **MATERIAIS E MÉTODOS**

89

90 A revisão bibliográfica foi realizada através de pesquisas nas bases de dados de  
91 periódicos científicos: Science Direct, Scielo, Periódicos Capes, Scopus, PubMed, Google  
92 Acadêmico e livros relacionados ao conteúdo de estudo disponíveis no Sistema Integrado de  
93 Bibliotecas (Pergamum). A busca foi realizada com os seguintes termos descritores:  
94 rotulagem de alimentos, rotulagem nutricional, rotulagem nutricional frontal, nova legislação  
95 de alimentos, tabela nutricional.

96 Foram utilizados nesse estudo artigos publicados a partir do ano de 2005 e,  
97 majoritariamente, no idioma português devido ao tema central ser sobre a rotulagem de  
98 alimentos no Brasil. Os artigos que focavam em conteúdo adverso à rotulagem de alimentos  
99 foram excluídos.

100 As legislações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) foram

101 consultadas através da Biblioteca de Alimentos no site da ANVISA, e as legislações federais  
102 consultadas no site do Planalto publicadas no Diário Oficial da União. Como objeto de estudo  
103 principal foram utilizadas as legislações da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº  
104 429/2020 e a Instrução Normativa - IN nº 75/2020.

105

## 106 **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

107

### 108 HISTÓRICO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS NO BRASIL

109 Araújo (2017), e Ferreira e Lanfer-Marquez (2007), contextualizaram em seus estudos  
110 a evolução histórica da legislação brasileira frente à rotulagem de alimentos. Para Araújo  
111 (2017), os rótulos são importantes por apresentarem informações sérias e fundamentais, e  
112 caso isso não ocorra, o rótulo não será um aliado ao bom consumo alimentar de quem ingerir  
113 o alimento.

114 Resumidamente, as normas voltadas à rotulagem de alimentos tornaram-se necessárias  
115 devido aos problemas de alimentação e nutrição apresentados por diversos brasileiros, onde,  
116 inicialmente, para conscientizar a população brasileira sobre hábitos alimentares saudáveis,  
117 apenas eram realizadas divulgações de materiais informativos sobre o tema (FERREIRA;  
118 LANFER-MARQUEZ, 2007).

119 Na Figura 1 estão apresentados os atos normativos que foram publicados no Brasil  
120 referente à rotulagem para alimentos embalados, principalmente relacionados à rotulagem  
121 nutricional.

122 Em 1969 foram instituídas as primeiras normas básicas sobre alimentos, sendo um  
123 importante marco na história da rotulagem, o qual devido a sua abrangência e importância  
124 ainda vigora, todavia com diversas modificações e atualizações (BRASIL, 1969). Somente em  
125 1992 foi publicada a Lei nº 8.543 instituindo a inclusão nos rótulos da identificação de

126 presença ou não de glúten, marco importante para os consumidores portadores da doença  
127 celíaca (BRASIL, 1992).

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

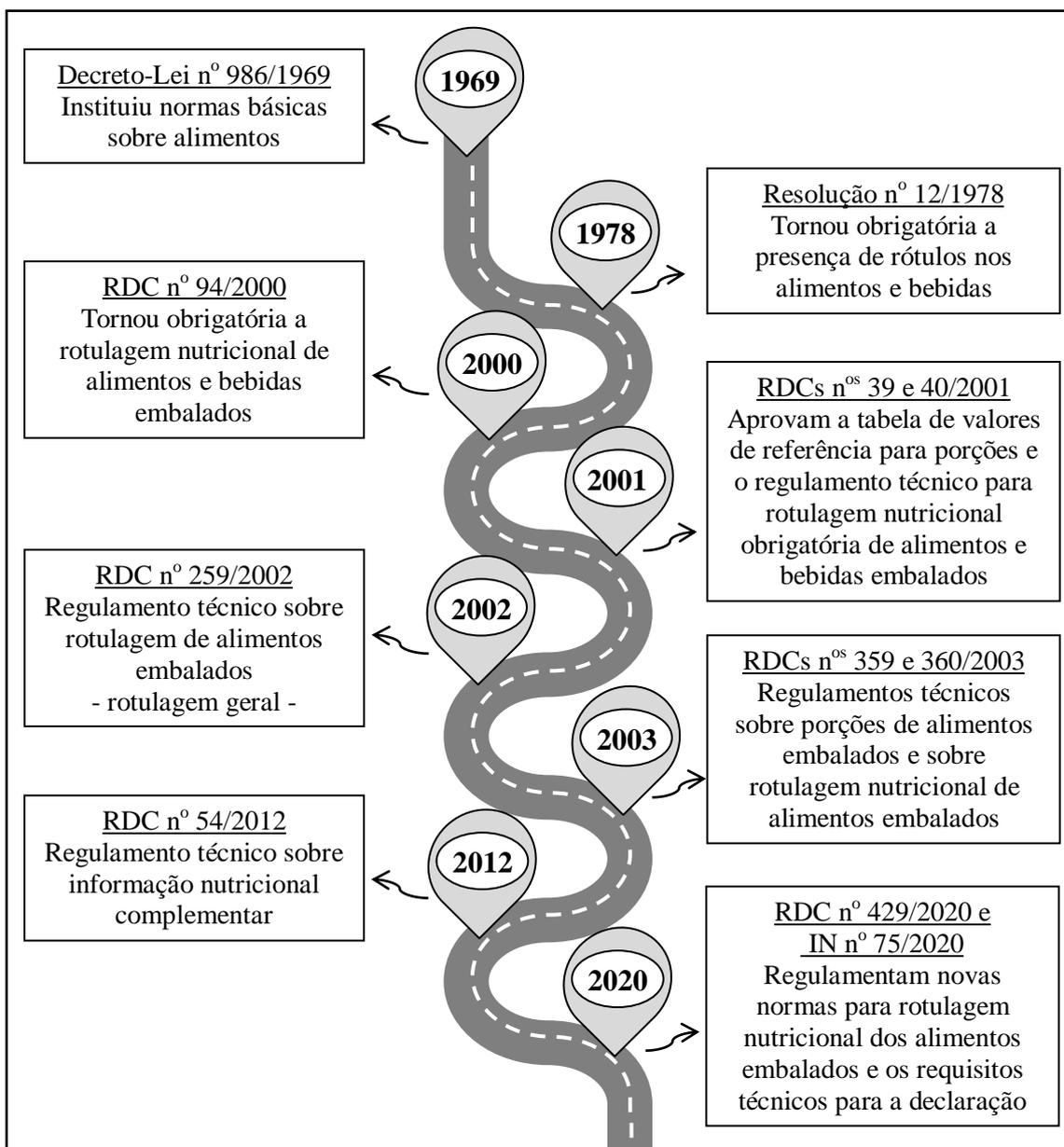
141

142

143

144

145



146

**Figura 1.** Linha do tempo com os principais marcos regulatórios brasileiros referentes à

147

rotulagem nutricional de alimentos

148

Fonte: elaborada pelo autor.

149

150 Cândia e Sêga (2008) afirmam que a partir de 1998 os atos normativos criados no  
151 Brasil foram fundamentados nas pesquisas e instruções fornecidas pelo Codex Alimentarius.

152 Conforme Fernandes e Marins (2014), no Codex Alimentarius constava que a  
153 rotulagem nutricional nos alimentos era de caráter obrigatório apenas para alimentos que  
154 apresentassem alguma alegação nutricional. Apenas no ano 2000 foi instituída a  
155 obrigatoriedade da rotulagem nutricional para os alimentos embalados sendo considerado um  
156 avanço no marco regulatório da rotulagem no Brasil (FERNANDES; MARINS, 2014;  
157 BRASIL, 2000).

158 Em 2001 foi iniciado um processo de revisão do tema rotulagem nutricional no  
159 Mercosul a fim de revisar quanto a obrigatoriedade da rotulagem nutricional nos alimentos, a  
160 definição dos nutrientes a serem declarados no rótulo e a declaração por porção do alimento.  
161 Após, foram aprovadas no Mercosul normas estabelecendo a obrigatoriedade da rotulagem  
162 nutricional, bem como os requisitos para a implantação (FERNANDES; MARINS, 2014).

163 A RDC nº 259/2002 apresentou o regulamento técnico sobre a rotulagem de alimentos  
164 embalados de modo geral, destacando os princípios gerais da rotulagem, bem como a  
165 obrigatoriedade e como devem ser apresentadas as informações de denominação de venda,  
166 lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, do lote, do prazo de validade  
167 e instruções de preparo e uso (BRASIL, 2002).

168 Em específico quanto à rotulagem nutricional dos alimentos foram instauradas a RDC  
169 nº 359/2003 e a RDC nº 360/2003, dispendo sobre o regulamento técnico de porções de  
170 alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional e regulamento técnico sobre  
171 rotulagem nutricional de alimentos embalados (BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b).

172 Nos últimos anos, foi identificado que as informações nutricionais descritas nos  
173 rótulos não são satisfatórias para o entendimento do consumidor. Assim, a ANVISA realizou  
174 uma revisão sobre os requisitos para a rotulagem nutricional, e com o intuito de melhorar a

175 visibilidade e legibilidade das informações nutricionais, diminuir enganos relacionados à  
176 composição nutricional, possibilitar uma melhor comparação nutricional entre os produtos,  
177 melhorar a precisão dos teores nutricionais declarados nos rótulos e aumentar a quantidade de  
178 alimentos apresentando essa informação, publicou as normas RCD nº 429/2020 e IN nº  
179 75/2020 (BRASIL, 2020b; BRASIL, 2020a). Quando as mesmas entrarem em vigor, serão  
180 revogadas as RDCs nºs 359 e 360/2003 e nº 54/2012, sendo que a Resolução nº 12/1978, e as  
181 RDCs nºs 94/2000, 39/2001 e 40/2001 já haviam sido revogadas anteriormente (BRASIL,  
182 2020b).

183 Portanto, corroborando com outros estudos, é possível afirmar que as primeiras leis  
184 sobre alimentos foram criadas, principalmente, devido a necessidade da padronização das  
185 práticas para a fabricação e industrialização de alimentos, bem como falta de padrões de  
186 identidade e qualidade para os mesmos (ARAÚJO, 2017; FERREIRA; LANFER-  
187 MARQUEZ, 2007). Todavia, houve um longo percurso para serem instituídas normas  
188 específicas, conforme o tipo de produto alimentício, a fim de englobar todas as informações  
189 relevantes ao consumidor, e percebe-se que atualmente ainda há necessidade de mudanças  
190 constantes.

191

## 192 CONFORMIDADE DOS ALIMENTOS EMBALADOS QUANTO À ROTULAGEM 193 NUTRICIONAL

194 Na Tabela 1 estão apresentados alguns estudos dos últimos cinco anos onde os autores  
195 verificaram, dentre outros aspectos, a conformidade dos alimentos frente à rotulagem  
196 nutricional. Os trabalhos analisados basearam-se nas legislações e regras vigentes para  
197 rotulagem nutricional e rotulagem nutricional complementar desde 2003 (BRASIL, 2003a;  
198 BRASIL, 2003b; BRASIL, 2012), sendo possível inferir que mesmo com as regras e  
199 legislações já existentes ainda estão disponíveis no comércio diversos produtos com

200 informações de rotulagem fora dos padrões preconizados.

201

202 **Tabela 1.** Estudos que avaliaram a rotulagem nutricional em diferentes produtos alimentícios

<b>Alimento avaliado</b>	<b>Resultados</b>	<b>Autores</b>
Gelados comestíveis	Um rótulo com má legibilidade dos textos (tamanho da letra inadequada e cor não contrastante); uma marca com erro nos valores diários de referência (referência para ingestão de 2.500 quilocalorias); uma marca apresentava a porção inadequadamente	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 na informação complementar quanto à quantidade de gorduras, ácidos graxos e colesterol; falta de informação sobre vitaminas e minerais; unidades de medida expressas de maneira errada ou não apresentadas; quantidades de açúcares e de gorduras trans apresentadas inadequadamente	Melo <i>et al.</i> (2021)
Produtos infantis	Todos os alimentos com, pelo menos uma, não conformidade, principalmente em relação a presença da tabela de informação nutricional	Silva e Nascimento (2021)
Pães integrais	Dois marcas alegaram “baixo valor energético” equivocadamente; 17,65% dos rótulos alegava equivocadamente “fonte de proteínas”	Carvalho; Silva; Oliveira (2020)

Pães de forma com informação nutricional complementar	Inadequações em 34,8% dos produtos quanto à tabela e informação nutricional, 26% em declarações enganosas, 34,8% na tabela nutricional e 82,6% na informação nutricional complementar	Miranda <i>et al.</i> (2017)
Alimentos infantis à base de frutas, hortaliças e/ou cereais	Formatação inadequada da tabela de informação nutricional em sopinhas (91,7%), papinhas (50%) e purês (12,5%); declaração incorreta do percentual de valor diário para proteínas, vitaminas ou minerais para crianças em papinhas (60%) e purês (12,5%)	Silva; Nomelinia; Pascoal (2017)

203

## 204 A NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA ALIMENTOS EMBALADOS

205 A rotulagem nutricional compreende as declarações designadas a indicar ao  
 206 consumidor as propriedades nutricionais dos alimentos, englobando a tabela de informação  
 207 nutricional, a rotulagem nutricional frontal e as alegações nutricionais (BRASIL, 2020b).

208 Todos os alimentos embalados na ausência do consumidor, de forma geral, terão que  
 209 se adequar as normas da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020 quando as mesmas vigorarem.  
 210 Os prazos para adequação às normas quanto aos grupos de alimentos estão apresentados na  
 211 Tabela 2, onde é possível perceber que apenas no final de 2025 será possível encontrar à  
 212 venda todos os produtos com as novas normas.

213

214

215

216

217

218

219 **Tabela 2.** Alimentos embalados e seus prazos para adequação às normas das novas  
220 legislações de rotulagem nutricional

<b>Produtos alimentícios</b>	<b>Prazos para adequação</b>
De uso exclusivo para o processamento industrial ou aos serviços de alimentação	A partir de 09 de outubro de 2022
Produtos com data de fabricação até 09 de outubro de 2022	Comercializados até o final do prazo de validade, desde que até 09 de outubro de 2023
Produzidos por agricultura familiar, por empreendimento econômico solidário, por microempreendedor individual, por agroindústria de pequeno porte e agroindústria ou de forma artesanal	Até 09 de outubro de 2024
Bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis	Até 09 de outubro de 2025

221  
222 As modificações foram divididas em três grandes grupos: tabela de informação  
223 nutricional, rotulagem nutricional frontal, e alegações nutricionais (BRASIL, 2020b), onde as  
224 mesmas estão apresentadas na Tabela 3, e serão discutidas detalhadamente nos tópicos a  
225 seguir.

226

227

228

229

230

231

232 **Tabela 3.** Mudanças e novidades impostas pelas novas regras de rotulagem nutricional

Item	Nova regra	Referência
Tabela de informação nutricional	Novos modelos de declaração da tabela de informação nutricional	Brasil, 2020b; Brasil, 2020a
	Inclusão do número de porções por embalagem	
	Revisão do tamanho das porções dos alimentos	
	Apresentação de informação nutricional para 100 g ou 100 mL do alimento	
	Declarações de açúcares totais e açúcares adicionados	
	Novos valores diários de referência (VDR)	
	Valor energético apresentado apenas em quilocalorias (Kcal)	
	Revisão da frase referente ao percentual de valores diários (%VD)	
	Novas regras de formatação	
Rotulagem nutricional frontal	Símbolo alertando para alimentos com alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e/ou sódio	
Alegações nutricionais	Nova alegação nutricional “Sem adição de gorduras totais”	
	Alegação nutricional “Zero lactose” permitida para mais alimentos	

233

234

235

## 236 TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

237 A tabela de informação nutricional é uma declaração detalhada e quantitativa do índice  
238 energético, de nutrientes e de substâncias bioativas nos alimentos, sendo obrigatória nos  
239 rótulos dos produtos que são embalados na ausência do consumidor, incluindo as bebidas, os  
240 ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia (BRASIL, 2020b).

241 Para alguns alimentos a sua apresentação é voluntária, como os alimentos com  
242 embalagem com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm<sup>2</sup>, alimentos  
243 embalados no ponto de venda a pedido do consumidor, alimentos embalados que forem  
244 preparados ou fracionados e comercializados no mesmo estabelecimento, bebidas alcoólicas,  
245 gelo, especiarias, café, erva-mate, vinagres, frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos,  
246 cereais, nozes, castanhas, sementes, cogumelos, carnes e pescados embalados, quando os  
247 mesmos não forem adicionados de nutrientes essenciais, de substâncias bioativas, de  
248 alegações nutricionais e nem de alegações de propriedades funcionais ou de propriedades de  
249 saúde em sua composição conforme suas especificações (BRASIL, 2020b; BRASIL, 2020a).

250 Não é aplicada para água mineral natural, água natural, água adicionada de sais e água  
251 do mar dessalinizada potável e envasada, devido aos mesmos possuírem regulamentos  
252 técnicos específicos (BRASIL, 2020b).

253 Com as novas regras de rotulagem nutricional, será obrigatório que a tabela de  
254 informação nutricional apresente a declaração dos conteúdos de valor energético,  
255 carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras  
256 saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio (BRASIL, 2020b). Além de qualquer outro  
257 nutriente ou substância bioativa que possua alegações nutricionais, propriedades funcionais  
258 ou propriedades de saúde. Como também, devem ser apresentados outros nutrientes essenciais  
259 adicionados ao produto que estejam em uma quantidade por porção igual ou superior a 5% do  
260 seu valor diário de referência (VDR) (BRASIL, 2020b).

261 A obrigatoriedade da declaração dos açúcares totais e açúcares adicionados na tabela  
262 de informação nutricional é uma novidade em comparação com a legislação vigente, onde são  
263 obrigatórias apenas as declarações das quantidades de valor energético, carboidratos,  
264 proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio  
265 (BRASIL, 2003b). De forma simplificada, os açúcares adicionados compreendem os açúcares  
266 que são incluídos propositalmente no produto durante o processamento, apresentados em  
267 legislação, como exemplo o açúcar da beterraba, mel, melado, rapadura, caldo de  
268 cana, extrato de malte e xaropes, excluindo os açúcares presentes naturalmente nos leites e  
269 derivados e vegetais (BRASIL, 2020b).

270 Em um estudo realizado com alunos do Instituto Federal Sul-rio-grandense em Bagé,  
271 por meio de um questionário, ao analisar o entendimento sobre a tabela de informação  
272 nutricional, mais da metade dos participantes afirmaram compreender todas as informações, já  
273 30% disse não ter o hábito de verificar essa informação. Assim como, mais da metade  
274 afirmou que deixaria de comprar um produto após a leitura das informações nutricionais,  
275 sendo estes os com alto teor de sódio e de gordura (KRUMREICH *et al.*, 2021)

276 Existem alguns casos específicos na legislação, como exemplo os alimentos para  
277 dietas com restrição de lactose, que devem apresentar o conteúdo de lactose e de galactose na  
278 tabela de informação nutricional, conforme estabelecido na RDC nº 135/2017 (BRASIL,  
279 2017) e no caso das bebidas alcoólicas pode ser apresentada apenas a declaração do valor  
280 energético (BRASIL, 2020b).

281 Além disso, podem estar contidas na tabela de informação nutricional as quantidades  
282 de vitaminas e minerais que estão naturalmente nos alimentos, contanto que as quantidades  
283 por porção sejam iguais ou superiores a 5% dos seus respectivos VDR, bem como para os  
284 demais nutrientes que naturalmente estejam na sua composição (BRASIL, 2020b). Já para os  
285 produtos alimentícios exclusivos para o processamento industrial ou aos serviços de

286 alimentação, a declaração pode ser feita para qualquer quantidade de vitaminas e minerais  
287 presentes no alimento (BRASIL, 2020b).

288 Os constituintes do alimento devem ser apresentados na tabela nutricional conforme  
289 constam as regras descritas na IN nº 75/2020, sendo elas na forma numérica com o correto  
290 arredondamento e expressão dos valores, declarando as quantidades não significativas do  
291 valor energético e de nutrientes conforme o indicado, e valor energético e percentual de  
292 valores diários apresentados em números inteiros (BRASIL, 2020a).

293 Alguns índices de VDR serão modificados quando as novas regras entrarem em vigor  
294 e estão apresentados na Tabela 4.

295

296 **Tabela 4.** Valores diários recomendados para nutrientes na legislação atual e na nova  
297 legislação

<b>Nutriente</b>	<b>RDC nº 360/2003*</b>	<b>RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020**</b>
Proteínas	75 g	50 g
Gorduras totais	55 g	65 g
Gorduras saturadas	22 g	20 g
Sódio	2400 mg	2000 mg
Gorduras trans	Não há	2 g
Açúcares adicionados	Não há	50 g

298 NOTA: \*BRASIL (2003a). \*\*BRASIL (2020b); BRASIL (2020a).

299

300 É importante ressaltar que as quantidades declaradas na tabela de informação  
301 nutricional devem ser baseadas no produto tal como exposto à venda, sendo demonstrada por  
302 100 g (sólidos ou semissólidos) ou 100 mL (líquidos) (BRASIL, 2020b). Além disso, quando  
303 um produto apresentar embalagem múltipla, a tabela de informação nutricional deve estar

304 contida nos rótulos da embalagem múltipla e de cada item de alimento contida na mesma  
305 (BRASIL, 2020b).

306 Em relação à definição do tamanho da porção do alimento que será declarada na tabela  
307 de informação nutricional a mesma deverá seguir o disposto em legislação (BRASIL, 2020a).  
308 Quanto às medidas caseiras, as mesmas devem ser declaradas do modo mais apropriado para  
309 as características de cada alimento, sendo que para ser definido de forma correta o tamanho da  
310 porção do produto a ser declarada na tabela de informação nutricional bem como o  
311 arredondamento e expressão do número de porções devem ser seguidos os requisitos  
312 apresentados na RDC n° 429/2020 e na IN n° 75/2020 (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).

313 Também deve estar apresentada na tabela de informação nutricional a quantidade de  
314 porções contidas na embalagem do produto, sendo outra modificação em relação a tabela de  
315 informação nutricional atual, cuja qual não trás essa informação (BRASIL, 2020b; BRASIL,  
316 2003b). As quantidades devem ser declaradas na tabela de informação nutricional de modo  
317 adicional em percentual de valores diários (%VD) conforme os VDR estipulados na IN n°  
318 75/2020 (BRASIL, 2020b). A legislação também deixa explícito que para os nutrientes que  
319 não possuem VDR definidos, os fabricantes devem deixar vazio o espaço para declaração do  
320 respectivo %VD, e quando a quantidade de valor energético ou de nutrientes não for  
321 significativa o %VD deve ser declarado como zero (BRASIL, 2020a).

322 Em relação aos valores nutricionais apresentados nos rótulos os mesmos devem ser os  
323 que melhor representem as suas reais quantidades presentes no alimento (BRASIL, 2020b).  
324 Na IN n° 75/2020 está apresentada, de forma inconfundível e detalhada, como devem ser  
325 realizados os arredondamentos das quantidades nutricionais e a forma de expressão das  
326 mesmas (BRASIL, 2020a).

327 Quanto à localização da tabela de informação nutricional, a mesma deve estar disposta  
328 em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes,

329 não podendo estar em áreas encobertas, locais deformados (áreas de selagem e de torção), ou  
330 de difícil visualização (arestas, ângulos, cantos e costuras) (BRASIL, 2020b).

331 Atualmente é permitido para a declaração da tabela de informação nutricional o  
332 modelo vertical A, o modelo vertical B e o modelo linear (BRASIL, 2003b). Porém, com a  
333 nova legislação serão definidos novos modelos que devem ser seguidos, sendo eles o modelo  
334 vertical, o modelo horizontal, o modelo vertical quebrado, o modelo horizontal quebrado e o  
335 modelo agregado (BRASIL, 2020a). As imagens dos novos modelos estão apresentadas na  
336 Figura 2.

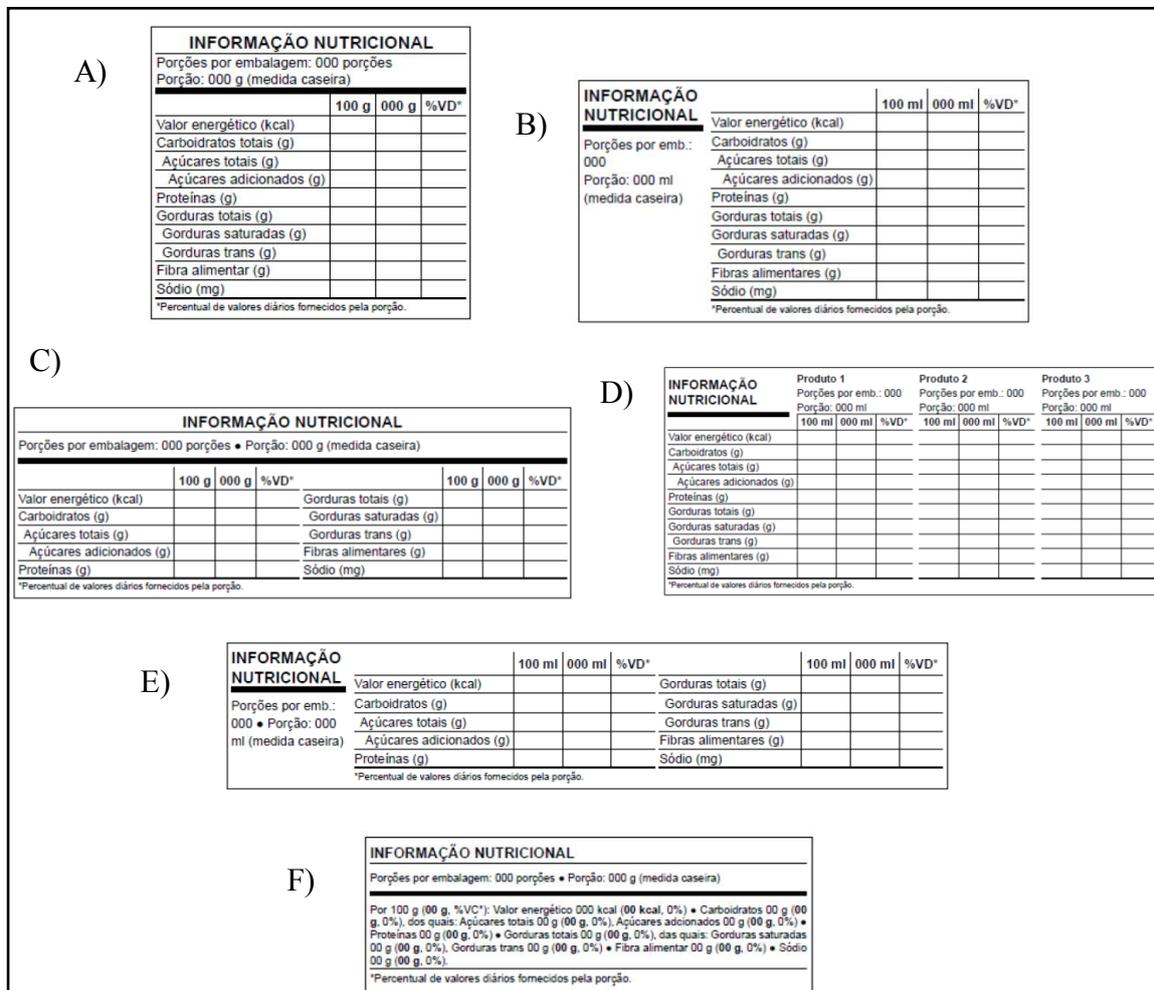
337 Para casos específicos onde os recursos de compactação expressos em legislação não  
338 forem suficientes para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única  
339 superfície contínua da embalagem o modelo linear poderá ser empregado (BRASIL, 2020b).  
340 Já o modelo agregado pode ser utilizado para declarar a tabela de informação nutricional nas  
341 embalagens múltiplas e nos alimentos indicados para mais de um grupo populacional  
342 (BRASIL, 2020b).

343 Observando os novos modelos de tabela de informação nutricional apresentados na  
344 Figura 2 e comparando com a RDC nº 360/2020 é possível afirmar que haverá várias  
345 modificações em relação aos modelos atuais (BRASIL, 2003b). A frase “Quantidade por  
346 porção” foi retirada e substituída por “Porções por embalagem” e será apresentado o número  
347 de porções do alimento contido na embalagem.

348 Quanto ao valor energético, o mesmo será declarado apenas em kcal, sendo atualmente  
349 declarado o valor por kcal e = (igual) ao valor por kJ. Além disso, haverá a adição da  
350 declaração obrigatória dos nutrientes de açúcares totais e açúcares adicionados. Bem como a  
351 inclusão da declaração obrigatória de informações para 100 g ou 100 mL do alimento  
352 apresentando duas colunas, ao invés de apenas uma, na mesma tabela. Porém, é importante

353 ressaltar que o %VD será declarado pela porção, e não por 100 g ou 100 mL (BRASIL,  
 354 2020b).

355



360 **Figura 2.** Novos modelos para declaração da tabela de informação nutricional conforme IN  
 361 n° 75/2020 (BRASIL, 2020a)

362 Legenda: A) Modelo vertical; B) Modelo horizontal; C) Modelo vertical quebrado; D)  
 363 Modelo agregado; E) Modelo horizontal quebrado; E) Modelo agregado e F) Modelo linear.

364

365 Atualmente, abaixo da tabela de informação nutricional é disposta a frase “\* %  
 366 Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem  
 367 ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.” (BRASIL, 2003b) a  
 368 mesma será retirada e substituída pela frase “\*Percentual de valores diários fornecidos pela

369 porção.” e localizada no interior da tabela de informação nutricional, ao invés do lado de fora  
370 (BRASIL, 2020a).

371 Quanto à formatação da tabela nutricional a mesma também passará por mudanças. A  
372 legislação define que ela deve ser apresentada em caracteres e linhas de cor 100% preta  
373 aplicados em fundo branco, impondo, portanto, um novo padrão de formatação (BRASIL,  
374 2020b). Além disso, os fabricantes devem usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de  
375 separação e margens internas em conformidade com o modelo escolhido e seguir os demais  
376 requisitos específicos para formatação padrão descritos na legislação (BRASIL, 2020a;  
377 BRASIL, 2020b). Quando o espaço para a declaração da tabela de informação nutricional for  
378 insuficiente para ser apresentada em uma única superfície contínua da embalagem, além do  
379 painel principal, há a permissão de alguns recursos de compactação, como simplificar a  
380 declaração das vitaminas e dos minerais, abreviar os nomes dos nutrientes, modificar o  
381 tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida, e utilizar as fontes condensadas  
382 para formatação (BRASIL, 2020b).

383 Cabe ressaltar que com a nova legislação, os cálculos para os valores nutricionais dos  
384 alimentos devem ser realizados por análises laboratoriais empregando métodos analíticos  
385 validados, e/ou cálculo indireto a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes  
386 utilizados nos produtos, e/ou por meio de cálculos indiretos a partir das quantidades dos  
387 constituintes por meio de tabelas de composição de alimentos (BRASIL, 2020b). Não sendo  
388 mais necessário realizar as conversões para kJ anteriormente descritas na RDC n° 360/2003  
389 (BRASIL, 2003).

390 Para a declaração de vitaminas e minerais será necessário seguir uma ordem  
391 previamente definida na IN n° 75/2020, onde atualmente são definidas ordens de declarações  
392 apenas para os nutrientes de declaração obrigatória, sendo que as vitaminas e minerais apenas

393 precisam estar declaradas, quando forem apresentadas, abaixo do sódio (BRASIL, 2020a;  
394 BRASIL, 2003b).

395 Martins (2014) relata que em um estudo realizado com mulheres foi constatado que o  
396 entendimento e compreensão das informações nutricionais pelas mesmas era baixo, porém as  
397 entrevistadas informaram que possuíam o hábito de ler os rótulos, informações nutricionais e  
398 as frases dispostas nas embalagens, todavia, a tabela nutricional é menos consultada pelas  
399 mesmas, tendo como um dos motivos a dificuldade de leitura da tabela.

400 Em um estudo os participantes foram questionados sobre quais informações achavam  
401 relevantes nos rótulos dos alimentos, onde 21,5% considerou as informações existentes  
402 suficientes, e alguns sugeriram as seguintes mudanças: informações com letras maiores e mais  
403 clareza no valor nutricional, lista de ingredientes de fácil entendimento, validade e informação  
404 nutricional com mais facilidade para entendimento, e clareza ao declarar o teor de sódio  
405 (KRUMREICH *et al.*, 2021). Os autores afirmaram também que as informações da rotulagem  
406 nutricional dos alimentos podem auxiliar para a diminuição das doenças crônicas não  
407 transmissíveis, por meio da leitura dos rótulos dos alimentos e de suas informações  
408 nutricionais podendo influenciar o consumidor a realizar escolhas mais saudáveis  
409 (KRUMREICH *et al.*, 2021).

410 Em determinados alimentos a declaração da tabela de informação nutricional é  
411 voluntária, como no caso dos produtos dispostos em embalagens com superfície visível para  
412 rotulagem menor ou igual a 100 cm<sup>2</sup>, alimentos embalados nos pontos de venda quando  
413 solicitado pelo consumidor, ou já embalados preparados ou fracionados e vendidos no mesmo  
414 local, como também para as bebidas alcoólicas e gelo destinado ao consumo humano  
415 (BRASIL, 2020b).

416 Para alguns alimentos a declaração somente é voluntária caso não sejam adicionados  
417 ingredientes que incluam valor nutricional, sendo estes alimentos especiarias, café, erva-mate,

418 espécies vegetais para o preparo de chás, vinagres, frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos,  
419 cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, carnes e pescados (BRASI, 2020a).

420 Atualmente é admitida a tolerância de mais ou de menos 20% dos valores de  
421 nutrientes declarados no rótulo dos alimentos (BRASIL, 2003b). Com as novas normas  
422 haverá modificações, onde para os conteúdos do valor energético, dos carboidratos, dos  
423 açúcares totais, dos açúcares adicionados, das gorduras totais, das gorduras saturadas, das  
424 gorduras trans, do sódio e do colesterol presentes no alimento não podem ser superiores a  
425 20% do valor declarado no rótulo, ou seja, não podem ser declarados qualquer valor menor do  
426 que o verdadeiro, e somente até 20% acima da quantidade real. Já para os teores das proteínas,  
427 dos aminoácidos, das fibras alimentares, das gorduras monoinsaturadas, das gorduras poli-  
428 insaturadas, das vitaminas, dos minerais e das substâncias bioativas presentes no alimento não  
429 podem ser inferiores a 20% do valor declarado no rótulo, ou seja, não podem ser declarados  
430 qualquer valor maior do que o verdadeiro, somente será permitido até 20% abaixo da  
431 quantidade real (BRASIL, 2020b).

432

### 433 ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

434 Alimentos com elevados teores de gorduras, sais e açúcares estão cada vez mais  
435 presentes na alimentação humana, causando preocupação quanto às doenças crônicas não  
436 transmissíveis que os mesmos podem causar quando ingeridos ao longo prazo (ARAÚJO,  
437 2017; MARTINS, 2014).

438 O Relatório do Grupo de Trabalho sobre Rotulagem Nutricional publicado em 2017  
439 apresenta, dentre outras informações, um copilado dos países que utilizam algum tipo de  
440 rotulagem nutricional frontal. Dentre eles destaca-se a apresentação na União Europeia,  
441 Suécia, Islândia, Noruega, Finlândia, Dinamarca, Equador, Chile, México, Austrália, Nova  
442 Zelândia e Reino Unido (ANVISA, 2017).

443 A rotulagem nutricional frontal será uma grande novidade na rotulagem de alimentos  
444 no Brasil, compreendendo uma declaração padronizada simplificada, disposta no painel  
445 principal do rótulo do alimento, do elevado nível do conteúdo de nutrientes específicos. Sua  
446 declaração será obrigatória nos rótulos dos alimentos que forem embalados sem a presença do  
447 consumidor, responsável por destacar os altos teores de açúcares adicionados, gorduras  
448 saturadas e/ou sódio, desde que sejam iguais ou superiores aos limites estabelecidos em  
449 legislação (BRASIL, 2020b).

450 Martins (2014) relata que um estudo realizado pelo Consumers International sobre a  
451 rotulagem de alimentos industrializados destacou os benefícios de os rótulos apresentarem  
452 informações claras e consistentes na parte frontal das embalagens. O estudo demonstrou que a  
453 maioria dos participantes não saberia verificar os teores de sal, açúcar e gordura nos produtos  
454 sem a rotulagem visível, sendo assim, foi constatado que quando empregada a informação  
455 nutricional na parte frontal, a maioria dos consumidores conseguia fazer a avaliação correta.

456 Bandeira *et al.* (2021), ao realizarem um estudo com 2400 pessoas representativas da  
457 população brasileira em relação ao sexo, classe econômica e às cinco macrorregiões do país,  
458 avaliaram diferentes modelos de alertas para rotulagem nutricional frontal, verificaram que os  
459 avisos aumentaram a compreensão do conteúdo nutricional e diminuíram a intenção de  
460 compra dos entrevistados, além disso verificaram que os consumidores são favoráveis à  
461 rotulagem nutricional frontal e acreditam ser confiável para melhorar o entendimento das  
462 informações nutricionais.

463 A IN nº 75/2020 estabelece que o emprego da rotulagem nutricional frontal é proibido  
464 para alguns alimentos, como frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes,  
465 castanhas, sementes, cogumelos, farinhas, carnes e pescados, ovos, leites fermentados e  
466 queijos, desde que os mesmos não sejam adicionados de ingredientes que incrementem

467 açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao  
468 alimento (BRASIL, 2020a).

469 Bem como para leites de todas as espécies de animais, leite em pó, azeite de oliva e  
470 outros óleos vegetais, sal, fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral, alimentos para  
471 controle de peso, suplementos alimentares, bebidas alcoólicas, produtos de fins exclusivos ao  
472 processamento industrial ou aos serviços de alimentação, aditivos alimentares e coadjuvantes  
473 de tecnologia, e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo (BRASIL, 2020a).  
474 Se, por ventura, estes alimentos forem adicionados de ingredientes que incorporem ao produto  
475 açúcares adicionados ou valor nutricional expressivo de gorduras saturadas ou de sódio, a  
476 declaração da rotulagem nutricional frontal é aplicada aos nutrientes que tenham o conteúdo  
477 inicial modificado pela adição destes constituintes (BRASIL, 2020b).

478 Opcionalmente, a declaração da rotulagem nutricional frontal pode ou não ser expressa  
479 nos alimentos que apresentem embalagens onde o painel principal possua área inferior a 35  
480 cm<sup>2</sup>, nos alimentos embalados diretamente nos pontos de venda por solicitação do  
481 consumidor, e para os alimentos embalados que são preparados ou fracionados e  
482 comercializados no próprio estabelecimento (BRASIL, 2020b).

483 No caso dos rótulos dos produtos com embalagens múltiplas a rotulagem nutricional  
484 frontal deve ser expressa nos rótulos dos produtos e em cada unidade de alimento contida na  
485 mesma (BRASIL, 2020b).

486 Na IN nº 75/2020 são estabelecidos os limites que, de modo geral, devem ser  
487 observados no alimento tal como exposto à venda para que seja declarada a rotulagem  
488 nutricional frontal. Para os açúcares adicionados em alimentos sólidos ou semissólidos é  
489 necessário apresentar teor maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do  
490 alimento, e em alimentos líquidos apresentar teor maior ou igual a 7,5 g de açúcares  
491 adicionados por 100 mL do alimento. Para gorduras saturadas em alimentos sólidos ou

492 semissólidos é necessário apresentar teor maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g  
493 do alimento, e em alimentos líquidos apresentar teor maior ou igual a 3 g de gorduras  
494 saturadas por 100 mL do alimento. Para sódio em alimentos sólidos ou semissólidos é  
495 necessário apresentar teor maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento, e em  
496 alimentos líquidos apresentar teor maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 mL do alimento  
497 (BRASIL, 2020a).

498 Como exceção, para os alimentos que necessitam de preparo com a incorporação de  
499 outros ingredientes os limites previamente descritos devem ser considerados em relação ao  
500 alimento pronto para o consumo, conforme as instruções de preparo indicadas pelo fabricante  
501 no rótulo, mas sem considerar o valor nutricional dos ingredientes inseridos (BRASIL,  
502 2020b).

503 A declaração da rotulagem nutricional frontal deve ser em impressão de cor 100%  
504 preta em um fundo branco, estar situada na metade superior do painel principal e em uma  
505 única superfície contínua, deve ter a mesma orientação do texto das demais informações  
506 descritas no rótulo, bem como ser apresentada em um dos modelos definidos em legislação  
507 conforme cada caso e nos moldes e requisitos específicos de formatação (BRASIL, 2020a;  
508 BRASIL, 2020b).

509 A região mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser estipulada através do  
510 percentual de ocupação do painel principal, e nas situações onde o percentual de ocupação do  
511 painel principal demandar o uso de fontes menores que o tamanho mínimo ou maiores que  
512 tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser estabelecida pelo  
513 tamanho mínimo ou máximo das fontes (BRASIL, 2020b).

514 Os modelos para serem inseridos nos rótulos dos alimentos que apresentarem  
515 rotulagem nutricional frontal estão dispostos na Figura 3.

516

517

518

519

520

521

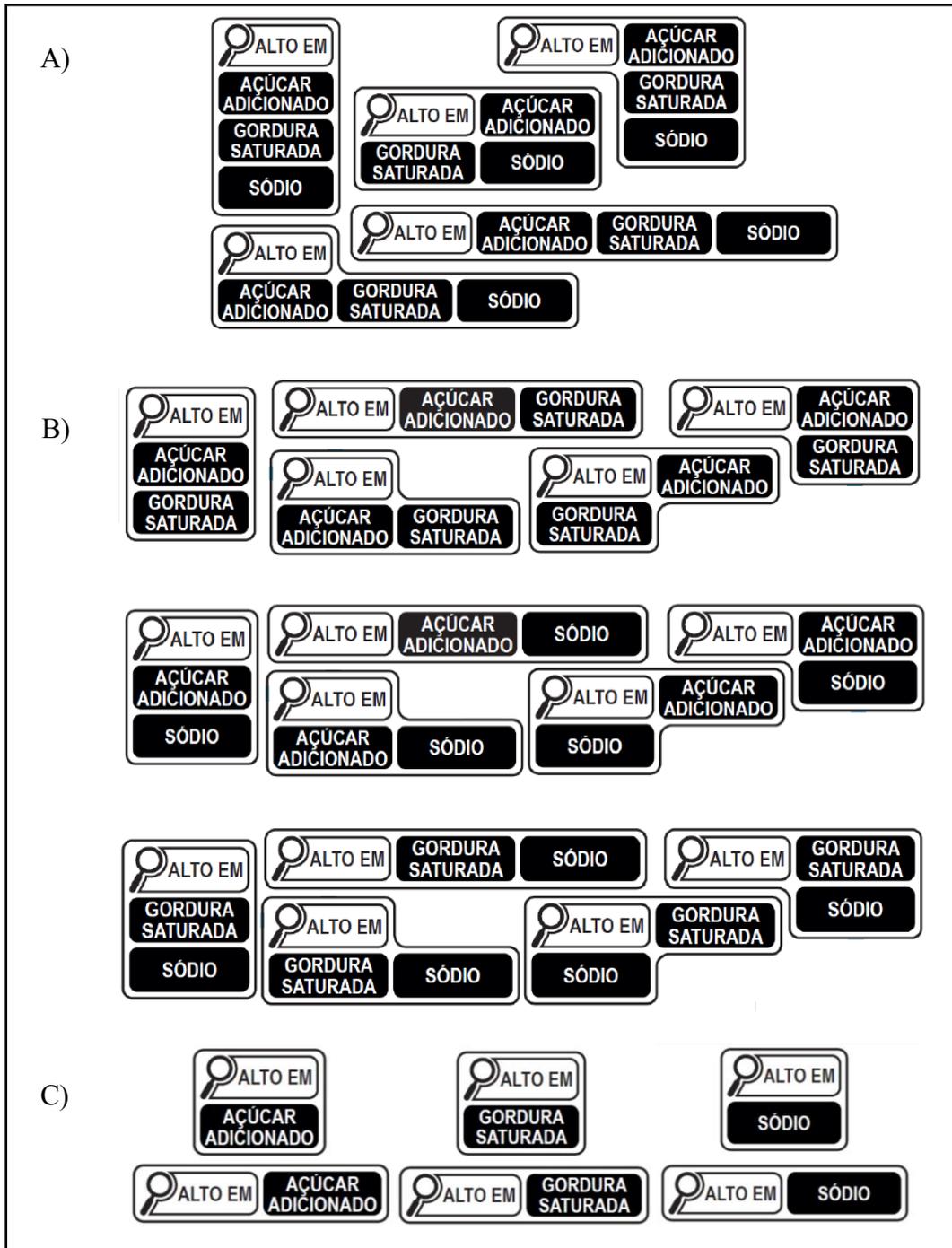
522

523

524

525

526



**Figura 3.** Modelos para declaração de rotulagem nutricional frontal cuja quantidade de açúcares adicionados e/ou gorduras saturadas e/ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos na IN n° 75/2020 (BRASIL, 2020a)

Legenda: A) Para três nutrientes, B) Para dois nutrientes e C) Para um nutriente.

527 Observando os modelos de rotulagem nutricional frontal (Figura 3), é possível inferir  
528 que está bem definido como os mesmos devem ser empregados nas embalagens dos  
529 alimentos, além de ser necessário seguir a sequência na ordem de nutrientes, sendo primeiro  
530 os açúcares adicionados, segundo as gorduras saturadas e terceiro o sódio, quando houver  
531 elevado nível de mais de um nutriente a ser declarado. Além disso, não serão permitidos  
532 outros modelos de rotulagem nutricional frontal diferente dos que são previamente definidos  
533 em legislação (BRASIL, 2020b).

534 É importante ressaltar que a declaração da rotulagem nutricional frontal não pode ser  
535 apresentada em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização,  
536 como exemplo as áreas de selagem e de torção (BRASIL, 2020b).

537

#### 538 ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

539 Conforme a RDC n° 360/2003, a declaração de propriedades nutricionais, também  
540 conhecida como informação nutricional complementar (INC), é toda alegação que informe  
541 que o alimento apresenta propriedades nutricionais individuais, principalmente quanto ao  
542 valor energético e teor de proteínas, gorduras, carboidratos, fibra alimentar, vitaminas e  
543 minerais (BRASIL, 2003b).

544 O regulamento técnico sobre INC é preconizado na RDC n° 54/2012, a qual se aplica  
545 aos alimentos embalados na ausência do consumidor e aos países membros do Mercosul  
546 (BRASIL, 2012). A mesma será revogada quando as novas normas para rotulagem de  
547 alimentos embalados entrarem em vigor, onde as mesmas irão incluir a maioria dos requisitos  
548 que já estavam presentes na antiga legislação e pequenas alterações.

549 As alegações nutricionais podem ser apresentadas de forma voluntária nos rótulos dos  
550 alimentos, desde que estejam em conformidade com as normas específicas e empreguem  
551 termos autorizados para os atributos nutricionais, além de seguirem os critérios de

552 composição e rotulagem, e assegurar ao produto que as propriedades nutricionais alegadas se  
553 mantenham até o final do prazo de validade (BRASIL, 2020b).

554 São atributos nutricionais permitidos para alegação: “baixo”, “muito baixo”, “não  
555 contém”, “sem adição de”, “alto conteúdo”, “fonte”, “reduzido”, e “aumentado”, cujo quais  
556 atualmente já existem em norma vigente (BRASIL, 2012; BRASIL, 2020a). Os mesmos  
557 podem ser utilizados para inferir quanto aos índices de valor energético, açúcares, lactose,  
558 gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol, sódio, sal, ácidos graxos ômega  
559 3, ácidos graxos ômega 6, ácidos graxos ômega 9, proteínas, fibras alimentares, vitaminas e  
560 minerais. Além disso, tais declarações precisam obrigatoriamente estar escritas em português,  
561 exceto o termo “light”, que quando autorizado para utilização, não precisa ser traduzido  
562 (BRASIL, 2020b).

563 Quanto aos critérios de composição do alimento para que possa ser declarada alguma  
564 alegação nutricional, os mesmos devem ser relacionados ao alimento pronto para consumo.  
565 Quando o alimento necessitar de preparo, conforme orientações do fabricante, as alegações  
566 nutricionais de conteúdo absoluto para os termos "baixo", “muito baixo”, "não contém" ou  
567 "sem adição de" devem observar os valores nutricionais dos ingredientes que forem  
568 adicionados, e quando forem utilizadas alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os  
569 atributos nutricionais “fonte” ou “alto teor” não podem ser considerados o valor nutricional  
570 dos ingredientes adicionados (BRASIL, 2020b).

571 Será permitida uma nova alegação nutricional, de “sem adição de gorduras totais”  
572 desde que não contenha adição de gorduras ou óleos de origem vegetal ou animal, como  
573 manteiga, creme vegetal, margarina ou creme de leite, nem de alimentos que contenham esses  
574 ingredientes, além de não poder apresentar a rotulagem nutricional frontal para gorduras  
575 saturadas (BRASIL, 2020a).

576 Além disso, a alegação nutricional de "zero lactose" passará a ser permitida para todos  
577 os produtos alimentícios desde que o teor de lactose seja de no máximo 0,1 g por 100 g ou mL  
578 do produto exposto à venda e declare a quantidade de galactose na tabela de informação  
579 nutricional (BRASIL, 2020a).

580 Todavia, é importante ressaltar que a RDC nº 135/2017 não será revogada e nem  
581 alterada, a diferença entre as alegações será que para os alimentos para dietas com restrição de  
582 lactose os mesmos continuam tendo que informar na denominação de venda que se trata de  
583 um alimento para dietas com restrição de lactose, e declarar lactose e galactose na tabela de  
584 informação nutricional, sendo que para os demais produtos apenas será necessário seguir as  
585 regras descritas anteriormente (BRASIL, 2017).

586 Não será permitido realizar alegação nutricional para açúcares e açúcares adicionados  
587 quando o alimento apresentar rotulagem nutricional frontal de açúcares adicionados. Bem  
588 como não será permitido realizar alegação nutricional quanto ao conteúdo de sal e sódio caso  
589 o alimento apresente declaração de rotulagem nutricional frontal de sódio. Como também, não  
590 será permitido realizar alegação nutricional quanto ao conteúdo de gorduras totais, gorduras  
591 saturadas, gorduras trans e colesterol caso o alimento apresente declaração da rotulagem  
592 nutricional frontal de gorduras saturadas (BRASIL, 2020a).

593

## 594 **CONCLUSÃO**

595

596 Diante do exposto é possível inferir que ocorrerão diversas mudanças nas regras de  
597 rotulagem nutricional para os alimentos embalados por meio da implementação da RDC nº  
598 429/2020 e da IN nº 75/2020, compreendendo a tabela de informação nutricional, a rotulagem  
599 nutricional frontal e as alegações nutricionais.

600 Todas as modificações de revisão e o aperfeiçoamento da rotulagem para os alimentos  
601 embalados tiveram como principais objetivos a melhoria da legibilidade e visibilidade das  
602 informações apresentadas nas embalagens. Logo, é esperado que, nos próximos anos, as  
603 indústrias alimentícias disponham os seus produtos no comércio com as novas regras  
604 impostas e que isso possibilite ao consumidor uma melhor compreensão das informações  
605 nas embalagens de alimentos.

606

607 **The new brazilian nutritional labeling for packaged foods: main changes in**  
608 **food product labels**

609

610

ABSTRACT

611 To facilitate consumers' understanding of nutritional information on food labels, new nutrition  
612 labeling rules for packaged foods in Brazil were instituted. Collegiate Board Resolution -  
613 RDC No. 429/2020 and Normative Instruction - IN No. 75/2020 will come into force in 2022  
614 and aim to cover gaps in current nutrition labeling legislation. The objective of this study was  
615 to carry out a brief bibliographic review regarding the legislation on food labeling, focusing  
616 on the new rules for nutritional labeling for packaged foods and the main changes that will  
617 occur in the labels of food products from their implementation. The study was conducted  
618 through a literature review through consultations in scientific journals and legislation  
619 published in the Official Gazette of the Union. The main changes were grouped into large  
620 groups: nutrition facts table, front nutrition labeling and nutrition claims. The main changes  
621 are in the models and formatting of the nutritional information table, in the presentation of  
622 nutritional information for 100 g of product, in the declaration of total sugars and added  
623 sugars, in the daily reference values for some nutrients (protein, total fat, saturated fat, trans  
624 fats, sodium and added sugars), on the front nutrition labeling statement (for foods high in  
625 added sugars, saturated fats and/or sodium) and on new nutrition claims. It is expected that  
626 such modifications will enable better readability and visibility of the information presented on  
627 the labels, so that the consumer can correctly understand all the information presented.

628

629 KEYWORDS: label, packaging, nutrition facts table, front nutrition labeling, nutrition claim.

630

## 631 REFERÊNCIAS

632

633 ANVISA. **Relatório do Grupo de Trabalho sobre Rotulagem Nutricional**. GGALI,

634 Brasília, DF, 2017. Disponível em:

635 <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33880/4712786/Relat%C3%B3rio+do+grupo+de+traba>

636 [lho/1857cf12-246b-4a0a-846e-23e66632e684](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33880/4712786/Relat%C3%B3rio+do+grupo+de+traba) Acesso em: 27 mar. 2022.

637

638 ARAÚJO, W. D. R. Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de

639 alimentos industrializados no Brasil. **Revista Acadêmica Conecta FASF**, v. 2, n. 1. p. 35-50,

640 2017.

641

642 BANDEIRA, L. M. et al. Performance and perception on front-of-package nutritional labeling

643 models in Brazil. **Revista de Saúde Pública**, v. 55, n. 19, p. 1-12, 2021.

644

645 BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto-

646 lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial**

647 **[da] União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 21 de outubro de 1969.

648

649 \_\_\_\_\_. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto-Lei

650 nº 7.328, de 17 de fevereiro de 1945. Cria, no Conselho Federal de Comércio Exterior, a

651 Comissão Nacional de Alimentação, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**,

652 Poder Executivo, Brasília/DF, 20 de fevereiro de 1945.

653

654 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução  
655 Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração  
656 da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **Diário Oficial [da] União**, Poder  
657 Executivo, Brasília/DF, 9 de outubro de 2020a.

658

659 \_\_\_\_\_. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº  
660 8.543, de 23 de dezembro de 1992. Determina a impressão de advertência em rótulos e  
661 embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença  
662 celíaca ou síndrome celíaca. **Diário Oficial [da] União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 24 de  
663 dezembro de 1992.

664

665 \_\_\_\_\_. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº  
666 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a  
667 Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. **Diário Oficial [da]**  
668 **União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 27 de janeiro de 1999.

669

670 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de  
671 1993. Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos. **Diário Oficial [da] União**,  
672 Poder Executivo, Brasília/DF, 1993.

673

674 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).  
675 Resolução – RDC nº 39, de 21 de março de 2001. Aprova a tabela de valores de referência  
676 para porções de alimentos e bebidas embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário**  
677 **Oficial [da] União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 22 de março de 2001a.

678

679 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).  
680 Resolução – RDC nº 40, de 21 de março de 2001. Aprova o regulamento técnico para  
681 rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. **Diário Oficial [da]**  
682 **União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 22 de março de 2001b.

683

684 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).  
685 Resolução – RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico  
686 sobre Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial [da] União**, Poder Executivo,  
687 Brasília/DF, 12 de novembro de 2012.

688

689 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).  
690 Resolução – RDC nº 94, de 1º de novembro de 2000. Aprova o regulamento técnico para  
691 rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. **Diário Oficial [da]**  
692 **União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 3 de novembro de 2000.

693

694 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).  
695 Resolução – RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017. Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13  
696 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins  
697 especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. **Diário Oficial**  
698 **[da] União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 09 de fevereiro de 2017.

699

700 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).  
701 Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico para rotulagem de  
702 alimentos embalados. **Diário Oficial [da] União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 23 de  
703 setembro de 2002.

704

705 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).  
706 Resolução – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico de  
707 porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial [da]**  
708 **União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 26 de dezembro de 2003a.

709

710 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).  
711 Resolução – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem  
712 nutricional de alimentos embalados. **Diário Oficial [da] União**, Poder Executivo,  
713 Brasília/DF, 26 de dezembro de 2003b.

714

715 \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).  
716 Resolução – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos  
717 alimentos embalados. **Diário Oficial [da] União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 09 de  
718 outubro de 2020b.

719

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

723

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

726

727 CARVALHO, C. A. R. G.; SILVA, L. L. N.; OLIVEIRA, I. G. Análise dos rótulos e  
728 informações nutricionais de pães integrais. **Vita et Sanitas**, v. 14, n.1, P. 66-80, 2020.

729

730 CARVALHO, J. L. V. de; CARVALHO, É. A. P.; AMORIM, E. **Orientação para**  
731 **rotulagem de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Mandacaru Comunicação e Assaoka, 2003.

732 Disponível em:

733 <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1118621/1/OrientacaoparaRot>  
734 [ulagemdeAlimentos.pdf](https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1118621/1/OrientacaoparaRot) Acesso em: 04 mar. 2022.

735

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

738 Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014.

739

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

742

743 GARCIA, P. P. C.; CARVALHO, L. P. da S. de. Análise da rotulagem nutricional de  
744 alimentos diet e light. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v. 15,  
745 n. 4, p. 89-103, 2011.

746

747 MARTINS, A. P. B. (org). **Rotulagem de alimentos e doenças crônicas: percepção do**  
748 **consumidor no Brasil**. 1. ed. São Paulo: IDEC, v. 3, p. 83, 2014.

749 Disponível em: <http://www.idec.org.br/pdf/rotulagem-de-alimentos-e-doencas-cronicas.pdf>.

750 Acesso em: 01 mar. 2022

751

752 MELO, F. de O. *et al.* Avaliação da rotulagem de embalagens de diferentes marcas de  
753 produtos lácteos comercializados no município de Batalha, Alagoas. **Diversitas Journal**, v. 6,  
754 n. 2, p. 1886-1898, 2021.

755

756 MIRANDA, L. L. S. *et al.* Análise da rotulagem nutricional de pães de forma com informação  
757 nutricional complementar comercializados no município de Belo Horizonte – MG. **HU**  
758 **Revista**, v. 43, n. 3, p. 211-217, 2017.

759

760 MONTEIRO, R. A.; COUTINHO, J. G.; RECINE, E. Consulta aos rótulos de alimentos e  
761 bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil. **Revista Panamericana de**  
762 **Salud Pública**, v. 18, n. 3, p. 172-177, 2005.

763

764 SANTANA, F. C. de O. Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates  
765 frente à nova legislação brasileira. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 21, p. 01-08,  
766 2018.

767

768 SILVA, J. A.; NASCIMENTO, B. M. S. Análise da adequação de rótulos de alimentos infantis  
769 frente a rotulagem geral e nutricional. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 4, n. 2, p.  
770 6931-6941, 2021.

771

772 SILVA, M. B. L. da; NOMELINIA, Q. S. S.; PASCOAL, G. B. Rotulagem de Alimentos  
773 Infantis à Base de Frutas, Hortaliças e/ou Cereais: uma Análise de Conformidade Frente à  
774 Legislação Brasileira. **Journal of Health Sciences**, v. 19, n. 1, p. 55-61, 2017.

775

- 776 SOUSA, M. R. de O.; MONTE, A. M.; SILVA, M. S. Rotulagem de gelados comestíveis:  
777 avaliação da conformidade frente à legislação brasileira. **Revista PubVet**, v.15, n.6, p.1-5,  
778 2021  
779
- 780 KRUMREICH, F. D. *et al.* Conhecimento dos alunos do IFSul – Câmpus Bagé sobre  
781 informações contidas em rótulos de alimentos. **Revista Thema**, v. 19, n. 2, p. 367-378, 2021.

## ANEXO A – Diretrizes para autores

### Informações aos Autores e Formatação dos Manuscritos

A Brazilian Journal of Food Research (REBRAPA) publica artigos e comunicações científicas na área de Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. Os trabalhos podem ser apresentados em português, inglês ou espanhol, devendo observar as disposições normativas da revista não podendo exceder 6000 palavras (excluindo resumo, abstract, tabelas, figuras, legendas e referências). Todos os manuscritos deverão ser submetidos exclusivamente através do sistema eletrônico de submissão disponível no site [www.cm.utfpr.edu.br/rebrapa](http://www.cm.utfpr.edu.br/rebrapa).

Os autores devem eleger um autor responsável pela submissão, que conduzirá todo o processo de submissão. O autor responsável deve ter obtido permissão por escrito de todos os autores do artigo, devendo manter tal autorização sob sua custódia. Durante o processo de submissão online o autor responsável deverá aceitar as condições de submissão e a declaração de direitos autorais.

A REBRAPA aceita submissão de artigos em duas categorias:

Artigos Originais: Trabalhos que descrevam descobertas originais e de maior importância e devem ser escritos de maneira clara e sucinta.

Artigos de Revisão: Destinados à apresentação do progresso em uma área específica com o objetivo de dar uma visão crítica do ponto de vista do especialista altamente qualificado e experiente. É imprescindível que, na referida área, o autor tenha publicações que comprovem a sua experiência e qualificação. O Corpo Editorial da REBRAPA poderá, eventualmente, convidar pesquisadores qualificados para submeter artigo de revisão.

### Preparação dos manuscritos:

Todas as páginas devem ser numeradas consecutivamente (canto inferior direito de cada página). A submissão deverá ser feita em arquivos do tipo DOC ou DOCX em formato A4. Para artigos submetidos em inglês ou espanhol, autores que não sejam fluentes na língua são encorajados a procurar ajuda na escrita do documento. Artigos submetidos em português devem ser redigidos em linguagem culta. Incorreções gramaticais levam inevitavelmente ao atraso no processo de avaliação e aceite do artigo.

Não incluir no manuscrito informações sobre os autores e suas respectivas filiações bem como e-mail de contato ou outros dados que possam identificar a autoria do trabalho.

Tais informações serão incluídas no formulário de submissão e não serão enviadas para os avaliadores a fim de manter a revisão cega dos manuscritos.

Texto: deve ser utilizada a fonte Times New Roman tamanho 12 para o texto, parágrafos justificados com espaçamento duplo entre linhas. Todas as linhas do manuscrito devem ser numeradas consecutivamente utilizando o respectivo comando do editor de textos (Layout de Página > Números de Linha > Contínuo).

Para o processo de submissão, o manuscrito deve ser preparado na seguinte ordem:

- 1) Títulos do trabalho em português e inglês ou espanhol e inglês. O título (fonte tamanho 14) deve ser escrito de forma breve, concisa e clara e deve refletir de forma objetiva o tema do artigo;
- 2) Resumo na língua do manuscrito (máximo de 250 palavras). Este deve ser conciso, fornecendo o escopo do trabalho, objetivos, resultados significantes e conclusões.
- 3) Resumo em inglês, caso o manuscrito não seja escrito em inglês;
- 4) Palavras-chave (3 a 5) em português e inglês ou espanhol e inglês.
- 5) Texto principal. Será permitida alguma flexibilidade na apresentação do conteúdo, contudo deve ser respeitada uma sequência lógica (Introdução, Materiais e Métodos, Resultados e Discussão, Conclusão, Agradecimentos, Referências).

\*Importante: Não utilizar símbolos no resumo e palavras-chave.

Na elaboração do texto principal, os seguintes pontos devem ser respeitados:

- Deixar a margem esquerda, direita, superior e inferior de 2,5 cm.
- Incluir figuras e tabelas nos locais onde estas devem aparecer no artigo após a publicação. As figuras e tabelas devem ser numeradas consecutivamente em algarismos arábicos (Exemplo: Figura 1: ...; Tabela 1: ...). Evite duplicar informações apresentando-as simultaneamente em gráficos e tabelas. Os textos das legendas de tabelas e figuras devem refletir seu conteúdo e conter toda a informação necessária para o seu entendimento.
- Imagens não podem ser melhoradas durante o processo de editoração, por isso a qualidade final da imagem depende da qualidade das imagens fornecidas pelos autores. Utilize apenas gráficos e imagens sem cor (preto e branco ou escalas de cinza).
- É preferível que as figuras e tabelas não excedam as margens da página nem estejam em páginas com orientação paisagem.
- Abreviações, siglas e símbolos devem ser claramente definidos na primeira vez em que aparecem no texto.
- Notas de rodapé não são permitidas.
- Equações devem ser geradas por programas apropriados e identificadas no texto com

algarismos arábicos entre parêntesis na ordem em que aparecem.

- As citações bibliográficas inseridas no texto devem ser indicadas dependendo do número de autores. Artigos com um, dois ou três autores, citam-se os sobrenomes separados por ponto e vírgula seguidos do ano de publicação; artigos com quatro ou mais autores, cita-se o sobrenome do primeiro autor, seguido da expressão “et al.” em itálico seguido do ano de publicação; se o nome do autor não é conhecido, cita-se a fonte de origem.

Exemplos:

“Como demonstrado por Silva, Souza e Costa (2008), as temperaturas...” ;

“... relacionadas ao tipo de embalagem mais adequada ao seu acondicionamento (SANTOS; FIGUEIRÊDO; QUEIROZ, 2004).”

“De acordo com Silva et al. (2010), os fatores ...”

“... em uma determinada pressão e temperatura (LUZ et al., 2006).

“... até atingir massa constante (AOAC, 1994).”

“... foram realizadas segundo metodologia descrita pela AOAC (1995).”

- Toda a literatura citada ou indicada no texto deverá ser listada em ordem alfabética nas Referências. Artigos em preparação ou submetidos à avaliação não devem ser incluídos nas referências. A formatação das referências deve seguir o padrão exemplificado a seguir.

Livros:

SILVA, D. B.; SILVA, J. A.; JUNQUEIRA, N. P. V.; ANDRADE, L. R. M. **Frutas do cerrado**. Brasília: EMBRAPA, 2001.

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. de A.; AQUARONE, E. **Biotecnologia industrial: Fundamentos**. São Paulo (SP): Edgard Blucher, 2001. V1.

Artigos:

LIMA, A.; SILVA, A. M. O.; TRINDADE, R. A.; TORRES, R. P.; MANCINI-FILHO, J. Composição química e compostos bioativos presentes na polpa e na amêndoa de pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.). **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 29, n. 3, p. 695-967, 2007.

Teses, Dissertações, Monografias e Trabalhos de Conclusão de Curso:

LEIMANN, F. V. **Nanopartículas Híbridas de Polímero Natural (PHBV)/Polímero Sintético**. 133 f. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

Normas Técnicas:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: Informação e Documentação. Referências: Elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

Trabalhos Apresentados em Congressos:

CLAROS, R. A. R.; PENZ JÚNIOR, A. M. Control de Calidad de los Diferentes Sistemas de Processado de la Soya. In: **III Seminário Internacional em Ciência Avícolas**. Santa Cruz, Bolívia: Anais, p. 25-32, 1997.

Patentes e Marcas:

EMBRAPA. Unidade de Apoio, Pesquisa e Desenvolvimento de Instrumentação Agropecuária (São Carlos). Paulo Estevão Cruvinel. **Medidor digital multisensor de temperatura para solos**. BR n. PI 8903105-9, 1995.

Home Pages e Documentos Disponíveis Somente em Meio Eletrônico:

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Manual para implantação de incubadores de empresas: por que implantar**. Disponível em: <[http://www.sebrae.com.br/br/parasuaempresa/incubadorasdeempresas\\_953.asp](http://www.sebrae.com.br/br/parasuaempresa/incubadorasdeempresas_953.asp)>. Acesso em: 12 mai. 2004.

- Segundo o conselho editorial da REBRAPA, artigos submetidos cujas referências bibliográficas estejam fora do padrão determinado ou com informações incompletas não serão publicados até que os autores tenham as referências totalmente adequadas às normas.

- Caso necessário a equipe editorial da REBRAPA pode requisitar o envio de arquivos separados contendo as tabelas e figuras com resolução adequada para publicação impressa.