

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS VEGETARIANOS E
VEGANOS COMERCIALIZADOS EM ARACAJU-SERGIPE¹EVALUATION OF THE LABELING OF VEGETARIAN AND
VEGAN PRODUCTS MARKETED IN ARACAJU-SERGIPEMaria Eduarda Vidal Valença¹, Luiza Maria Araújo Silva²,
Mariana Lima Aragão³ e Michelle Garcêz de Carvalho⁴

RESUMO

O aumento da demanda por produtos veganos e vegetarianos evidencia a necessidade de rotulagem padronizada, mas a falta de regulamentação específica no Brasil dificulta essa uniformização. Diante disso, objetivou-se elaborar um *checklist* para avaliar os rótulos de diferentes categorias de produtos veganos ou vegetarianos comercializados em Aracaju, Sergipe. O *checklist* proposto teve como base as legislações brasileiras de rotulagem, o mesmo era composto por 35 questões. Foram avaliados 587 rótulos de 197 marcas de produtos comercializados em hipermercados de diferentes bairros de Aracaju. As principais falhas identificadas envolveram inadequações na tabela de informação nutricional (36%) e na indicação do número de porções (18%). Foram visitados 18 hipermercados em 13 bairros da cidade, onde 50,1% dos produtos pertenciam ao grupo “Demais produtos”, 27,4% eram “Produtos de panificação e confeitaria” e 9% “Produtos ‘Lácteos’”. As inconformidades mais frequentes incluíram problemas na legibilidade da tabela nutricional e inconsistências nas alegações nutricionais. O estudo permitiu observar uma distribuição desigual desses produtos nos estabelecimentos e um alto índice de irregularidades na rotulagem, agravado pela falta de regulamentação específica para produtos veganos e vegetarianos.

Palavras-chave: Consumidor; Informação; Legislação; Rótulo.

ABSTRACT

The increasing demand for vegan and vegetarian products highlights the need for standardized labeling, but the lack of specific regulations in Brazil hinders this uniformity. In this context, a checklist was developed to evaluate the labels of different categories of vegan or vegetarian products sold in Aracaju, Sergipe. The proposed checklist was based on Brazilian labeling regulations and consisted of 35 questions. A total of 587 labels from 197 product brands sold in hypermarkets across different neighborhoods of Aracaju were analyzed. The main identified deficiencies included inaccuracies in the nutritional information table (36%) and the indication of portion sizes (18%). Eighteen hypermarkets in 13 neighborhoods were visited, where 50.1% of the products belonged to the “Other products” group, 27.4% were “Bakery and confectionery products,” and 9% were “Dairy products.” The most frequent nonconformities involved issues with the legibility of the nutritional table and inconsistencies in nutritional claims. The findings indicate an unequal distribution of

1 Bacharel em Nutrição, Universidade Federal de Sergipe (UFS), São Cristóvão, Sergipe, Brasil. E-mail: mariaeduarda.vv31@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-4401-273X>

2 Bacharel em Nutrição, Universidade Federal de Sergipe (UFS), São Cristóvão, Sergipe, Brasil. E-mail: luiza.silva1248@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-1146-278X>

3 Graduanda em Nutrição, Universidade Federal de Sergipe (UFS), São Cristóvão, Sergipe, Brasil. E-mail: marianaaragaaonutri@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-1857-8059>

4 Doutora, Universidade Federal de Sergipe (UFS), São Cristóvão, Sergipe, Brasil. E-mail: michellegarcezpi@hotmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5714-9610>

these products across establishments and a high rate of labeling irregularities, exacerbated by the lack of specific regulation for vegan and vegetarian products.

Keywords: *Consumer; Information; Legislation; Label.*

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada e saudável, como destaca o Guia Alimentar para a População Brasileira, requer estratégias que atendam às necessidades nutricionais e promovam escolhas conscientes aos consumidores (Brasil, 2014). Nesse contexto, a rotulagem dos produtos alimentícios, especialmente os veganos e vegetarianos, ganha relevância devido ao aumento da demanda por alternativas mais saudáveis, sustentáveis e éticas, motivadas por preocupações ambientais, de saúde e de bem-estar animal (Maldonado *et al.*, 2023).

O veganismo é um movimento ético que visa eliminar a exploração e a crueldade contra os animais em diversas esferas, incluindo alimentação, vestuário e cosméticos, com o objetivo de reduzir o sofrimento animal (Aureliano; Ferreira, 2020). O vegetarianismo, por sua vez, refere-se a uma prática alimentar que exclui carne, peixe e aves, sem necessariamente abranger outros aspectos do consumo, como vestuário e cosméticos. Dessa forma, enquanto o vegetarianismo se restringe à dieta, o veganismo representa uma mudança mais ampla no estilo de vida (Sociedade Vegetariana Brasileira, 2023).

O mercado vegano no Brasil tem apresentado crescimento significativo, refletindo mudanças no comportamento alimentar, com uma parcela expressiva da população adotando dietas vegetarianas ou veganas (Romão *et al.*, 2022a). No Brasil, uma pesquisa do Instituto Datafolha, realizada em dezembro de 2024 a pedido da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), identificou que 7% da população brasileira se declara vegana (Sociedade Vegetariana Brasileira, 2025). O crescente interesse dos consumidores em parar de consumir carne e adotar uma alimentação baseada em vegetais impulsionou inovações na indústria de alimentos para atender a essa demanda em ascensão (Romão *et al.*, 2022b).

Simultaneamente, as indústrias alimentícias empregam diversas estratégias de marketing, como o uso de embalagens atraentes, para seduzir e convencer os consumidores a escolherem seus produtos (Maldonado, *et al.*; 2023). Essa dinâmica evidencia a necessidade de um equilíbrio entre as práticas de marketing e a informação nutricional disponível ao consumidor (Maldonado, *et al.*; 2023).

A rotulagem corresponde a qualquer inscrição, legenda, imagem ou elemento gráfico presente na embalagem de um alimento, seja impresso, gravado ou colado (Brasil, 2022). Além de sua função visual, desempenha um papel fundamental na comunicação entre a indústria e os consumidores (Guimarães *et al.*, 2022). Entretanto, essas informações muitas vezes são de difícil compreensão, o que limita seu potencial como ferramenta eficaz para orientar escolhas alimentares (Cowburn; Stockley, 2005; Miller; Cassady, 2015).

Para enfrentar essas limitações e estimular dietas mais saudáveis, em consonância com as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS), diversos países adotaram a rotulagem nutricional frontal (Organização Mundial da Saúde, 2019). Diferentes modelos vêm sendo implementados em escala global, com foco em transmitir informações claras e acessíveis sobre a composição dos alimentos (Templo, 2020). Na América Latina, destacam-se os rótulos de advertência em formato de octógono, recentemente implementados em alguns países (Ministerio de Salud de Chile, 2015). No Brasil, o modelo adotado foi a lupa preta, que passou a ser obrigatória em outubro de 2022 para indicar alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio (Brasil, 2020a).

No entanto, apesar das legislações para produtos embalados terem sido recentemente atualizadas (2020), ainda há carências quanto à sua abrangência, principalmente no que diz respeito a rotulagem de alimentos veganos e vegetarianos, esse cenário compromete a transparência e o direito à informação, essenciais para consumidores com alergias, intolerâncias e para escolhas alinhadas a aspectos nutricionais, éticos e ambientais (Plasek; Bryla, 2020). Iniciativas como o Selo Vegano da Sociedade Vegetariana Brasileira buscam suprir essa necessidade, mas a criação de uma regulamentação governamental continua sendo essencial para garantir maior transparência e segurança no consumo de produtos à base de plantas (Aureliano; Ferreira, 2020).

A ausência de legislação específica sobre rotulagem vegana é um desafio que impacta tanto os consumidores quanto a indústria (Romão *et al.*, 2022b). A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) desempenha um papel crucial na regulamentação nutricional, mas precisa avançar na padronização das informações para produtos que imitam alimentos de origem animal, garantindo clareza e segurança para os consumidores (Zulato *et al.*, 2023).

Diante do crescimento do mercado e da adesão crescente a dietas vegetarianas e veganas, torna-se necessária a implementação de normas específicas de rotulagem que garantam o direito à informação e fortaleçam a confiança dos consumidores (Hargreaves; Nakano; Zandonadi, 2020), contribuindo para escolhas alimentares mais conscientes e alinhadas a valores éticos (Guimarães; Lima; Moraes, 2022). Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo elaborar um checklist baseado na legislação vigente de rotulagem de alimentos e, a partir dele, avaliar as conformidades e inconformidades presentes nos rótulos de diferentes categorias de produtos vegetarianos e veganos, incluindo “cárneos”, “lácteos”, produtos de panificação, confeitaria, gelados comestíveis, produtos para fins especiais e demais itens disponíveis em hipermercados do município de Aracaju-Sergipe.

METODOLOGIA

DESENHO DE ESTUDO

O presente trabalho consistiu em um estudo observacional, descritivo, quantitativo e qualitativo de rótulos de produtos alimentícios veganos da categoria de produtos “cárneos” e “lácteos”, produtos de panificação/confeitaria, gelados comestíveis, produtos para fins especiais e demais produtos encontrados, comercializados no município de Aracaju, Sergipe. A presente pesquisa foi realizada de setembro de 2023 a março de 2024.

DEFINIÇÃO DAS CATEGORIAS DOS PRODUTOS

A seleção das categorias de alimentos analisados foi definida a partir de critérios relacionados ao consumo, à substituição de produtos de origem animal, à finalidade nutricional e à disponibilidade no mercado brasileiro.

Assim, foram incluídos os produtos de panificação e confeitaria, além dos gelados comestíveis, por serem amplamente consumidos pela população e fazerem parte da dieta cotidiana (Mordor Intelligence, 2024). Também foram contemplados os produtos classificados como “cárneos” e “lácteos” veganos, elaborados com o objetivo de imitar alimentos tradicionalmente de origem animal, como leites, queijos, iogurtes, hambúrgueres e embutidos, representando alternativas de substituição direta. Outra categoria analisada foi a de produtos para fins especiais, voltada a indivíduos que seguem dietas de restrição alimentar, como ausência de glúten ou lactose, ou que necessitam de suplementação específica (Brasil, 1998). Por fim, foram incluídos os demais produtos veganos encontrados nos pontos de venda, que, embora não se enquadrassem nas categorias principais, atendiam à definição de alimento vegano e foram considerados relevantes para o levantamento. Essa divisão possibilitou a organização e a padronização da análise, além de permitir uma visão mais ampla do mercado estudado.

A classificação dos grupos alimentares foi realizada através da definição das legislações pertinentes a cada grupo alimentar. Permitindo não apenas organizar os dados de forma padronizada, mas também ampliar a compreensão sobre a diversidade e a evolução do mercado vegano no Brasil.

ELABORAÇÃO DO CHECKLIST

Para a elaboração do *checklist*, inicialmente foi realizada uma pesquisa exploratória na legislação vigente estabelecida pela ANVISA, bem como no material disponibilizado no site da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB). A construção do instrumento teve como referência o estudo de Krempser, Almeida e Carvalho (2022), sendo posteriormente adaptado pelas quatro pesquisadoras

responsáveis, ao longo de um período de dois meses - o primeiro dedicado à leitura e análise das normativas, e o segundo à sistematização e elaboração do checklist propriamente dito. O objetivo principal do instrumento foi verificar a presença ou ausência dos elementos obrigatórios e facultativos exigidos para a rotulagem das categorias de produtos analisados, além de avaliar se as informações constantes nos rótulos estavam dispostas em conformidade com a legislação vigente.

A definição das categorias de alimentos nesta pesquisa foi baseada nas diretrizes da Biblioteca da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), assegurando padronização e precisão na classificação dos produtos analisados. Essa padronização foi fundamental para delimitar quais itens deveriam ser buscados nos hipermercados, garantindo coerência na seleção das amostras e maior rigor metodológico na obtenção dos resultados (ANVISA, 2020).

Foram utilizadas as seguintes legislações para o desenvolvimento do *checklist*: a) rotulagem dos alimentos embalados (RDC nº 727, 1º de julho de 2022, ANVISA) (Brasil, 2022); b) rotulagem nutricional dos alimentos embalados (RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, ANVISA) (Brasil, 2020b); c) requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados (Instrução Normativa nº 75, 08 de outubro de 2020, ANVISA) (Brasil, 2020a); d) inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem dos produtos sujeitos à vigilância sanitária quando da alteração de sua composição (RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, ANVISA) (Brasil, 2020c); e) Lei 10.674, de 16 de maio de 2003, que confere obrigatoriedade na informação da presença de glúten em produtos alimentícios comercializados (Brasil, 2003).

Para categorizar “alimento vegano”, utilizou-se a definição “produtos obtidos ou fabricados sem o uso de substâncias de animais vertebrados ou invertebrados inclusive aditivos e adjuvantes de tecnologia, e que estes últimos também não tenham sido gerados com produtos animais” (Instituto Biodinâmico Certificações Ltda, 2020). Apesar de nem todas as embalagens apresentarem um selo de identificação vegetariana e nem vegana, ainda não existe legislação que obrigue os fabricantes a identificar o produto dessa forma (Aureliano, Ferreira, 2020).

As informações contidas nos rótulos foram coletadas com auxílio de um *checklist* de múltipla escolha (AD: “adequado”, IN: “inadequado” e NA: “não se aplica”) (Apêndice A), se as informações obrigatórias estavam presentes, eram identificadas como AD, porém se estavam ausentes, ou presentes em desacordo, eram identificadas IN, e se as informações não se aplicavam para aquele produto, eram identificadas NA. O instrumento foi composto por 35 questões distribuídas em 18 itens referentes: a) à presença de vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta ou insuficiente, e que possam induzir o consumidor ao erro; b) presença de denominação de venda; c) lista de ingredientes; d) advertências sobre alimentos que causam alergias; e) aditivos alimentares; f) rotulagem nutricional; g) conteúdo líquido; h) identificação de origem; i) lote; j) prazo de validade; k) instruções de conservação e uso; l) tabela de informação nutricional presente e na formatação correta; m) rotulagem

frontal nos casos necessários; n) declaração de quantidades de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras *trans*, fibra alimentar e sódio; o) se a presença de tabela nutricional era voluntária para o tipo de alimento; p) caso possuísse alegação nutricional, se condizia com os critérios de composição; q) a presença da advertência “contém glúten” ou “não contém glúten” e r) se está enquadrado como alimento vegano pela definição escolhida.

SELEÇÃO DOS HIPERMERCADOS EM ARACAJU-SE

Foi realizada uma pesquisa prévia via *Google Maps*®, para identificar quantos hipermercados existiam em Aracaju/SE para as visitas *in loco* (Krempser; Almeida; Carvalho, 2022). A pesquisa foi realizada em hipermercados devido à ampla variedade de produtos disponíveis nesses estabelecimentos, permitindo uma análise mais abrangente dos itens comercializados. O levantamento ocorreu pela busca de comércios denominados “hipermercados” e “atacadistas”. Os endereços duplicados fornecidos pelo *Google Maps*® foram excluídos. Embora o único critério de inclusão da localidade fosse a cidade, como são estabelecimentos de grande porte, nem todas as regiões possuem estrutura para mantê-los, motivo pelo qual a distribuição ficou concentrada em alguns bairros de Aracaju.

COLETA, TABULAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

As visitas aos hipermercados foram realizadas por acadêmicos do curso de nutrição, em dias (em média três vezes por semana) e turnos distintos, contudo buscou-se concentrá-las por região, para que assim a coleta pudesse ser realizada com maior agilidade. Ressalta-se que os hipermercados não foram previamente notificados acerca da realização das visitas, medida adotada com o intuito de evitar possíveis vieses ou interpretações equivocadas durante a coleta de dados. Previamente à ida aos locais selecionados, os pesquisadores foram instruídos a fotografar todos os rótulos, para que não faltassem informações para sua avaliação (Maldonado *et al.*, 2023). As fotografias tiradas *in loco* foram reunidas e depositadas no serviço de armazenamento em nuvem *Google Drive*®. Todos os produtos foram categorizados por tipos de alimentos, numerados e registrados em planilha do *Microsoft Excel 2019*®. O mesmo programa foi utilizado para gerar gráficos e tabelas que pudessem auxiliar na análise e interpretação dos resultados. Os resultados das variáveis categóricas foram expressos em frequências e percentuais.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram identificadas 9 redes de hipermercados, foram visitados no total 18 hipermercados, os quais encontravam-se distribuídos em 13 bairros: Jardins (2), Novo Paraíso (2), José Conrado de

Araújo (2), Grageru (2), Luzia (2), Atalaia (1), Farolândia (1), Jabotiana (1), Ponto Novo (1), Aeroporto (1), São José (1), Centro (1) e Bairro Industrial (1).

Figura 1 - Mapa de Aracaju-SE e hipermercados identificados.



Legenda: Divisão por localização dos hipermercados encontrados para realização do estudo.

Fonte: Google Maps.

ANÁLISE DOS RÓTULOS POR CATEGORIA DE PRODUTO ALIMENTÍCIO

Foram avaliados ao todo 587 produtos, distribuídos entre 197 marcas. Observa-se uma predominância do grupo “Demais produtos”, com 294 itens (50,1% do total), seguido por “Produtos de panificação e confeitaria” (161 itens, 27,4%), e “Produtos ‘Lácteos’” (53 itens, 9%). Grupos como “Gelados Comestíveis” (15 itens, 2,6%), “Produtos para fins especiais” (37 itens, 6,3%) e “Produtos ‘Cárneos’” (27 itens, 4,6%) apresentaram menor representatividade, evidenciando limitações específicas na formulação e oferta desses produtos no mercado.

A Tabela 1 apresenta uma análise abrangente da variedade e da disponibilidade de produtos veganos/vegetarianos em hipermercados de Aracaju, Sergipe (2024), com foco em sete grupos alimentares. A classificação foi realizada com base na legislação específica de cada categoria alimentar, oferecendo um panorama da presença e diversidade de produtos voltados ao público que adota dietas isentas de ingredientes de origem animal.

Tabela 1 - Grupos alimentares avaliados, tipos de alimentos, quantidade de alimentos e quantidade de marcas avaliados dos produtos veganos/vegetarianos nos hipermercados de Aracaju, Sergipe (2024).

Grupos alimentares avaliados	Tipos de alimentos	Quantidade de alimentos	Quantidade de marcas
Produtos “Lácteos”	“Leite” vegetal; “Queijos”	53	26
Produtos “Cárneos”	Proteína texturizada de soja; “carnes”, “carnes vegetais”; empanados; almôndegas e kibe;	27	13
Produtos de panificação e confeitaria	Farinha (mix ou não); torradas; biscoito; mistura para preparo de bolo ou massa ou mingau; amido; aveia; pão	161	54
Gelados Comestíveis	Sorbet de açaí; sorvete	15	6
Produtos para fins especiais	Adoçante; Massa alimentícia sem glúten; Suplemento alimentar	37	9
Demais produtos	Barra de cereais; cereal à base de trigo ou milho, aveia e granola; massa alimentícia com glúten; salgadinho do tipo “chips” e “snacks”; chás; café; suco; geleia; goiabada; doce de fruta; paçoca, pé de moleque e outros produtos à base de amendoim; achocolatado; chocolate em pó e cacau em pó	294	89
Total avaliados		587	197

Fonte: Construção dos autores.

Os produtos sem glúten estão concentrados principalmente no grupo “Produtos para fins especiais” e “Panificação e confeitaria”, incluindo misturas de farinhas, massas e biscoitos certificados sem glúten. Os produtos sem lactose predominam nos “Produtos Lácteos”, que substituem derivados do leite por extratos de ingredientes vegetais como soja, amêndoas e aveia. Todos os produtos analisados se enquadram como veganos, no entanto, a presença de formulações mais complexas, como alternativas à carne e sorvetes sem leite, é mais limitada em diversidade e disponibilidade (Zulato *et al.*, 2022). Em estudos semelhantes, observou-se que produtos com maior processamento têm uma disponibilidade reduzida devido a desafios técnicos e econômicos na produção em larga escala (Romao *et al.*, 2022a; Mordor Intelligence, 2024).

Os produtos “Lácteos”, que incluem bebidas vegetais e substitutos de queijos, exigem tecnologias avançadas de emulsificação, estabilização e fermentação para simular textura, sabor e valor nutricional dos lácteos tradicionais (Zulato *et al.*, 2022). A ausência de caseína e lactose impõe desafios sensoriais, exigindo aditivos naturais que podem limitar a variedade e disponibilidade desses produtos (Zulato *et al.*, 2022). Estudos apontam que o desenvolvimento de queijos e iogurtes vegetais enfrenta dificuldades semelhantes devido à necessidade de estabilizantes eficazes (Maldonado *et al.*, 2023).

Os produtos “Cárneos”, que compreendem texturizados de soja, hambúrgueres vegetais, almôndegas e kibes, dependem de tecnologias como extrusão e uso de proteínas isoladas de soja e ervilha para replicação da textura fibrosa da carne (Embrapa, 2022). O alto custo e a necessidade de equipamentos industriais limitam a diversidade desses produtos no mercado (Romao *et al.*, 2022b). Segundo Aureliano e Ferreira (2020), os custos elevados e a falta de incentivos são barreiras comuns para a expansão do setor plant-based no Brasil.

Os produtos de panificação e confeitaria enfrentam desafios na substituição de ovos, leite e derivados por alternativas como aquafaba, fécula de batata e goma xantana (Monteiro, 2019). Apesar de um número elevado de produtos, a variação sensorial e a dificuldade na padronização das receitas impactam a aceitação dos consumidores (Maldonado *et al.*, 2023). Estudos semelhantes também indicam que a aceitação sensorial é um desafio recorrente na panificação vegana devido às diferenças na textura e umidade (Hakim *et al.*, 2020).

Os gelados comestíveis apresentam menor representatividade, o que sugere desafios na formulação, especialmente na substituição da gordura láctea por óleos vegetais e proteínas alternativas (Boff, 2019). A baixa quantidade disponível no mercado evidencia as dificuldades tecnológicas e econômicas enfrentadas pelos fabricantes para viabilizar esses produtos (Aureliano; Ferreira, 2020).

Os produtos para fins especiais incluem suplementos alimentares e massas sem glúten. A ausência de colágeno, gelatina e derivados do leite exige fontes alternativas de proteínas e espessantes, o que pode elevar o custo e limitar a produção em escala (Adamante, 2021). Os demais produtos apresentam grande variedade, incluindo snacks, cereais, chocolates e bebidas vegetais. Muitos desses produtos já são naturalmente isentos de ingredientes animais, exigindo apenas ajustes mínimos na formulação para atender ao público vegano. A alta diversidade sugere maior avanço tecnológico e aceitação do consumidor (Mordor Intelligence, 2024).

A análise evidencia que, embora haja crescimento na oferta de produtos veganos, ainda há um desequilíbrio entre os grupos alimentares, refletindo barreiras tecnológicas, econômicas e regulatórias na formulação desses produtos (Aureliano; Ferreira, 2020). Categorias que dependem de textura e funcionalidade específicas, como carnes e lácteos, enfrentam maiores desafios, enquanto produtos naturalmente veganos possuem maior diversidade (Zulato *et al.*, 2022). A tecnologia de alimentos é crucial para expandir esse mercado, abrangendo desde a seleção de ingredientes alternativos, desenvolvimento de processos industriais específicos (extrusão, microencapsulação e fermentação controlada) até o uso de biotecnologia para obtenção de ingredientes mais próximos aos originais (Adamante, 2021).

Contudo, a disponibilidade limitada de ingredientes inovadores no Brasil, o alto custo de produção e a ausência de incentivos à indústria alimentícia plant-based ainda são obstáculos para a ampliação da diversidade desses produtos (Aureliano; Ferreira, 2020). A implementação de regulamentações claras e práticas consistentes de rotulagem pode contribuir para a confiança do consumidor e impulsionar o crescimento sustentável desse setor (Maldonado *et al.*, 2023; Hakim *et al.*, 2020; Duran *et al.*, 2019).

O Gráfico 1 (Figura 2) ilustra a distribuição da certificação entre produtos vegetarianos e veganos, evidenciando que 65% dos itens analisados não possuem certificação formal, enquanto apenas 3% apresentam o selo da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB). Esses dados indicam uma baixa adesão ao selo oficial da SVB e uma predominância de produtos sem qualquer certificação reconhecida.

A certificação vegana desempenha um papel essencial na padronização e identificação de produtos adequados para consumidores que seguem essa dieta. No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é o órgão responsável pela regulamentação de alimentos, contudo, não há uma legislação específica para normatizar produtos vegetarianos e veganos. Dessa forma, diferentes organizações estabelecem seus próprios critérios para certificação, o que pode resultar em uma diversidade de selos e dificultar a compreensão por parte dos consumidores. Segundo Alves e Varella (2016), a ausência de regulamentação estatal para certificações veganas contribui para essa heterogeneidade, tornando a escolha de produtos mais desafiadora para o público-alvo.

Figura 2. Catalogação de selos encontrados nos produtos avaliados.

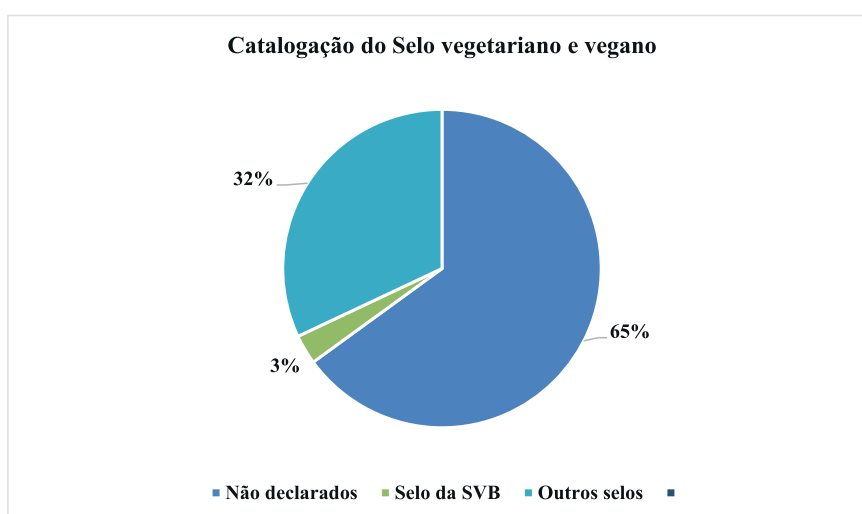


Gráfico 1 - Avaliação dos rótulos de alimentos vegetarianos investigados quanto a catalogação de selo vegetariano e vegano.

Legenda: O número de produtos veganos e vegetarianos foi classificado de acordo com a presença ou ausência de selo vegetariano ou vegano e o tipo de selo. Fonte: Construção dos autores.

Conforme discutido por Aureliano e Ferreira (2020), o veganismo busca eliminar todas as formas de exploração animal, incluindo a transparência na rotulagem dos produtos. No entanto, a alta porcentagem de produtos sem certificação pode dificultar a identificação de alimentos compatíveis com essa filosofia, tornando a escolha do consumidor mais complexa. Além disso, Alves e Varella (2016) destacam que a certificação vegana é frequentemente concedida mediante pagamento, sem regulamentação estatal obrigatória, o que pode contribuir para a predominância de selos não padronizados e a ausência de certificação em grande parte dos produtos (Alves; Varella, 2016).

Dessa forma, a adesão ao selo oficial da SVB torna-se relevante para garantir a confiabilidade das informações e a rastreabilidade dos ingredientes (Romão *et al.*, 2022b). A baixa representatividade desse selo, conforme evidenciada no gráfico, sugere a necessidade de políticas mais rigorosas para incentivar a certificação e, consequentemente, aprimorar a transparência no mercado de produtos voltados ao público vegetariano e vegano (Aureliano; Ferreira, 2020). Esse cenário reforça a importância

de normatizações mais rígidas para garantir informações claras e confiáveis aos consumidores, possibilitando escolhas mais conscientes e alinhadas com os princípios do vegetarianismo e veganismo.

Tabela 2 - Percentual de conformidade e inconformidade dos rótulos por grupos alimentares avaliados nos hipermercados na cidade de Aracaju, Sergipe (2024).

Grupos alimentares avaliados	Conformidade	Inconformidade
Produtos “Lácteos”	54,72%	45,28%
Produtos “Cárneos”	70,37%	29,63%
Produtos de panificação e confeitaria	49,68%	50,31%
Gelados comestíveis	40%	60%
Produtos para fins especiais	40,54%	59,46%
Demais produtos	45,91%	54,08%

Fonte: Construção dos autores.

A Tabela 2 evidencia desafios na conformidade dos rótulos dos produtos veganos avaliados, refletindo barreiras regulatórias e dificuldades inerentes à formulação desses alimentos (Zulato *et al.*, 2022). Os produtos “Cárneos” apresentaram a maior conformidade (70,37%), possivelmente devido a uma regulamentação mais consolidada para alternativas vegetais à carne. Resultados semelhantes foram relatados por Duran *et al.* (2019), indicando que a adequação às normas estabelecidas pode facilitar a comercialização desses produtos.

Já os “Produtos para fins especiais” tiveram a maior taxa de inconformidade (59,46%), o que pode estar relacionado às exigências rigorosas para rotulagem de suplementos e produtos sem glúten, que requerem especificações detalhadas sobre ingredientes e potenciais alérgenos. Segundo Aureliano & Ferreira (2020), as especificações detalhadas sobre ingredientes e potenciais alérgenos tornam a conformidade mais desafiadora.

Os “Produtos Lácteos” alcançaram uma conformidade intermediária (54,72%), indicando desafios na correta declaração de ingredientes utilizados para substituir componentes lácteos, como proteínas vegetais e emulsificantes (Zulato *et al.*, 2022). Os “Produtos de panificação e confeitaria” apresentaram um índice semelhante (49,68%), refletindo dificuldades na rotulagem de misturas complexas que excluem ovos, leite e glúten, demandando a especificação de espessantes, estabilizantes e agentes estruturantes (Monteiro, 2019). Já os “Gelados comestíveis” tiveram um dos menores percentuais de conformidade (40%), o que pode ser atribuído à formulação altamente dependente de emulsificantes e estabilizantes alternativos, cuja rotulagem requer precisão para evitar alegações indevidas (Boff, 2019).

As novas legislações de rotulagem de alimentos embalados impõem maior transparência na identificação de ingredientes e alergênicos, demonstrando a necessidade de adequações específicas para produtos veganos (Aureliano; Ferreira, 2020). A elevada inconformidade em algumas categorias sugere que a indústria ainda enfrenta dificuldades na adaptação às novas normas, especialmente em produtos que substituem ingredientes de origem animal por compostos tecnológicos mais complexos (Zulato *et al.*, 2022). O correto enquadramento das alegações nutricionais e funcionais também

representa um desafio, pois muitos produtos veganos buscam equivalência sensorial e nutricional com suas versões convencionais, exigindo uma rotulagem detalhada e padronizada (Maldonado *et al.*, 2023).

Dessa forma, a conformidade dos rótulos está diretamente relacionada ao grau de complexidade da formulação e às exigências regulatórias, tornando essencial o aprimoramento das práticas de rotulagem para garantir a confiança do consumidor e a segurança alimentar e nutricional (Aureliano; Ferreira, 2020). O fortalecimento das diretrizes para produtos veganos e a adaptação da indústria às novas exigências são fundamentais para reduzir as taxas de inconformidade e promover maior transparência nesse mercado em expansão.

Figura 3 - Percentual de inconformidade dos rótulos avaliados.

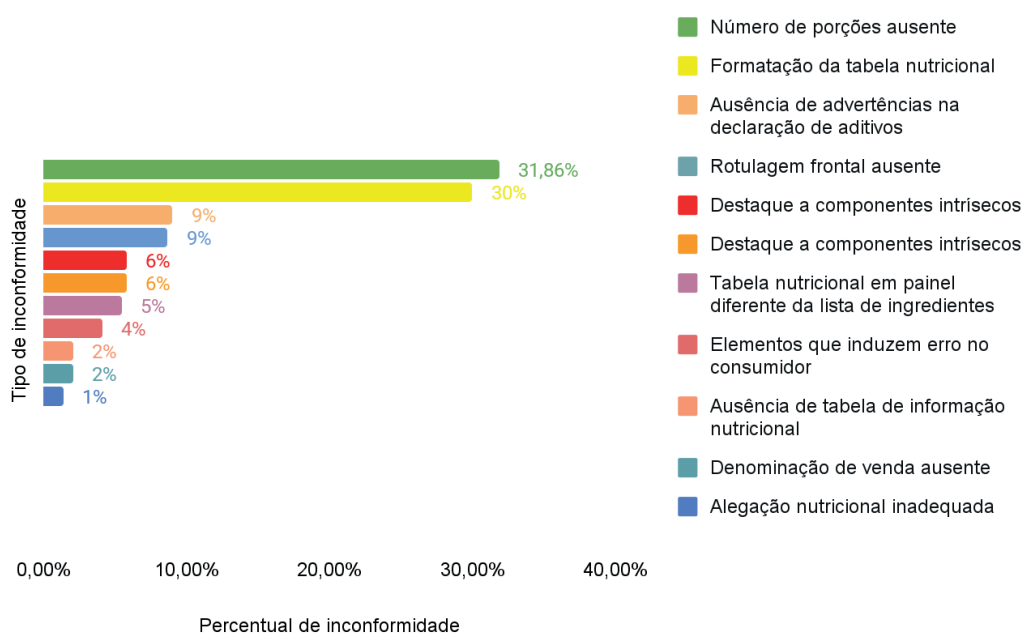


Gráfico 2 - Inconformidades identificadas nos rótulos dos alimentos veganos nos hipermercados da cidade de Aracaju, Sergipe, 2024.

Fonte: Construção dos autores.

Conforme ilustrado na Figura 3, a maior irregularidade identificada nos rótulos de alimentos veganos está relacionada à tabela nutricional, representando 60 casos (36%). As principais falhas incluem problemas na formatação e informações incompletas, como a ausência do número de porções por embalagem (31,86%, 53 casos) e dificuldades na legibilidade da tabela, contrariando a RDC 429/2020 (Brasil, 2020b) e a IN 75/2020 (Brasil, 2020a). Essa inadequação prejudica a compreensão do consumidor sobre o valor nutricional por porção, dificultando escolhas alimentares informadas e comprometendo a transparência necessária na rotulagem (Felipetto, 2022). Para consumidores veganos e vegetarianos, essas informações são ainda mais essenciais, pois auxiliam no monitoramento de nutrientes críticos como proteínas e ferro, fundamentais para uma dieta equilibrada (Romão *et al.*, 2022b).

Outro problema significativo é a ausência de advertências na declaração de aditivos (7%, 12 casos). Essa falta de transparência afeta diretamente consumidores veganos e vegetarianos,

que priorizam produtos sem aditivos de origem animal (Monteiro e Tiecher, 2020). A RDC 727/2022 (Brasil, 2022) exige que os rótulos informem corretamente a presença de aditivos, garantindo que o consumidor tenha conhecimento sobre os componentes utilizados no alimento. No entanto, os dados apontam que essa exigência ainda não é plenamente atendida pelos fabricantes. Estudos anteriores também indicam que a rotulagem de produtos lácteos, com e sem lactose, frequentemente apresenta inadequações na tabela nutricional e na lista de ingredientes, o que sugere que esses problemas são recorrentes em categorias de alimentos tecnicamente desafiadoras (Zulato *et al.*, 2023).

Além disso, a rotulagem frontal ausente (9%, 15 casos) e a falta de destaque para componentes intrínsecos (6%, 10 casos) demonstram dificuldades das empresas em comunicar de forma clara as informações essenciais do produto. Esses aspectos são abordados pela RDC 429/2020, que prevê regras para facilitar a compreensão das informações pelo consumidor. A ausência da rotulagem frontal pode dificultar a identificação rápida de atributos importantes do alimento, impactando diretamente a decisão de compra (Bandeira *et al.*, 2021). A falta de clareza na rotulagem compromete a confiança do consumidor e pode induzir a erros sobre as características do produto, como a presença de ingredientes de origem animal ou de substâncias potencialmente prejudiciais (Aureliano; Ferreira, 2020).

A formulação dos produtos veganos influencia diretamente esses problemas, pois muitos desses alimentos são altamente processados para imitar características sensoriais de produtos de origem animal, o que leva ao uso de uma grande variedade de aditivos, espessantes, estabilizantes e aromatizantes (Romão *et al.*, 2022b). Esse alto grau de processamento reforça a importância da transparência na rotulagem, pois o consumidor vegano busca produtos que atendam não apenas às suas necessidades nutricionais, mas também aos seus valores éticos e ambientais (Romão *et al.*, 2022a). O Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) classifica esses alimentos dentro do grupo dos processados e ultraprocessados, destacando que esses produtos frequentemente apresentam formulações complexas, que podem incluir substâncias de difícil compreensão para o consumidor médio (Brasil, 2014).

Com base nos dados apresentados, é possível observar que algumas regulamentações estão melhor atendidas do que outras. A RDC 429/2020 e a IN 75/2020, que tratam da rotulagem frontal e dos requisitos técnicos de rotulagem, são parcialmente atendidas, mas ainda há falhas na apresentação da tabela e na legibilidade das informações. Já a RDC 727/2022, que regulamenta alegações nutricionais, apresenta um dos menores níveis de conformidade, especialmente no que diz respeito à transparência sobre aditivos. Por outro lado, a RDC 421/2020, que trata da declaração de Nova Fórmula, não foi diretamente mencionada nas principais inconformidades, o que sugere que as empresas podem estar seguindo melhor essa norma em comparação com as demais.

CONCLUSÃO

A elaboração do formulário possibilitou uma análise criteriosa dos rótulos de produtos veganos e vegetarianos disponíveis nos hipermercados, permitindo identificar desigualdades na distribuição desses produtos e um elevado número de inconformidades nos rótulos analisados. As principais inadequações foram observadas na formatação da tabela nutricional e na indicação do número de porções. Os achados ressaltam a necessidade de padronização das informações e indicam que a ausência de uma regulamentação específica para esses produtos pode contribuir para falhas normativas, impactando diretamente a clareza e a confiabilidade das informações fornecidas aos consumidores.

REFERÊNCIAS

- Adamante, Djonathan *et al.* **Utilização de mixes de ingredientes não alérgenos em substituição à proteína de soja em hambúrgueres.** In: CONGRESSO DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS DO MERCOSUL, 8., 2021. Anais [...]. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/8cosimp/288875-utilizacao-de-mixes-de-ingredientes-nao-alergenos-em-substituicao-a-proteina-de-soja-em-hamburgueres/>.
- Alves, F. G.; Varella, M. H. L. (2016). **Regulamentação da Rotulagem dos Alimentos Vegetarianos sob a Perspectiva do Código de Defesa do Consumidor.** Cadernos do Programa de Pós-Graduação em Direito-PPGDir. /UFRGS, 11.
- Aureliano, P. C.; Ferreira, S. B. T. **Rotulagem de produtos vegetarianos estritos: uma avaliação frente à legislação brasileira.** Trabalho de conclusão de curso (Monografia), Bacharel em Nutrição, Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife, 2020.
- Bandeira, L. M.; *et al.* **Desempenho e percepção sobre modelos de rotulagem nutricional frontal no Brasil.** Revista de Saúde Pública, São Paulo, Brasil, v. 55, p. 19, 2021. DOI: <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2021055002395>.
- Boff, C. C; *et al.* **Desenvolvimento de sorvete de chocolate utilizando fibra de casca de laranja como substituto de gordura.** Ciência Rural, v. 49, n. 3, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cr/a/4N4wk7DQDbYBDJSCtjn5Sdj>.
- Brasil. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020a.** Requisitos técnicos para declaração da rotulagem nos alimentos embalados. Diário Oficial da União, nº 195, de 09 de outubro de 2020a.
- Brasil. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020.** Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, nº 195, de 09 de outubro de 2020.

Brasil. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020c.** Dispõe sobre a inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de produtos sujeitos à vigilância sanitária quando da alteração de sua composição. Diário Oficial da União, nº 170, de 03 de setembro de 2020c.

Brasil. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020b.** Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, nº 195, de 09 de outubro de 2020b.

Brasil. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.** Rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União, nº 126, de 06 de julho de 2022.

Brasil. **Lei Nº 10.674, de 16 de maio de 2003.** Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 16 de maio de 2003.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.** Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 23 set. 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/26993>. Acesso em: 17 nov. 2023.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998.** Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 13 jan. 1998.

Bryla, P. **Who Reads Food Labels? Selected Predictors of Consumer Interest in Front-of-Package and Back-of-Package Labels during and after the Purchase.** Nutrientes, v. 12, n. 2605, 2020.

Cowburn G, Stockley L. **Compreensão do consumidor e uso da rotulagem nutricional: uma revisão sistemática.** Saúde Pública Nutr. (2005) 8:21-8. DOI: 10.1079/PHN2005666

Duran, A.C.; *et al.* **Conflicting Messages on Food and Beverage Packages: Front-of-Package Nutritional Labeling, Health and Nutrition Claim in Brazil.** Nutrients, 11, n. 12, 2967, 5 dez. 2019.

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **Tecnologias de texturização de proteínas vegetais.** Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2022. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1141928/1/CP-01-22-DOC-144-miolo-texturizacao-proteinas-corrigido.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2025.

Felipetto N.; *et al.* **Brazilian Consumers' Perception towards Food Labeling Models Accompanying Self-Service Foods.** Alimentos. 2022; 11(6):838. <https://doi.org/10.3390/foods11060838>

Guimarães, V. de O.; Lima, H. C. F. M.; Morais, A. R. F. **Avaliação das rotulagens de alimentos frente à legislação vigente e do uso de alegações não regulamentadas.** Revista do Instituto Adolfo Lutz, [S. l.], v. 81, p. 1-18, e39118, 2022. Disponível em: <https://periodicos.saude.sp.gov.br/RIAL/article/view/39118>. Acesso em: 12 jul. 2024.

Hakim, M.P.; *et al.* **The mandatory labeling of genetically modified foods in Brazil: Consumer's knowledge, trust, and risk perception.** Food Research International, v. 132, 109053. jun. 2020. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109053>.

Hargreaves, S. M.; Nakano, E. Y.; Zandonadi, R. P. **Brazilian Vegetarian Population-Influence of Type of Diet, Motivation and Sociodemographic Variables on Quality of Life Measured by Specific Tool (VEGQOL).** Nutrients, v. 12, n. 5, p. 1406, 14 maio 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/nu12051406>.

IDB CERTIFICAÇÕES Ltda. **Diretriz IBD Ingredientes Naturais Veganos.** 1ª ed. Botucatu, São Paulo. 2020.

Krempser, M. A. de P.; Almeida A, K. L. N.; De Carvalho, M. G. **Azeite de oliva: avaliação do rótulo e pesquisa com consumidores / Olive oil: label evaluation and consumer survey.** Brazilian Journal of Health Review, [S. l.], v. 5, n. 1, p. 3663-3682, 23 fev. 2022. DOI: 10.34119/bjhrv5n1-316.

Maldonado, L. A.; *et al.* **Estratégias de comunicação mercadológica em rótulos de alimentos consumidos por crianças.** Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 57, n. 1, p. 92, 2023. DOI: 10.11606/s1518-8787.2023057004614. Acesso em: 30 jul. 2024.

Miller LMS, Cassady DL. **Os efeitos do conhecimento nutricional no uso do rótulo dos alimentos: uma revisão da literatura.** Appetite. (2015) 92:207-216. DOI: 10.1016/j.appet.2015.05.029

Ministério da Saúde - MS. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** 2ª ed. Brasília: MS; 2014.

Ministerio de Salud Chile. **Decreto N° 13 de 16 Abril 2015 que modifica Decreto Supremo N°. 977, de 1966, Reglamento Sanitario de los Alimentos, Diario Oficial de la Republica de Chile, 26 de Junio de 2015, I N° 41.193.**

Monteiro, E. R.; Tiecher, A. **Avaliação da rotulagem de produtos lácteos isentos de lactose.** Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, [S.l.], v. 77, n. 2, p. 92-102, dez. 2022. ISSN 2238-6416. Disponível em: <https://rilct.emnuvens.com.br/rilct/article/view/891>. Acesso em: 14 ago. 2024. DOI: 10.14295/2238-6416.v77i2.891.

Monteiro, R. P. B. **Desenvolvimento de técnicas de pastelaria para a produção de produtos isentos de leite, ovos e glúten.** 2019. Dissertação (Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar) - Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2019.

Montera, V. S. P., *et al.*. **Informação sobre aditivos alimentares nos rótulos de alimentos no Brasil: análise crítica.** Rev Saude Publica. 2023;57:2. <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2023057004371>.

Mordor Intelligence. **Tamanho do Mercado de panificação e análise de ações Tendências e previsões de crescimento (2024- 2029).** Disponível em: <https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/bakery-products-market>. Acesso em: 15 ago. 2024.

Organização Mundial da Saúde. **Princípios Orientadores e Manual-Quadro para a Rotulagem na Frente da Embalagem para a Promoção de uma Dieta Saudável. (2019).** Disponível em: [https://apps.who.int/nutrition/publications/policies/guidingprinciples-labelling-promoting-healthydiet.pdf?ua\\$=\\$~1](https://apps.who.int/nutrition/publications/policies/guidingprinciples-labelling-promoting-healthydiet.pdf?ua$=$~1). Acesso em: 20 ago. 2025).

Plasek, B.; Lakner, Z.; Temesi, A. **Fatores que influenciam a salubridade percebida dos alimentos** - revisão. Nutrientes, v. 12, n. 1881, 2020.

Romão, B. *et al* (a). **Vegan milk and egg alternatives commercialized in Brazil: A study of the nutritional composition and main ingredients.** Front. Public Health, v. 10, p. 964734. DOI: <https://doi.org/10.3389/fpubh.2022.964734>.

Romão, B. *et al* (b). **Are vegan alternatives to meat products healthy? A study on nutrients and main ingredients of products commercialized in Brazil.** Front. Public Health, v. 10, p. 900598. DOI: 10.3389/fpubh.2022.900598b.

Secretaría de Economía. **MODIFICACIÓN a la norma oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria,** publicada em 5 de Abril de 2010. Diario Oficial de la Federación. (2020) Disponível online em: http://dof.gob.mx/2020/SEECO/NOM_051.pdf. Acesso em: 28 ago. 2025.

Sociedade Vegetariana Brasileira. **Mercado dos produtos veganos.** 2023. Disponível em: <https://svb.org.br/vegetarianismo-e-veganismo/mercado-vegano/>. Acesso em: 30 jul. 2024.

Sociedade Vegetariana Brasileira. **Pesquisa Datafolha revela que 7% dos brasileiros se consideram veganos.** 2025. Disponível em: <https://svb.org.br/pesquisa-datafolha-revela-que-7-dos-brasileiros-se-consideram-veganos/>. Acesso em: 23 jul. 2025.

Sociedade Vegetariana Brasileira. **Selo vegano.** 2020. Disponível em: <https://svb.org.br/selovegano/>. Acesso em: 24 jul. 2024.

Templo NJ. **Rótulos de alimentos na frente da embalagem: uma revisão narrativa.** Appetite. (2020) 144:104485. DOI: 10.1016/j.appet.2019.104485

Tomaz, L. A. *et al.* **From the most to the least flexible nutritional profile: Classification of foods marketed in Brazil according to the Brazilian and Mexican models.** *Frontiers in Nutrition*, v. 9, p. 919582, 20 set. 2022. DOI: 10.3389/fnut.2022.919582. PMID: 36204372.

Zulato, G.; Adami, L. M. S.; Dutra, M. B. L. **Rótulos de produtos lácteos: avaliação da conformidade com a legislação vigente.** v. 15, n. 1. 15ª Jornada Científica e Tecnológica do Instituto Federal do Sul de Minas, 2023.

APÊNDICES**APÊNDICE A - CHECK LIST UTILIZADO PARA COLETA DE DADOS**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CHECK LIST DE ROTULAGEM - PRODUTOS VEGANOS

Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022

Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020

Lei 10.674, de 16 de maio de 2003

Sociedade Vegetariana Brasileira

Estabelecimento da Coleta: _____

Denominação do Produto: _____

Prazo de Validade: _____ Tipo de Embalagem: _____

Data da Coleta: ____/____/____

Resolução RDC nº 727						
Não é permitido constar na rotulagem	Adequado	Inadequado	Não se aplica	Grupo/ tipo	OBS	Legislação correspondente
1. A rotulagem contém 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?						Art. 4º Item I RDC Nº 727/22
2. Atribui efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas?						Art. 4º Item II RDC Nº 727/22
3. Destaca a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas?						Art. 4º Item III RDC Nº 727/22
4. 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?						Art. 4º Item VI RDC Nº 727/22
5. Indica que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; e aconselha seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa?						Art. 4º Item VII e VIII RDC Nº 727/22

Obrigatório consultar na rotulagem	Adequado	Inadequado	Não se aplica	Grupo/ tipo	OBS	Legislação correspondente
6. Possui Denominação de venda?						Art. 7º Item I RDC Nº 727/22
7. Possui lista de ingredientes						Art. 7º Item II RDC Nº 727/22
8. Possui advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares?						Art. 7º Item III RDC Nº 727/22
9. Possui advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares?						Art. 7º Item VI RDC Nº 727/22
10. Os aditivos alimentares estão declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações: nome completo do aditivo alimentar; ou número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius(INS)?						RDC Nº 727/22 Art.12 Item I e II
11. Possui Rotulagem nutricional?						Art. 7º Item VII RDC Nº 727/22
12. Possui conteúdo líquido?						Art. 7º Item VIII RDC Nº 727/22
13. Possui identificação da origem?						Art. 7º Item IX RDC Nº 727/22
14. Possui identificação do lote?						Art. 7º Item X RDC Nº 727/22
15. Possui prazo de validade?						Art. 7º Item XI RDC Nº 727/22
16. Possui Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário; e Outras informações exigidas por normas específicas?						Art. 7º Item XII e XIII RDC Nº 727/22

17. No caso dos alimentos congelados é indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação?						Art. 32º Item I RDC N° 727/22
Resolução RDC N° 429	Adequado	Inadequado	Não se aplica	Grupo/ tipo	OBS	Legislação correspondente
18. Há presença de tabela de informação nutricional com a declaração das quantidades de valor energético e de todos nutrientes e substâncias bioativas adicionados aos produtos?				Alimentos para fins especiais		RDC N° 429/2020 Inciso 2 Item XIII
19. Consta tabela de informação nutricional na rotulagem do produto?						Cap.II art. 4º N°429/2020
20. A formatação da tabela de informação nutricional está adequada?						RDC N° 429 Art. 16 Itens 1,2,3,4 e 5
21. Há declaração do número de porções contidas na embalagem do alimento declarado na tabela de informação nutricional?						RDC N°429/2020 Art.10
22. Há a declaração da rotulagem nutricional frontal nos rótulos dos alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos?						RDC N°429/2020 Art. 18
23. No caso do produto possuir rotulagem frontal, a formatação está adequada?						RDC N° 429/2020 Art. 21 Itens I, II e III
24. A declaração da tabela de informação nutricional está localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes?						RDC N° 429/2020 Art.14
25. A tabela de informação nutricional contém declaração das quantidades de valor energético?						RDC N° 429/2020 Cap. II Art. 5º Item 1
26. Contém declaração da quantidade carboidratos?						RDC N° 429/2020 Cap. II Art. 5º Item 2

27. A tabela de informação nutricional contém declaração da quantidade de proteínas?						RDC N° 429/2020 Cap. II Art. 5° Item 5
28. A tabela de informação nutricional contém declaração das quantidades gorduras totais, saturadas e trans?						RDC N° 429/2020 Cap. II Art. 5° Item 6, 7 e 8
29. A tabela de informação nutricional contém declaração da quantidade de fibra alimentar?						RDC N° 429/2020 Cap. II Art. 5° Item 9
30. A tabela de informação nutricional contém declaração da quantidade de sódio?						RDC N° 429/2020 Cap. II Art. 5° Item 10
Instrução Normativa N° 75	Sim	Não	Não se aplica	Grupo/tipo	OBS	Legislação Correspondente
31. O alimento se enquadra na lista, cujo a presença da tabela nutricional na rotulagem é voluntária?						IN N° 75 Anexo I
32. O alimento possui alegação nutricional que condiz com os critérios de composição?						IN N° 75 Anexo XX
Instrução Normativa N° 75 Anexo IX	Vertical	Horizontal	Linear	Vertical Quebrada	Horizontal Quebrado	Agregada
33. Qual o modelo da tabela de informação nutricional?						
Lei 10.674, 2003	Adequado	Inadequado	Não se aplica	Grupo/tipo	OBS	Legislação Correspondente
34. A rotulagem possui advertência de Glúten, “contém Glúten” ou “não contém Glúten”?						Lei 10.674/ 2003 Art. 1°
Sociedade Brasileira Vegetariana	Adequado	Inadequado	Não se aplica	Grupo/tipo	OBS	Legislação Correspondente
35. Os produtos foram obtidos ou fabricados sem o uso de substâncias de animais vertebrados ou invertebrados inclusive aditivos e adjuvantes de tecnologia, e que estes últimos também não tenham sido gerados com produtos animais?						Diretriz IBD Ingredientes Vegano