

Nara Vanessa dos Anjos Barros

Universidade Federal do Piauí - UFPI
nara.vanessa@hotmail.com

Lívia Patrícia Rodrigues Batista

Universidade Federal do Piauí - UFPI
livia18patricia@yahoo.com.br

Liejy Agnes dos Santos Raposo Landim

Universidade Federal do Piauí - UFPI
liejyagnes@uol.com.br

Maiara Jaienne Bezerra Leal

Universidade Federal do Piauí - UFPI
jaienne-leal@hotmail.com

Natália Quaresma Costa

Universidade Federal do Piauí - UFPI
natalia_quaresma@hotmail.com

Thiago Leal Barbosa Hipólito

Universidade Federal do Piauí - UFPI
thiagolealbh@hotmail.com

Rayssa Gabriela Costa Lima Porto

Universidade Federal do Piauí - UFPI
rayssaporto@hotmail.com

Anhanguera Educacional Ltda.

Correspondência/Contato
Alameda Maria Tereza, 4266
Valinhos, São Paulo
CEP 13.278-181
rc.ipade@anhanguera.com

Coordenação
Instituto de Pesquisas Aplicadas e
Desenvolvimento Educacional - IPADE

Artigo Original
Recebido em: 23/07/2012
Avaliado em: 14/09/2012

Publicação: 11 de dezembro de 2013

ANÁLISE DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS DIET E LIGHT COMERCIALIZADOS EM TERESINA-PI

RESUMO

Uma parcela expressiva da população consome produtos diet e light. A rotulagem dos alimentos é fundamental para a segurança alimentar e nutricional, pois o rótulo é o elo de comunicação entre a indústria e consumidor, que o orienta em escolhas alimentares adequadas. O objetivo do estudo foi analisar a adequação das informações contidas nos rótulos de produtos industrializados diet e light comercializados na cidade de Teresina-Piauí. A avaliação das informações contidas em 25 produtos diet e light foi realizada por meio de questionário elaborado de acordo com as Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº259/2002, nº359/2003 e nº 360/2003 e com a Portaria do Ministério da Saúde nº 29/1998. Foram constatadas irregularidades em cerca de 39% dos rótulos, considerando as duas categorias de produtos analisadas. Concluiu-se que parte dos rótulos analisados estava em desacordo com a legislação, havendo necessidade de fiscalização mais eficaz pelos órgãos regulamentadores.

Palavras-Chave: rotulagem de alimentos; produtos industrializados; diet; light; legislação sobre alimentos.

ABSTRACT

A majority of the population consumes diet and light products. The labeling of food is central to food and nutrition security, because the label is the communication link between industry and consumers, who guides in their food choices. The aim of this study was to analyze the adequacy of the information contained on the labels of diet and light industrial products commercialized in Teresina, Piauí. The evaluation of the information contained in 25 products diet and light was performed by means of a questionnaire prepared in accordance with the resolutions of the Board of the National Agency of Sanitary Surveillance nº 259/2002, nº 359/2003 and nº 360/2003 and the Order of the Ministry of Health nº 29/1998. Irregularities were found in 39% of labels, considering the two categories analyzed. It was concluded that some of the labels analyzed was at odds with the legislation, there is need for more effective supervision by regulators bodies.

Keywords: labeling of food; industrial products; diet; light; food legislation.

1. INTRODUÇÃO

Com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), a população está cada vez mais envolvida na busca de produtos que propiciem saúde, e os produtos *diet* e *light* são considerados alimentos que reduzem o risco de doenças, principalmente as DCNT, sendo definidos por muitos consumidores como prováveis soluções para suas várias carências e desejos (HALL; FILHO, 2006).

Os primeiros produtos *diet* foram criados com foco específico aos portadores de diabetes (ORTOLANI et al., 2008). Alimentos conhecidos como *diet* e *light*, que outrora ocupavam somente as prateleiras de farmácias, em pouquíssimo tempo ganharam espaço de destaque nos supermercados, tornando o seu consumo aumentado de forma vertiginosa por uma parcela cada vez maior da população (FAGUNDES et al., 2001).

O Decreto-Lei Federal nº 986/1969 define que rótulo é “toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento” (BRASIL, 1969), constituindo-se, portanto, em elo de comunicação entre a indústria e o consumidor (MARINS; JACOB; PERES, 2008).

A rotulagem nutricional é fundamental para a segurança alimentar, uma vez que fornece informações necessárias para avaliação dos produtos industrializados. Tais informações tornam-se ainda mais relevantes no caso dos alimentos classificados como *diet* e *light* (CÂMARA; MARINHO; GUILAM, 2008). Falhas na legislação vigente no Brasil propiciam informações incorretas podendo confundir o consumidor, principalmente no que se refere à Informação Nutricional Complementar (INC) e as normas sobre alimentos para fins especiais (MARINS; JACOB; TANCREDI, 2005).

O termo *diet* pode ser utilizado nos rótulos de alimentos para dietas com restrição de nutrientes, para controle de peso e para dietas de ingestão controlada de açúcares. Tais alimentos são considerados alimentos para fins especiais e são definidos como alimentos especialmente formulados ou processados nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes adequados à utilização de dieta, diferenciadas e/ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas (BRASIL, 1998a).

O termo *light* pode ser utilizado em alimentos que apresentem uma redução mínima de 25% do valor calórico ou do conteúdo de algum nutriente quando comparado a um similar tradicional. Segundo a Portaria nº 27, este termo pode ainda ser utilizado em alimentos que cumpram os atributos “reduzido” e/ou “baixo” em algum de seus

constituintes, definindo quantidades específicas para cada um desses atributos (BRASIL, 1998b). No entanto, de acordo com Câmara, Marinho e Guilam (2008), o desconhecimento quanto ao conteúdo da legislação por parte do consumidor, provavelmente dificulte o mesmo de identificar a diferença e/ou a possível vantagem entre tais atributos.

Dessa forma, esse estudo teve por objetivo analisar a adequação das informações contidas nos rótulos de produtos industrializados *diet* e *light* comercializados em Teresina-Piauí à legislação brasileira vigente, já que estes são o veículo de informação ao consumidor e estão relacionados à garantia de segurança alimentar.

2. METODOLOGIA

O estudo foi realizado em dois hipermercados localizados em área de grande relevância comercial na cidade de Teresina, Piauí, entre os meses de junho e julho de 2012. Os administradores dos hipermercados foram consultados previamente sobre a liberação de uso do espaço comercial para a execução desta pesquisa, sendo esclarecidos sobre o objetivo, metodologia e confidencialidade do trabalho, e quando concordantes, assinaram o Termo de Autorização Institucional.

Adotou-se como critério de seleção para a análise dos rótulos dos alimentos industrializados, a existência do produto na versão tradicional e seu similar em versão *light* e/ou *diet* de mesma marca e sabor, a fim de que a comparação realizada garantisse fidedignidade à pesquisa, conforme metodologia descrita por Garcia e Carvalho (2011). A escolha dos produtos teve como base a disponibilidade dos mesmos nos estabelecimentos visitados.

Deste modo, foram selecionados os rótulos de 25 alimentos industrializados, sendo estes: granola, creme de leite, patê de atum, gelatina, maionese, pipoca de micro-ondas, requeijão, geleia, cappuccino, pudim, margarina, leite de soja, iogurte, queijo processado tipo Polenghi, chocolate, macarrão instantâneo, suco pronto para beber, suco em pó, leite UHT, torrada, refrigerante, leite de coco, achocolatado, molho de soja, e barra de cereal.

Após a obtenção dos alimentos, os rótulos nutricionais foram registrados no programa Word, do Microsoft Office 2007, em forma de tabelas. Em seguida, foram confrontados com a legislação referente à rotulagem nutricional, com base em um formulário de doze questões previamente elaboradas pelos pesquisadores, relacionadas a possíveis inconformidades presentes nos produtos, no que se relaciona a legislação.

Foi utilizado como parâmetro a RDC nº 259/2002 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, ficando estabelecidas a obrigatoriedade da rotulagem e demais atribuições pertinentes ao rótulo; RDC nº 359/2003 - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, onde cada produto deve informar sobre os nutrientes constituintes do alimento na porção ou medida estabelecida para seu gênero alimentício; RDC nº 360/2003 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados na qual se torna obrigatória a rotulagem nutricional com declarações de informações acerca de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans*, fibra alimentar e sódio.

Também foram utilizadas as obrigatoriedades informadas na Portaria nº 27/1998 - Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar, estabelecendo que um alimento seja denominado *light*, quando houver redução mínima de 25%, de algum de seus nutrientes. Para análise dos rótulos, foi utilizado o programa Excel, recurso do Microsoft Office 2007, para a construção de tabela com percentual de produtos regulares ou irregulares de acordo com os itens avaliados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados os rótulos de 25 produtos alimentícios, dos quais 72% correspondiam a produtos com designação *light* e 28% eram produtos *diet*. Do total de alimentos verificados, foram constatadas irregularidades em 39% dos rótulos, levando-se em consideração as duas categorias de produtos, conforme pode ser visualizado na Tabela 1.

Tabela 1. Percentagem de regularidades e irregularidades dos alimentos *diet* e *light* comercializados em Teresina-PI.

Tipo de Irregularidade	Produtos regulares	Produtos irregulares
Ênfase em propriedades medicinais ou de cura do alimento.	25 (100%)	0 (0%)
Destaque para presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou de alimentos de igual natureza.	24 (96%)	1 (4%)
Presença na rotulagem de alguma chamada ou representação gráfica que interfira de alguma forma na escolha do consumidor ou o conduza a algum erro.	22 (88%)	3 (12%)
Uso de porções, medidas caseiras, fração ou unidade de forma errônea.	25 (100%)	0 (0%)
A porção do alimento concentrado, desidratado ou em pó é suficiente para preparar o alimento, segundo rendimento indicado na embalagem (para alimentos com declaração de rendimento no rótulo).	5 (100%)	0 (0%)
Ausência de informações de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> e sódio.	24 (92%)	1 (8%)
Ausência das seguintes informações obrigatórias: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação de origem, identificação do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso.	25 (100%)	0 (0%)

continuação Tabela 1

Tipo de Irregularidade	Produtos regulares	Produtos irregulares
Ausência da declaração dos aditivos alimentares na lista de ingredientes.	24 (96%)	1 (4%)
Não obedece à redução mínima de 25% do valor energético ou de nutrientes específicos.	16 (88,9%)	2 (11,1%)
Inadequação na quantidade máxima de 0,1g de gordura saturada quando da expressão: “Não contém gordura saturada”.	2 (100%)	0 (0%)
Inadequação quanto ao teor de fibras (mínimo 1,5g de fibras/100g/ml), quando alega ser fonte de fibra.	1 (100%)	0 (0%)
Inadequação quanto ao teor de fibras (3g de fibras/100 mL - líquidos) e 6g de fibras/100 g - sólidos), quando alegavam possuir alto teor de fibra.	3 (100%)	0 (0%)

As irregularidades observadas na presente pesquisa foram superiores aos resultados encontrados no estudo de Paiva; Henriques (2005), onde foi avaliado 50 produtos, com 24% de inadequações em rótulos de alimentos *diet* e *light* comercializados em Salvador-BA. Entretanto, em outros estudos nacionais semelhantes, observaram-se irregularidades em 100% dos rótulos analisados (YOSHIZAWA et al., 2003; CÂMARA; MARINHO; GUILAM, 2008; GRANDI; ROSSI, 2010).

A RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 regulamenta que alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que utilize 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 (BRASIL, 2002).

Confrontando os rótulos observados nesse estudo com essa Resolução, identificou-se inconformidade em 12% dos produtos (TABELA 01). Apesar deste índice ainda não ser satisfatório, ao compará-lo com estudos anteriores, pode-se considerar que houve uma evolução no que diz respeito à redução das irregularidades, tendo como exemplo o estudo realizado por Yoshizawa et al. (2003), onde foi encontrado inconformidades em 19,9% dos rótulos, de um total de 220 rótulos analisados.

Com relação ao destaque para componentes intrínsecos e a presença de propriedades terapêuticas ou de cura do alimento, foram observadas inadequações em 4% dos rótulos analisados (Tabela 1). Outras pesquisas, como a de Araújo e Araújo (2001), também verificaram irregularidades com relação a este parâmetro. Segundo Câmara, Marinho e Guilam (2008), este fato pode levar o consumidor a uma falsa interpretação quanto às características nutricionais dos produtos, contribuindo para construção de

representações sociais que resultam no consumo não apenas do produto, mas da simbologia que o envolve.

A obrigatoriedade do uso do porcionamento, medidas caseiras, fração ou unidades de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores é regulamentada pela RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003a). Durante a análise dos rótulos, observaram-se adequações em 100% das amostras quanto a este quesito. De forma divergente, o estudo realizado por Garcia; Carvalho (2011), no qual foram observados 27 produtos alimentícios, verificou-se inadequação de 29,6% entre alimentos *diet e light*.

Estudo realizado por Paiva; Henriques (2005) verificou que 43% dos alimentos analisados encontravam-se irregulares quanto à RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, a qual estabelece que as características da porção sejam estabelecidas com base em uma alimentação diária de 2.000 Kcal (BRASIL, 2003b). Contudo, no presente trabalho 100% dos rótulos encontraram-se regulares quanto a esse quesito (Tabela 1).

A RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003b) trata também da obrigatoriedade das informações sobre o valor calórico e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura *trans*, fibra alimentar e sódio); quanto a esse aspecto foram encontradas irregularidades em 8% dos rótulos avaliados nesta pesquisa (Tabela 1).

A rotulagem dos alimentos orienta os consumidores sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, auxilia escolhas alimentares apropriadas, sendo indispensável, no entanto, a fidedignidade das informações. Dessa forma, pode contribuir para a promoção da saúde e a redução do risco de doenças relacionadas à alimentação e à nutrição (COUTINHO; RECINE, 2007; SILVA et al., 2012).

O acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos integra o direito à alimentação, por constituir-se em elemento que contribui para a adoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, configurando-se, em seu conjunto, uma questão de segurança alimentar e nutricional (SILVA et al., 2012).

Não foram observadas inadequações com relação às informações obrigatórias nos rótulos como denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação de origem, identificação do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso, segundo a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002). Este dado é importante, visto que a maioria dos estudos nacionais mostram irregularidades em

algum destes parâmetros (TAVARES et al., 2003; MARINS; JACOB; TANCREDI, 2005; MATTA; HENRIQUES; SILVA, 2006; COMELLI et al., 2011; SILVA; DUTRA, 2011).

Conforme a Tabela 1, em 4% dos rótulos estudados havia erros em relação aos aditivos alimentares, como a ausência da função e/ou do nome do aditivo, divergindo dos 11,6 % verificados no estudo de Rossa et al. (2009). A declaração da lista de aditivos é necessária, visto que a identificação de possíveis substâncias alergênicas nos produtos alimentícios pelos consumidores é feita por meio da leitura dos rótulos.

Segundo a Portaria nº 27 de 13 de janeiro de 1998 (BRASIL, 1998b), um alimento para ser considerado *light*, deve possuir redução de no mínimo 25% no valor energético ou em algum de seus nutrientes quando comparado ao seu produto similar de mesma marca e características. Além disso, todos os produtos *light* necessitam informar o componente nutricional que sofreu redução durante a fabricação.

Desta forma, dos 18 rótulos avaliados com designação *light*, 11,1% apresentaram irregularidades quanto o percentual mínimo de redução (TABELA 01). Este resultado foi inferior ao obtido em pesquisa semelhante de Garcia; Carvalho (2011), onde dos 24 rótulos de alimentos *light* analisados, cerca de 25 % apresentaram inadequação neste percentual de redução. Enquanto no estudo de Silva; Ferreira (2010), nenhuma amostra de queijo com alegação *light* comercializado atendeu a legislação vigente.

Considerando a Portaria nº 27 de 13 de janeiro de 1998 (BRASIL, 1998b), observaram-se adequações em 100% dos rótulos estudados, com relação à quantidade máxima de 0,1g de gordura saturada, quando os alimentos possuíam a seguinte chamada: "Não contém gordura saturada". Além disso, quando o alimento alegou ser fonte de fibras (mínimo 1,5 g de fibras/100 g ou mL) ou possuir alto teor de fibras (3 g de fibras/100 mL - líquidos e 6 g de fibras/100 g - sólidos), todas as amostras que possuíam esta alegação estavam regulares.

Embora a rotulagem de alimentos seja regida por legislações normativas, vários estudos nacionais mostraram irregularidades quanto ao cumprimento das normas e resoluções, tanto para alimentos convencionais quanto para produtos *diet* e *light* (Garcia; Carvalho, 2011; Paiva; Henriques, 2005; Rossa et al., 2009; Silva; Ferreira, 2010). Neste estudo, apesar do baixo percentual de inadequações observado para tais produtos (39%), estas podem comprometer a compreensão das informações fornecidas pelos rótulos e induzir o consumidor ao uso incorreto dos produtos.

Dessa forma, a falta de acesso às informações priva o consumidor da possibilidade de uma escolha adequada às suas necessidades nutricionais e/ou metabólicas. Configura-se, portanto, um grave problema de saúde pública capaz de

inviabilizar a adoção de medidas necessárias à contenção de episódios de exposição individual e coletiva a alimentos potencialmente danosos a grupos específicos, como diabéticos, fenilcetonúricos ou indivíduos alérgicos (CÂMARA; MARINHO; GUILAM, 2008).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A rotulagem de alimentos para fins especiais, bem elaborada e adequada segundo as orientações previstas pela legislação vigente a esses alimentos, é essencial, no intuito de orientar adequadamente aos consumidores no momento de sua aquisição e evitar danos ou mesmo exacerbar alguma patologia preexistente neste grupo populacional. No entanto, ainda constatou-se a existência de irregularidades em 39% dos rótulos, o que vale ressaltar a importância de pesquisas sobre rotulagens fundamentadas, com divulgação das irregularidades ainda presentes, não só aos consumidores, buscando fornecer informações a estes e torná-los mais criteriosos no momento da escolha e compra destes alimentos, mais consequentemente, pressionar as indústrias a seguirem de forma ética o que esta prevista nas RDC e Portarias, proporcionando aos consumidores deste tipo de alimento mais segurança em sua aquisição.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, A.C.M.F.; ARAÚJO, W.M.C. Adequação à legislação vigente, da rotulagem de alimentos para fins especiais dos grupos alimentos para dietas com restrição de carboidratos e alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.15, n.82, p.52-70, 2001.

BRASIL. Ministério da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. Decreto-lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**. Brasília, 1969.

BRASIL (a), 1998. Portaria nº. 29, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico referente à Alimentos para Fins Especiais. **ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/29_98.htm>. Acesso em: 10 jul. 2012.

BRASIL (b), 1998. Portaria nº. 27, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. **ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/27_98.htm>. Acesso em: 10 jul. 2012.

BRASIL, 2002. Resolução da Diretoria Colegiada nº. 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/259_02rdc.htm>. Acesso em: 12 jul. 2012.

BRASIL (a), 2003. Resolução da Diretoria Colegiada nº. 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. **ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2003/rdc/359_03rdc.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2012.

- BRASIL (b), 2003. Resolução da Diretoria Colegiada nº. 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2003/rdc/360_03rdc.htm>. Acesso em: 12 jul. 2012.
- CÂMARA, C.C.M.; MARINHO, C.L.C.; GUILAM, R.C.M. Análise crítica da rotulagem de alimentos diet e light no Brasil. **Caderno de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.16, n.1, p.35-52, 2008.
- COMELLI, C.; CHIARINI, E.; PRADO, S.P.T.; OLIVEIRA, M.A.; BERGAMINI, A.M.M. Avaliação microbiológica e da rotulagem de massas alimentícias frescas e refrigeradas comercializadas em feiras livres e supermercados. **Alimentos e Nutrição**, v.22, n.2, p.251-258, 2011.
- COUTINHO, J.G.; RECINE, E. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos. **Rev Panam Salud Publica/Pan Am J Public Health**, v.22, n.6, p.432-437, 2007.
- FAGUNDES, R.L.M.; COSTA, Y.R.; DANIEL, J.V.; ZANATTA, F. Utilização de produtos “light” no tratamento dietético de pacientes obesos: tabela de composição centesimal. **Higiene Alimentar**. v. 15, n. 90/01, p.25, 2001.
- GARCIA, P.P.C.; CARVALHO, L.P.S. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v.15, n.4, p.89-103, 2011.
- GRANDI, A.Z.; ROSSI, D.A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v.69, n.1, p. 62-68, 2010.
- HALL, J.R.; FILHO, L.O.D. Perfil do consumidor de produtos diet e light no Brasil. **Instituto Superior de Agronomia**, São Paulo, p. 1, 2006.
- MARINS, B.R.; JACOB, S.C.; TANCREDI, R.C.P. A rotulagem de alimentos praticada pelo estabelecimento fracionador. Será que obedece à legislação vigente? **Higiene Alimentar**, v.19, n.137, p. 121-126, 2005.
- MARINS, B.R.; JACOB, S.C.; PERES, F. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.28, n.3, p. 579-585, 2008.
- MATTA, I.E.A.; HENRIQUES, P.; SILVA, Y. Adequação à legislação vigente, da rotulagem de alimentos diet e light comercializados no Rio de Janeiro, RJ. **Higiene Alimentar**, v.20, n.147, p.97-103, 2006.
- ORTOLANI, G.B. et al. Alimentos Dietéticos. **Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo**, São Paulo. p. 1, 2008. Disponível em: <<http://www.fcf.usp.br/Ensino/Graduacao/Disciplinas/Exclusivo/Inserir/Anexos/LinkAnexos/diabeticos.pdf>>. Acesso em: 10 jul. 2012.
- PAIVA, A.J.; HENRIQUES, P. Adequação da rotulagem de alimentos diet e light ante a legislação específica. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Secretaria da Saúde do Estado da Bahia. v.29, supl.1, p.39-48, 2005.
- ROSSA, P.N.; MIOTTO, M.; SILVA, N.P.; MOECKE, E.H.S. Adequação dos rótulos de biscoitos e bolachas comercializados em Florianópolis – SC. **Brazilian Journal of Food Technology**. II SSA. Janeiro, p.44-48, 2009.
- SILVA, L.F.M.; FERREIRA, K.S. Avaliação de rotulagem nutricional, composição química e valor energético de queijo minas frescal, queijo minas frescal “light” e ricota. **Alimentos e Nutrição**. v. 21, n. 3, p. 437-441, 2010.
- SILVA, A.M.; DUTRA, M.B.L. Avaliação de informações contidas em rótulos de café torrado e moído. **Alimentos e Nutrição**, v.22, n.3, p.449-454, 2011.
- SILVA, L.M.M.; SOUSA, F.C.; CRUZ, C.S.A.; SOUSA, E.P.; FEITOSA, M.K.S.B. Avaliação da rotulagem de alimentos com base nos parâmetros nutricionais e energéticos. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento sustentável**, v.7, n.1, p.04-10, 2012.

TAVARES, L.B.B.; MACHADO, R.; BLEMER, R.; CARNEIRO, A. Avaliação das informações contidas nos rótulos das embalagens de geléias e doces sabores morango e tutti-fruti **Alimentos e Nutrição**, v. 14, n. 1, p. 35-41, 2003.

YOSHIZAWA, N.; POSPISIL, R.T.; VALENTIM, A.G.; SEIXAS, D.; ALVES, F.S; CASSOU, F.; YOSHIDA, I.; SEGA, R.A.; CÂNDIDO, L.M.B. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. **Boletim Ceppa**, v.21, n.1, p. 169-180, 2003.

Nara Vanessa dos Anjos Barros

Mestranda em Alimentos e Nutrição do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição, da Universidade Federal do Piauí.

Lívia Patrícia Rodrigues Batista

Mestranda em Alimentos e Nutrição do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição, da Universidade Federal do Piauí.

Liejy Agnes dos Santos Raposo Landim

Mestranda em Alimentos e Nutrição do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição, da Universidade Federal do Piauí.

Maiara Jaianne Bezerra Leal

Mestranda em Alimentos e Nutrição do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição, da Universidade Federal do Piauí.

Natália Quaresma Costa

Mestranda em Alimentos e Nutrição do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição, da Universidade Federal do Piauí.

Thiago Leal Barbosa Hipólito

Mestrando em Alimentos e Nutrição do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição, da Universidade Federal do Piauí.

Rayssa Gabriela Costa Lima Porto

Mestranda em Alimentos e Nutrição do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição, da Universidade Federal do Piauí.