

FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

GUILHERME JOSÉ ARAUJO JACÓ  
LUCAS AGRIPINO CAMPELO

**AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS PANIFICADOS  
INTEGRAIS COMERCIALIZADOS EM RECIFE-PE**

RECIFE, PE

2026

## **ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS PANIFICADOS INTEGRAIS COMERCIALIZADOS EM RECIFE-PE**

Guilherme José Araujo Jacó<sup>1</sup>; Lucas Agripino Campelo<sup>1</sup>; Fabiana Lima de Melo<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS) – Estudante de Nutrição, Recife, Pernambuco, Brasil;

<sup>2</sup>Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS) – Tutora de Nutrição, Recife, Pernambuco, Brasil;

Autor: Guilherme José Araujo Jacó

E-mail: gjco75@outlook.com

Autor: Lucas Agripino Campelo

E-mail: agripino1401lucas@hotmail.com

Autor: Fabiana Lima de Melo

E-mail: fabianalimma@fps.edu.br

## RESUMO

A rotulagem nutricional constitui importante instrumento de saúde pública ao promover o acesso do consumidor a informações claras e padronizadas sobre a composição dos alimentos, favorecendo escolhas alimentares mais conscientes. No segmento dos produtos panificados integrais, a crescente demanda associada à percepção de melhor qualidade nutricional reforça a importância do monitoramento da adequação das informações disponibilizadas nos rótulos. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar a adequação da rotulagem de produtos panificados integrais comercializados no município de Recife/PE, conforme a legislação brasileira vigente. Trata-se de um estudo observacional, descritivo, transversal e de abordagem quantitativa, realizado por meio da análise documental de rótulos de alimentos panificáveis integrais comercializados em estabelecimentos varejistas. Foram avaliadas 44 amostras distribuídas entre biscoitos integrais, pães de forma integrais e torradas integrais, considerando os critérios estabelecidos pelas legislações brasileiras vigentes relacionadas à rotulagem nutricional e aos produtos integrais. Observou-se elevada conformidade quanto à presença das informações obrigatórias previstas pela legislação vigente, sendo identificadas inadequações principalmente relacionadas à legibilidade das informações, como lista de ingredientes, declaração de alergênicos e tabela nutricional. Além disso, verificou-se que parte significativa dos produtos apresentava valores nutricionais próximos aos limites estabelecidos para obrigatoriedade da rotulagem nutricional frontal, bem como predominância de produtos com percentuais intermediários de ingredientes integrais. Conclui-se que os produtos analisados apresentaram conformidade quanto à presença das informações obrigatórias previstas pela legislação vigente, entretanto, a conformidade legal não deve ser interpretada isoladamente como sinônimo absoluto de qualidade nutricional ou efetividade da comunicação com o consumidor, reforçando a necessidade de maior atuação fiscalizatória dos órgãos competentes.

**Palavras-chave:** Alimentos integrais. Legislação de alimentos. Rotulagem de alimentos. Produtos panificáveis.

## ABSTRACT

Nutrition labeling is an important public health tool, as it promotes consumer access to clear and standardized information regarding food composition, thereby supporting more informed food choices. In the segment of whole-grain bakery products, the growing demand associated with the perception of superior nutritional quality reinforces the importance of monitoring the adequacy of the information provided on food labels. In this context, the present study aimed to evaluate the adequacy of the labeling of whole-grain bakery products marketed in Recife, Pernambuco, Brazil, according to current Brazilian legislation. This was an observational, descriptive, cross-sectional study with a quantitative approach, conducted through documentary analysis of labels from whole-grain bakery products commercialized in retail establishments. A total of 44 samples were evaluated, including whole-grain biscuits, whole-grain sliced breads, and whole-grain toasts, considering the criteria established by current Brazilian regulations related to nutrition labeling and whole-grain products. High compliance was observed regarding the presence of mandatory information required by current legislation; however, inadequacies were identified mainly related to the legibility of the information, such as ingredient lists, allergen declarations, and nutrition facts panels. In addition, a significant proportion of the products presented nutritional values close to the thresholds established for mandatory front-of-package nutrition labeling, as well as a predominance of products with intermediate percentages of whole-grain ingredients. It is concluded that the analyzed products complied with the mandatory labeling requirements established by current legislation; however, legal compliance alone should not be interpreted as an absolute indicator of nutritional quality or effective consumer communication, reinforcing the need for greater regulatory oversight by the competent authorities.

**Keywords:** Whole-grain products. Food legislation. Food labeling. Bakery products.

## INTRODUÇÃO

Os alimentos panificados compreendem uma ampla categoria de produtos elaborados a partir da farinha de trigo ou de outros cereais, submetidos a processos tecnológicos como mistura, fermentação e cocção, incluindo pães, bolos, biscoitos e similares. Esses produtos apresentam elevada participação no padrão alimentar da população brasileira devido à praticidade, acessibilidade e aceitação cultural, constituindo importante fonte energética na dieta habitual (IBGE, 2019). No Brasil, sua comercialização é regulamentada por normas específicas que estabelecem padrões de identidade e qualidade do produto (BRASIL, 2002; 2020; 2022).

Nas últimas décadas, observou-se aumento do consumo de produtos contendo cereais integrais, associado à crescente busca da população por padrões alimentares considerados mais saudáveis (PARISE; COSER, 2020; PANNACE; NUNES, 2022). Do ponto de vista nutricional, os cereais integrais contêm estruturas do grão, como farelo e gérmen, que apresentam relevante teor de fibras e compostos bioativos (SILVA; MATOS-JÚNIOR, 2025).

Conforme a RDC nº 712/2022, os alimentos contendo cereais somente podem ser classificados como "integrais" quando apresentarem, no mínimo, 30% de ingredientes integrais e quantidade superior em relação aos ingredientes refinados, sendo obrigatória a declaração do percentual presente na rotulagem do produto (BRASIL, 2022). Contudo, observa-se significativa heterogeneidade na composição desses alimentos, incluindo diferentes proporções de farinhas refinadas e integrais, além da presença de açúcares adicionados, gorduras saturadas, sódio e aditivos alimentares, fatores que podem comprometer a qualidade nutricional do produto final e dificultar sua adequada identificação pelo consumidor (PARISE; COSER, 2020; SILVA E MATOS-JÚNIOR, 2025).

Nesse contexto, a rotulagem constitui importante ferramenta de comunicação entre a indústria alimentícia e o consumidor, possibilitando o acesso às informações sobre composição, ingredientes e características nutricionais dos alimentos industrializados. Entretanto, muitos consumidores ainda apresentam dificuldades na interpretação dessas informações, especialmente em produtos comercializados com alegações relacionadas à saudabilidade (PANNACE; NUNES, 2022; SILVA; MATOS-JÚNIOR, 2025; DELIZA *et al.*, 2025).

Com o objetivo de facilitar a compreensão dessas informações, diversos países adotaram sistemas de rotulagem nutricional frontal. No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou, em 2020, normas que instituíram a rotulagem nutricional frontal em formato de lupa para alimentos com alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, visando auxiliar o consumidor na realização de escolhas alimentares mais conscientes (BRASIL, 2020). Nesse contexto, estudos indicam que modelos de advertência frontal favorecem a identificação de nutrientes críticos e ampliam a compreensão das informações nutricionais pelos consumidores quando comparados aos modelos tradicionais de rotulagem nutricional (DELIZA et al., 2025).

No Brasil, a regulamentação aplicável à rotulagem e comercialização de alimentos panificáveis integrais está fundamentada em um conjunto de normas obrigatórias. A RDC nº 727/2022 dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, incluindo informações obrigatórias de rotulagem e declaração de alergênicos (BRASIL, 2022). A RDC nº 711/2022 estabelece os requisitos sanitários aplicáveis a produtos como amidos, biscoitos, cereais integrais e processados, farelos, farinhas, massas alimentícias e pães (BRASIL, 2022). A RDC nº 712/2022 dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integrais e para destaque da presença de ingredientes integrais nos rótulos (BRASIL, 2022). A RDC nº 429/2020 dispõe sobre a rotulagem nutricional obrigatória dos alimentos embalados, estabelecendo regras para apresentação da tabela nutricional e da rotulagem nutricional frontal (BRASIL, 2020). Complementarmente, a Instrução Normativa nº 75/2020 define os requisitos técnicos para declaração da informação nutricional e os critérios quantitativos para obrigatoriedade da rotulagem frontal de advertência (BRASIL, 2020). Por fim, a Lei nº 10.674/2003 determina a obrigatoriedade da informação sobre presença ou ausência de glúten nos alimentos embalados (BRASIL, 2003).

Diante do exposto e considerando a ampla comercialização de produtos panificáveis integrais e a importância da adequada rotulagem para o acesso do consumidor às informações alimentares, o presente estudo teve como objetivo avaliar a adequação da rotulagem de produtos panificados integrais comercializados no município de Recife, Pernambuco, conforme a legislação brasileira vigente.

## MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo, com abordagem quantitativa, realizado no município de Recife, Pernambuco. A coleta de dados foi realizada no mês de fevereiro de 2026, em dois supermercados de grande porte pertencentes a redes distintas, localizados na região central da cidade. Os estabelecimentos foram selecionados por conveniência, considerando a diversidade de produtos disponíveis.

Foram incluídos no estudo produtos panificáveis industrializados que apresentavam nos rótulos as denominações “integral” ou “com cereais integrais”. A seleção contemplou todos os produtos disponíveis nas gôndolas no momento da coleta que atenderam aos critérios de inclusão, totalizando 44 produtos analisados, distribuídos em 16 marcas, sendo 25 biscoitos integrais (14 doces e 11 salgados), 14 pães de forma integrais e 5 torradas integrais. Não foram considerados neste estudo produtos artesanais, produtos sem rotulagem nutricional ou aqueles que não apresentavam alegação relacionada ao conteúdo integral.

A coleta dos dados foi realizada presencialmente, por meio de observação direta dos rótulos dos produtos disponíveis para comercialização. As informações foram registradas por meio de fotografias e posteriormente organizadas em planilha eletrônica, permitindo a sistematização e análise dos dados coletados. Para isso, foi utilizado um checklist estruturado, elaborado com base nas legislações brasileiras vigentes aplicáveis à rotulagem de alimentos. Para essa análise, foram consideradas as seguintes normativas:

- RDC nº 712/2022 – referente a classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais;
- RDC nº 727/2022 – Dispõe sobre a rotulagem geral dos alimentos embalados.
- RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020 – relacionadas à rotulagem nutricional obrigatória e frontal;

- Lei nº 10.674/2003 – referente à obrigatoriedade da declaração da presença ou ausência de glúten nos alimentos embalados.

Os produtos foram agrupados de acordo com suas marcas e identificados por códigos alfanuméricos, com o objetivo de preservar a identidade comercial e sistematizar a análise das informações presentes nos rótulos.

A avaliação da conformidade considerou a presença, ausência ou inadequação das informações obrigatórias previstas nas legislações analisadas, incluindo denominação de venda, declaração de ingredientes, informação nutricional, advertências sobre alergênicos, presença ou ausência de glúten e rotulagem frontal, quando aplicável.

Os dados foram sistematizados em tabelas para análise descritiva da conformidade dos rótulos, permitindo identificar frequências de adequação e inadequação em relação aos critérios estabelecidos pela legislação vigente.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Observou-se que 63,6% (n = 28) das amostras avaliadas apresentaram conformidade com os critérios estabelecidos pela legislação vigente, enquanto 36,4% (n = 16) foram classificadas como não conformes (Tabela 1). Em relação às legislações avaliadas, verificou-se conformidade integral (100,0%) para os critérios estabelecidos pela RDC nº 712/2022, RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020 e Lei nº 10.674/2003, indicando elevada adequação dos produtos quanto aos requisitos específicos de composição, rotulagem nutricional e declaração obrigatória de glúten. Em contrapartida, a RDC nº 727/2022 apresentou o menor percentual de adequação, com 63,6% (n=28) dos produtos em conformidade e 36,4% (n=16) em não conformidade quanto aos critérios de rotulagem geral, legibilidade e apresentação das informações obrigatórias.

**Tabela 1** – Conformidade dos produtos panificáveis integrais segundo as legislações avaliadas

<b>Legislação</b>	<b>Critério Avaliado</b>	<b>Conforme n (%)</b>	<b>Não Conforme n (%)</b>
RDC nº 712/2022	Percentual mínimo de ingredientes integrais e identificação como integral	44 (100,0)	0 (0,0)
RDC nº 727/2022	Rotulagem geral, legibilidade, lista de ingredientes, alergênicos e apresentação das informações obrigatórias	28 (63,6)	16 (36,4)
RDC nº 429/2020	Presença e adequação da tabela de informação nutricional	44 (100,0)	0 (0,0)
IN nº 75/2020	Adequação da rotulagem nutricional frontal (FOP) conforme critérios estabelecidos	44 (100,0)	0 (0,0)
Lei nº 10.674/2003	Declaração obrigatória sobre presença ou ausência de glúten	44 (100,0)	0 (0,0)

Fonte: Dados da pesquisa, 2026.

Em relação às categorias avaliadas, os pães apresentaram 64,3% de conformidade, os biscoitos 60,0% e as torradas 80,0%, conforme dados descritos na Tabela 2. Observou-se maior disponibilidade de biscoitos integrais nos estabelecimentos avaliados, refletida no maior número de amostras pertencentes a esse grupo. Dessa forma, embora os biscoitos tenham apresentado maior número absoluto de inadequações, esse resultado deve ser interpretado considerando o maior número de produtos avaliados. Em termos proporcionais, pães e biscoitos apresentaram percentuais de conformidade semelhantes. As torradas apresentaram maior percentual de adequação; entretanto, o reduzido número de amostras limita interpretações mais amplas sobre os resultados dessa categoria.

**Tabela 2** – Distribuição das amostras segundo a conformidade da rotulagem de produtos panificáveis integrais comercializados em Recife-PE

<b>Classificação da rotulagem</b>	<b>Amostras</b> % (n)	<b>Pães</b> % (n)	<b>Biscoitos</b> % (n)	<b>Torradas</b> % (n)
Conforme	63,6 (28)	64,3 (9)	60,0 (15)	80,0 (4)
Não conforme	36,4 (16)	35,7 (5)	40,0 (10)	20,0 (1)
Total	100 (44)	100 (14)	100 (25)	100 (5)

Fonte: Dados da pesquisa, 2026

Embora a predominância de produtos adequados sugira maior atendimento às exigências regulatórias por parte da indústria alimentícia, o percentual de inadequações ainda se mostra relevante, especialmente considerando a rotulagem como importante instrumento de comunicação entre fabricante e consumidor, sobretudo em alimentos que podem conter ingredientes relacionados a alergias alimentares e outras restrições alimentares.

Os resultados revelados no presente estudo evidenciam discrepância entre conformidade documental e qualidade visual da rotulagem. Embora todas as amostras apresentassem formalmente as informações obrigatórias previstas pela legislação, 36,4% apresentaram inadequações relacionadas à clareza e legibilidade das informações. Esse achado demonstra que a simples presença dos elementos obrigatórios no rótulo não garante, necessariamente, que o consumidor consiga acessá-los, compreendê-los e utilizá-los adequadamente durante o processo de escolha alimentar (SOUSA et al., 2020; MILLER; CASSADY, 2015).

Foi observado que as não conformidades encontradas estavam relacionadas predominantemente aos critérios previstos na RDC nº 727/2022, enquanto as demais legislações avaliadas apresentaram conformidade integral entre os produtos analisados. Verificou-se conformidade total quanto à denominação de venda, identificação de origem, prazo de validade, número de lote, informação sobre presença ou ausência de glúten, informações declaradas na tabela nutricional e rotulagem nutricional frontal, quando aplicável, bem como em relação ao percentual

mínimo de 30% de ingredientes integrais na formulação exigido pela RDC nº 712/2022 (BRASIL, 2022). As inadequações observadas estavam relacionadas principalmente à apresentação visual das informações obrigatórias, conforme dados descritos na Tabela 3.

**Tabela 3** – Principais não conformidades observadas na rotulagem de produtos panificáveis integrais comercializados em Recife/PE, conforme a RDC nº 727/2022

<b>Não conformidades</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Baixa legibilidade da lista de ingredientes	16	36,4
Baixo contraste entre texto e fundo da embalagem	13	29,5
Utilização de fonte reduzida	11	25,0
Baixa legibilidade da declaração de	10	22,7
Excesso de informações compactadas	9	20,5
Interferência visual causada por elementos gráficos da embalagem	8	18,2
Rotulagem nutricional em área encoberta	2	4,5

Fonte: Dados da pesquisa, 2026

A baixa legibilidade da lista de ingredientes, identificada em 36,4% das amostras, destacou-se como a principal não conformidade do estudo, seguida pelo baixo contraste entre texto e fundo da embalagem, utilização de fonte reduzida, excesso de informações compactadas, interferência visual causada por elementos gráficos da embalagem e disposição da rotulagem nutricional em áreas de difícil visualização.

Esses achados demonstram que a complexidade visual das embalagens pode representar importante barreira à adequada compreensão dos rótulos. Em diversos produtos, observou-se predominância de elementos gráficos voltados ao apelo comercial, como imagens, cores e alegações de saudabilidade, em detrimento da clareza das informações obrigatórias. Como consequência, dados essenciais para avaliação do produto, incluindo informações nutricionais, tornam-se menos

evidentes no momento da compra. Os resultados assumem relevância ainda maior diante da crescente valorização comercial dos alimentos integrais, frequentemente associados à ideia de produtos mais saudáveis e nutricionalmente superiores (SILVA; MATOS-JÚNIOR, 2025).

Resultado semelhante foi descrito por Santos *et al.* (2019), ao avaliarem rótulos de pães integrais, pães caseiros e biscoitos frente à legislação brasileira. Os autores observaram elevada frequência de inadequações relacionadas à apresentação visual das informações obrigatórias, principalmente quanto ao tamanho reduzido das fontes, excesso de informações condensadas e dificuldade de leitura. Da mesma forma, Silva e Matos-Júnior, 2025 destacaram que, apesar dos avanços regulatórios recentes, ainda persistem inadequações relacionadas à organização visual das informações em pães integrais industrializados.

Nesse contexto, limitações relacionadas à legibilidade podem dificultar a identificação de componentes relevantes da formulação, como açúcares adicionados, gorduras saturadas, sódio e aditivos alimentares, reduzindo a efetividade da rotulagem como ferramenta de comunicação ao consumidor (SILVA; MATOS-JR., 2025). Em produtos associados à percepção de saudabilidade, informações com baixa visibilidade podem favorecer interpretações superficiais acerca da qualidade nutricional do alimento (OLIVEIRA *et al.*, 2024; RABENA *et al.*, 2025; DUARTE; MARQUES; HAUTRIVE, 2025).

Além disso, a predominância de inadequações relacionadas à apresentação visual das informações reforça a necessidade de discussões regulatórias que ultrapassem a análise puramente documental da rotulagem (DUARTE; MARQUES; HAUTRIVE, 2025; SILVA; MATOS-JR., 2025). Embora a legislação brasileira estabeleça critérios técnicos para apresentação das informações obrigatórias, os resultados encontrados indicam limitações práticas relacionadas à padronização visual das embalagens, demonstrando a importância de mecanismos fiscalizatórios que considerem não apenas o conteúdo declarado, mas também sua efetiva acessibilidade ao consumidor.

Apesar disso, os resultados encontrados em Recife, Pernambuco, demonstraram conformidade documental superior à observada em estudos anteriores, o que pode refletir os impactos positivos das atualizações regulatórias

promovidas pela Anvisa nos últimos anos. No entanto, os resultados demonstram que a presença formal das informações obrigatórias não garante comunicação efetiva com o consumidor. Assim, reforça-se que a efetividade da rotulagem depende não apenas da existência das informações exigidas pela legislação, mas também de sua adequada apresentação visual, garantindo clareza, acessibilidade e compreensão no momento da escolha alimentar (DELIZA *et al.*, 2025)

No presente estudo, a proporção de não conformidade encontrada foi inferior à observada por Silva e Matos-Júnior (2025), que avaliaram 56 rótulos de pães integrais industrializados no município de Governador Valadares, Minas Gerais, na qual foi observado que aproximadamente 80% dos produtos apresentavam uma ou mais inconformidades na rotulagem. Nesse estudo, cerca de 41% estavam em desacordo com a rotulagem geral, 32% com a rotulagem nutricional e 57% com os requisitos de identificação como integral.

Irregularidades semelhantes, porém ainda mais expressivas, foram descritas por Miranda *et al.* (2017), ao avaliarem 23 rótulos de pães de forma com informação nutricional complementar na região metropolitana de Belo Horizonte, Minas Gerais. Os autores identificaram que 95% dos rótulos apresentavam pelo menos uma irregularidade, sendo 26% relacionadas à denominação de venda, 35% à tabela de informação nutricional e 82,6% à informação nutricional complementar.

Ainda em Minas Gerais, Oliveira *et al.* (2021), ao avaliarem pães de forma integrais comercializados na cidade de Diamantina, identificaram inconformidades em todos os produtos analisados. Os autores observaram inadequações relacionadas à utilização de alegações potencialmente indutoras de erro, destaque para características inerentes ao produto e divergências na declaração dos valores diários recomendados de nutrientes.

Estudo conduzido por Duarte, Marques e Hautrive (2025), no Rio Grande do Sul, com amostras de biscoitos industrializados coletadas nas cidades de Pelotas e Santa Maria, identificou inadequações relacionadas às advertências obrigatórias, rotulagem nutricional, rotulagem frontal e declaração correta de alergênicos. Os autores observaram percentuais de inconformidade de aproximadamente 38,5% em biscoitos doces industrializados e 43,8% em biscoitos salgados industrializados, evidenciando limitações na adequação das informações presentes nos rótulos.

Resultado semelhante foi observado por Rabena *et al.* (2025), que identificaram irregularidades em aproximadamente 80% dos rótulos de biscoitos avaliados, principalmente relacionadas à lista de ingredientes, ausência de rotulagem frontal e inadequações na declaração de alergênicos.

Comparativamente, os achados deste estudo indicam melhor adequação geral dos produtos panificados integrais avaliados em Recife, Pernambuco, uma vez que a maioria das amostras foi considerada conforme. No entanto, o percentual de 36,4% de não conformidade ainda é relevante, especialmente porque as falhas observadas afetam diretamente a clareza das informações obrigatórias. Assim, mesmo quando o rótulo apresenta lista de ingredientes, alergênicos, glúten e tabela nutricional, limitações relacionadas à apresentação visual podem comprometer a compreensão pelo consumidor e reduzir a efetividade da rotulagem.

Além das questões relacionadas à denominação e composição dos produtos integrais, a rotulagem nutricional frontal representa importante ferramenta de comunicação nutricional. Esse modelo tem como finalidade facilitar a identificação de nutrientes críticos, como açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, especialmente em produtos industrializados. Estudos com consumidores brasileiros indicam que a rotulagem nutricional frontal pode aumentar a compreensão sobre o conteúdo nutricional dos alimentos, embora sua efetividade varie conforme o modelo utilizado (DELIZA *et al.*, 2025).

No presente estudo, a avaliação da necessidade de rotulagem frontal foi realizada com base nos pontos de corte estabelecidos pela IN nº 75/2020 para alimentos sólidos, considerando os limites de 15 g/100 g para açúcares adicionados, 6 g/100 g para gorduras saturadas e 600 mg/100 g para sódio (BRASIL, 2020). Essa análise assume relevância em produtos panificados integrais, uma vez que a presença do termo “integral” pode gerar percepção positiva de saudabilidade, mesmo em produtos com teores elevados de nutrientes críticos, dependendo da formulação. Os resultados descritos na Tabela 4 demonstraram que 47,7% das amostras apresentaram valores nutricionais muito próximos aos limites estabelecidos pela IN nº 75/2020 para obrigatoriedade da rotulagem nutricional frontal (BRASIL, 2020). Esse achado sugere possível adequação das formulações

industriais aos pontos de corte regulatórios, especialmente em relação ao sódio, gorduras saturadas e açúcares adicionados.

**Tabela 4** – Distribuição das amostras conforme proximidade dos limites estabelecidos para rotulagem nutricional frontal

<b>Aspecto avaliado</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Produtos com valores nutricionais próximos aos limites estabelecidos pela legislação	21	47,7
Produtos com valores nutricionais abaixo dos limites com margem ampla	23	52,3
Total	44	100,0

Fonte: Dados da pesquisa, 2026.

Resultado semelhante foi observado por Prates *et al.* (2020), ao avaliarem pães, biscoitos e torradas comercializados como integrais no Brasil. Os autores identificaram que diversos produtos classificados comercialmente como “integrais” apresentavam perfil nutricional compatível com alimentos ultraprocessados, evidenciando discrepância entre a percepção de saudabilidade e a composição nutricional efetiva dos produtos.

Da mesma forma, Silva, Gallon e Theodoro (2014), ao avaliarem pães integrais industrializados, observaram elevada variabilidade nos teores de sódio e fibras entre produtos da mesma categoria, destacando tratar-se de um problema já observado anteriormente, mesmo antes das atualizações regulatórias mais recentes relacionadas à rotulagem nutricional e aos alimentos integrais.

Estudo mais recente conduzido por Oliveira *et al.* (2024) identificou, em pães integrais industrializados, inadequações relacionadas à composição nutricional e ao uso de alegações associadas à saudabilidade. Segundo os autores, pequenas reformulações frequentemente são realizadas para adequação mínima aos critérios regulatórios, sem mudanças significativas na qualidade nutricional global do produto. Esse achado é compatível com os resultados encontrados no presente estudo, considerando a elevada frequência de produtos imediatamente abaixo dos limites exigidos para rotulagem frontal.

Dessa forma, os resultados reforçam importante discussão acerca da efetividade dos pontos de corte estabelecidos pela IN nº 75/2020 (BRASIL, 2020). Embora a ausência da rotulagem frontal indique adequação formal à legislação, ela não necessariamente representa perfil nutricional plenamente saudável, sobretudo em categorias frequentemente associadas à saudabilidade, como os panificados integrais.

Os resultados da Tabela 5 demonstraram predominância de produtos com percentual de ingredientes integrais entre 30% e 50%, correspondendo a 75,0% das amostras avaliadas. Apenas 13,6% dos produtos apresentaram percentual igual ou superior a 50% de ingredientes integrais, enquanto 11,4% apresentaram exatamente o percentual mínimo de 30% exigido pela legislação vigente para utilização da denominação “integral” no rótulo.

**Tabela 5** - Distribuição das amostras segundo o percentual de ingredientes integrais declarados na rotulagem

<b>Categoria</b>	<b>30%*</b> % (n)	<b>&gt; 30% e &lt; 50%</b> % (n)	<b>≥ 50%</b> % (n)
Pães	35,7 (5)	42,9 (6)	21,4 (3)
Torradas	0,0 (0)	60,0 (3)	40,0 (2)
Biscoitos	0,0 (0)	96,0 (24)	4,0 (1)
Total	11,4 (5)	75,0 (33)	13,6 (6)

\* % mínimo exigido pela legislação para declaração "integral" no rótulo.

Fonte: Dados da pesquisa, 2026.

Entre as categorias avaliadas, os pães apresentaram maior frequência de produtos no limite mínimo legal, enquanto torradas e biscoitos apresentaram predominantemente percentuais intermediários de ingredientes integrais. Destaca-se que 40,0% das torradas apresentaram percentual  $\geq 50\%$ , proporção superior à observada nos pães e biscoitos. Além disso, apenas uma amostra apresentou composição integral total (100%), evidenciando baixa frequência de produtos com elevada proporção de ingredientes integrais entre os produtos avaliados.

Os achados do presente estudo concordam com Pannace e Nunes (2022) e Silva e Matos-Júnior (2025), que também identificaram variabilidade no percentual de ingredientes integrais declarado em produtos comercializados como integrais, demonstrando heterogeneidade entre formulações pertencentes à mesma categoria alimentar. Tal cenário reforça a importância da interpretação criteriosa da rotulagem por parte do consumidor, uma vez que a presença da denominação “integral” não necessariamente indica elevada proporção de ingredientes integrais na composição do produto. Além disso, a concentração de produtos próximos aos limites mínimos estabelecidos pela legislação pode indicar tendência de adequação das formulações aos critérios regulatórios, sem necessariamente representar melhora substancial da qualidade nutricional global dos alimentos.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os resultados demonstraram elevada conformidade quanto à presença das informações obrigatórias previstas pela legislação vigente, evidenciando avanços da indústria alimentícia em relação à adequação documental da rotulagem. Entretanto, parte significativa dos produtos apresentou inadequações relacionadas principalmente à legibilidade das informações obrigatórias, como lista de ingredientes, declaração de alergênicos e informações nutricionais, comprometendo a clareza e a acessibilidade da comunicação ao consumidor.

Além disso, observou-se que diversos produtos apresentaram valores nutricionais muito próximos aos limites estabelecidos para obrigatoriedade da rotulagem nutricional frontal, especialmente em relação ao sódio, açúcares adicionados e gorduras saturadas. Também foi observada predominância de produtos com percentuais intermediários de ingredientes integrais, situados entre o limite mínimo legal e valores inferiores a 50%, indicando que muitos produtos comercializados como integrais apresentavam composição próxima aos limites mínimos estabelecidos pela legislação.

Esses achados demonstram que, embora exista conformidade documental na maioria das amostras, a efetividade da rotulagem depende não apenas da presença das informações obrigatórias, mas também da qualidade visual, clareza e

funcionalidade prática dessas informações no momento da escolha alimentar. Dessa forma, reforça-se a importância do monitoramento contínuo da rotulagem de alimentos integrais, visando garantir maior transparência, compreensão e segurança ao consumidor.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 711, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos alimentos embalados. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 712, de 1º de julho de 2022. Altera a RDC nº 711/2022 e outras normas relacionadas a alimentos. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 6 jul. 2022.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 2003.

DELIZA, R.; SANT'ANNA, L. J.; ALCANTARA, M.; MARTINS, I. B. A.; ARES, G. *Rotulagem nutricional frontal: experiências do consumidor brasileiro*. Rio de Janeiro: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2025. (Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 43).

DUARTE, T. A.; MARQUES, A. Y. C.; HAUTRIVE, T. P. Conformidade das informações nos rótulos de biscoitos: uma análise transversal sobre a adesão às normativas legais vigentes. *Visa em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, Rio de Janeiro, v. 13, e02297, 2025.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017–2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

MILLER, L. M. S.; CASSADY, D. L. The effects of nutrition knowledge on food label use: a review of the literature. *Appetite*, v. 92, p. 207-216, 2015.

MIRANDA, L. L. S.; SOARES, C. S.; ALMEIDA, C. A. F. de; ALMEIDA, D. K. C. de; GREGÓRIO, E. L.; AMARAL, D. A. do. Análise da rotulagem nutricional de pães de

forma com informação nutricional complementar comercializados no município de Belo Horizonte - MG. *HU Revista*, Juiz de Fora, v. 43, n. 3, p. 211-217, jul./set. 2017.

OLIVEIRA, A. S. et al. Avaliação da rotulagem de pães de forma integrais comercializados em Diamantina/MG. *Research, Society and Development*, Vargem Grande Paulista, v. 10, n. 10, 2021.

OLIVEIRA, J. S. Análise da adequação de fibras em pães de forma produzidos em escala industrial com denominação "integral". *Vivências*, Erechim, v. 20, n. 38, p. 1-12, 2024.

PANNACE, A. C.; NUNES, M. A. A. G. Avaliação das informações nutricionais dos rótulos dos pães integrais comercializados em hipermercados, atacadistas e supermercados do município de Taubaté/SP. *Revista do Instituto de Ciências da Saúde*, São Paulo, v. 40, n. 2, p. 91-95, 2022.

PARISE, T. D.; COSER, M. B. Biscoitos integrais: legislação pertinente e percepção do consumidor. *DEMETRA*, Rio de Janeiro, v. 15, p. 1-15, 2020.

PRATES, S. M. S. et al. Rotulagem e classificação de pães, biscoitos e torradas vendidos como integrais no Brasil. *Research, Society and Development*, Vargem Grande Paulista, v. 9, n. 9, 2020.

RABENA, A. F. A. et al. Avaliação da adequação dos rótulos de biscoitos às novas regras de rotulagem da Anvisa: um estudo em Volta Redonda, RJ. *Revista Científica do UBM*, v. 27, n. 52, p. 107-121, 2025.

SILVA, L. G.; MATOS-JR., F. E. Avaliação da conformidade da rotulagem de pães integrais industrializados em relação à legislação brasileira. *Visa em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, Rio de Janeiro, v. 13, 2025

SILVA, V. C. P.; GALLON, C. W.; THEODORO, H. Avaliação das rotulagens e informações nutricionais dos pães integrais: fibras, sódio e adequação com a legislação vigente. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 4, p. 985-1001, 2014.

SOUSA, L. M. L. et al. Use of nutritional food labels and consumers' confidence in the information. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 33, e190199, 2020.