



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS
CAMPUS INHUMAS
BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

GABRIELLY FERNANDES PEREIRA

AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE IOGURTES E DE
BEBIDAS LÁCTEAS

INHUMAS

2022

GABRIELLY FERNANDES PEREIRA

AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE IOGURTES E DE
BEBIDAS LÁCTEAS

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - Campus INHUMAS/IFG, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Orientador(a): Prof(a). Dr(a) Heloísa Gabriel Falcão.

Coorientador(a): Prof(a). Dr(a) Simone Silva Machado.

INHUMAS
2022.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

Pereira, Gabrielly Fernandes

F383 Avaliação da conformidade da rotulagem de iogurtes e de bebidas lácteas
[Manuscrito]. / Gabrielly Fernandes Pereira – Inhumas: IFG, 2022.

87 f.

Bibliografia.

Orientadora: Prof^a Dr^a Heloísa Gabriel Falcão.

Coorientadora: Prof^a Dr^a Simone Silva Machado.

Trabalho de conclusão de curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia
de Alimentos – IFG/Câmpus Inhumas, 2022.

1. Rotulagem. 2. Lácteos. 3. Legislação. 4. Falcão, Heloísa Gabriel
(orientadora). 5. Machado, Simone Silva (coorientadora). I. Título.

CDD 664.02

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária
Larissa Stefane Rodrigues de Lima - CRB/1-3424
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Câmpus Inhumas – Biblioteca Atena

**TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAÇÃO
NO REPOSITÓRIO DIGITAL DO IFG - ReDi IFG**

Com base no disposto na Lei Federal nº 9.610/98, AUTORIZO o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, a disponibilizar gratuitamente o documento no Repositório Digital (ReDi IFG), sem resarcimento de direitos autorais, conforme permissão assinada abaixo, em formato digital para fins de leitura, download e impressão, a título de divulgação da produção técnico-científica no IFG.

Identificação da Produção Técnico-Científica

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tese | <input type="checkbox"/> Artigo Científico |
| <input type="checkbox"/> Dissertação | <input type="checkbox"/> Capítulo de Livro |
| <input type="checkbox"/> Monografia – Especialização | <input type="checkbox"/> Livro |
| <input checked="" type="checkbox"/> TCC - Graduação | <input type="checkbox"/> Trabalho Apresentado em Evento |
| <input type="checkbox"/> Produto Técnico e Educacional - Tipo: _____ | |

Nome Completo do Autor: *Syphrielly Fernandes Pereira*

Matrícula: *20183030102190*

Título do Trabalho: *Análise das idas e saídas da rotulagem de vegetação e de edificações rurais*

Restrições de Acesso ao Documento

Documento confidencial: Não Sim, justifique: _____

Informe a data que poderá ser disponibilizado no ReDi/IFG: _____/_____/_____

O documento está sujeito a registro de patente? Sim Não

O documento pode vir a ser publicado como livro? Sim Não

DECLARAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO NÃO-EXCLUSIVA

O/A referido/a autor/a declara que:

- i. o documento é seu trabalho original, detém os direitos autorais da produção técnico-científica e não infringe os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade;
- ii. obteve autorização de quaisquer materiais inclusos no documento do qual não detém os direitos de autor/a, para conceder ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás os direitos requeridos e que este material cujos direitos autorais são de terceiros, estão claramente identificados e reconhecidos no texto ou conteúdo do documento entregue;
- iii. cumpriu quaisquer obrigações exigidas por contrato ou acordo, caso o documento entregue seja baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás.

Infusmara, 11/08/22
Local Data

Syphrielly Fernandes Pereira

Assinatura do Autor e/ou Detentor dos Direitos Autorais



TERMO DE APROVAÇÃO

GABRIELLY FERNANDES PEREIRA

AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE IOGURTES E DE BEBIDAS LÁCTEAS

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - Campus Inhumas/IFG, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos, desenvolvido na linha de pesquisa Rotulagem de Alimentos, sob orientação da Profa. Dra. Heloisa Gabriel Falcão e coorientação da Profa. Dra. Simone Silva Machado.

Aprovado no dia 12 de julho de 2022.

BANCA EXAMINADORA

Heloisa Gabriel Falcão
Profa. Dra. Heloísa Gabriel Falcão
(Presidente - orientador)

Simone S. Machado

Profa. Dra. Simone Silva Machado
(Membro interno)

Camila CB Anelle

Profa. Dra. Camila Cheker Brandão Turella
(Membro Interno)

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pelo seu amor para comigo e por ter me ajudado até o presente momento. Essa caminhada não foi fácil, mas Deus nunca me deixou desistir.

Agradeço aos meus pais pelo apoio e incentivo durante toda essa longa caminhada, sem eles eu não teria chegado aonde estou.

Agradeço ao meu esposo Eliezer por sempre estar do meu lado me incentivando e apoiando, ter pessoas assim do nosso lado fazem toda a diferença na nossa caminhada.

Agradeço a minha orientadora Professora Doutora Heloisa Gabriel Falcão, pela paciência, compreensão, sugestões, profissionalismos durante todo o percurso deste trabalho. A sua participação foi de extrema importância para o final deste trabalho de conclusão de curso.

Agradeço a todos os professores que fizeram parte da minha história, cada um deixou sua marca em mim.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Fluxograma para produção de iogurtes em pequena escala.....	14
Figura 2. Fluxograma para produção de bebidas lácteas em pequena escala.....	18
Figura 3. Iogurte Nestlé chamyto.....	27
Figura 4. Iogurte Vigor.....	27
Figura 5. Iogurte Puroguti.....	27
Figura 6. Iogurte Danone.....	28
Figura 7. Iogurte Carolina.....	28
Figura 8. Iogurte Nestlé.....	28
Figura 9. Iogurte Vigor.....	29
Figura 10. Iogurte Canto de Minas.....	29
Figura 11. Iogurte Goianinho.....	29
Figura 12. Iogurte Vigor.....	30
Figura 13. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta RDC nº 259/2002 quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes.....	31
Figura 14. Iogurte Danone.....	32
Figura 15. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta RDC nº 359/2003 quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes.....	33
Figura 16. Iogurte Goianinho.....	34
Figura 17. Quantidade de itens conformes, não conformes, e não se aplica a esta RDC nº 360/2003 quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes.....	36

Figura 18. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta RDC nº 54/2012 quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes	37
Figura 19. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta RDC nº 26/2015 quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes.....	38
Figura 20. Iogurte Trevinho.....	39
Figura 21. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta IN nº 67/2020 quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes	40
Figura 22. Bebida Láctea Elegê.....	41
Figura 23. Bebida Láctea Parmalat.....	41
Figura 24. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta RDC nº 259/2002 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas.....	43
Figura 25. Bebida Láctea Parmalat.....	44
Figura 26. Bebida Láctea Itambé.....	44
Figura 27. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta RDC nº 359/2003 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas.....	45
Figura 28. Bebida Láctea Piracanjuba.....	46
Figura 29. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta RDC nº 360/2003 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas.....	47
Figura 30. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta RDC nº 54/2012 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas.....	48
Figura 31. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta RDC nº 26/2015 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas.....	48
Figura 32. Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a esta IN nº 67/2020 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas.....	49

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Principais características dos iogurtes nos quais os rótulos foram analisados.....	23
Quadro 2. Principais características das bebidas lácteas nos quais os rótulos foram analisados.....	24
Quadro 3. Legislações que foram utilizadas para avaliação da conformidade dos rótulos de iogurtes e bebidas lácteas.....	25

LISTA DE APÊNDICES

Apêndice A. <i>Checklist</i> de verificação de iogurtes e bebidas lácteas UHT.....	56
--	----

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 REFERENCIAL TEÓRICO	11
2.1 IOGURTES.....	11
2.2 BEBIDAS LÁCTEAS.....	15
2.3 ROTULAGEM.....	19
3 METODOLOGIA.....	23
3.1ANÁLISE DA CONFORMIDADE DOS RÓTULOS.....	23
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	25
4.1 IOGURTES.....	25
4.1.1 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.....	25
4.1.2 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.....	31
4.1.3 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.....	33
4.1.4 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.....	36
4.1.5 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.....	37
4.1.6 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020.....	38
4.2 BEBIDAS LÁCTEAS.....	40
4.2.1 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.....	40
4.2.2 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.....	43
4.2.3 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.....	45
4.2.4 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.....	47

4.2.5 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.....	48
4.2.6 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da Instrução normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020.....	49
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	50
REFERÊNCIAS.....	51
APÊNDICES.....	56
APÊNDICE A – Checklist de verificação logurtes e Bebidas lácteas UHT.....	56

Avaliação da conformidade da rotulagem de iogurtes e bebidas lácteas

Gabrielly Fernandes Pereira

RESUMO

A rotulagem de alimentos é de grande importância pois está relacionada com a comunicação direta das empresas com os consumidores. Ela fornece informações importantes relacionadas à conservação do produto, ao valor nutricional, ao prazo de validade, à composição, dentre outras. Em virtude das informações obrigatórias exigidas pela legislação, assim como sua atualização feita recentemente, é inquestionável a importância das indústrias de alimentos adequarem os rótulos de seus produtos e constantemente revisarem os mesmos. Os produtos lácteos são amplamente consumidos pela população, e o consumo abrange desde o leite fluido como também os derivados, como iogurtes e bebidas lácteas. O objetivo deste trabalho foi avaliar os itens obrigatórios na rotulagem de iogurtes e bebidas lácteas comercializadas nos municípios de Itaberaí e Santa Rosa – GO. Foram avaliadas 10 marcas de iogurtes e 10 marcas de bebidas lácteas UHT. As marcas foram adquiridas por meio de registro fotográfico durante o período de agosto de 2021 e setembro de 2021. Os rótulos foram analisados quanto à apresentação da informação nutricional e dos dados básicos obrigatórios da rotulagem. Os dados obtidos foram comparados com as normas vigentes e foram utilizadas tabelas de modelo *check list*, nas quais, as avaliações resultaram em classificações do tipo “conforme”, “não conforme” e “não se aplica”, para cada um dos itens avaliados. Os dados coletados foram tabulados no Microsoft Office Excel e os resultados foram expressos em porcentagem (%) utilizando tabelas e gráficos. A maioria dos rótulos analisados apresentou alguma não conformidade nas legislações analisadas, as não conformidades mais encontradas foram na RDC n° 259/2002, RDC n° 359/2003 e RDC n° 67/2020 tanto para iogurtes quanto para bebidas lácteas. Algumas das não conformidades encontradas foram: falta da medida caseira, falta designações de palavras “iogurte sabor”, falta da informação referente ao tratamento térmico em que as bebidas lácteas foram submetidas, falta da expressão de “conteúdo líquido” ou peso líquido”. Sendo assim, este estudo indica que as indústrias precisam adequar os rótulos de seus produtos e constantemente revisarem os mesmos para que estejam de acordo com as

legislações em vigor, bem como para fornecer as informações corretas aos consumidores.

Palavras-chave: Consumidor. Lácteos. Legislação. Rotulagem.

ABSTRACT

Food labeling is of great importance as it is related to the direct communication of companies with consumers. It provides important information related to product conservation, nutritional value, shelf life, composition, among others. Due to the mandatory information required by the legislation, as well as its recent update, the importance of food industries to adapt the labels of their products and constantly review them is unquestionable. Dairy products are widely consumed by the population, and consumption ranges from fluid milk as well as derivatives, such as yogurts and dairy drinks. The objective of this work was to evaluate the mandatory items in the labeling of yogurts and dairy drinks sold in the municipalities of Itaberaí and Santa Rosa - GO. 10 brands of yogurts and 10 brands of UHT dairy drinks were evaluated. The brands were acquired through photographic registration during the period of August 2021 and September 2021. The labels were analyzed regarding the presentation of nutritional information and mandatory basic data. The data obtained were compared with the current norms and check list model tables were used, in which the evaluations resulted in classifications of the type "conform", "nonconform" and "not applicable", for each of the evaluated items. The collected data were tabulated in Microsoft Office Excel and the results were expressed in percentage (%) using tables. Most of the labels analyzed showed some non-compliance in the analyzed legislation, the most non-conformities found were in RDC N ° 259/2002, RDC N ° 359/2003 and RDC N ° 67/2020 for both yogurts and dairy drinks, some of nonconformities are: lack of homemade measure, lack of word designations "yogurt flavor", lack of the presence of the heat treatment in which the dairy drinks were submitted, lack of the expression "net content" or net weight". Therefore, this study indicates that there is a lack of inspections by the competent bodies in the food industries so that the industries comply with the labels with the current legislation.

Key-words: Consumer. Dairy. Legislation. Labeling.

1 INTRODUÇÃO

A expansão da agropecuária na década de 1970 impulsionou o desenvolvimento da atividade leiteira nas regiões brasileiras. Neste período, havia pouco desenvolvimento na estrutura produtiva e contava com um número reduzido de empresas responsáveis por beneficiar o leite *in natura* e comercializar os derivados lácteos. No entanto, em 1990, com a abertura comercial ocorrida, o cenário econômico do setor apresentou grandes alterações com a entrada de empresas multinacionais atuando na produção de derivados e também introduzindo novas formas de produzir e comercializar o leite *in natura* (MORAES; BENDER FILHO, 2017).

Atualmente, em busca de um estilo de vida mais saudável, a população brasileira tem buscado incluir na sua alimentação, alimentos mais nutritivos. No decorrer dos anos houve um aumento significativo pela procura de iogurtes e esse fato se dá pelas diversas possibilidades de uso que ele oferece, podendo ser consumido desde o café da manhã, como também para preparos culinários. As estimativas até 2026, são de que esse mercado só há de crescer, tornando-o cada vez mais competitivo (SILVA; PANDOLFI, 2020).

Os rótulos de alimentos são regulamentados pela legislação brasileira através do Ministério da Saúde, por meio da ANVISA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) que definem as informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos. Em relação a rotulagem ela deve ser precisa e congruente para que possibilite a escolha de alimentos de acordo com as necessidades e objetivos de cada indivíduo, já que existem várias opções de produtos disponíveis no mercado (SILVA; NASCIMENTO, 2007).

Os rótulos alimentícios exercem uma importante função de comunicação entre empresa e consumidor permitindo desta forma, que os consumidores tenham condições de fazer a escolha de qual produto se adequa a sua necessidade. A rotulagem também está relacionada com a decisão de compra, pois é, na maioria dos casos, o primeiro contato do consumidor com o produto (MACHADO *et al.*, 2006). O acesso à informação da rotulagem é de grande importância para garantir a saúde do consumidor, principalmente para aqueles indivíduos que possuem

algum tipo de intolerância. E o que se ressalta é que o alerta para indivíduos alérgicos esteja em um local de fácil visualização e distante do local de selagem, assim consequentemente busca - se evitar problemas relacionados à compreensão dos rótulos pelos consumidores, já que a única forma de evitar as reações alérgicas provocadas por alimentos é a restrição do seu consumo (SANTANA, 2018).

Um exemplo de iogurte bastante consumido é o tipo "Sundae". Este, possui um aspecto firme, no qual aproxima-se da consistência e aparência de um pudim. Neste produto são adicionados no fundo do recipiente de consumo, xaropes de frutas ou pedaços de frutas, ele possui características referente a pudim por conta que a sua massa mantém - se íntegra por ser um produto que passa pelo processo de incubação no momento do envase (ROBERT, 2008).

O consumo per capita de iogurtes no Brasil é de apenas 5 quilos por ano, entretanto na Argentina é o dobro, na Espanha é de 25 quilos e na França de 35 quilos. Entre janeiro e maio de 2007, a categoria de produtos lácteos frescos movimentou 1,45 bilhão de reais (RAUD, 2008). Em relação ao faturamento das empresas de iogurtes, o grupo francês proprietário da marca Danone faturou 18 bilhões de dólares, em 2006 houve um aumento de 9,7% com relação a 2005, e lucrou 2,5 bilhões de dólares. Já em relação a indústria de laticínios funcionais como por exemplo o iogurte Activia, representam a metade do total das vendas de laticínios da empresa e 29% das vendas totais. O Grupo Danone conquistou o mercado brasileiro em 1970, com o lançamento do primeiro iogurte com polpa de frutas, e prevaleceu como um dos importantes grupos do ramo alimentar no país. Já o Activia foi lançado no Brasil em 2004, no qual é conhecido como categoria de iogurtes funcionais no país (RAUD, 2008).

O aumento do interesse por alimentos com alto valor nutricional abrange também o consumo de bebidas lácteas. Segundo o MAPA, na Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005, bebida láctea é o produto resultante da mistura do leite (*in natura*, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s),

fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea deve representar pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto (MAPA, 2005).

Diante da recente atualização da norma referente à rotulagem nutricional de alimentos; diante das obrigatoriedades da legislação brasileira em relação à rotulagem de alimentos; diante da necessidade da redução de situações que geram equívocos aos consumidores quanto à composição nutricional dos produtos adquiridos e, diante da ausência de trabalhos disponíveis sobre o tema, o objetivo deste trabalho foi avaliar as informações contidas nos rótulos de iogurtes e bebidas lácteas comercializadas nos municípios de Itaberaí - GO e Santa Rosa - GO e verificar se estão de acordo com a legislação em vigor.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 IOGURTES

Entende-se por iogurte, o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, de outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final (BRASIL,2007).

A história do iogurte começou provavelmente no Oriente Médio. Em regiões do deserto onde havia domesticação de gado, o leite era armazenado em jarros de barro. As temperaturas elevadas auxiliavam no desenvolvimento de microrganismos lácteos presentes no próprio leite, fermentando parcialmente a lactose. Isso levava à acidificação do produto, e assim modificando a sua textura. Stamen Grigorov, um cientista búlgaro, foi o primeiro a detalhar a composição do iogurte. Por volta dos anos 1904, ele voltou da região de Trun, na Bulgária, para a Universidade Médica de Genebra, na Suíça, onde estudava e levou iogurte caseiro para examinar em seus estudos. Um ano depois, ele conseguiu identificar a bactéria essencial que fazia fermentar o leite, transformando-o em iogurte. O microrganismo ficou conhecido como *Lactobacillus bulgaricus* em homenagem ao cientista, criando um elo entre a Bulgária e a sua produção. Os búlgaros têm diversos pratos tradicionais contendo iogurte e consomem esse alimento em grande quantidade (LATICÍNIOS HOLANDESE, 2019).

Os iogurtes recebem diversas classificações, sendo uma delas de acordo com a matéria gorda em: (i) creme: aqueles cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 6,0 g/100 g; (ii) integrais ou enteros: base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0 g/100 g; (iii) parcialmente desnatados: base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máxima de 2,9 g/100 g; (iv) desnatados: base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda máxima de 0,5 g/100 g (MAPA, 2007).

Segundo a Portaria nº 743 de 24 de julho de 1992, outra classificação dos iogurtes é quanto ao tipo, podendo ser: iogurte aromatizado, leites

fermentados e leites fermentados aromatizados sendo que em relação à sua apresentação tem-se os (I) iogurtes sólidos (coagulados nas embalagens individuais de venda a retalho); (II) iogurtes batidos (previamente coagulado e embalado posteriormente) (III) iogurtes líquidos (liquefeitos depois de coagulados e embalados posteriormente). Os iogurtes também são classificados quanto à composição: podendo ser (I) iogurtes naturais (iogurtes sem qualquer adição além das culturas microbianas e dos ingredientes previstos) e (II) iogurtes açucarados (iogurtes naturais aos quais foi adicionada sacarose ou outros açúcares e/ou edulcorantes) (BRASIL, 1992).

A alguns anos atrás o público em que o iogurte se fazia mais presente era o infantil, devido ao que a mídia retratava. Mas no decorrer dos anos esse conceito foi deixado para trás, e atualmente o iogurte é uma das bebidas mais consumidas por toda a segmentação de público. Esse progresso se deu pelas diversas possibilidades de segmentação e consumo que ele oferece, sendo consumido em qualquer ocasião (SILVA; PANDOLFI, 2020).

As matérias primas utilizadas na fabricação de iogurtes devem passar pelo processo de pasteurização, já a adição de frutas ocorre no final de todo o processo. Tanto para o iogurte batido, quanto para o tradicional, a temperatura de fermentação deve ser em torno de 40°C a 45°C e o tempo de fermentação deve ser em torno de 3 a 8 horas. Terminada a fermentação, no caso do iogurte batido, o iogurte resultante da fermentação, deve ser logo em seguida resfriado por meio de circulação de água fria pela camisa do tanque. Só depois do iogurte estar resfriado é que é feita a adição de frutas, através da agitação lenta no tanque encamisado de aço inox. Logo após esta etapa de resfriamento, para o iogurte tradicional, as embalagens são levadas a uma geladeira ou câmara fria em uma temperatura aproximada de 7°C, com o objetivo do iogurte adquirir a consistência desejada. Mas o principal objetivo do resfriamento é reduzir a atividade dos microrganismos fermentativos, e assim reduzir a produção de ácido láctico (ALVARENGA, 1995).

O iogurte apresenta propriedades nutricionais, o que faz dele um dos alimentos mais saudáveis da cadeia de derivados lácteos. E estes benefícios que diferem ele de outros derivados lácteos:

1. Apresenta elevada digestibilidade: As proteínas do leite (de elevado valor biológico) são parcialmente digeridas por ação das bactérias lácticas. Permitindo, assim, a produção de um alimento com boas características digestíveis;

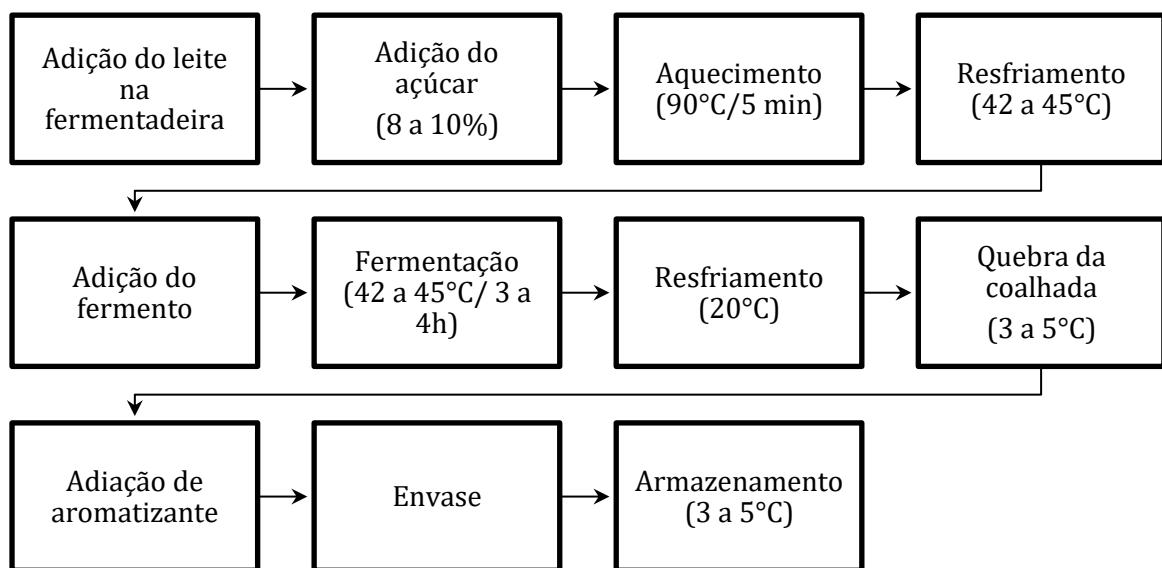
2. Poder ser consumido por pessoas intolerantes a lactose: Algumas pessoas não produzem ou possuem em pequena quantidade em seu organismo a enzima lactase, esta enzima tem a função de hidrolisar a lactose e, por essa razão, sofre distúrbios digestivos. Presentes em alimentos fermentados, inclusive o iogurte, as bactérias lácteas realizam a ação de transformarem a lactose em ácido láctico, não causando problemas gastrointestinais;

3. Alimento rico em vitaminas e sais minerais: Além da sua composição natural, podem ser enriquecidos por meio da adição de pedaços de frutas, polpas e outros ingredientes (SILVA; SILVA; FERREIRA, 2012).

O iogurte é um dos alimentos mais presente nas mesas dos brasileiros, entre setembro de 2020 e outubro de 2021 a comercialização de iogurtes no país totalizou 592 mil toneladas, volume 1,3% maior que o dos 12 meses anteriores. De outubro de 2019 a setembro de 2020, o volume havia diminuído quase 4%. No verão de 2021, o alcance de consumo chegou a 72,8% e mesmo com a perda de poder de compra dos brasileiros, o iogurte ainda está na lista de supermercado de mais de 70% das famílias do país (ABRAS,2021).

Segundo o Senar (2009), para a produção de iogurtes em pequena escala é necessário seguir as seguintes etapas (Figura 1):

Figura 1 – Fluxograma para produção de iogurtes em pequena escala.



Fonte: Próprio autor.

1. Adição de leite na fermentadeira: ao adicionar o leite na fermentadora é necessário fazer a filtragem que tem por objetivo eliminar impurezas que tenham caído no leite. O filtro deverá ser de nylon, aço inoxidável ou outro material apropriado;

2. Adição do açúcar: a adição do açúcar é feita no leite com 8 a 10% para cada litro de leite. O açúcar utilizado pode ser refinado ou cristal, com adição ao leite antes do seu aquecimento. A adição do açúcar poderá ser opcional, mas a adição do açúcar também tem como por objetivo destruir microrganismos que possam estar presentes no leite;

3. Aquecimento: o aquecimento do leite tem como por objetivo destruir os microrganismos patogênicos que são causadores de doença e reduzir a competição entre os microrganismos desejáveis, garantindo as condições higiênico-sanitárias adequadas. O leite deve ser aquecido à temperatura de 90º C por 5 minutos;

4. Resfriamento: o leite deve ser resfriado a uma temperatura entre 42 e 45ºC;

5. Adição do fermento: a adição do fermento é de 1 a 2% (10 a 20ml) de fermento lácteo (iogurte natural) para cada litro de leite sobre constante agitação. Pode ser utilizado também o fermento lácteo em pó para preparação de iogurte;

6. Fermentação: a temperatura do leite deve estar entre 42 e 45°C por 3 a 4 horas, tempo necessário para se conseguir a fermentação desejada que dará consistência firme do iogurte;

7. Resfriamento: o resfriamento tem a finalidade de inibir o crescimento das bactérias e paralisar a acidificação. O resfriamento do iogurte deve acontecer em torno de até 20°C para que ocorra a diminuição da velocidade da acidificação. O resfriamento pode ser feito com circulação de água fria (temperatura ambiente) ou em câmara fria. Para quantidades pequenas de iogurte utilize o refrigerador;

8. Quebra da coalhada (resfriamento entre 3 a 5°C): A quebra da coalhada é feita lentamente com agitador de inox e mexido até adquirir uma consistência cremosa e homogênea. Nessa temperatura a acidificação é fortemente diminuída;

9. Adição de aromatizantes: existem várias alternativas de aromas e corantes artificiais e naturais que podem ser adicionados ao iogurte (pó para sorvete, essência, frutas in natura e outros). Para adição de frutas, é adicionado polpa de frutas na proporção de 0,5 a 5,0% em relação ao volume do iogurte;

10. Envase: o iogurte deve ser envasado em recipiente que seja impermeável à transmissão de odores do ambiente, sabores, a contaminações externas, que resista à acidez, umidade, transporte, armazenagem e não fique exposto à luz. Deve ser colocada na etiqueta as informações sobre a data de fabricação, os ingredientes, a validade e o modo de conservação, dentre outras exigências das legislações;

11. Armazenamento: o iogurte deve ser conservado a uma temperatura de 3 a 5°C. O iogurte deve permanecer sobre refrigeração no mínimo entre 12 a 14 horas, propiciando o aparecimento característico dos sabores, consistência e textura.

2.2 BEBIDAS LÁCTEAS

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), em sua Instrução Normativa nº 16 de 23 de agosto de 2005, define bebida láctea como produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados do leite, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto (MAPA,2005).

Existem diferentes tipos de bebidas lácteas hoje comercializadas em todo país, as bebidas com sabor chocolate estão entre as mais consumidas, por ser um tipo de bebida considerada agradável e extremamente aceito pelos brasileiros (MELO, 2021),

Nos últimos anos, houve um aumento significativo na escala de produção de bebidas lácteas, isso se dá principalmente pelo baixo custo na sua produção, gerado através da reutilização de subprodutos da indústria de queijos (soro de leite) Assim as bebidas lácteas têm se tornado um produto interessante do ponto de vista econômico para o consumidor (MELO *et al.*, 2021).

As bebidas lácteas podem ser classificadas de acordo com o tratamento térmico empregado em: (i) bebida láctea pasteurizada, no qual o produto é submetido à temperatura de Pasteurização Lenta de 62 a 65º C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos ou Pasteurização de curta duração de 72 a 75ºC (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius), durante 15 a 20 segundos (quinze a vinte segundos), em aparelhagem própria, resfriada entre 2 e 5ºC (dois e cinco graus Celsius) e, em seguida, envasada; (ii) bebida láctea esterilizada, no qual ocorre o tratamento térmico acima de 100 °C (cem graus celsius) e sua conservação não necessita de refrigeração; e (iii) bebida láctea UHT, é o produto submetido, durante 2 a 4 segundos (dois a quatro segundos), a uma temperatura entre 130ºC a 150ºC (cento e trinta a cento e cinquenta graus celsius) mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32ºC e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Além disso, para cada uma destas classificações, inclui-se outra classificação relacionada com a adição ou não de outros produtos alimentícios ou substâncias alimentícias (MAPA, 2005). O mercado de bebidas lácteas fermentadas no Brasil ainda está em desenvolvimento. Apesar disso, o consumo por habitante ainda é muito baixo se comparado a muitos países em que as pessoas possuem frequência de consumo no café da manhã ou no

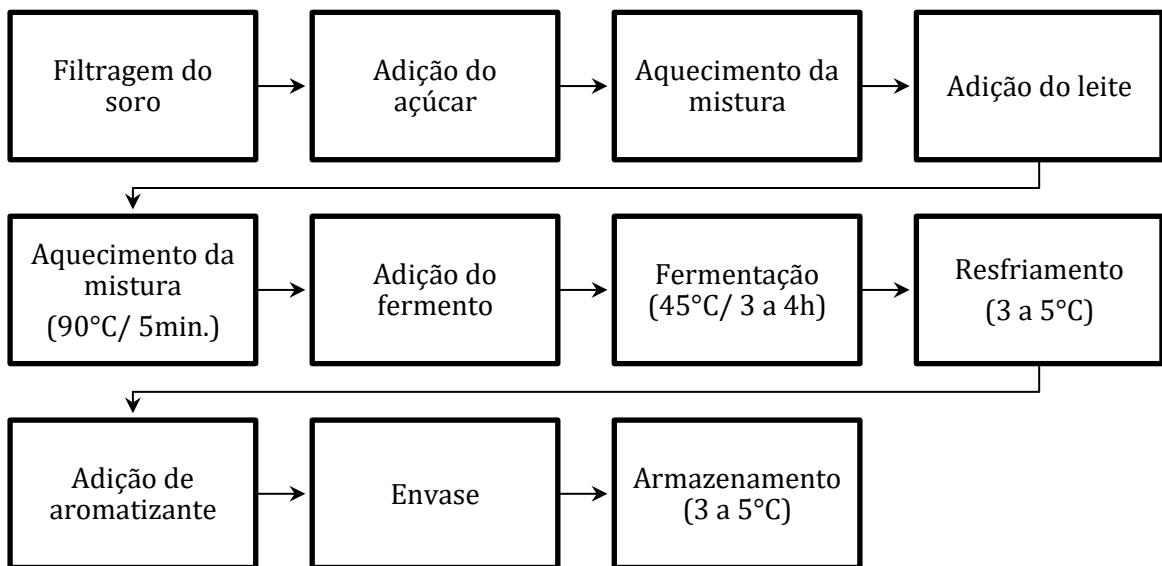
lanche da tarde. Para incentivar o consumo desta bebida diversos lançamentos foram realizados para produtos em embalagens de um litro para toda família e em embalagens individuais prontas para beber, para consumo fora de casa e com diversidade de sabores ou no sabor natural. A inovação de sabores é uma estratégia para aumentar o consumo e para a manutenção do interesse dos consumidores. Atualmente a grande diversidade de produtos e lançamentos em leites fermentados tem incentivado o consumo e também gerado disputas de espaço nas gôndolas dos mercados (PAULA *et al.*, 2017).

O soro de leite é um subproduto proveniente da produção de queijos, podendo conter até 55% dos nutrientes do leite. São produzidas bebidas fermentadas com vários sabores e aromas com o objetivo de recuperar essa fonte de nutrientes do leite. A produção de bebidas fermentadas é uma das alternativas para evitar o descarte diretamente do resíduo proveniente da produção de queijos no solo, esgoto, rios, lagos e também diminuir custo para a indústria alimentícia (SIQUEIRA; MACHADO; STAMFORD, 2013).

As bebidas lácteas formuladas com mistura de soro de leite e outros produtos lácteos já representam aproximadamente um terço do mercado de leites fermentados. Bebidas à base de leite, soro de leite e frutas, enriquecidas com proteínas estão ganhando espaço, através de um nicho de mercado dominado pela indústria de suplementos proteicos para consumidores que se exercitam e possuem o objetivo de ganho de massa muscular. Além da funcionalidade sobre a síntese proteica muscular, as bebidas proteicas estão inserindo-se em áreas como a da saciedade e nutrição clínica. O desenvolvimento de novas bebidas proteicas prontas para o consumo tem se beneficiado, dos avanços tecnológicos no estudo da estabilidade dos componentes, das mudanças no estilo de vida e na melhoria no sabor e textura dos novos produtos (BALDISSERA *et al.*, 2011).

Segundo o Senar (2009), para a produção de bebidas lácteas fermentadas em pequena escala é necessário seguir as seguintes etapas: (Figura 2).

Figura 2 - Fluxograma para produção de bebidas lácteas fermentadas em pequena escala.



Fonte: Próprio autor.

1. Filtragem do soro do queijo: a filtragem tem por objetivo eliminar impurezas caso tenham caído no soro. O filtro deverá ser de nylon ou aço inoxidável;

2. Adição do açúcar: adiciona-se de 8 a 10% (80 a 100 gramas para cada litro) de açúcar refinado ou cristal. A adição de açúcar poderá ser opcional. Sendo que, o açúcar deve ser adicionado ao soro antes do aquecimento para garantir a destruição de microrganismos que eventualmente possam estar presentes nele;

3. Aquecimento da mistura: o soro deve ser aquecido a 70º C em constante agitação;

4. Adição do leite: utilizar 50% de leite (500ml para cada litro de mistura) em relação à quantidade total de bebida láctea;

5. Aquecimento da mistura: aqueça a mistura de leite e o soro sobre uma temperatura de 90º C durante 5 minutos em constante agitação;

6. Adição do fermento: adicionar 2% (20 ml para 1 litro) de fermento láctico para cada litro de mistura. O fermento láctico é iogurte natural;

7. Fermentação: mantenha a temperatura da mistura entre 42º e 45ºC por 3 a 4 horas, tempo necessário para alcançar a fermentação desejada;

8. Resfriamento da bebida láctea entre 3 a 5ºC: Nessa fase a acidificação é fortemente diminuída;

9. Adição de aromatizante: Caso se deseje bebida láctea com frutas é feita a adição de polpa de frutas na proporção de 0,5 a 5,0% em relação ao volume da bebida láctea produzida;

10. Envase da bebida láctea: A bebida láctea deve ser envasada em recipiente que seja impermeável à transmissão de odores do ambiente, sabores, a contaminações externas, que resista à acidez, umidade, transporte, armazenagem e não fique exposto à luz. Nesse momento, deverão ser colocadas na etiqueta as informações sobre a data de fabricação, os ingredientes, a validade e o modo de conservação, dentre outras exigências da legislação;

11. Armazenamento: a bebida láctea deve ser conservada a uma temperatura de 3 a 5ºC. A bebida láctea deve permanecer sobre refrigeração no mínimo por 12 a 14 horas propiciando o aparecimento característico do sabor.

2.3 ROTULAGEM

Os rótulos de alimentos são regulamentados pela legislação brasileira através do Ministério da Saúde, por meio da ANVISA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) que definem as informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos.

Além da obrigatoriedade da rotulagem nutricional, o Ministério da Saúde, por meio da Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, aprovou o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Nela constam a listagem de outras informações que são obrigatórias como denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, assim como a forma de apresentação destas informações (MAPA, 2002a).

Os rótulos alimentícios exercem uma importante função de comunicação entre empresa e consumidor permitindo desta forma, que os consumidores tenham condições de fazer a escolha de qual produto se adequa a sua necessidade. A rotulagem também está relacionada com a decisão de compra, pois é, na maioria dos casos, o primeiro contato do consumidor com o produto (MACHADO *et al.*, 2006). Além disso, os estudos realizados por diferentes autores em diferentes tipos de produtos e marcas, concluíram que pelo menos 90% dos rótulos alimentícios analisados apresentaram inconformidades, resultando em informações obrigatórias omitidas ou apresentadas de forma incorreta (GRANDI; ROSSI, 2010; MELLO, ABREU, SPINELLI, 2015). Mais recentemente, Soares e Nunes (2021) observaram inconformidades em 97% dos rótulos de produtos lácteos analisados e que as principais informações com não conformidades encontradas foram observadas na indicação do país de origem, na informação nutricional, no tamanho das letras, no modo de conservação, na declaração de alergênicos, e outros. No entanto, apesar dessas inconformidades estarem disponíveis na rotulagem dos alimentos, ainda é necessária a realização de campanhas educativas sobre a forma correta de analisar as informações contidas nos mesmos, e assim, contribuir para que o consumidor possa escolher o melhor produto que se encaixa em seu perfil e suas necessidades (MACHADO *et al.*, 2006).

Os consumidores têm o direito a uma escolha esclarecida dos produtos que vão consumir e isso exige da rotulagem informações claras e corretas, de modo a facilitar o seu entendimento e para que os mesmos possam ter confiança na escolha da sua alimentação com base em informações ali dispostas. Essas informações devem ser exatas e não podem induzir ao erro nem alegar que um gênero alimentício possui propriedades de prevenção, tratamento ou cura de doenças. Assim, o desafio na elaboração de um rótulo de gênero alimentício consiste em fornecer o máximo de informação possível sem dificultar a sua leitura e compreensão.

Mudanças ocorridas no decorrer dos anos mostram que os consumidores estão cada vez mais se preocupando com a qualidade da alimentação. Esta preocupação com a qualidade está relacionada com o aumento da expectativa de vida, assim os indivíduos vêm buscando maiores informações

sobre uma alimentação saudável, com objetivo de prevenir doenças. Sendo que a leitura e a interpretação da rotulagem de alimentos é um fator primordial para escolhas de produtos alimentícios, ou seja é de grande importância que os consumidores saibam interpretar os dados e o significado dessas informações contidas nos rótulos dos alimentos. Portanto, a análise e interpretação dos rótulos permite uma obtenção de alimentos de acordo com cada objetivo do consumidor (GONÇALVES *et al.*,2015).

Quanto às informações que são consideradas obrigatórias a rotulagem de produtos alimentícios, podemos destacar termos como a identificação de origem do produto, sua lista de ingredientes, seu conteúdo líquido, além de outros dados que auxiliam o consumidor na escolha de produtos seguros, como a data de validade e o lote (MELO,2021).

Estudos revelam que o interesse do consumidor está relacionado com produtos com propriedades funcionais, como por exemplo: vitaminado, enriquecido, *light*, *diet*, entre outros. Mas muitas vezes o consumidor não sabe interpretar essas informações contidas nos rótulos. O interesse pela interpretação das informações se dá principalmente por indivíduos que possuem alguma restrição alimentar, e por isso é de extrema importância a interpretação das informações nos rótulos alimentícios (FERREIRA, 2004).

Em uma pesquisa realizada por Santo *et al.* (2016), com ações educativas em igrejas evangélicas em Goiânia - GO, sobre avaliação do conhecimento a respeito da rotulagem nutricional, 61% dos participantes alegaram que entendem tudo sobre rotulagem nutricional, 28% responderam que compreendem nada e 11% responderam que compreendem pouco.

Em uma pesquisa realizado por Bendino, Popolim e Oliveira (2012) realizada em supermercados no município de Taboão da Serra - SP, sobre o hábito de leitura nos rótulos dos alimentos, para 68% dos consumidores entrevistados em um dos supermercados a informação nutricional foi considerada pelos entrevistados uma informação não importante contida nos rótulos dos alimentos, e 52% dos entrevistados de outro supermercado também consideraram a informação nutricional uma informação desnecessária. Ainda nesta mesma pesquisa, outros resultados indicaram que o consumidor não considera as informações nutricionais como um decisor de compras, pois mais da metade dos consumidores

entrevistados não deixariam de comprar um alimento após a leitura das informações nutricionais.

3 METODOLOGIA

3.1 ANÁLISE DA CONFORMIDADE DOS RÓTULOS

As amostras dos rótulos de iogurtes e bebidas lácteas UHT, foram obtidas através de registros fotográficos realizados em supermercados e mercados dos municípios de Itaberaí e Santa Rosa - GO. Foram consideradas nesta pesquisa as amostras que continham carimbo de algum sistema de fiscalização (podendo ser SIF ou SIE). Foram avaliadas 10 amostras de diferentes marcas de iogurtes (Quadro 1) e 10 amostras de bebidas lácteas UHT (Quadro 2), com tamanhos, sabores e preços distintos. Os quadros 1 e 2 apresentam as principais informações de cada um dos rótulos analisados.

Quadro 1 - Principais características dos iogurtes nos quais os rótulos foram analisados.

INFORMAÇÕES IOGURTES		
MARCA	SABOR	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
Vigor	Natural	Desnatado
Frutap	Açaí com banana	Parcialmente desnatado
Puroguti	Leite Condensado	Pasteurizado
Carolina	Frutas Vermelhas	Integral
Canto de Minas	Morango	Desnatado
Goianinho	Morango	Parcialmente desnatado
Nestlé Chamyto	Morango	Parcialmente desnatado
Danone Corpus	Morango	Desnatado
Trevinho	Morango e Coco	Parcialmente desnatado
Nestlé Tamanho família	Morango	Parcialmente desnatado

Fonte: Próprio autor.

Quadro 2 - Principais características das bebidas lácteas nos quais os rótulos foram analisados:

INFORMAÇÕES BEBIDAS LÁCTEAS		
MARCA	SABOR	CARACTERÍSTICA DO PRODUTO
(Itambé) Pro whey	Caramelo	Bebida láctea UHT, zero lactose
(Nestlé) Nescafé	Chocolate	Bebida láctea UHT
(Piracanjuba) Imuno day	Chocolate	Bebida láctea UHT com Beta-Glucana de levedura
(3 Corações) Cappuccino	Café, cacau e canela	Bebida láctea UHT, cappuccino pronto
(Parmalat) Zero lactose	Graviola	Bebida láctea fermentada com preparado de graviola, zero lactose
(Elegê) Cartela com 6 und	3 potes morango, 3 potes coco	Bebida láctea fermentada com preparado de frutas
(Nestlé) Alpino	Chocolate	Bebida láctea UHT
(Danone) Danette	Chocolate	Bebida láctea UHT
(Piracanjuba) Pira Kids	Chocolate	Bebida láctea UHT
(Marajoara) Chokynho	Chocolate	Bebida láctea UHT

Fonte: Próprio autor.

A coleta das amostras ocorreu durante os meses de setembro e outubro de 2021 por meio de registro fotográfico. Concomitantemente a este processo, foi realizada a análise dos dados, por meio da avaliação dos itens obrigatórios da rotulagem e da rotulagem nutricional (QUADRO 3). Os parâmetros utilizados na avaliação da rotulagem foram: informações básicas que devem obrigatoriamente estar contidas nas embalagens e informação nutricional. Os dados extraídos das embalagens foram comparados com as normas vigentes para cada um dos produtos. Para esta comparação, foram utilizadas tabelas de modelo *check list*, no qual, as avaliações resultaram em classificações do tipo “conforme”, “não conforme” e “não se aplica”, para cada um dos itens avaliados (APÊNDICE A).

Foram utilizadas como referência para a elaboração desta pesquisa as legislações apresentadas no Quadro 3.

Quadro 3 - Legislações utilizadas para avaliação da conformidade dos rótulos de iogurtes e bebidas lácteas.

LEGISLAÇÃO	ABORDAGEM
RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (ANVISA, 2002).	Rotulagem de alimentos embalados.
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003, (ANVISA, 2003a).	Rotulagem nutricional de alimentos embalados.
RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003 (ANVISA, 2003b).	Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.
RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 (ANVISA, 2012).	Informação Nutricional Complementar.
RDC nº 26, de 2 de julho de 2015 (ANVISA, 2015).	Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
IN nº 22, de 24 de novembro de 2005 (MAPA, 2005b). IN nº 67, de 14 de dezembro de 2020 (MAPA, 2020b).	Rotulagem de produto de origem animal embalado.

Fonte: Próprio autor.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 IOGURTES

4.1.1 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002

A legislação RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que trata sobre a rotulagem de todo alimento que seja comercializado, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor, dentre outros itens, estabelece que o produto não deve ressaltar a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante. E também que não deve aconselhar o seu consumo como estimulante

para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa (INMETRO,2002).

Neste sentido, a amostra de iogurte da marca Nestlé, linha Chamyo não estava de acordo, pois a embalagem estava ressaltando que aquele iogurte era fonte de lactobacilos vivos sendo que qualquer outro tipo de iogurte independente da marca, contém lactobacilos vivos (Figura 3).

Ainda de acordo com esta legislação foi encontrada outra não conformidade, na qual, de dez marcas, uma marca de iogurte (marca Vigor) aconselhava o seu consumo como estimulante para melhorar a saúde e prevenir doenças. Desse modo, havia o incentivo do consumo deste iogurte, com a alegação de que haveria o incremento de cálcio na alimentação e como consequência melhoraria a saúde óssea (Figura 4).

Quanto à identificação da origem do produto, foram encontradas em todas as dez marcas de iogurtes bem como as informações: nome (razão social) do fabricante, produtor, fracionador ou titular (proprietário) da marca; endereço completo; país de origem e município; número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente e também o CNPJ. Apesar destas informações serem básicas e consideradas como obrigatórias, em um estudo feito por Silva e Nascimento (2007) o número do CNPJ não foi observado em 5 % dos rótulos analisados.

Em relação à denominação de venda, nove marcas apresentaram conformidade com a legislação e uma marca apresentou não conformidade. A amostra que estava não conforme foi a amostra de iogurte da marca Puroguti, pois não apresentava as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado" (Figura 5).

Figura 3 - iogurte Nestlé Chamyo



Fonte: Próprio autor.

Figura 4 - iogurte Vigor



Fonte: Próprio autor.

Figura 5 - iogurte Puroguti



Fonte: Próprio autor.

Ainda, de acordo com a denominação de venda da RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, referente ao item que diz respeito a designação “iogurte adoçado” ou “ iogurte sabor...”, seis marcas de iogurte não apresentavam estas frases previstas em legislação. Dentre essas marcas são: Danone da linha Corpus

(Figura 6); Carolina (Figura 7); Nestlé da linha Tamanho Família (Figura 8), Vigor (Figura 9); Canto de Minas da linha Triplo Zero (Figura 10) e Goianinho Bicamada de Morango (Figura 11).

Figura 6 - iogurte Danone



Fonte: Próprio autor.

Figura – 7 logurte Carolina



Fonte: Próprio autor.

Figura 8 – logurte Nestlé



Fonte: Próprio autor.

Figura 9 – iogurte Vigor



Fonte: Próprio autor.

Figura 10 - iogurte Canto de Minas



Fonte: Próprio autor.

Figura 11 - iogurte Goianinho



Fonte: Próprio autor.

A RDC nº 259/2002, juntamente com o regulamento técnico metrológico INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002 estabelecem que o conteúdo líquido de iogurtes quando comercializados em unidades legais de massa (g) ou volume líquido (ml) deve vir descritos as designações – “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO”. De dez marcas, três marcas de iogurtes não possuíam esta informação, sendo elas: Danone da linha Corpus (Figura 6); Nestlé da linha Tamanho Família (Figura 8) e Vigor (Figura 9). Em um estudo realizado por Caretta e Rocha (2021) foi demonstrado que 3,4% dos rótulos analisados não continham a informação correta do conteúdo líquido, apresentando várias opções de medida sendo em g ou ml, porém nos rótulos não foi especificada as informações das palavras “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO”. Ainda, todos os aditivos foram declarados em nove marcas de iogurtes, sendo que uma marca não se aplicava a esta legislação (marca Vigor), pois ele é um iogurte natural não possuindo aditivos químicos (Figura 12).

Figura 12 - Iogurte Vigor



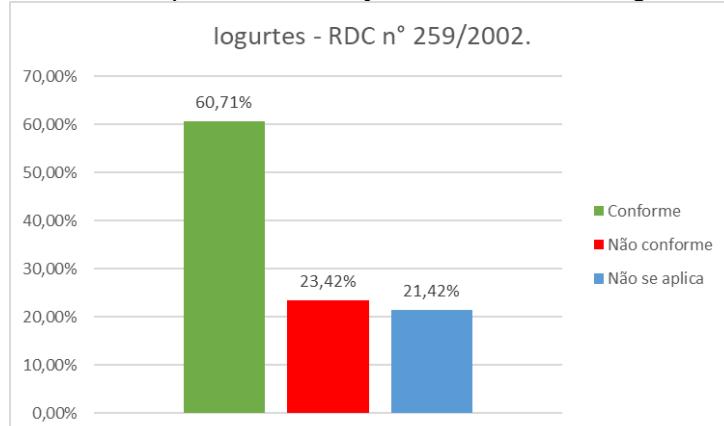
Fonte: Próprio autor.

No item desta RDC que trata sobre a utilização de ingredientes compostos (elaborado com dois ou mais ingredientes), este ingrediente composto, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha

acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção. Sendo assim, oito marcas estavam conformes e em duas não se aplicava este item da RDC. E essas duas marcas foram: Vigor e Puroguti, pois elas são iogurtes de um único sabor e sem preparados de frutas. Diferentemente das outras marcas que possuem preparados de frutas e assim estes ingredientes compostos foram declarados na lista de ingredientes entre parênteses.

A Figura 13 apresenta a quantidade de itens conforme, não conforme e não se aplica, em relação a RDC nº 259/2002 para os rótulos de iogurtes. Sendo que 60,71% dos itens avaliados estava em conformidade, 23,42% dos itens estava em não conformidade e 21,42% dos itens desta legislação não se aplicava aos produtos analisados.

Figura 13 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a RDC nº 259/2002, quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes.



Fonte: Próprio autor.

4.1.2 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

A RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, que aborda sobre as Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional estabelece que o produto deve apresentar a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros detalhando-se os utensílios geralmente utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas. A medida caseira não foi

apresentada em uma amostra de iogurte da marca Danone da linha Corpus (Figura 14). Ela não continha a medida caseira e a sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros não detalhando os utensílios que geralmente são utilizados, e também não apresentando outras formas de declaração de medidas caseiras estabelecidas (fatia, rodelas, fração ou unidade). Em estudo de Grandi e Rossi (2010) a medida caseira também não foi apresentada em 5,3% dos rótulos de iogurtes avaliados.

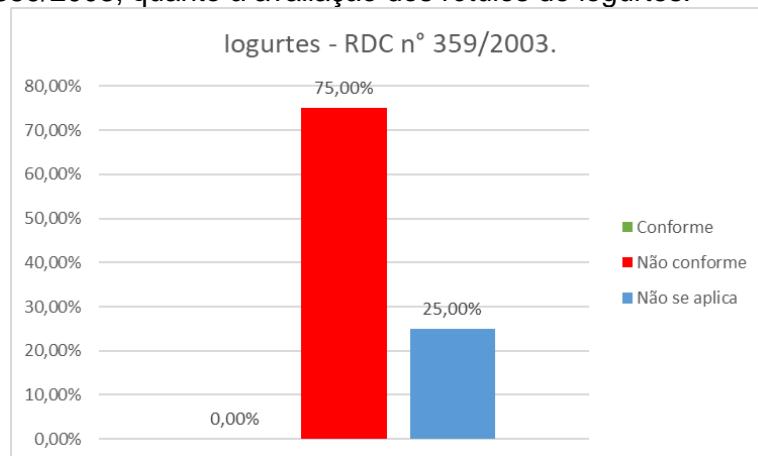
A Figura 15 mostra a quantidade de itens conforme, não conforme e não se aplica para os rótulos de iogurtes avaliados em relação à RDC nº 359/2003, na qual, constatou-se que 75,00% dos itens estava em não conformidade e 25,00% dos itens desta legislação não se aplicava aos produtos analisados.

Figura 14 - Iogurte Danone



Fonte: Próprio autor.

Figura 15 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a RDC nº 359/2003, quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes.



Fonte: Próprio autor.

4.1.3 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

A RDC nº 360/2003 trata sobre a obrigatoriedade da rotulagem nutricional, informações dos nutrientes presentes nos alimentos, expressão dos valores energéticos, unidades que devem ser utilizadas para os nutrientes, e a informação nutricional complementar de gorduras e carboidratos. Esta resolução define que o valor energético total deve ser declarado em números inteiros. Das dez marcas avaliadas, uma marca de iogurte estava não conforme, a marca Goianinho da linha Bicamada de Morango (Figura 16), que apresentava o valor energético total em números decimais.

Figura 16 - iogurte Goianinho



Fonte: Próprio autor.

Em relação à declaração obrigatória de nutrientes e propriedades nutricionais, todas as dez marcas de iogurtes possuíam a declaração da quantidade do valor energético e dos nutrientes sendo eles: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, Gorduras *trans*, fibra alimentar e sódio.

No que diz a respeito a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar), sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos e/ou gorduras, a RDC 360/2003 estabelece que deve ser indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) e/ou gorduras no rótulo. Esta informação nutricional está relacionada com expressões na rotulagem frontal como: “zero adição de açúcar”, “zero em lactose” e “zero gorduras”. Quando se faz estas alegações da presença de algum tipo de açúcar ou gordura na rotulagem frontal, na tabela nutricional deve vir a expressão: carboidratos dos quais: lactose e expressões como: “zero”, “0” ou “não contém”.

Sendo assim, em relação à informação nutricional de carboidratos, das dez marcas, duas marcas de iogurtes estavam conformes e a oito não se aplicava a legislação já que não estava alegando na embalagem a isenção de nenhum açúcar. As duas marcas que estavam conforme são: marca Danone da linha Corpus (Figura 6) e Canto de Minas da linha Triplo Zero (Figura 10).

Quando também for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar), sobre o tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol, deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, *trans*, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol. De dez marcas, duas estavam conforme e a oito não se aplicava esta legislação, já que não estavam alegando na embalagem a isenção de gorduras. As marcas conformes são: iogurte Danone da linha Corpus (Figura 14) e iogurte Canto de Minas da linha Triplo Zero (Figura 10).

Nos itens que trata sobre localização e características da informação nutricional, as informações nutricionais devem aparecer agrupadas em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear.

As unidades que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional são: Valor energético: quilocalorias (kcal) e quilojoules (kJ); Proteínas: gramas (g); Carboidratos: gramas (g); Gorduras: gramas (g); Fibra alimentar: gramas (g); Sódio: miligramas (mg); Colesterol: miligramas (mg); Vitaminas: miligramas (mg) ou microgramas (μ g); Minerais: miligramas (mg) ou microgramas (μ g).

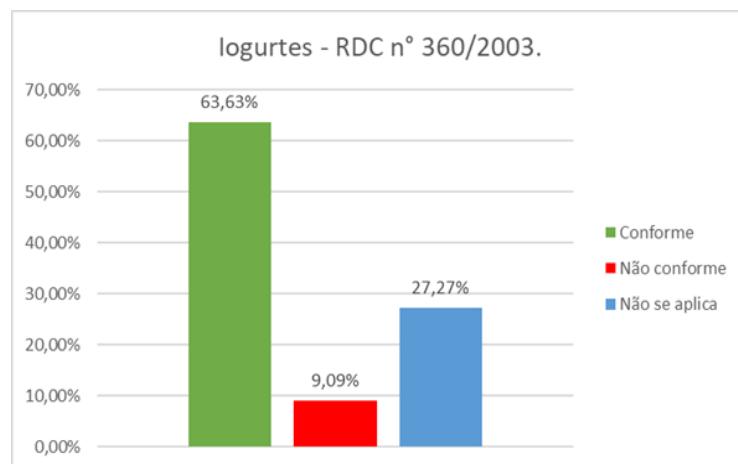
Sendo assim, todas as dez marcas de iogurtes estavam conforme, tanto em relação à localização quanto às características das informações em relação às unidades que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional.

Já no item da RDC, que trata sobre a utilização de uma declaração nutricional simplificada, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s) que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional. De dez marcas de iogurte, uma marca estava conforme, fazendo a declaração simplificada sendo o iogurte da marca Vigor (Figura 13) e as outras nove marcas não se aplicava a este item da RDC.

A Figura 17 mostra a quantidade de itens conforme, não conforme e não se aplica da RDC nº 360/2003 aos rótulos de iogurtes avaliados. Cerca de 63,63% dos itens estava conformes, 9,09% dos itens estava não

conformes e 27,27% dos itens desta legislação não se aplicava aos produtos analisados.

Figura 17 – Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a RDC nº 360/2003, quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes.



Fonte: Próprio autor.

4.1.4 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.

Em relação a RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 que trata sobre informação nutricional complementar, no item que se refere aos nutrientes estabelecidos como “não contém” devem ser declarados na tabela de informação nutricional como “zero”, “0” ou “não contém”. Duas marcas estavam conforme e oito não se aplicavam a este item da RDC. As marcas que estavam conformes são: iogurte marca Danone da linha Corpus (Figura 6) e a marca Canto de Minas da linha Triplo Zero (Figura 10).

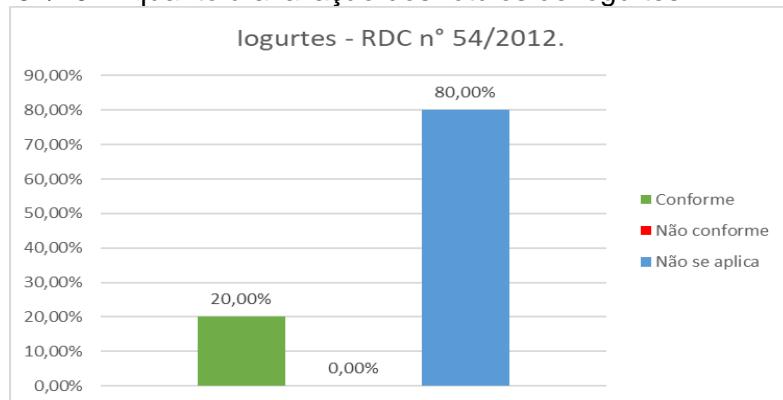
A RDC nº 54 e a RDC, nº 360, tratam do mesmo item que é a instrução normativa complementar. No que diz respeito ao item que trata sobre realização da INC (Instrução Normativa Complementar), sobre a quantidade de carboidratos e gorduras, se trata do mesmo já explicado na RDC nº 360.

Na RDC nº 54, no item referente a caso de alimentos apresentados em embalagens individuais, a INC deve ser atendida tanto no conteúdo da embalagem individual quanto na porção de referência. Duas amostras estavam

conformes e oito não se aplicam a este item. As amostras conforme são: iogurte marca Danone da linha Corpus e a marca Canto de Minas da linha Triplo Zero. Esses dois iogurtes são embalagens individuais na qual fizeram a declaração de propriedade nutricional na embalagem frontal e também foi declarada na porção de referência.

A Figura 18 mostra a quantidade de itens da RDC n°54/2012 que se apresentaram conforme, não conforme e não se aplica para os rótulos de iogurtes avaliados, no qual pode-se observar que 20,00% dos itens estava conforme, 0,00% não conforme e 80,00% dos itens não se aplicava aos produtos avaliados.

Figura 18 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a RDC nº 54/2012 quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes.



Fonte: Próprio autor.

4.1.5 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.

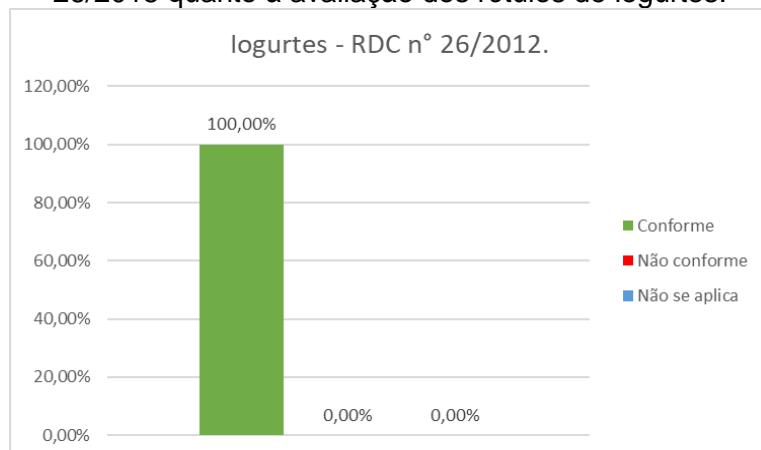
A RDC nº 26, de 2 de julho de 2015, trata sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares., estabelece alguns requisitos para que esta declaração seja realizada de forma clara e objetiva nos alimentos incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores.

Todas as dez marcas apresentaram conformidades, na qual elas apresentaram as seguintes informações na forma e no local correto: declaração de alergias alimentares corretamente ("Alérgicos: Contém (nomes comuns dos

alimentos que causam alergias alimentares"; e também a localização das advertências referente a declaração de alergias alimentares, no qual estas deverão estar agrupadas após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis (caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura da letras utilizadas na lista de ingredientes).

A Figura 19 mostra a quantidade de itens conforme, não conforme e não se aplica da RDC nº 26/2015 para os rótulos de iogurtes avaliados. Observou-se que 100% dos itens analisados desta RDC estavam conformes.

Figura 19 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a RDC nº 26/2015 quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes.



Fonte: Próprio autor

4.1.6 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020.

No item que trata sobre as informações obrigatórias que devem constar no rótulo como a imagem do carimbo do SIF, de dez marcas, sete marcas estavam conforme, uma marca não conforme duas não se aplicavam a este item.

As sete marcas de iogurtes conformes são: Nestlé da linha Chamyto; Carolina; Canto de minas da linha Triplo Zero; Nestlé da linha Tamanho Família; Frutap, Vigor e Danone da linha Corpus. As duas marcas que não se aplicavam a este item são: Puroguti e Goianinho, já que eles possuem o selo SIE e não SIF. A marca que não continham o carimbo é a marca Trevinho (Figura 20). A marca Trevinho tinha o número de inscrição no SIF, mas não tinha a imagem do carimbo do SIF, como prevê esta instrução normativa.

O carimbo SIF pode ser encontrado geralmente no corpo do rótulo no produto, ou na parte do fundo da embalagem, como no caso do iogurte Vigor e Danone da linha Corpus.

Figura 20 – iogurte Trevinho

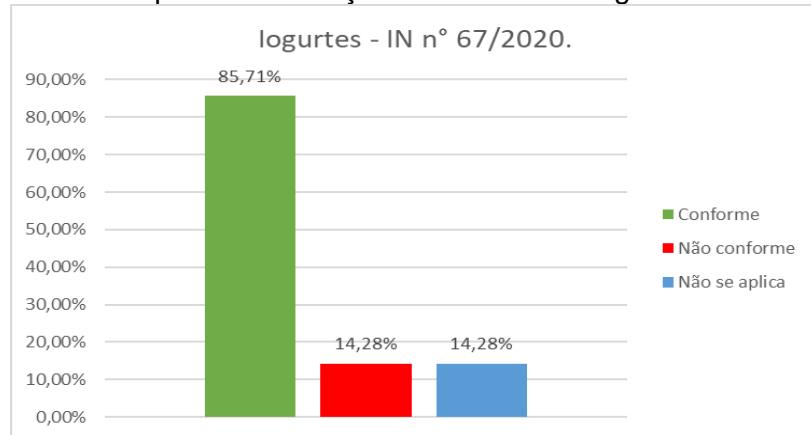


Fonte: Próprio autor.

Ainda na IN nº 67 de 14 de dezembro de 2020, que trata sobre: CNPJ; conservação do produto; marca comercial do produto; data de fabricação; indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----; Instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário, todas as dez marcas estavam conforme aos itens citados.

A Figura 21 mostra a quantidade de itens conforme, não conforme e não se aplica desta instrução normativa para os rótulos de iogurtes analisados, no qual 85,71% dos itens estavam conforme, 14,28% estava não conforme e 14,28% dos itens desta legislação não se aplicava aos produtos analisados.

Figura 21 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a IN nº 67/2020 quanto à avaliação dos rótulos de iogurtes.



Fonte: Próprio autor.

4.2 BEBIDAS LÁCTEAS

4.2.1 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002

A RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, como já mencionado anteriormente (item 4.1.1), trata sobre a rotulagem de alimentos embalados na ausência do consumidor. Nos princípios gerais desta resolução, são apresentados os itens que não podem ser utilizados na rotulagem, as dez marcas de bebidas lácteas estavam conformes com esta RDC.

E ainda nesta mesma RDC, que trata sobre denominação de venda, todas as marcas continham as denominações de “bebida láctea fermentada sabor...”. Mas no item que trata sobre designar-se "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado)". De dez marcas, duas marcas não continham o tratamento a que a bebida láctea foi submetida, e as outras oito marcas estavam conforme a RDC nº 259. As duas marcas não conformes são: Elegê (Figura 22) e Parmalat da linha Zymil (Figura 23).

Figura 22- Bebida Láctea Elegê



Fonte: Próprio autor.

Figura 23 – Bebida Láctea Parmalat



Fonte: Próprio autor.

No item desta mesma RDC n º 259 que trata de um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, pode ser

declarado como tal na lista de ingredientes. De dez marcas, quatro marcas estavam conforme, são elas: 3 corações da linha Cappuccino Pronto; Parmalat da linha Zymil – preparado de graviola; Nescafé da linha Smoovlatté; Elegê.

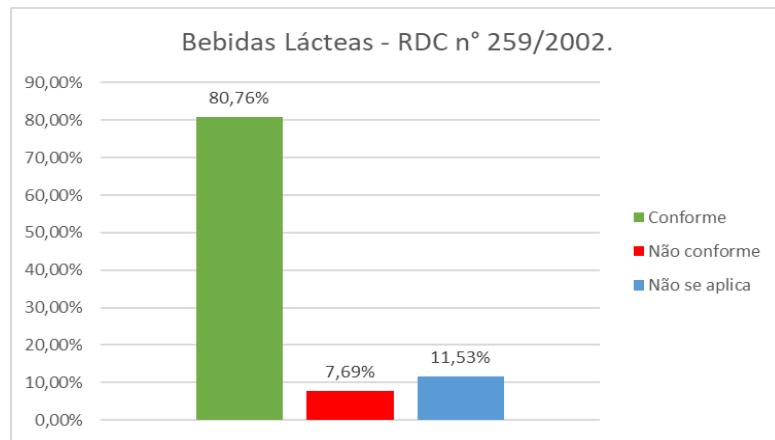
E seis marcas não se aplicavam a este item da RDC. As seis marcas que não se aplica são: Piracanjuba da linha Pirakids; Piracanjuba da linha Imuno Day; Itambé da linha Pro Whey; Marajoara da linha Chockynho; Danone da linha Danette e Nestlé da linha Alpino, pois essas marcas são bebidas lácteas de um único sabor, diferentemente das marcas que estavam conforme que são bebidas lácteas com preparado de frutas, ou com mais sabores.

No item que trata sobre conteúdos líquidos, está estabelecido que os rótulos devem se utilizar as expressões “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO”. Todas as marcas de bebidas lácteas estavam não conforme com este item da RDC, pois não continham nenhuma dessas expressões.

E nos itens desta mesma RDC, que trata sobre: lista de ingredientes; declaração de aditivos alimentares; identificação de origem e lote; prazo de validade e instruções sobre preparo e uso do alimento, todas as marcas de bebidas lácteas estavam conforme estes itens.

A Figura 24 mostra a quantidade de itens da RDC nº 259/2002 conforme, não conforme e não se aplica para os rótulos de bebidas lácteas avaliados. Observou-se que 80,76% dos itens estava conformes, 7,69% dos itens não conformes e 11,53% dos itens desta legislação não se aplicava aos produtos analisados.

Figura 24 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a RDC nº 259/2002 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas



Fonte: Próprio autor.

4.2.2 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.

Na RDC nº 359, que trata sobre medidas caseiras, de dez marcas, oito marcas estavam conforme e as outras duas marcas não continha a medida caseira. As duas marcas com não conformidades encontradas foram: Parmalat da linha Zymil (Figura 25) e Itambé da linha Pro Whey (Figura 26).

Figura 25 - Bebida Láctea Parmalat



Fonte: Próprio autor.

Figura 26 - Bebida Láctea Itambé

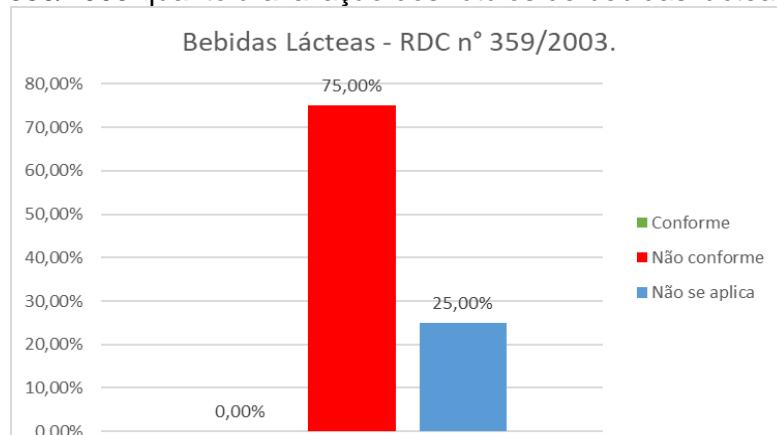


Fonte: Próprio autor.

A Figura 27 mostra a quantidade de itens conforme, não conforme e não se aplica desta RDC nº 359/2003 para os rótulos de bebidas lácteas, no qual

75,00% dos itens estava não conforme e 25,00% dos itens desta legislação não se aplicava aos produtos analisados.

Figura 27 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a RDC nº 359/2003 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas



Fonte: Próprio autor.

4.2.3 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

Na RDC, nº 360, no item que trata sobre a declaração de propriedades nutricionais sobre o tipo ou a quantidade de carboidratos, de dez marcas, três marcas faziam esta alegação e também indicava esta alegação na rotulagem nutricional como prevê está RDC, são elas: marca Piracanjuba da linha Imuno Day (Figura 28); Parmalat da linha Zymil (Figura 25) e Itambé da linha Pro Whey (Figura 26). As outras sete marcas analisadas não se aplicavam a este item da RDC pois não fazia a alegação de nenhuma isenção de algum açúcar seja ele adicionado (sacarose) ou açúcar do próprio leite (lactose ou galactose).

Figura 28 - Bebida Láctea Piracanjuba



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Quantidade por porção	Porção de 200 ml (1 copo)	%VD (*)
	Porção de 100 ml	Porção de 200 ml (1 copo)	Por 200 ml
Valor energético	43 kcal = 181 kJ	85 kcal = 357 kJ	4
Carboidratos	5,5 g, dos quais:	11 g, dos quais:	4
Açúcares	5,5 g, das quais:	11 g, das quais:	**
Glicose	2,8 g	5,5 g	**
Galactose	2,8 g	5,5 g	**
Lactose	0	0	**
Sacarose	0	0	**
Proteínas	4,0 g, das quais:	8,0 g, das quais:	11
Proteína do soro (Whey)	1,8 g	3,6 g	**
Caseína	2,2 g	4,4 g	**
Gorduras totais	0,3 g	0,6 g	0
Gorduras saturadas	0	0	0
Gorduras trans	0	0	**
Gordura monoinsaturada	0	0	**
Gordura poliinsaturada	0	0	**
Colesterol	0	0	0
Fibra alimentar	1,8 g	3,5 g	14
Sódio	95 mg	190 mg	8
Cálcio	142 mg	284 mg	28
Vitamina C	7,0 mg	14 mg	31
Vitamina D	0,75 µg	1,5 µg	30
Vitamina B12	0,36 µg	0,72 µg	30

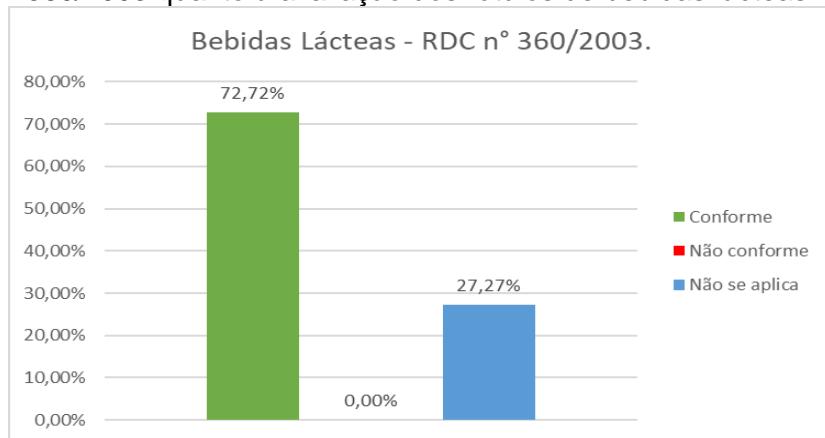
Fonte: Próprio autor

No item desta mesma RDC nº 360, que trata sobre declaração de propriedades nutricionais sobre o tipo ou a quantidade de gorduras, ácidos graxos ou colesterol. De dez marcas, uma marca estava conforme a RDC e as outras nove marcas não se aplicava a este item da RDC já que não fazia a alegação de nenhuma isenção ou redução de gorduras. A marca que estava conforme é a marca Itambé da linha Pro Whey (figura 26).

Já nos itens desta mesma RDC nº 360, que trata sobre: realce e a ordem da informação nutricional; declaração dos valores energéticos que deve ser apresentada em forma numérica; Informação nutricional redigida em português; unidades do valor energético dos nutrientes que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional. Todas as dez marcas de bebidas lácteas estavam conforme estes itens citados acima.

A Figura 29 mostra a quantidade de itens conforme, não conforme e não se aplica desta RDC nº 360/2003 para os rótulos de bebidas lácteas analisados. Observou-se que 72,72% dos itens estava conformes e 27,27% dos itens desta legislação não se aplicava aos produtos analisados.

Figura 29 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a RDC nº 360/2003 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas.



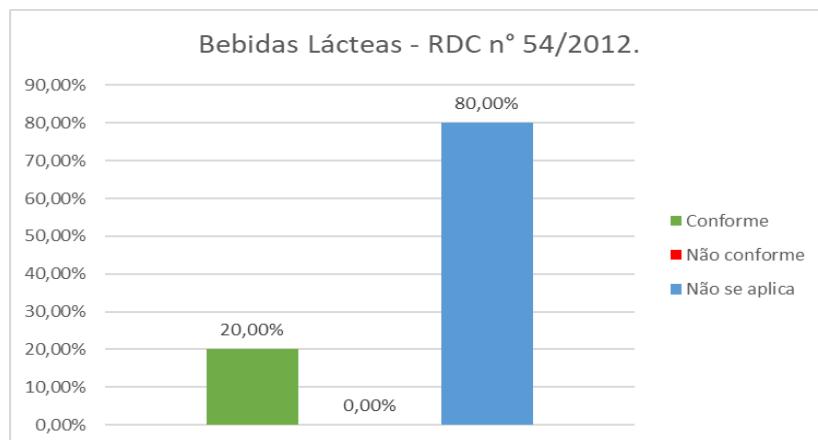
Fonte: Próprio autor.

4.2.4 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.

Na RDC nº 54, no item que trata sobre “Os nutrientes estabelecidos como “não contém” devem estar declarados na tabela de informação nutricional como “zero”, “0” ou “não contém”, de dez marcas, três estavam conforme e sete marcas não se aplicavam a este item da RDC. As três marcas conformes são: marca Piracanjuba da linha Imuno Day (Figura 28); Parmalat da linha Zymil (Figura 25) e Itambé da linha Pro Whey (figura 26). Essas marcas faziam a declaração na rotulagem frontal de zero lactose, baixo em gorduras e sem adição de açúcares.

A Figura 30 mostra a quantidade de itens conforme, não conforme e não se aplica da RDC nº 54/2012 aos rótulos de bebidas lácteas analisados. Verificou-se que 20,00% dos itens estava em conformidade, e 80,00% dos itens desta legislação não se aplicava aos produtos analisados.

Figura 30 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a RDC nº 54/2012 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas



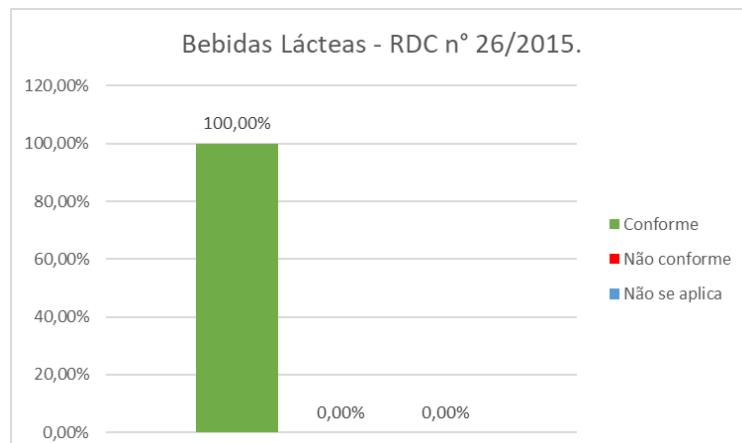
Fonte: Próprio autor.

4.2.5 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da RDC nº 26, de 2 de julho de 2015

Na RDC nº 26, que trata sobre declaração nos rótulos dos alimentos que causam alergias alimentares, todas as dez marcas de bebidas lácteas estavam em conformidade com a legislação.

Na Figura 31 mostra a quantidade de itens conforme, não conforme e não se aplica da RDC nº 26/2015. Todos os itens estavam 100,00% conformes.

Figura 31 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a RDC nº 26/2015, quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas



Fonte: Próprio autor.

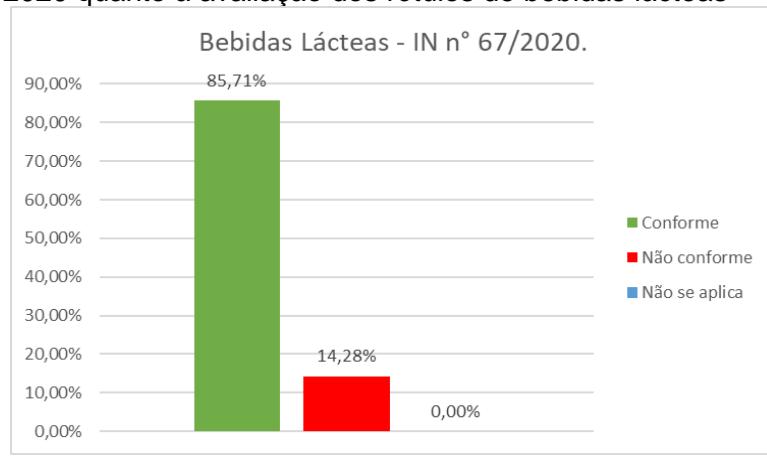
4.2.6 Análise dos rótulos em relação aos itens obrigatórios da Instrução normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020.

Na IN nº 67, que trata sobre o carimbo do sistema de inspeção federal, de dez marcas, nove marcas estavam conformes e uma marca não conforme. A marca que estava não conforme, porque não apresentou o carimbo SIF, foi a marca Elegê (Figura 22). A marca Elegê continha o número de registro do SIF, mas não continha a presença da imagem do carimbo do SIF como prevê esta instrução normativa

Ainda na IN nº 67 nos itens que trata sobre: CNPJ; conservação do produto; marca comercial do produto; prazo de validade; indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----; instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário. Todas as dez marcas de bebidas lácteas referente a estes itens estavam conformes com a instrução normativa.

A Figura 32 mostra a quantidade de itens conforme, não conforme e não se aplica desta IN nº 67/2020. Foi observado que 85,71% dos itens estava conforme e 14,28% não conforme

Figura 32 - Quantidade de itens conformes, não conformes e não se aplica a IN nº 67/2020 quanto à avaliação dos rótulos de bebidas lácteas



Fonte: Próprio autor.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A rotulagem é de extrema importância porque ela facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos. No entanto, para que ela cumpra sua função, ela deve seguir os requisitos obrigatórios definidos nas legislações em vigor, uma vez que estas foram criadas para, dentre outros objetivos, complementar as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor.

Neste trabalho foram observadas não conformidades que precisam ser adequadas pelas empresas para que estes rótulos estejam em acordo com as legislações em vigor. A maioria das marcas apresentou alguma não conformidade. As não conformidades mais encontradas foram na RDC nº 259/2002, RDC nº 359/2003 e RDC nº 67/2020 tanto para iogurtes quanto para bebidas lácteas. Algumas das não conformidades encontradas foram: falta da medida caseira, falta designações de palavras “iogurte sabor”, falta da informação referente ao tratamento térmico em que as bebidas lácteas foram submetidas, falta da expressão de “ conteúdo líquido” ou peso líquido”, porcentual de valor energético em números decimais, falta do símbolo de inspeção federal. Assim, este estudo fornece dados para que as indústrias possam adequar seus rótulos às legislações vigentes.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. de 2003a. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-360-de-23-de-dezembro-de-2003.pdf>. Acesso em: 26. Maio.2022.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº359, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico sobre porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. de 2003b. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-359-de-23-de-dezembro-de-2003.pdf/view>. Acesso em: 26. Maio. 2022.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 de nov. de 2012. Disponível: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-54-de-12-de-novembro-de-2012.pdf/view>. Acesso em: 31 de Maio. 2022.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 26, de 02 de Julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da União**, DF, 03 de Jul. de 2015. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2012/rdc0054_12_11_2012.htm. Acesso em: 31 de Maio. 2022.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 de Set. de 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.htm. Acesso em: 31 de Maio. 2022.

ALVARENGA, Marcelo Bonnet. **Manual de Produção de iogurte:** Programas de Difusão de Tecnologias Agroindustriais Alimentares do Nordeste. Rio de Janeiro: Embrapa - ctaa, p. 4 - 22. 1995. Disponível em:<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/185115/1/iogurtes-ctaa-bnb.pdf>. Acesso em: 30 de Abril de 2022.

ABRAS. Associação Brasileira de Supermercados. **Blog Consumo de iogurte anda melhor que o esperado, revela Kantar.** [S.L] , 11 Jan 2022. Disponível em:<https://www.abras.com.br/clipping/geral/109812/consumo-de-iogurte-anda-melhor-do-que-o-esperado-revela-kantar>. Acesso em: 02 Maio. 2022.

BALDISSERA, Ana Carolina; BETTA, Fabiana Della; PENNA, Ana Lúcia Barreto; DEA LINDNER, Juliano de. Alimentos funcionais: uma nova fronteira para o desenvolvimento de bebidas proteicas a base de soro de leite.

Revisões/Reviews Ciências de Alimentos, Londrina, p. 1497 - 1512. Dez. 2011. DOI: 10.5433/1679-0359.2011v32n4p1497. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/130680/2-s2.0-80155179730.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 09 de Abril. 2022.

BENDINO, Nívea Izidoro; POPOLIM, Welliton Donizeti; OLIVEIRA, Célia Regina de Ávila. Avaliação do conhecimento e dificuldades de consumidores frequentadores de supermercado convencional em relação à rotulagem de alimentos e informação nutricional. **J Health Sci Inst**, São Paulo - SP, p. 26 - 265. Jul./dez. 2012. Disponível em: https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/2020/12/V30_n3_2012_p261apdf.pdf. Acesso em: 16 de Maio. 2022.

BRASIL. Portaria nº 742/92 de 24 julho de 1992. Estabelece regras sobre produção, Comercialização e Consumo de logurtes e de Leites Fermentados. Ministérios da Agricultura e do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais. **Diário da República** nº169/1992, série I-B de 1992-07-24. Disponível em: <http://www.oasrn.org/upload/apoio/legislacao/pdf/estabelecimentos74292.pdf>. Acesso em: 31 de Maio. 2022.

FERREIRA, Andréa Benedita. **Conhecendo melhor a rotulagem nutricional dos alimentos:** Uma análise crítica. p. 15 - 110. 2004. Dissertação (Mestrado em Bromatologia) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/9/9131/tde-24022015-112626/pt-br.php>. Acesso em: 13 de Abril. 2022.

GRANDI, Aline Zago de; ROSSI, Deise Aparecida. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, p 62 - 68, 2010. Disponível em: <http://docs.bvsalud.org/biblioref/ses-sp/2010/ses-17615/ses-17615-1753.pdf>. Acesso em: 19 de Abril. 2022.

GONÇALVES, Nicolas Aguiar; CECCHI, Priscila Pompeu; VIEIRA, Regianne Maltez; SANTOS, Maria Denise Avidago dos; ALMEIDA, Tatiana Cantadori de. Rotulagem de alimentos e consumidor: Food Labeling and consumer. **Nutrição Brasil**, São Vicente - São Paulo, p. 198 - 204. 2015. Disponível em:<https://portalatlanticaeditora.com.br/index.php/nutricaobrasil/article/download/4965/234>. Acesso em: 13 de Maio. 2022.

INMETRO. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 157 de 19 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré - medidos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 ago.2002. Seção 1, p. 41 - 42. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC000786.pdf>. Acesso em: 28 de Junho. 2022.

LATICÍNIO HOLANDÊS. Conheça a História do iogurte. **Blog Laticínios Holandeses**. Biguaçu - SC, 2019. Disponível em: <https://laticiniosholandes.com.br/conheca-a-historia-do-iogurte/>. Acesso em: 28 de Abril.2022.

MELO, Filipe de Oliveira; BARBOSA, Phillip Tenório; ANDRADE, Anna Karollyna Santos de; GOMES, Carolayne Silva; SANTOS, Davi Rodrigues dos Santos; COSTA, Sarah de Souza. Avaliação da rotulagem de embalagens de diferentes marcas de produtos lácteos comercializados no município de Batalha, Alagoas. **Diversitas Journal**, . Santana do Ipanema – AL, p. 1886-1898, abr./jun. 2021. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/3253/7ff8f8399a2dcf78f89d48faf85c0b5c0350.pdf> . Acesso em: 24 Maio. 2022.

MORAES, Bruna Márcia Machado; BENDER FILHO, Reisoli. Mercado Brasileiro de Lácteos: análise do impacto de políticas de estímulo à produção. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Piracicaba-SP, p. 783-800, out/dez. 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1234-56781806-94790550410>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/JXYyQhJrdbhLk8dDyqpCzQJ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 24 Maio. 2022.

MACHADO, Sérly Santiago; SANTOS, Fabiana Oliveira dos; ALBINATI, Fátima Luscher; SANTOS, Leide Patrícia Reis. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v.17, n.1, p. 97 - 103. 2006. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/view/119/132>. Acesso em: 13 de Maio. 2022.

MELLO, Aline Veroneze de; ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira. **Journal of the Health Sciences Institute**, São Paulo-SP, p. 351 - 359, 2015. Disponível em: https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/2020/12/V33_n4_2015_p351a359.pdf. Acesso em: 24 Maio. 2022.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005. Regulamento técnico de identidade e qualidade de Bebida Láctea. **Diário Oficial da União**, DF, Out, 2005. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2016/03/Instru%C3%A7%C3%A3o-n%C2%B0-16-de-23-de-agosto-de-2005.pdf>. Acesso em: 25. Maio. 2022.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa N° 46, 26 de outubro de 2007. Regulamento técnico de leite fermentados. **Diário Oficial da União**: Brasília, 24 out de 2007. Seção 1, p.4. Disponível em: <https://www.abia.org.br/vsn/temp/z201886INMAPA462007.pdf>. Acesso em: 26. Maio.2022.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 16, de 23 de Agosto de 2005. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea. **Diário Oficial da União**, DF, 24 de Ago. de 2005. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2016/03/Instru%C3%A7%C3%A3o-n%C2%B0-16-de-23-de-agosto-de-2005.pdf>. Acesso em: 26. Maio.2022.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. **Diário Oficial da União**, DF, 25 de Nov. de 2005b. Disponível em: <https://ambbrasilia.esteri.it/resource/2009/09/INTotale.pdf>. Acesso em: 31 de Maio. 2022.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 67, de 14 de Dezembro de 2020. Altera e retifica o anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005. **Diário Oficial da União**, DF, 16 de Dez. de 2020b. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-67-de-14-de-dezembro-de-2020-294301069>. Acesso em: 31 de Maio. 2022.

PAULA, Junio Cesar Jacinto de; PINTO, Maximiliano Soares; CORTEZ, Marco Antonio Sloboda; BOCCIA, Juliana Nogueira; BASTOS, Gabriel Gomes. Bebidas Lácteas Fermentadas: Tecnologia, padrões e Tendências. **Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação**, [S.I.], p. 70 - 73. 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/40145/2/Bebidas%20l%C3%A1cteas%20fermentadas%20tecnologia%20padr%C3%A3o%20e%20tend%C3%A1ncias.pdf>. Acesso em: 9 maio 2022.

RAUD, Cécile. Os alimentos Funcionais: a Nova fronteira da Indústria Alimentar Análise das Estratégias da Danone e da Nestlé no Mercado Brasileiro de iogurtes. **Revista de Sociologia e Política**, Curitiba, v. 163, p. 85 - 100, nov. 2008. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0104-44782008000200008>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsocp/a/dHh5pCdL7fzkBgCSYFrmjXr/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 24 Maio. 2022.

ROBERT, Noely Forlin. Dossiê técnico: Fabricação de iogurtes. **Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro - Redetec**, Rio de Janeiro, p. 3 - 28, jul. 2008. Disponível em: <http://sbrt.ibict.br/dossie-tecnico/downloadsDT/Mzlw>. Acesso em:24 Maio. 2022.

SIQUEIRA, Amanda de Moraes Oliveira; MACHADO, Erlane de Castro Lima; STAMFORD, Tânia Lúcia Montenegro. Bebidas lácteas com soro de queijo e frutas. **Ciência Rural**, Santa Maria, p. 1693 - 1700, set. 2013. Disponível em: <https://web.archive.org/web/20170816064238/http://www.scielo.br/pdf/cr/v43n9/a26813cr2012-0678.pdf>. Acesso em: 18 de Abril. 2022.

SILVA, Elga Batista da; NASCIMENTO, Kamila de Oliveira do. Avaliação da Adequação da Rotulagem de iogurtes. **Artigos originais: Nutrição & Saúde**, Ceres, p. 9 - 14, 2007. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/ceres/article/view/1852/1413>. Acesso em: 25 Maio. 2022.

SILVA, Isstecca Caires da; PANDOLFI, Marcos Alberto Claudio. Análise das Principais Tendências no mercado Brasileiro de iogurtes. **Interface Tecnológica**, Taquaritinga – SP, p 523 - 534. Dez. 2020. DOI 10.31510/inf.17 2.899. Disponível em: <http://revista.fatectq.edu.br/index.php/interfacecetecnologica/article/view/899>. Acesso em: 26 . Abril. 2022.

SENAR, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. iogurte, bebidas lácteas e doce de leite: produção de derivados do leite. **Coleção Senar 138**, Brasília, p. 9 - 68, 2009. Disponível em: <https://www.cnabrasil.org.br/assets/arquivos/138-IOGURTES.pdf>. Acesso em: 19 de Abril. 2022.

SANTANA, Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas - SP, p. 2 - 8, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1590/1981-6723.03218>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjft/a/mKhMQ7cJFkWZLrvN7hSs7v/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 25 Maio. 2022.

SOARES, Natália Reis; NUNES, Tatiana Pacheco. Avaliação da conformidade dos rótulos de produtos lácteos frente a legislação vigente e a percepção do consumidor sobre rotulagem. **Research, Society and Development**, Sergipe, p. 1 – 19, 2021. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i3.13223>. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/ccb0/f545dd64f03e71daa4e2686a9989730cc72b.pdf>. Acesso em: 25 Maio. 2022.

SILVA, Gilvan; SILVA, Argélia Maria Araújo Dias; FERREIRA, Maria Presciliana de Brito. Produção Alimentícia: Processamento de Leite. **E - Tec Rede Brasil**, Recife, p. 9 - 169, 2012. Disponível em: https://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Processamento_de_Leite.pdf. Acesso em: 2. Maio. 2022.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Checklist de verificação da rotulagem de logurtes e Bebidas lácteas UHT

Legislação vigente	Itens avaliados	logurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
3.1 Itens que não devem ser descritos ou apresentar rótulos com as informações:							
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	a. Utiliza vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;	10	-	-	10	-	-
	b. Atribui efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
3.1 Itens que não devem ser descritos ou apresentar rótulos com as informações:							
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	d. Ressalta a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante	9	1	-	10	-	-
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	e. Ressalta qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
		3.1 Itens que não devem ser descritos ou apresentar rótulos com as informações:					
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	f. Indica que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;	10	-	-	10	-	-
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	g. Aconselha seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa;	9	1	-	10	-	-
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	4.Idioma						
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	A informação obrigatória está escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
Informações obrigatórias e apresentação da informação obrigatória							
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	Denominação de venda do alimento: Regulamento técnico de identidade e qualidade de iogurtes Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007.						
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	2.3 Denominação de venda: 2.3.1 cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos, designar-se- á: "logurte", ou "Yoghrt", ou "logurte Natural", ou " Yoghur Natural", ou "Yoghurt Natural" mencionando as expressões "Com creme", "Integral", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado"	1	-	9	-	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
Informações obrigatórias e apresentação da informação obrigatória							
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	2.3.2 Designar-se-á: "Iogurte com ... (1)...", ou "Yogur com ... (1)...", ou "Yogur com...(1)", ou "Yoghurt com...(1)...", ou "Yoghurt com ... (1)..." preenchendo o espaço em branco (1) com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas. Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral", "Enterô", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado"	8	1	1	-	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
Informações obrigatórias e apresentação da informação obrigatória							
RDC n ° 259 de 20 de setembro de 2002	2.3.3 designar-se-á: "logurte Adoçado", ou "Yogur Endulzado", ou "Yoghurt Endulzado", ou "logurte Sabor...(2)...", ou "Yogur Sabor...(2)...", ou "Yoghurt Sabor...(2)....", ou "logurte Adoçado Sabor...(2)...", ou "Yogur Endulzado Sabor...(2)...", ou "Yogurt Endulzado Sabor...(2)..." preenchendo o espaço em branco (2) com o nome da(s) substâncias(s)aromatizante(s)/saborizante(s)	4	6	-	-	-	-
RDC n ° 259 de 20 de setembro de 2002	Deverão ser mencionadas ainda as expressões "Com creme", "Integral" ou "Enterô", "Parcialmente Desnatado" ou "Desnatado"	9	1	-	-	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
		Regulamento técnico de identidade e qualidade de bebidas lácteas Instrução Normativa MAPA nº 16 de 23/08/2005 (denominação de venda)					
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	2.3.4 Designar-se-á "Bebida Láctea Fermentada" ou "Bebida Láctea Fermentada com...", ou "Bebida Láctea Fermentada Sabor....."	-	-	-	10	-	-
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	2.3.2 Designar-se-á "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado)".	-	-	-	8	2	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
		Informações obrigatórias e apresentação da informação obrigatória					
RDC n ° 259 de 20 de setembro de 2002	6.1 c) podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais devem estar junto ou próximas da denominação do alimento. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.	10	-	-	10	-	-
RDC n ° 259 de 20 de setembro de 2002	Lista de ingredientes; 6.2.2 a) todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
Informações obrigatórias e apresentação da informação obrigatória							
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	6.2.2 b) quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;	8	-	2	4	-	6
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	6.2.4. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes: a) a função principal ou fundamental do aditivo no alimento; b) seu nome completo ou seu número INS, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos.	9	-	1	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
Informações obrigatórias e apresentação da informação obrigatória							
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	Regulamento técnico de iogurtes e bebidas lácteas estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.						
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	3.1 A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve constar na rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal, e deve ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa, de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada.	10	-	-	10	-	-
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	3.6 a) os produtos pré-medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa;	-	-	10	-	-	10

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
Regulamento técnico de iogurtes e bebidas lácteas estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.							
RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002	3.6 c) os produtos pré-medidos que se apresentam na forma semi-sólida ou semi-líquida devem ser comercializados em unidades de massa ou volume, em conformidade com a Legislação Metrológica em vigor.	10	-	-	10	-	-
RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002	3.6 e) os produtos pré-medidos que por suas características principais se apresentam em quantidade de unidades devem ter a indicação quantitativa referente ao número de unidades que contém a embalagem;	1	-	9	1	-	9
RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002	5.1 Expressões a) unidades legais de massa – “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO”	7	3	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
Informações obrigatórias e apresentação da informação obrigatória							
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	Identificação da origem; 6.4.1. Deve ser indicado: o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; endereço completo; país de origem e município; número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente;	10	-	-	10	-	-
RDC n º 259 de 20 de setembro de 2002	6.5.3 Para indicação do lote, pode ser utilizado: a) um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países; ou b) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem);	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
Informações obrigatórias e apresentação da informação obrigatória							
RDC n ° 259 de 20 de setembro de 2002	Prazo de validade; b) o prazo de validade deve constar de pelo menos: o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses; o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão "fim de....." (ano);	10	-	-	10	-	-
RDC n ° 259 de 20 de setembro de 2002	c) o prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões: "consumir antes de, válido até, validade val:... "vence..."vencimento, venc,consumir preferencialmente antes de..."	10	-	-	10	-	-
RDC n ° 259 de 20 de setembro de 2002.	Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; 6.7.1 Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
8. Apresentação e distribuição da informação obrigatória							
RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002	8.1. Deve constar no painel principal, a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.	10	-	-	10	-	-
RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002	8.2. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1mm.	10	-	-	10	-	-
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3. Declaração obrigatória						
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.1 Quantidade do valor energético dos seguintes nutrientes: Carboidratos; Proteínas; Gorduras totais; Gorduras saturadas; Gorduras trans; Fibra alimentar; sódio;	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
3. Declaração obrigatória							
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.1.4 Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos deve ser indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s);	2	-	8	3	-	7
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.1.5 Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol;	2	-	8	1	-	9
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.4 Apresentação da rotulagem nutricional, incluindo:						

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
3.4.1 Localização e características da informação							
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.4.1.1. A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir os modelos apresentados;	10	-	-	10	-	-
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.4.1.2. A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelos apresentados;	10	-	-	10	-	-
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.4.1.3. A declaração de valor energético e dos nutrientes deve ser feita em forma numérica. Não obstante, não se exclui o uso de outras formas de apresentação complementar;	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
3.4.1 Localização e características da informação							
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.4.1.4 A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa;	10	-	-	10	-	-
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.4.2. Unidades que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional:						
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	Valor energético: quilocalorias(kcal) e quilojoules(kJ) ; Proteínas: gramas (g) ;Carboidratos: gramas (g) ;Gorduras: gramas (g) ; Fibra alimentar: gramas (g) ; Sódio: miligramas (mg); Colesterol: miligramas (mg); Vitaminas: miligramas (mg) ou microgramas (µg); Minerais: miligramas (mg) ou microgramas (µg);	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
3.4.3. Expressões dos valores							
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.4.3.1. O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. Os nutrientes serão declarados de acordo com o estabelecido;	9	1	-	10	-	-
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.4.3.2. A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais às estabelecidas como “não significativas”;	10	-	-	‘10	-	-
RDC, nº 360, de 23 de dezembro de 2003	3.4.3.3. Alternativamente, pode ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s)” que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional;	1	-	9	1	-	9

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
	3. Medidas caseiras						
RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003	Para fins deste Regulamento Técnico e para efeito de declaração na rotulagem nutricional estabeleceu a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros detalhando-se os utensílios geralmente utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas;	9	1	-	8	2	-
RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003	3.2 As outras formas de declaração de medidas caseiras estabelecidas na tabela do Anexo (fatia, rodela, fração ou unidade) devem ser as mais apropriadas para o produto específico;	9	1	-	8	2	-
RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003	3.3 A porção, expressa em medidas caseiras, deve ser indicada em valores inteiros ou suas frações de acordo ao estabelecido;	9	1	-	8	2	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
5.5. Alimentos com duas fases separáveis							
RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003	Porção deve corresponder à fase drenada ou escorrida, exceto para aqueles alimentos onde tanto a parte sólida quanto a líquida são habitualmente consumidas.	-	-	10	-	-	10
RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012	3. Critérios estabelecidos para a utilização da INC						
RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012	3.2.2 O (s) nutriente (s) estabelecidos como “não contém” estão declarados na tabela de informação nutricional como “zero”, “0” ou “não contém”;	2	-	8	3	-	7
RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012	3.2.3 Quando for realizada uma INC sobre a quantidade de açúcares, deve ser indicada na tabela de informação nutricional a quantidade de açúcares abaixo dos carboidratos;	2	-	8	3	-	7

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
3. Critérios estabelecidos para a utilização da INC							
RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012	3.2.4 Quando for realizada uma INC sobre o tipo e/ou a quantidade de gorduras e/ou ácidos graxos e/ou colesterol, deve ser indicada na tabela de informação nutricional a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol;	2	-	8	1	-	9
RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012	3.4.1 No caso de alimentos apresentados em embalagens individuais, a INC é atendida tanto no conteúdo da embalagem individual quanto na porção de referência;	2	-	8	3	-	7
RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012	4.1 A INC deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
Declaração de alergias alimentares							
RDC nº 26, de 2 de julho de 2015	Art. 6º Apresentar a declaração de alergias alimentares corretamente ["Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados"];	10	-	-	10	-	-
RDC nº 26, de 2 de julho de 2015	Art. 8º As advertências referente a declaração de alergias alimentares estão grupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis (caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm e nunca inferior à altura das letras utilizadas na lista de ingredientes);	10	-	-	10	-	-
RDC nº 26, de 2 de julho de 2015	As declarações de alergias alimentares estão dispostas de maneira correta (não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção).	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	Iogurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
		Informações obrigatórias					
IN nº 67, de 14 de dezembro de 2020	Carimbo oficial da Inspeção Federal;	7	1	2	9	1	-
IN nº 67, de 14 de dezembro de 2020	CNPJ;	10	-	-	10	-	-
IN nº 67, de 14 de dezembro de 2020	Conservação do produto;	10	-	-	10	-	-
IN nº 67, de 14 de dezembro de 2020	Marca comercial do produto;	10	-	-	10	-	-

Legislação vigente	Itens avaliados	logurtes			Bebidas Lácteas		
		A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10			B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10		
		C*	NC*	NA*	C*	NC*	NA*
IN nº 67, de 14 de dezembro de 2020	Informações obrigatórias						
IN nº 67, de 14 de dezembro de 2020	Prazo de validade;	10	-	-	10	-	-
IN nº 67, de 14 de dezembro de 2020	Indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----;	10	-	-	10	-	-
IN nº 67, de 14 de dezembro de 2020	Instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.	10	-	-	10	-	-