

CAPÍTULO 1

Análise crítica da rotulagem de doces comercializados no Mercado Central Christo Raeff Nedelkoff, em Montes Claros, Minas Gerais.

Bárbara Clara Soares Fonseca*¹; Livia Aparecida Gomes Silva¹; Caroline Liboreiro Paiva²

Resumo

A qualidade nutricional dos alimentos e a compreensão das informações dos rótulos são extremamente importantes para a saúde e segurança dos consumidores. A Organização Mundial da Saúde (OMS) preconiza que os países forneçam informações acessíveis e compreensíveis nos rótulos dos alimentos embalados. No Brasil, a rotulagem de alimentos é regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O estudo teve como objetivo, portanto, analisar a rotulagem de doces comercializados no Mercado Central Christo Raeff Nedelkoff, em Montes Claros, Minas Gerais. Foram coletados 35 rótulos de doces, divididos em 10 categorias. Os rótulos foram avaliados quanto às informações gerais e à rotulagem nutricional, com base nos requisitos estabelecidos pelas legislações brasileiras. A distribuição geográfica dos doces analisados mostrou que o Norte e o Sul de Minas Gerais foram as regiões com maior representatividade. Quanto às classificações dos doces, a maioria era de doces de corte, seguidos por doces em pasta e doces já porcionados. Nenhum rótulo se apresentou totalmente adequado em relação aos requisitos de rotulagem de alimentos. Os itens em desacordo com os requisitos da legislação foram: identificação de lote, 74%, data de validade, 57%, advertência de alergênicos, 37%, advertência de glúten, 34%, advertência de lactose, 29%. Foi observado ainda ausência da tabela nutricional em 40% dos doces analisados, sendo que, dos 21 que possuíam a tabela, apenas 6 estavam em conformidade com as exigências da legislação. Esses resultados evidenciam, portanto, a importância de se garantir a conformidade e clareza nas informações dos rótulos dos alimentos, tanto para atender às expectativas dos consumidores quanto para promover a transparência na comercialização. Fabricantes e produtores devem corrigir eventuais discrepâncias e seguir as legislações vigentes, visando uma comunicação precisa e confiável com os consumidores.

Palavras-chave: Requisitos de rotulagem de alimentos. Rótulos de doces. Saúde pública.

¹ Discente de Graduação em Engenharia de Alimentos, UFMG.

² Docente do Instituto de Ciências Agrárias da UFMG.

*E-mail: barbaraclara9922@gmail.com.

Introdução

A Organização Mundial da Saúde preconiza que as indústrias produtoras de alimentos facilitem para os consumidores a compreensão das informações dos rótulos, incluindo a composição nutricional, a fim de contribuir com a ingestão alimentar mais saudável e segura. Para isso, é estabelecido que, em todos os países, tais informações devem ser de fácil compreensão, visualização e acessível a todos os indivíduos (STANGARLIN-FIORI *et al.*, 2020 *apud* WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2000). Os rótulos são um veículo de segurança alimentar, podendo ser definidos como um arcabouço normativo e informacional que descreve as propriedades nutricionais do alimento e possibilita conhecimentos acerca da sua composição e de parâmetros que são indicativos de qualidade e segurança para o consumo (GARCIA; CARVALHO, 2011).

Neste âmbito, a rotulagem de alimentos no Brasil é regulamentada por legislações específicas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), devendo conter informações explícitas e obrigatórias para todo e qualquer alimento embalado (BRASIL, 2003a; 2003b; 2003c; 2022a; 2022b).

A RDC nº 727, de 1 de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, define rotulagem como “toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a superfície da embalagem do alimento”, devendo apresentar denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre riscos alergênicos, advertência sobre lactose e também sobre aditivos alimentares, devendo conter ainda, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação de origem, identificação de lote, prazo de validade, instruções de conservação, e quando preciso, informações de preparo e uso, além de outras informações regidas por normas exclusivas (BRASIL, 2022b).

Portanto, o rótulo do alimento é uma ferramenta de informação imprescindível ao consumidor, e por isso não pode ser confeccionado de forma errônea, pois pode induzir o consumidor ao erro (BRASIL, 1990). Assim, verifica-se que as indústrias possuem papel importante na disponibilização de alimentos rotulados com informações corretas, tendo também as autoridades sanitárias, a responsabilidade pela fiscalização do cumprimento dos requisitos estabelecidos pelas legislações vigentes (SANTANA, 2018).

O Brasil possui uma forte tradição de comercialização de alimentos artesanais e de produtos da agricultura familiar em espaços denominados mercados municipais ou mercados centrais. Os popularmente chamados apenas de mercados são amplos espaços fixos, cobertos, com vários feirantes, barracas e horários definidos de funcionamento (GUIMARÃES; DOULA, 2018). Neste contexto, na cidade de Montes Claros, norte de Minas Gerais, o Mercado Central Christo Raeff Nedelkoff, também

chamado de Mercado Novo, com 21.450m², 135 boxes e 200 bancas livres dispostas no pátio e área externa da construção, comercializa especiarias, hortifrutigranjeiros, carnes, remédios caseiros, produtos alimentícios embalados e artesanatos. De segunda a quinta-feira, cerca de cinco mil pessoas, entre visitantes e consumidores, frequentam o Mercado Novo, sendo que esse número geralmente duplica nos fins de semana (COSTA, 2022 *apud* GUIMARÃES; DOULA, 2018). A grande variedade de produtos comercializados no Mercado advém de micro e pequenos produtores, da agricultura familiar, produtores individuais, cooperativas e semelhantes, os quais enxergam o Mercado Novo como um importante pólo de vendas. Vale ressaltar que a cidade de Montes Claros faz parte da área mineira da Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), fato que contribui para o desenvolvimento da agricultura, da pecuária e também do ramo industrial (COSTA, 2022).

Dentre os produtos alimentícios embalados e comercializados no Mercado Novo citam-se temperos, condimentos, molhos, conservas, farinhas, queijos, cereais, grãos, cachaças, licores e doces. Em se tratando de doces, objeto deste estudo, encontra-se no Mercado grande variedade, dentre doces de corte, em pasta e em pedaços, os quais podem ser derivados de frutas, de leite e outros com denominações popularmente já consagradas.

Os doces são, em sua maioria, fabricados por produtores rurais, agricultores familiares e por pequenas e micro empresas. Grande parte desses produtos possui rótulo, porém, muitos se encontram dispostos de forma errônea e com informações confusas ou incompletas.

Dessa forma, a análise crítica acerca da rotulagem desses doces comercializados no Mercado Novo possibilita a identificação dos principais erros e dificuldades na elaboração dos rótulos pelos produtores, a fim de gerar informação para a proposição de atividades que venham auxiliá-los na correção dos rótulos, contribuindo assim com a segurança alimentar dos consumidores. Nesse sentido, o presente trabalho teve como objetivo a realização de uma análise crítica da rotulagem de doces comercializados no Mercado Central Christo Raeff Nedelkoff, analisando quantitativamente os dados e comparando-os com os requisitos da legislação brasileira.

Material e Métodos

Amostragem

Em maio de 2023, realizou-se a coleta de informações por meio de registros fotográficos de 35 rótulos de doces, escolhidos ao acaso, os quais são comercializados no Mercado Central de Montes Claros. Os doces foram separados em 10 categorias, para melhor identificação, como descritos na Tabela 1.

Tabela 1 - Categorias dos doces pesquisados no Mercado Central de Montes Claros, Minas Gerais

| Identificação por categorias | Nº de rótulos avaliados por marca |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Balas | 1 |
| Cocadas com adições* | 1 |
| Cocadas sem adições** | 2 |
| Doce de leite com adições* | 6 |
| Doce de leite sem adições ** | 4 |
| Doce de frutas*** | 11 |
| Doce de Mocotó**** | 3 |
| Doce de amendoim | 2 |
| Rapadura | 2 |
| Doce de banana e/ou bananada | 3 |

Fonte: Dos Autores, 2023.

Legenda: *Com adição de complementos. Ex: açaí, ovos (por exemplo, a ambrosia), coco e nozes. **Sem adição de complementos; *** Frutas: goiaba, marmelo (fruto típico de cerrado), pequi (fruto típico de cerrado norte mineiro) e Mocotó: parte da pata bovina cozida e rica em gordura e proteínas.

Elaboração e aplicação do roteiro de avaliação

Os rótulos dos doces foram avaliados a partir de uma lista de verificação elaborada com base nos requisitos de rotulagem estabelecidos pelas legislações brasileiras vigentes (BRASIL, 1997; 2003a; 2003b; 2003c; 2022a; 2022b).

Realizou-se a elaboração de duas listas de verificação com os seguintes objetivos:

- Avaliação acerca de informações gerais como, classificação do tipo e sabor do doce, marca, fabricante, região de fabricação e os critérios obrigatórios de rotulagem geral, segundo a RDC nº727 da ANVISA, os quais incluem, identificação de origem, denominação do produto, dizeres proibidos, lista de ingredientes e de aditivos, advertência de aditivos, advertência da presença de alergênicos, advertência da presença de lactose, advertência de glúten, conteúdo líquido, identificação de lote, prazo de validade, sugestões de consumo, instruções de conservação e rotulagem de aromas (BRASIL, 2022b).
- Avaliação da rotulagem nutricional, que foram embasadas nas legislações antigas de rotulagem nutricional (BRASIL, 2003b; 2003c), pois os produtores de alimentos pertencentes às categorias de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal têm até o início de outubro de 2024 para realizarem a adequação de seus rótulos de acordo com a nova legislação de rotulagem nutricional. Os itens avaliados foram: presença da tabela nutricional

no rótulo, listagem de todos os componentes obrigatórias da tabela, unidade correta dos componentes da tabela, descrição dos valores diário (VD) por porção, porção correta e arredondamento correto dos valores na tabela nutricional.

Análise dos dados

Os resultados do estudo descritivo foram quantificados por representação de frequência de ocorrência ou porcentagem, a fim de descrever e comparar categorias, marcas ou não-conformidades nos dizeres de rotulagem. Para isso, empregou-se o Microsoft Office Excel 2007®.

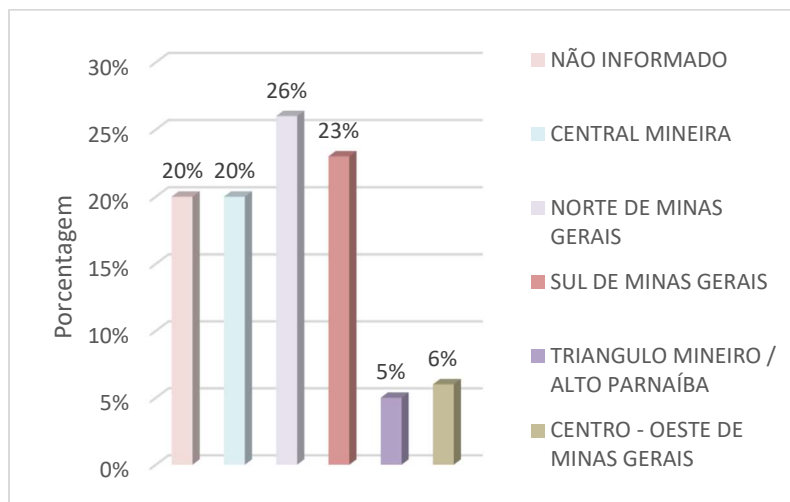
Resultados e Discussão

A Figura 1 apresenta a distribuição dos doces, objetos deste estudo, de acordo com a região de Minas Gerais em que foram produzidos. Os dados foram coletados e organizados de acordo com a quantidade de doces analisados em cada região.

A maior parte dos doces comercializados no Mercado Central de Montes Claros é produzida nas regiões próximas (26% do total), mas muitos vêm do sul do estado (23%) e da região central (20%).

Com base na RDC 727 de 1º de julho de 2022b, analisou-se a conformidade dos rótulos em relação à denominação de origem dos doces. Tal análise demonstrou que 60% deles estavam conformes em relação a essa informação. No entanto, 20% dos fabricantes sequer indicaram a procedência do produto. Os demais indicaram a origem, mas de forma errônea.

Figura 1 - Distribuição dos doces por região geográfica de produção



Fonte: Dos Autores, 2023.

Constatou-se ainda que 40% dos doces analisados não estavam em conformidade com as informações acerca de sua origem, declaradas em sua embalagem. Essa falta de conformidade está relacionada a informações errôneas ou totalmente ausentes, em relação à origem de fabricação. A ausência de dados de origem ou informações incompletas podem gerar ao consumidor incertezas quanto à procedência e também dificulta o trabalho de fiscalização por parte dos órgãos de vigilância sanitária. Estudo realizado por Stangarlin-Fiori (2020) apresenta resultados semelhantes, uma vez que foi observado 71% de erro na identificação de origem em seus objetos de análise. É fundamental que os fabricantes se atentem a essas questões e busquem corrigir eventuais discrepâncias, não apenas para atender às legislações vigentes, como também para promover uma comunicação precisa e confiável aos consumidores.

Em relação à classificação dos doces, observou-se que 60% eram doce de corte, 26% doce em pasta e 14% eram doces já porcionados em quantidades específicas. Já em relação à matéria-prima principal das formulações, constatou-se que 57% empregaram algum vegetal, como goiaba, banana, coco, amendoim, uva passas e casca de laranja, 17% utilizaram leite, mel, mocotó ou ovos, e 26% utilizam bases mistas, como por exemplo, doce de leite com adição de goiabada.

Segundo o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido pela legislação para cada tipo de doce, 14% dos produtos analisados foram denominados de forma incorreta (BRASIL, 1997; 2022a). Por exemplo, em um dos rótulos analisados, o fabricante denominou um doce de amendoim por “pingo de amendoim”. Possuem ressalvas as denominações que são aceitas pela legislação, como nomes já consagrados em todo o território nacional como exemplo, o termo “goiabada cascão” para doce a base de goiaba.

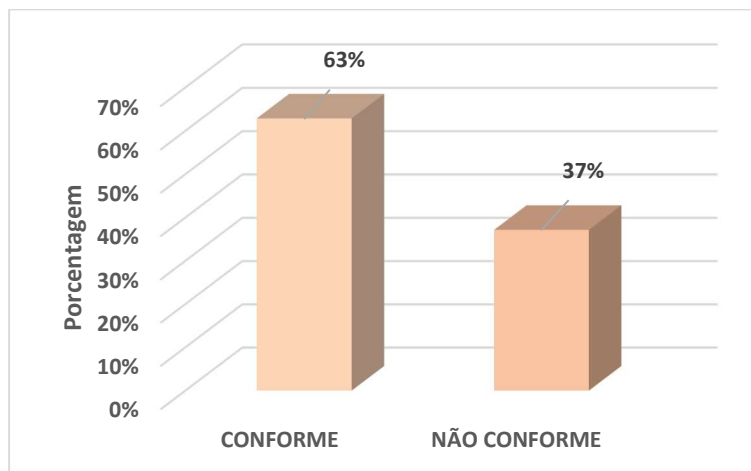
De outra forma, foram encontrados dizeres proibidos em 9% dos rótulos analisados. Os dizeres proibidos são informações enganosas ou que possam induzir o consumidor ao erro, bem como a declaração da presença ou ausência de componentes que sejam inerentes ou característicos de alimentos de igual natureza. Nos estudos de De Mello (2014) pôde-se observar 2,43% de irregularidades nos rótulos analisados devido à divulgação de dizeres proibidos.

A Figura 2 ilustra o nível de conformidade das listas de ingredientes declaradas nos rótulos dos doces analisados. Os dados revelam a quantidade de doces considerados conformes e não conformes, em relação à precisão e completude das informações dos ingredientes.

A análise da lista de ingredientes permitiu concluir que 63% dos rótulos estavam de acordo com os requisitos da RDC 727 de 1º de julho de 2022 (BRASIL, 2022b), ou seja, apresentavam informações precisas e completas sobre os ingredientes utilizados em sua formulação. De outra forma, 37% dos rótulos foram considerados não conformes. Esses doces apresentam divergências em relação à legislação, como por exemplo, erros de digitação, não declaração dos ingredientes conforme proporção

utilizada na formulação. Dentre os rótulos não-conformes, 15% não apresentaram qualquer informação acerca dos ingredientes de sua composição, o que se torna algo crítico, pois sem conhecer os ingredientes presentes nos doces, os consumidores podem enfrentar desafios na identificação de possíveis alergênicos, restrições alimentares ou ingredientes indesejados. Os resultados encontrados por Stangarlin-Fiori (2020) apresentaram 98% de irregularidades na lista de ingredientes. É, portanto, fundamental que os fabricantes aprimorem seus processos de rotulagem e garantam a exatidão das informações fornecidas.

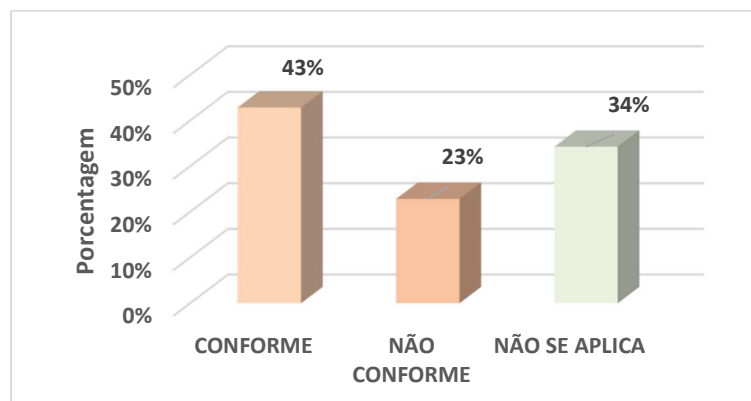
Figura 2 - Porcentagem de conformidade dos rótulos de doce quanto à lista de ingredientes



Fonte: Dos Autores, 2023.

A Figura 3 resume a análise dos rótulos quanto a lista de aditivos.

Figura 3 - Porcentagem de conformidade dos rótulos de doce quanto a lista de aditivos



Fonte: Dos Autores, 2023.

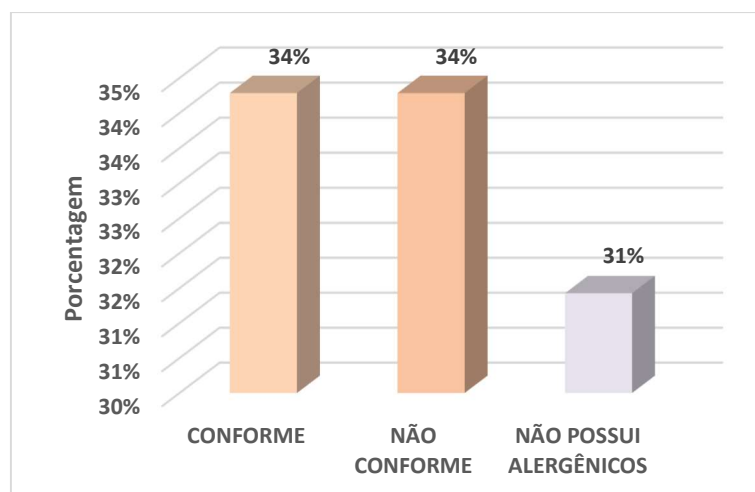
De acordo com os dados, 43% dos doces estavam em conformidade com a legislação quanto à descrição dos aditivos empregados (BRASIL, 2022b) e 23% dos rótulos foram considerados não

conformes em relação à lista de aditivos. Isso significa que esses doces apresentaram falhas/omissões nas informações sobre os aditivos utilizados, o que pode gerar preocupações e dúvidas para os consumidores que desejam conhecer completamente os ingredientes presentes nos produtos que consomem. Assim como afirma Montera (2023), a divulgação das informações sobre aditivos alimentares nos rótulos de alimentos e bebidas embalados comercializados no Brasil carece de clareza suficiente, sendo frequentemente inadequada, chegando ao ponto de violar o direito do consumidor em ter conhecimento da composição dos alimentos disponíveis no mercado e dos possíveis riscos que podem representar para a sua saúde.

Também 34% dos doces não apresentaram lista de aditivos, o que sugere a não aplicação de aditivos na formulação. É importante que os fabricantes sejam transparentes e forneçam informações claras e completas sobre a presença ou ausência de aditivos, garantindo que os consumidores possam fazer escolhas conscientes, permitindo-lhes consumir os produtos de acordo com suas preferências e necessidades alimentares. Esses dados destacam a importância de uma rotulagem precisa e adequada dos aditivos nos produtos alimentícios.

Dos doces analisados, 34% foram considerados não conformes em relação à advertência de alergênicos em seus rótulos (Figura 4). Isso significa que esses doces apresentaram discordância nas informações sobre a presença de alergênicos, o que pode ser preocupante para os consumidores com restrições alimentares ou alergias. Dentre os 34% de casos de não conformidade, 25% estavam relacionados à ausência total de informações sobre alergênicos nos rótulos, sendo que a lista de ingredientes declarava ingredientes considerados alergênicos pela legislação brasileira (BRASIL, 2022b).

Figura 4 - Porcentagem de conformidade dos rótulos de doce quanto a lista de alergênicos



Fonte: Dos Autores, 2023.

É fundamental que os fabricantes garantam a conformidade com as regulamentações e forneçam informações claras e precisas sobre a presença de alergênicos. A ausência de informações sobre alergênicos nos rótulos dos produtos é um aspecto muito preocupante. As manifestações clínicas de uma alergia alimentar incluem desde reações mucocutâneas, podendo ainda provocar reações no trato gastrointestinal, respiratório e até reações cardiovasculares. Em alguns casos, podem ser suficientes para desencadear reações graves, levando o indivíduo alérgico a óbito (DE MIRANDA, 2018). Portanto a declaração no rótulo da presença de ingredientes alergênicos e da possibilidade da presença de matéria prima contaminada com substâncias alergênicas está relacionada com a proteção e segurança da saúde do consumidor.

É importante destacar que 31% dos doces foram enquadrados na categoria de "Não se aplica" para o alerta de presença de substâncias alergênicas. Isso indica que não havia ingredientes alergênicos na lista declarada e, portanto, o alerta é dispensável nos rótulos.

Outro ponto crítico é a não conformidade com relação a obrigatoriedade da advertência nos rótulos sobre a presença de lactose (BRASIL, 2022b). Tal ocorrência foi observada em 29% dos doces que continham leite e não informaram sobre a presença de lactose em seus rótulos. Essa omissão representa um risco à saúde dos consumidores, especialmente aqueles com intolerância à lactose.

Assim como afirma Pereira (2019), em seu estudo acerca do tema "intolerância à lactose e os aspectos legais de rotulagem", é essencial que os fabricantes sigam os requisitos de rotulagem de alimentos, fornecendo informações corretas e precisas sobre a presença de componentes alimentares que possam provocar reações adversas nos consumidores, como é o caso da lactose, a fim de protegê-los e permitir que façam escolhas seguras a partir das informações.

Segundo a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, todos os alimentos industrializados devem conter em seu rótulo, obrigatoriamente, as inscrições "contém glúten" ou "não contém glúten", conforme o caso. Foi observado que 34% dos doces estavam não conformes, por não possuírem tal advertência (BRASIL, 2003a). Os dados encontrados por Da Silva Santos (2020) também apresentaram não conformidades em relação à advertência de glúten em rótulos de suplementos alimentares.

Os resultados da análise mostraram que 29% dos doces estavam fora dos padrões estabelecidos pela legislação em relação aos dizeres de conteúdo líquido (BRASIL, 2021), apresentando tamanho de letra visivelmente muito pequeno em relação à área do painel frontal do rótulo. É importante ressaltar que essa análise foi realizada com base em fotos, o que pode não fornecer uma informação precisa e exata sobre o tamanho correto da fonte das informações de conteúdo líquido. Portanto, é necessário considerar essa limitação ao interpretar os resultados.

Foi apurado ainda que 74% dos rótulos estavam não conformidades em relação à identificação do lote, sendo 23% destes, por ausência total desta informação. Tais dados se assemelham aos

encontrados por De Mello (2014), em seus estudos de análise de rótulos de produtos alimentícios. Este observou que a ausência da identificação de lote foi um dos itens do estudo com maior porcentagem de irregularidade. O código de identificação do lote permite a rastreabilidade de produtos inadequados, caso ocorra algum problema durante o processamento e/ou comercialização do produto (DE MELLO, 2014).

Além disso, 57% dos doces apresentam não conformidades nas informações referentes ao prazo de validade, com diversas irregularidades relacionadas à omissão das expressões "consumir antes de", "válido até", "validade", "val.:", "vence", "vencimento", "vto.:", "venc.:", "consumir preferencialmente antes de" precedentes à data de validade (BRASIL, 2022b). Os dados contabilizados demonstram ainda, que 20% não apresentaram prazo de validade. Tais resultados corroboram com o estudo feito por Stangarlin-Fiori (2020), que obtiveram grande porcentagem de irregularidades na categoria "prazo de validade", em sua análise crítica de rotulagem de vários alimentos comercializados em duas redes de supermercados localizadas no município de Curitiba, Paraná. Essas falhas comprometem a adequada informação aos consumidores sobre a validade dos produtos, e portanto, se já estão vencidos ou não, o que facilitaria a retirada dos vencidos dos pontos de vendas.

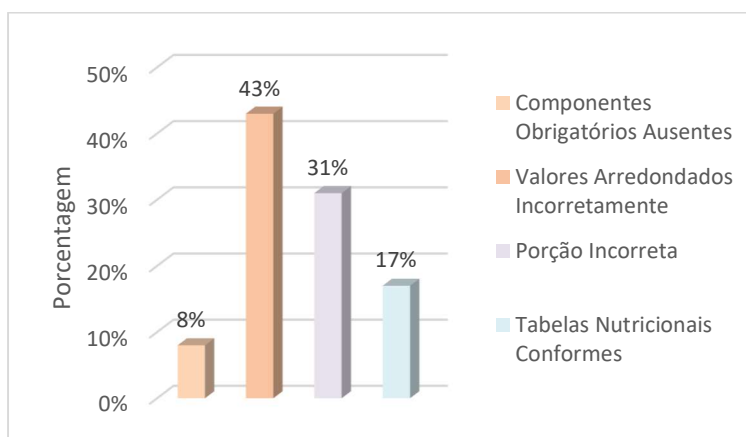
Por fim, ainda em relação à rotulagem geral, 40% dos rótulos analisados não possuíam instruções de conservação do produto. Tais instruções são obrigatórias (BRASIL, 2022b) e ainda necessárias para garantir o consumo seguro, evitando o comprometimento da saúde do consumidor caso consuma o produto por armazenamento inadequado em domicílio.

Em relação à Tabela Nutricional, foi observado que 60% dos doces estudados possuíam tabela, porém apenas 28,57% estavam em conformidade com todos os requisitos exigidos (BRASIL, 2003b, 2003c). Além disso, 40% dos rótulos analisados não disponham de tabela nutricional, estando também, em não conformidade com as legislações de rotulagem nutricional.

Observam-se na Figura 5 os principais erros encontrados nos rótulos dos doces que disponham de tabela nutricional. A análise das tabelas nutricionais revelou uma série de não conformidades, sendo que apenas 17% estavam conformes aos requisitos da legislação (BRASIL, 2003b; 2003c).

Primeiramente, observou-se que os erros no arredondamento dos valores dos componentes da tabela, incluindo também os valores diários, foram as principais causas das não conformidades (43%). A RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, estabelece regras específicas de arredondamento, de acordo com a dimensão do valor numérico. No entanto, os resultados indicam que os valores foram arredondados de forma aleatória e, portanto, inadequada (BRASIL, 2003c). Esse erro compromete a exatidão das informações nutricionais e a confiança dos consumidores quanto às informações dispostas nos rótulos dos alimentos.

Figura5 - Porcentagem de conformidade dos rótulos de doce quanto a tabela nutricional



Fonte: Dos Autores, 2023.

Ainda em relação à tabela nutricional, 31% dos rótulos apresentaram tamanho da porção ou da medida caseira incorreto. A RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, estabelece tamanhos específicos de porção para cada tipo de alimento, sendo o tamanho de 40g para doces em barra, de 20g para doces pastosos e de 140g para doces de frutas em conserva (BRASIL, 2003b). A inconsistência na declaração da porção pode levar a interpretações errôneas por parte dos consumidores, dificultando a compreensão e a comparação dos valores nutricionais entre doces de mesma natureza, o que dificulta a escolha e a adequação da dieta diária.

Portanto, como ressaltado por Camara (2007), essas não conformidades são preocupantes, uma vez que os rótulos alimentares desempenham um papel essencial na informação dos consumidores sobre a composição nutricional dos alimentos. A falta de conformidade nas informações da tabela nutricional em relação aos requisitos da legislação pode influenciar negativamente as escolhas alimentares, especialmente por parte daqueles consumidores que buscam uma alimentação mais saudável e equilibrada.

Conclusão

Na visita ao Mercado Central Christo Raeff Nedelkoff em Montes Claros, MG, verificou-se que há uma grande diversidade de produtos alimentícios sendo comercializados. Também, que em sua maioria, são fabricados por produtores rurais, agricultores familiares e pequenas empresas. No entanto, constatou-se que muitos desses produtos apresentavam rótulos com erros, falta de clareza nas informações e portanto, a constatação de que tais empresas possuem dificuldades na elaboração dos rótulos de seus produtos, mais especificamente dos rótulos de doces, objeto deste estudo.

Assim, ressalta-se a necessidade de melhorias nos rótulos dos doces comercializados no Mercado Novo, ou seja, é fundamental que os produtores de doces revisem e corrijam os rótulos de seus produtos, garantindo a conformidade com as legislações vigentes. Isso não apenas atenderá às exigências legais, como também promoverá uma comunicação clara e confiável com os consumidores, contribuindo para a segurança alimentar, a escolha consciente dos alimentos e para a transparência na comercialização dos alimentos.

Além disso, é importante que as autoridades competentes exerçam sua responsabilidade de fiscalização e orientação, auxiliando os produtores na adequação dos rótulos e garantindo o cumprimento das normas estabelecidas, para garantir a precisão das informações nas embalagens dos doces.

A universidade desempenha um papel fundamental ao auxiliar as empresas alimentícias de pequeno porte na melhoria da rotulagem de seus produtos. Através de projetos de extensão, de eventos que promovam a divulgação de informações de rotulagem e parcerias, a universidade pode ajudar os produtores a revisarem e a corrigirem os rótulos de seus produtos, garantindo a conformidade com a legislação brasileira. Isso não apenas contribui com a manutenção das indústrias de pequeno porte no mercado, mas também permite a aplicação prática dos conhecimentos teóricos em prol da comunidade, aproximando os estudantes do mercado de trabalho.

Referências

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 21out1969. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8078compilado.htm. Acesso em: 02 jun. 2023.

BRASIL. Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16maio. 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto-Lei/Del0986.htm. Acesso em: 02 jun. 2023.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003a. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16maio. 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/2003/L10.674.htm. Acesso em: 01 jun. 2023.

BRASIL. Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997. Regulamento técnico de identidade e qualidade de doce de leite. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, 1997. Acesso em: 05 jun. 2023.

BRASIL. Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021. Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. **Ministério da Economia - Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia** –

Inmetro. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC002775.pdf>. Acesso em: 12 jun. 2023.

BRASIL. RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003b. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17dez. 2003. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.htm. Acesso em: 01 jun. 2023.

BRASIL. RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003c. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17dez. 2003. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0360_23_12_2003.html. Acesso em: 01 jun. 2023.

BRASIL. RDC nº 726, de 1 de julho de 2022a. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 6 jul. 2022. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_726_2022_.pdf/3baf0ed8-a1c3-4b37-ac5e-c57943c2b0c1. Acesso em: 12 jun. 2023.

BRASIL. RDC nº 727, de 1 de julho de 2022b. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 6 jul. 2022. Disponível em: <http://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/regulacao-de-alimentos-consolidacao-de-atos-normativos>. Acesso em: 01 jun. 2023.

CAMARA, M. C. C. *et al.* **Análise crítica da rotulagem de alimentos diet e light no Brasil**. 2007. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2007. Acesso em: 10 jun. 2023.

COSTA, V. de S. C. **Um olhar sobre as práticas matemáticas do Mercado Municipal de Montes Claros Norte de Minas Gerais**. 2022. 125f. Dissertação (Mestre em Educação em Ciências, Matemática e Tecnologia) – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2022. Disponível em: <http://acervo.ufvjm.edu.br/jspui/handle/1/3070>. Acesso em: 02 jun. 2023.

DA SILVA SANTOS, M. *et al.* Análise críticas dos rótulos de suplementos alimentares comercializados em Uberaba, MG. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 12, p. 95046-95061, 2020. Acesso em: 09 jun. 2023.

DE MELLO, T. C. V.; PASCOAL, G. B.. Análise crítica de rotulagem de doces diet e alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde. **Revista Científica Linkania Master**, v. 1, n. 8, 2014. Acesso em: 10 de jun. 2023.

DE MIRANDA, C. C. S.; GAMA, L. L. A. Inadequação da rotulagem de alimentos alergênicos: risco para indivíduos com hipersensibilidade alimentar. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 13, n. 3, p. 731-743, 2018. Acesso em: 12 jun. 2023.

GARCIA, P. P. C.; CARVALHO, L. P. da S. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. **Ensaio e Ciência**, São Paulo, v. 15, n. 4, p. 89-103, 2011. Disponível em: <http://ensaioseciencia.pgskroton.com.br/article/view/2864>. Acesso em: 02 jun. 2023.

GUIMARÃES, T. T. D; DOULA, S. M. Memória e identidade: o processo de sucessão e herança no Mercado Municipal de Montes Claros–MG, Brasil. **Mundo agrário**, v. 19, n. 40, p. 78.1-78.2, 2018. Disponível em: <http://www.scielo.br/j/bjft/a/mKhMQ7cJFkWZLrvcN7hSs7v/?lang=pt&format=html>. Acesso em: 02 jun. 2023.

MONTERA, V. dos S. P. *et al.* Informação sobre aditivos alimentares nos rótulos de alimentos no Brasil: análise crítica. **Revista de Saúde Pública**, v. 57, 2023. Acesso em: 12 jun. 2023.

PEREIRA, L. G.; FERREIRA, M. S.; MARQUES, F. P. P. Intolerância à lactose e os aspectos legais de rotulagem. **Anais dos Cursos de Pós-Graduação Lato Sensu da Universidade Evangélica De Goiás-UNIEVANGÉLICA**, v. 3, n. 1, p. 281-311, 2019. Acesso em: 11 jun. 2023.

SANTANA, F. C. de O. Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 21, n. 1, p. 1-8, 2018. Disponível em: <http://www.scielo.br/j/bjft/a/mKhMQ7cJFkWZLrvcN7hSs7v/?lang=pt&format=html>. Acesso em: 31 mai. 2023.

STANGARLIN-FIORI, L. *et al.* Análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 8, p. 1-18, 2020. Disponível em: <http://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/4926>. Acesso em: 31 mai. 2023.