

A ADEQUAÇÃO E A IMPORTÂNCIA DA ROTULAGEM DE QUEIJOS PARA PEQUENOS PRODUTORES NO MUNICÍPIO DE FREI MARTINHO - PB



<https://doi.org/10.22533/at.ed.531112505032>

Data de aceite: 05/03/2025

Hélida Thailana Nascimento de Araújo

Instituto Federal de Ciência e Tecnologia
do Rio Grande do Norte
<https://orcid.org/0009-0001-6045-4309>

Luan Icaro Freitas Pinto

Instituto Federal de Ciência e Tecnologia
do Rio Grande do Norte
<https://orcid.org/0000-0002-6266-3673>

Jussara Dias Dantas

<https://orcid.org/0000-0002-9858-8230>

RESUMO: A rotulagem de alimentos tem sido de grande importância para a regularização e comercialização de produtos alimentícios, desempenhando um papel fundamental na comunicação entre produtos e consumidores sendo, a Agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e o Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (MAPA) os principais responsáveis pela sua regulamentação e fiscalização. O estudo teve como objetivo analisar os rótulos de queijos comercializados em Frei Martinho-PB, com foco na conformidade com as normas brasileiras de rotulagem, especialmente as RDCs nº 259/2002, RDC nº 727/2022, nº 429/2020 e a IN nº 75/2020.

A pesquisa envolveu a coleta de dados através de checklist e fotografias dos rótulos entre dezembro de 2024 e janeiro de 2025, em cinco estabelecimentos comerciais locais, sendo analisados treze rótulos de queijos com base nas normas vigentes, verificando itens como denominação de venda, lista de ingredientes, dados de fabricação e validade, carimbo de inspeção, declaração de alergênicos e tabela nutricional. Os resultados demonstraram que 100% dos rótulos apresentavam algum tipo de desconformidade, com destaque para a ausência da tabela nutricional e da declaração de alergênicos. Além disso, muitos rótulos não informam dados importantes como o selo de inspeção. Com base nas deficiências observadas, foi desenvolvido um modelo de rótulo para servir de padrão para os produtores locais. Contudo, é necessária uma fiscalização mais rigorosa sobre as normas de rotulagem no município, alinhados a programas educativos direcionados aos produtores, com o objetivo de melhorar a qualidade dos produtos e garantir a conformidade com a legislação vigente.

PALAVRAS-CHAVE: Normas brasileiras de rotulagem. produtores artesanais. segurança alimentar. Agricultura familiar.

THE ADEQUACY AND IMPORTANCE OF LABELING FOR SMALL PRODUCERS IN THE MUNICIPALITY OF FREI MARTINHO - PB

ABSTRACT: Food labeling has been of great importance for the regularization and marketing of food products, playing a fundamental role in communication between products and consumers, with the National Health Surveillance Agency (ANVISA) and the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA) being mainly responsible for its regulation and inspection. The study aimed to analyze the labels of cheeses sold in Frei Martinho-PB, focusing on compliance with Brazilian labeling standards, especially RDCs nº 259/2002, RDC nº 727/2022, nº 429/2020 and IN nº 75/2020. The research involved collecting data through a checklist and photographs of labels between December 2024 and January 2025, in five local commercial establishments, analyzing thirteen cheese labels based on current standards, checking items such as sales denomination, list of ingredients, manufacturing and expiration date, inspection stamp, allergen declaration and nutritional table. The results demonstrated that 100% of the labels presented some type of non-conformity, with emphasis on the absence of the nutritional table and the allergen declaration. Furthermore, many labels do not provide important information such as the inspection seal. Based on the observed deficiencies, a label model was developed to serve as a standard for local producers. However, more rigorous monitoring of labeling standards in the municipality is necessary, in line with educational programs aimed at producers, with the aim of improving the quality of products and ensuring compliance with current legislation.

KEYWORDS: Brazilian labeling standards. artisanal producers. food security. Family farming

INTRODUÇÃO

O município de Frei Martinho-PB, localizado no Seridó oriental Paraibano, apresenta características marcantes em sua produção de leite e derivados, como o queijo artesanal. A cidade possui uma população de 2.846 habitantes e uma densidade demográfica de 11,93 habitantes por quilômetro quadrado. A área territorial do município é de 238,658 km² e sua produção anual de leite chega a 145.000 litros, provenientes principalmente da agricultura familiar, com cerca de 190 vacas ordenhadas (BRASIL, 2022).

A produção de leite em Frei Martinho é voltada, em grande parte, para a comercialização de leite in natura e a fabricação de queijo de coalho artesanal e queijo de manteiga. A maioria desses produtos é destinada ao mercado local ou comercializada sob encomenda, contribuindo significativamente para a renda das famílias. De acordo com Cavalcante (2023), cerca de 50% da produção de leite no Nordeste é direcionada para a fabricação de queijo de coalho artesanal, um produto que tem grande importância cultural e econômica na região. A produção de leite e seus derivados, como o queijo, é uma fonte geradora de emprego e renda para pequenos produtores e para a agricultura familiar, conforme destaca Bassoto e Machado (2020).

Segundo Brasil (1996) o queijo é o produto alimentício de origem láctea obtido pela separação parcial do soro do leite coagulado pela ação física do coalho, de enzimas, bactérias

específicas, de ácidos orgânicos com ou sem agregação de substâncias alimentícias. Este pode ser artesanal ou industrial de acordo com a sua elaboração, o queijo industrial é aquele fabricado em queijeiras industriais mesmo tendo autorização para usar em seus rótulos o termo artesanal ou tradicional; já o queijo artesanal a sua fabricação é realizada por métodos tradicionais com valorização territorial, cultural e regional com emprego de boas práticas de fabricação e agropecuárias devendo este ser fiscalizados por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais.

Nesse município o órgão fiscalizador é a vigilância sanitária municipal que fiscaliza os estabelecimentos comerciais de alimentação, lanchonetes, restaurantes, açougues, mercados dentre outros, assim como determina a Lei nº 9.782 de 26 de janeiro de 1999 que cabe a esse órgão regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvem risco à saúde pública incluindo alimentos, seus insumos e suas embalagens (BRASIL, 1999).

A comercialização de queijos e produtos de origem animal são regulamentos por selos de inspeção que garantem a segurança alimentar e a origem do produto, os quais devem está presente no rótulo do produto para que possa ser comercializado em estabelecimentos comerciais, tais como o selo SIM (Selo de Inspeção Municipal), o selo SIE (Selo de Inspeção Estadual), selo SIF (Selo de Inspeção Federal) e o selo ARTE criado pela Lei nº13.680 de junho de 2018 por ser identificado como selo único, permite a comercialização de produtos alimentícios de forma artesanal em território nacional, (BRASIL, 2018).

A criação do selo ARTE trouxe grandes benefícios aos produtores de alimentos artesanais, possibilitando os mesmos a expandir os horizontes e comercializar seus produtos de forma segura e legalizada com o resgate e preservação da cultura alimentar e regional que transmite aos consumidores a imagem de um produto seguro e de qualidade (Xavier e Carvalho, 2020).

Nesse sentido, a rotulagem tem se mostrado de grande importância para a legalização e comercialização de produtos alimentícios e desempenha um fundamental papel na comunicação entre produtos e consumidores sendo a Agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e o Ministério da agricultura pecuária e Abastecimento (MAPA) responsáveis pela regulamentação dos rótulos nos alimentos visando garantir a qualidade e a saúde do consumidor (SANTIAGO e RODRIGUES, 2023).

A ANVISA ainda dispõe de legislações referente a rotulagem de alimentos tais como RDC nº 259/2002 e RDC nº 727/2022 que refere-se a regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, a RDC nº 26/2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, RDC nº 136/2017 que estabelece a declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos, a RDC nº 429/ 2020 que Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados e a Instrução normativa - IN Nº 75/2020 que estabelece os requisitos técnico para

declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados (BRASIL, 2002); (BRASIL, 2022); (BRASIL, 2015); (BRASIL, 2017); (BRASIL, 2020). Enquanto o MAPA apresenta a Instrução Normativa nº 22, de 2005 que se refere ao regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal e define rótulo como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada sobre a embalagem do produto. (BRASIL, 2005).

A rotulagem de produtos alimentícios, além de assegurar a conformidade com as normas sanitárias, também agrega valor ao produto, transmite informações essenciais sobre sua qualidade e segurança, e oferece aos consumidores maior confiança quanto à origem e às características nutricionais do alimento (FERREIRA et al., 2017).

Diante disso, o estudo visa analisar a rotulagem nutricional de queijos comercializados nos mercados do município de Frei Martinho, na Paraíba, com a finalidade de verificar se estes produtos atendem às exigências das legislações vigentes. Além disso, pretende-se elaborar um modelo de rotulagem nutricional de um queijo de coalho fabricado neste município em questão, atendendo as normas previstas na legislação. Dessa forma, irá aumentar a qualidade do produto, garantindo que o consumidor tenha acesso a um alimento seguro e de qualidade.

MATERIAIS E MÉTODOS

Análise de rótulo de queijos

O presente estudo é de natureza observacional descritiva e teve como objetivo analisar os rótulos de queijos comercializados nos mercados de Frei Martinho-PB. A coleta de dados foi realizada entre dezembro de 2024 a janeiro de 2025 nos cinco estabelecimentos comerciais que vendem queijos, sendo eles dois mercadinhos e três mini boxes.

A pesquisa foi embasada nos estudos realizados por De Bona et al. (2020) e Xavier e Carvalho (2020), com as devidas adaptações para atender aos objetivos do estudo, considerando também as particularidades regionais da produção de queijos no município de Frei Martinho-PB. Além disso, foram incorporados os requisitos estabelecidos pela nova legislação de rotulagem de alimentos, conforme a RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020, que determinam a obrigatoriedade de informações claras e precisas no rótulo dos produtos alimentícios.

Para a coleta de informações, os rótulos dos queijos foram fotografados e, posteriormente, analisados com base em um checklist estruturado conforme as normativas vigentes, disposto no quadro 1. A análise seguiu as diretrizes estabelecidas pela RDC nº 259/2002 e RDC nº 727/2022, que especifica os itens obrigatórios para os rótulos de alimentos embalados, e pela Instrução Normativa (IN) nº 75/2020, que define os requisitos para alimentos de origem animal, incluindo informações como denominação de venda,

lista de ingredientes, conteúdo líquido, indicação de origem, lote, data de fabricação e validade, além do carimbo de inspeção. Além disso, foi considerada a RDC nº 136/2017, que determina a obrigatoriedade de declarar no rótulo a presença de lactose. A análise também observou os requisitos técnicos para a rotulagem nutricional, conforme a RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020, que orientam sobre como devem ser apresentadas as informações nutricionais nos rótulos dos alimentos embalados (BRASIL, 2002); (BRASIL, 2022); (BRASIL, 2015); (BRASIL, 2017); (BRASIL, 2020).

| CHECKLIST (RDC nº 259/2002; RDC nº 136/2017; RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020) | | |
|---|--|----------------------------|
| TIPO DO QUEIJO: | | |
| FORNECEDOR: | | INDUSTRIAL ARTESANAL |
| CATEGORIZAÇÃO DO QUEIJO | | |
| | | CONFORME NÃO CONFORME |
| DENOMINAÇÃO DE VENDA DO ALIMENTO | | |
| LISTA DE INGREDIENTES | | |
| CONTEÚDO LÍQUIDO (Indica a proporção de líquido que compõe o produto ou especifica a pesagem na frente do consumidor e o peso da embalagem) | | |
| INDICAÇÃO DE ORIGEM | | CONFORME NÃO CONFORME |
| O nome (razão social) do fabricante ou produtor 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 | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO LOTE (Em todo rótulo deve ter uma indicação em código ou linguagem clara, para que permita reconhecer o lote a que pertence) | | |
| VALIDADE (Deve conter pelo menos o dia e o mês e ano) | | |
| DATA DE FABRICAÇÃO | | |
| CARIMBO DE INSPEÇÃO | | |
| DECLARAÇÃO DE PRESENÇA DE LEITE E LACTOSE PARA ALERGÊNICOS | | |
| TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL | | CONFORME NÃO CONFORME |
| Valor energético; | | |
| Carboidratos; | | |
| Açúcares totais; | | |

| |
|--|
| Açúcares adicionados |
| Proteínas; |
| Gorduras totais; |
| Gorduras saturadas; |
| Gorduras trans; |
| Fibra alimentar; |
| Sódio; |
| Porção e medida caseira adequada de 100 g e 30 g |
| Empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco |
| OBSERVAÇÕES: |

Quadro 1: Checklist usado para verificar conformidade e não conformidade dos rótulos de queijos.

Fonte: Elaboração própria, 2025

O checklist foi utilizado como instrumento para avaliar as conformidades e não conformidades dos rótulos em concordância com as legislações brasileiras vigentes. As informações obtidas por meio do checklist foram organizadas em planilha e analisadas em gráficos de barras no software Microsoft Excel o que facilitou a visualização e a interpretação quantitativa das conformidades e não conformidades encontradas. Essa abordagem contribuiu para compreender o panorama da rotulagem dos queijos comercializados na região.

Considerando que o estudo não envolveu a participação de seres humanos, não foi necessária a aprovação por parte de um comitê de ética. Para garantir a confidencialidade e evitar qualquer identificação específica, o estudo foi conduzido sem a divulgação de informações relacionadas aos mercados, marcas, fornecedores, produtores e quaisquer outros dados que permitissem a identificação dos queijos analisados.

Elaboração do rótulo

Vislumbrando o desenvolvimento regional a presente pesquisa elaborou um rótulo que possa servir como padrão para posterior apresentação aos produtores de queijo do município de Frei Martinho- PB tendo como base o estudo de Hanauer e Mergen (2019). Para a elaboração do rótulo também foram utilizadas as normativas legais citadas anteriormente a RDC nº 259/2002, RDC 727/2022, RDC nº 136/2017, RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020. Essas regulamentações são essenciais para garantir que o rótulo atenda a exigências legais e proporcione informações claras e completas aos consumidores (BRASIL, 2002); (BRASIL, 2022); (BRASIL, 2015); (BRASIL, 2017); (BRASIL, 2020).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O estudo analisou treze rótulos de queijos disponíveis nos estabelecimentos comerciais no município de Frei Martinho-PB, os quais foram categorizados como industriais ou artesanais destacando os queijos de coalho, de manteiga e mussarela. Os resultados apresentados no gráfico 1, indicam que apenas 27 % são fabricados de forma industrial e 73% são de origem artesanal. O alto índice de comercialização de produtos artesanais pode indicar a forte tradição regional na fabricação de queijos.

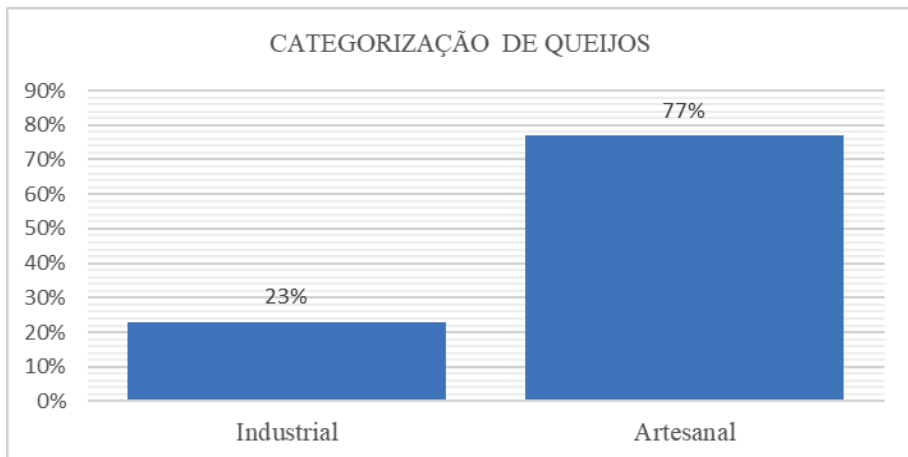


Gráfico 1: Categorização dos queijos comercializados do município de Frei Martinho- PB

Fonte: Elaboração própria 2025.

O estudo de Xavier e Carvalho (2020) corrobora com o presente estudo, destacando que a maioria dos rótulos de queijos analisados em um empório correspondiam a queijos artesanais, enquanto um percentual menor era referente a queijos industriais. Os autores ainda afirmam que esse resultado reflete a crescente demanda por produtos artesanais no mercado consumidor, impulsionada pela qualidade sensorial que esses produtos oferecem.

Devido ao pequeno porte do município, os queijos comercializados nos diferentes estabelecimentos são, em grande parte, os mesmos. Os queijos de coalho e de manteiga, com fabricação regional, predominam. Em particular, os queijos de manteiga são frequentemente vendidos sem rótulos, embalados em bandejas, e pesados na presença do cliente, conforme a quantidade desejada.

Além da categorização dos queijos, o estudo analisou alguns critérios referente a rotulagem tais como a denominação de venda e a lista de ingredientes que de acordo com a RDC nº 727/2022 da Anvisa são informações obrigatórias na rotulagem de alimentos embalados. A denominação de venda deve identificar o alimento de forma clara, a não induzir o consumidor ao erro, podendo incluir a natureza e o tipo do produto. Já a lista de ingredientes deve relacionar, em ordem decrescente de proporção, todos os ingredientes utilizados na

formulação do produto, incluindo aditivos alimentares e substâncias alergênicas, quando presentes, para garantir transparência e segurança ao consumidor (Brasil, 2022).

De acordo com o Gráfico 2, no que diz a respeito a denominação de venda, os queijos comercializados no município de Frei Martinho apresentaram um percentual de conformidade de 85%, enquanto 15% estavam em desconformidade. Enquanto à lista de ingredientes e o conteúdo líquido apenas 31% dos queijos estavam em conformidade, apresentando corretamente a descrição dos ingredientes e o conteúdo líquido nos rótulos enquanto, 69% não atendiam às exigências da legislação vigente sendo esses, em sua maioria, os queijos artesanais produzidos pelos produtores da região, que usa a venda desses produtos para complementar a renda familiar e dá destino a produção leiteira oriunda da agricultura familiar.

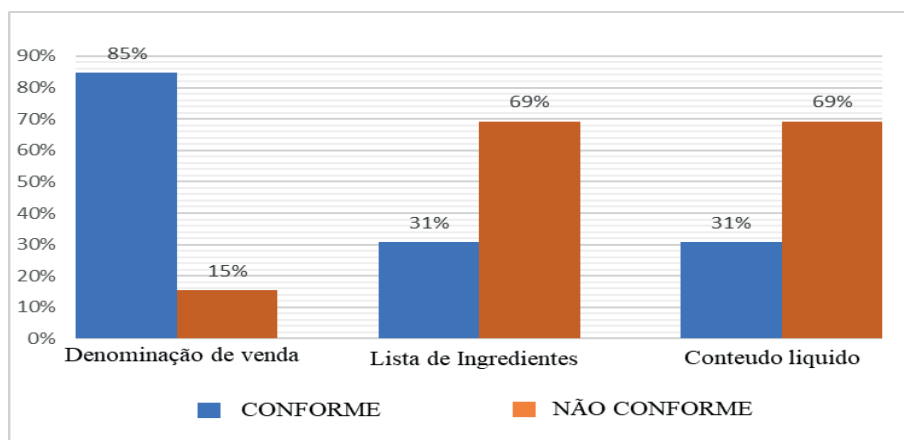


Gráfico 2: Percentual de conformidade da denominação de venda, lista de ingredientes e conteúdo líquido dos rótulos.

Fonte: Elaboração própria, 2025

Rocha et al. (2023), ao analisarem rótulos de queijos mussarela comercializados no município de Itapetinga-BA, verificaram que 37,5% das amostras não informam a lista de ingredientes. Os autores ainda frisam que esse é um fato preocupante, pois a lista de ingredientes é essencial para que o consumidor tenha conhecimento sobre as substâncias utilizadas na fabricação dos queijos, garantindo transparência e segurança alimentar.

Sobre o conteúdo líquido a portaria 25/1986 do INMETRO estabelece que produtos cuja quantidade não possa ser padronizada e/ou que possam sofrer uma redução significativa de peso devem, obrigatoriamente, exibir nos rótulos ou embalagens a indicação “deve ser pesado em presença do consumidor”. Essa informação deve estar destacada de forma clara e visível em relação aos demais dados do rótulo. Além disso, é necessário indicar, com a mesma evidência, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão “peso da embalagem” a qual se enquadra os queijos (BRASIL, 2024).

O percentual de não conformidade do conteúdo líquido do presente estudo foi maior do que o encontrado por Xavier e Carvalho (2020) de 28,57 % em sua pesquisa que seguiu o mesmo critério de análise para esse quesito.

Conforme o gráfico 3, a respeito da identificação de origem, a identificação do fabricante, endereço, município e país de origem tiveram o mesmo percentual de conformidade de 85% e 15% de não conformidade. Já o número de registro ou código de identificação junto ao órgão competente teve o mesmo percentual de conformidade que a lista de ingredientes, onde 31% dos rótulos apresentaram o número de registro e 69 % não constavam em seus rótulos o selo de inspeção sendo esses produtos originários de pequenos produtores regionais. Os queijos que apresentavam o selo de inspeção tinham certificações como o SIE- Selo de inspeção estadual e o SIF- Selo de inspeção federal, garantindo sua regulamentação pelos órgãos competentes.

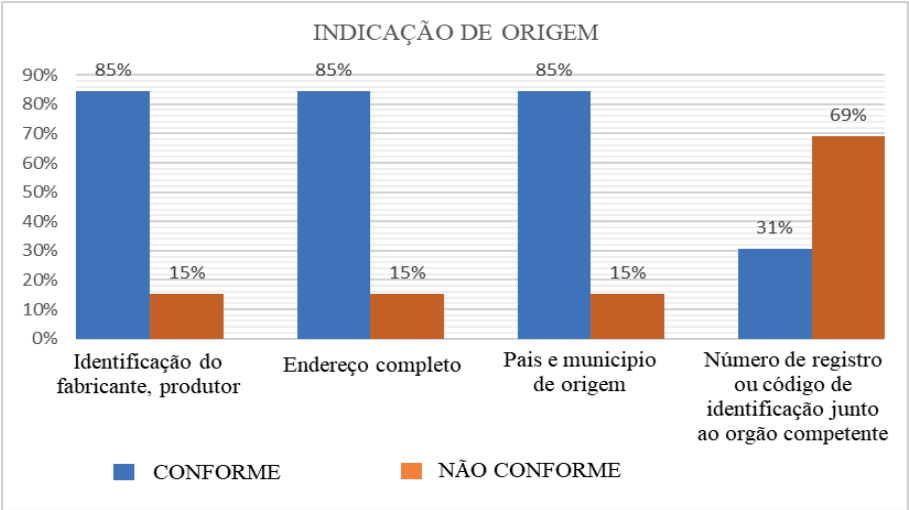


Gráfico 3: Percentual de conformidade e não conformidade da indicação de origem dos rótulos dos queijos avaliados.

Fonte: Elaboração própria, 2025.

Os produtos lácteos, por serem de origem animal, devem obrigatoriamente exibir no rótulo o carimbo de inspeção do órgão responsável pela fiscalização da empresa, como SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal). Esse selo atesta que o produto provém de um estabelecimento regularmente inspecionado e fiscalizado pelo Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (MAPA), garantindo sua qualidade e segurança para o consumo (HANAUER e MERGÉN, 2019).

No que diz respeito à identificação de origem, a RDC nº 259/2002 da Anvisa estabelece que os rótulos de alimentos embalados devem conter informações claras, incluindo o nome e endereço do fabricante, distribuidor, importador ou titular da marca,

além do país de origem. Também é exigido o código do estabelecimento de produção, garantindo a rastreabilidade e a segurança do alimento. Essas informações permitem ao consumidor identificar a procedência do produto (BRASIL, 2002).

Os rótulos de queijos desempenham um papel essencial para garantir a segurança alimentar quando estão em conformidade com as normas sanitárias. As informações sobre o lote, a data de fabricação e o prazo de validade são fundamentais para a rastreabilidade do produto e a proteção do consumidor.

De acordo com a legislação vigente, esses dados devem ser apresentados de forma clara, indelével e visível nos rótulos dos produtos lácteos. A indicação da data de fabricação transmite ao consumidor a informação de quando o queijo foi produzido, devendo ser expressa em dia, mês e ano, enquanto a data de validade indica o período que o queijo pode ser consumido com segurança devendo ser indicada no rótulo de forma clara, visível e de fácil compreensão. (BRASIL, 2022).

Como pode ser visto no gráfico 4, 85% dos rótulos analisados apresentavam a data de fabricação e validade corretamente enquanto 15 % não disponibilizavam dessas informações nos rótulos estando assim em desconformidade com as legislações vigentes, podendo ocasionar riscos à saúde do consumidor. Esses resultados foram diferentes dos encontrados por SOUSA et al (2023) onde todos os produtos lácteos avaliados estavam com a data de validade e fabricação em conformidade. Os autores ainda afirmam que o prazo de validade determina a vida útil ou vida de prateleira de um produto, indicando o período em que ele mantém suas características sensoriais e sua segurança para consumo, garantindo ao consumidor a qualidade e a inocuidade do alimento.

Ainda de acordo com o Gráfico 4, a indicação do lote esteve presente em apenas 69% dos rótulos, correspondendo aos queijos produzidos na região, enquanto 31% dos produtos não apresentavam essa informação. Segundo Brasil (2017) o número do lote é um código alfanumérico que permite rastrear a origem e as condições de produção do queijo. Essa identificação é essencial para o controle de qualidade e possibilita a retirada do produto do mercado em caso de contaminação ou falha de fabricação.

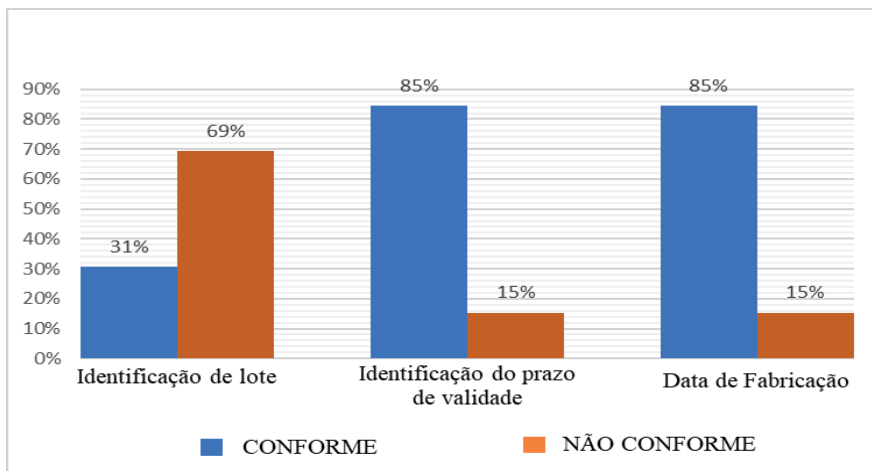


Gráfico 4: Percentual de conformidade e não conformidade da indicação do lote, da data de fabricação e do prazo de validade dos rótulos dos queijos avaliados.

Fonte: Elaboração própria, 2025.

O gráfico 5, mostra que a declaração de alergênicos nos rótulos de queijos apresenta uma alta taxa de não conformidade com a legislação vigente. Enquanto 38% dos rótulos estavam em conformidade, 62% estavam em desacordo com as exigências, especialmente no que se refere à declaração de leite, lactose e a presença ou ausência de glúten. O resultado se assemelhou com o encontrado por Pereira et al (2022) em seu estudo em que os produtos artesanais apresentaram maior grau de não conformidade podendo ser justificado pela falta de suporte técnico no momento da elaboração destes rótulos, deixando de contemplar informações importantes na rotulagem do produto.

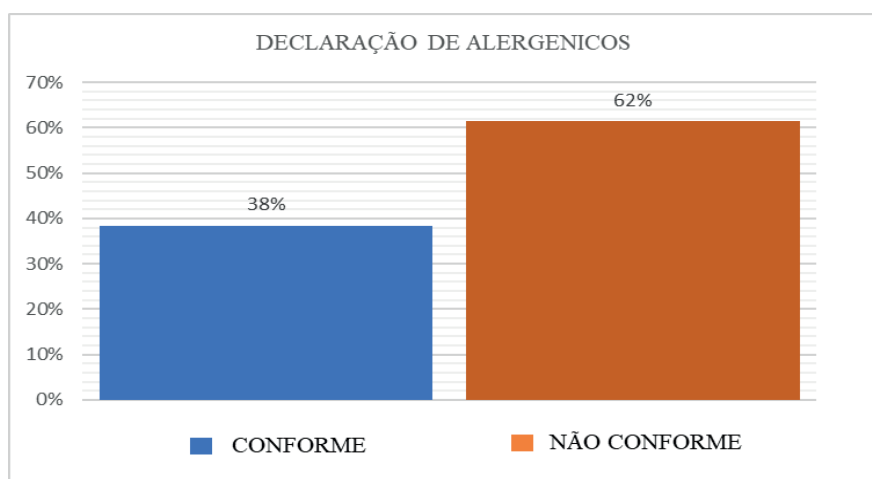


Gráfico 5: Percentual de conformidade e não conformidade da declaração de alergênicos nos rótulos dos queijos avaliados

Fonte: Elaboração própria, 2025.

A declaração de alérgenos nos rótulos de alimentos é uma prática obrigatória, visando proteger a saúde de pessoas com alergias alimentares. Os alérgenos são substâncias que podem causar reações alérgicas em indivíduos sensíveis, e a sua identificação clara e visível nos rótulos dos produtos é crucial. No Brasil, a RDC N.º 26 de 2015 regulamenta os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias e estabelece que os alérgenos devem ser destacados de forma clara e legível no rótulo dos produtos. A resolução ainda exige que os alérgenos sejam mencionados logo após a lista de ingredientes, com destaque, para facilitar a leitura. Isso facilita que pessoas com alergias alimentares identifiquem rapidamente se um produto contém substâncias que possam causar reações alérgicas (BRASIL, 2015).

O Gráfico 6 apresenta a presença da tabela nutricional nos rótulos dos queijos analisados, revelando que 54%, mais da metade dos produtos não disponibilizaram essa informação, enquanto 46% a incluíam. Entre os rótulos que continham a tabela nutricional, todos seguiam o mesmo padrão visual: caracteres e linhas na cor preta sobre fundo branco como define a RDC nº 429/2020. No entanto, apenas 31% desses rótulos informavam a porção e a medida caseira de forma adequada, em conformidade com a legislação.

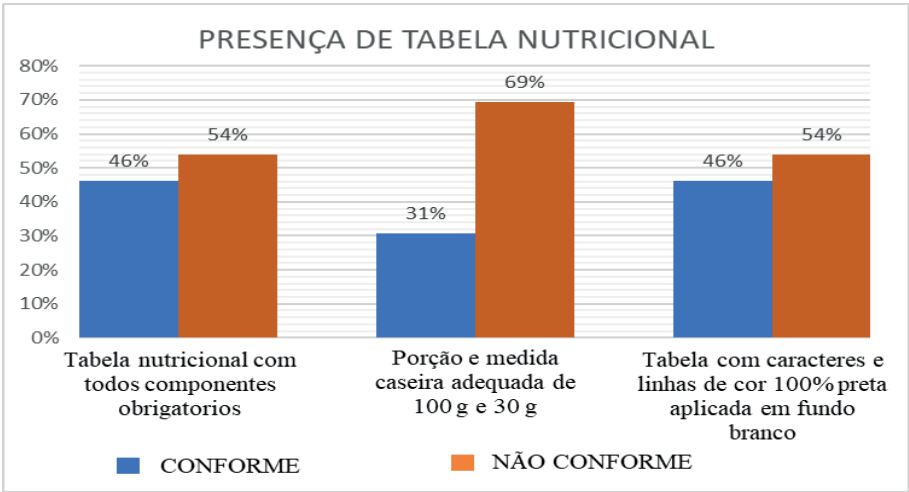


Gráfico 6: Percentual de conformidade e não conformidade da presença da tabela nutricional nos rótulos dos queijos avaliados.

Fonte: Elaboração própria, 2025

O estudo teve um alto percentual da ausência de tabela nutricional em comparação com o encontrado por Oliveira et al (2017) que ao analisar rótulos de queijos coalhos observou que 22,2% das marcas em estudo não disponibiliza a tabela nutricional nas embalagens, mostrando-se serem produtos mais artesanais do que industriais.

De acordo com a RDC nº 429/2020 a tabela nutricional deve conter informações como valor energético, quantidade de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras

saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio. Além disso, a nova legislação exige um novo formato, com fundo branco e letras pretas, apresentar os valores por 100g ou 100mL, incluir a quantidade de açúcares totais e adicionados e especificar a porção em medidas caseiras (BRASIL, 2020).

A ausência de rotulagem nutricional adequada pode prejudicar a tomada de decisão dos consumidores, especialmente aqueles que necessitam controlar sua alimentação por razões de saúde. A clareza na rotulagem influencia positivamente a escolha por produtos mais saudáveis, sendo fundamental que as exigências da legislação sejam cumpridas para garantir a informação adequada ao consumidor (PINHEIRO et al, 2024).

O estudo pode mostrar a falta de conhecimento dos produtores regionais acerca das legislações que regulamentam a venda e rotulagem de queijos, levando isso em consideração a pesquisa propôs um modelo de rótulos de acordo com as legislações atuais vigentes para que os produtores de queijos possam usar em seus produtos.

A Figura 1 apresenta o rótulo que servirá como padrão desenvolvido de acordo com as exigências legais e deve ser preenchido pelo produtor com as informações que estão descritas no mesmo. No rótulo consta a denominação de venda, a lista de ingredientes que devem ser dispostas em ordem decrescente de proporção, e a relação de alergênicos destacada logo abaixo. Além disso, o rótulo inclui informações essenciais, como número do lote, data de fabricação e validade, bem como o carimbo de inspeção ou código de identificação do órgão competente. A tabela nutricional especifica todos os parâmetros exigidos pela legislação, apresentando valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e açúcares totais e adicionados, tanto para 100 g de queijo quanto para uma porção média de 30 g equivalente a uma fatia. Por fim, o modo de armazenamento também é indicado no rótulo.

ESPECIFICAR O TIPO DE QUEIJO

Colocar selo de inspeção

Fabricado por: Nome completo, CPF ou CNPJ, Endereço completo, Município e país de origem

Ingredientes: deve ser descrito de forma decrescente de proporção

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|---|-------|------|------|
| Quantidade por porção: 30g (1 fatia) | | | |
| | 100 g | 30 g | % VD |
| Valor energético (kcal) | | | |
| Carboidratos (g) | | | |
| Açúcares totais (g) | | | |
| Açúcares adicionados (g) | | | |
| Proteínas (g) | | | |
| Gorduras totais (g) | | | |
| Gorduras saturadas (g) | | | |
| Gorduras trans (g) | | | |
| Fibra alimentares (g) | | | |
| Sódio (g) | | | |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção | | | |


Mantenha resfriado de 1°C a 10 °C. Após aberto consumir em até x dias

ALÉRGICOS:
COLOCAR OS ALERGÊNICOS PRESENTES NO QUEIJO

Fabricação:

Validade 30 dias

Lote:



Peso da embalagem x g
Deve ser pesado na presença do consumidor

Figura 1 : Rótulo modelo para queijos

Fonte: Elaboração própria, 2025

O rótulo foi desenvolvido para que os produtores possam preencher os dados necessários de forma prática, garantindo uma rotulagem conforme as exigências das legislações da Anvisa, do Mapa e do Inmetro. Dessa forma, assegura-se que o alimento seja seguro e de boa procedência.

CONCLUSÃO

O estudo revelou uma predominância de queijos artesanais comercializados no município de Frei Martinho. No entanto, constatou-se que 100% dos rótulos apresentam alguma desconformidade em relação às exigências legais de rotulagem, com destaque para a ausência da tabela nutricional e da declaração de alergênicos. Essa falta de informações compromete a transparência e a segurança alimentar, podendo representar riscos à saúde dos consumidores, especialmente daqueles com restrições alimentares.

Além disso, a ausência de elementos como o selo de inspeção e informações sobre a rastreabilidade do produto pode impactar negativamente a confiança do consumidor. Diante dessas irregularidades, torna-se essencial a implementação de medidas que promovam a adequação dos rótulos, garantindo conformidade com as normas estabelecidas pela Anvisa, o Mapa e o Inmetro.

Para isso, recomenda-se a adoção de um modelo de rótulo que contemple todos os requisitos legais, proporcionando maior transparência e segurança ao consumidor. Além de se fazer necessária uma fiscalização mais rigorosa, aliada a programas educativos

voltados aos produtores, visando à melhoria da qualidade dos produtos e ao fortalecimento da aceitação mercadológica por meio de rótulos adequados e de boa visibilidade.

REFERÊNCIAS

BASSOTTO, LC.; MACHADO, L K C Gestão dos custos em uma propriedade leiteira familiar do sul de Minas Gerais. *Forscience*, Formiga, v. 8, n. 2, p. 1-16, 2020. 10.29069/forscience.2020v8n2.e528

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados; Poder Executivo, 2020.

BRASIL. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Cria a agência nacional de vigilância sanitária. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, 1999.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalados. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, 2004.

BRASIL. Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 727, de 1 de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa – IN 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria Nº 146, de 07 de março de 1996. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, 1996.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, 2002.

CAVALCANTE, JFM. Queijo coalho artesanal: história, cultura e gastronomia nordestina. *Ponto de vista Nutrivisa*. v. 10, p. 1-4, 2023. 10.59171/nutrivisa-2023v10e10408.

DE BONA, M; BULIGON, MP; MULLER, L; FERREIRA, DCBH; BARBOSA, RG; STOFFEL, F. Avaliação da conformidade de rótulos de biscoitos comercializados em São Miguel do Oeste/SC de acordo com as legislações brasileiras. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*, v. 14, n. 02, p. 3250-3266, 2020. 10.3895/rbta.v14n2.12592.

FERREIRA, THB; GIUNCO, AJ; MUNHOZ, CL; ANGANDOÑA, EJS. Rotulagem nutricional de biscoitos elaborados por empreendimentos da incubadora social da universidade federal da Grande Dourados. Revista Online de Extensão e Cultura Realização. v. 4, n. 8, p 18-27, 2017.10.30612/r-ufgd.v4i8.6946

HANAUER, DC; MERGEN, I. Legislação brasileira para rotulagem de produtos lácteos. Brazilian Journal of Food Research, v. 10 n. 1, p. 171-199, 2019. 10.3895/rebrapa.v10n1.8509.

IBGE. Censo demográfico de Frei Martinho-PB. Censo Brasileiro de 2022. IBGE, 2022. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/frei-martinho/panorama>. Acesso em 18/ 01/ 2025

BRASIL Ministério da Economia Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria nº 262, de 9 de julho de 2024. Dispõe sobre a indicação da quantidade líquida de produtos cárneos pré-embalados e de queijos e requeijões. Diário Oficial da União; Poder Executivo, 2024.

Oliveira, ENA; Fernandes, AER; Santos, JEF; Oliveira, DB; Dias, ARM; Oliveira, SN. Rotulagem De Queijos Coalho Comercializados Em Pau Dos Ferros-Rn. Revista Brasileira De Agrotecnologia, v. 7, n. 1, p. 30-33, 2017. 10.18378.REBAGRO.V13I1.9647

PEREIRA, RTA; NOVAES, PCM; CARVALHO, AJ deBA; VIANA, AC. Prospecção de produtos para pessoas intolerantes e/ou alérgicos comercializados nas cidades de Petrolina-PE e Juazeiro-BA. Revista Semiárido De Visu, Petrolina, v. 10, n. 3, p. 260-271, 2022. 10.31416/rsdv.v10i3.393

PINHEIRO, N; JARDIM, FBB; SANTOS, HM; BONNAS, DS. Influência da rotulagem nutricional sobre as escolhas alimentares de consumidores de um supermercado em Uberlândia/MG. SEMEAR- Revista de alimentação, nutrição e saúde, v. 6, n. 3, p. 1-16, 2024.

ROCHA, JMR; SOUZA; ECdeS; MEIRA, YLM. Estudo de rotulagem de queijo mussarela: comercializados no município de Itapetinga-BA. Revista Brasileira De Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, v. 17, n.109, p. 415-419, 2023

SANTIAGO, PR de S; RODRIGUES, F de AA. Nutrição: transparência nos rótulos e informações ao consumidor. Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, v.7, n.4, p. 6088-6098, 2023.10.37811/cl_rcm.v7i4.7398

SOUSA, EP; SALES JUNIOR, FV; SILVA, MEA; DIAS, HC; LIMA, TLS. Avaliação da rotulagem de produtos lácteos comercializados na cidade de Pau dos Ferros -RN. In: iv Congresso Internacional da Agroindústria - CIAGRO 2023, 2023. AgroIndústria 4.0: Oportunidades e desafios, 2023.10.31692/IIICIAGRO.0147

XAVIER, EP de; CARVALHO, ACM S. Análise de rotulagem de queijos artesanais comercializados em um empório em Goiana- GO. Revista Higiene Alimentar, v. 34, n. 291, 2020. 10.37585/HA2020.02