

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

RAISA SILVA DOS SANTOS

**ANÁLISE DE ROTULAGEM E QUALIDADE NUTRICIONAL
DE BEBIDAS LÁCTEAS ACHOCOLATADAS CONSUMIDAS
PELO PÚBLICO INFANTIL**

**Cuité - PB
2024**

RAISA SILVA DOS SANTOS

**ANÁLISE DE ROTULAGEM E QUALIDADE NUTRICIONAL DE BEBIDAS
LÁCTEAS ACHOCOLATADAS CONSUMIDAS PELO PÚBLICO INFANTIL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientadora: Prof.^a Dra. Vanessa Bordin Viera

Coorientador: Me. Maria Elizângela Ferreira Alves

Cuité - PB

2024

S237a Santos, Raisa Silva dos.

Análise de rotulagem e qualidade nutricional de bebidas lácteas achocolatadas consumidas pelo público infantil. / Raisa Silva dos Santos. - Cuité, 2024.
42 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Educação e Saúde, 2024.

"Orientação: Profa. Dra. Vanessa Bordin Viera; Profa. Ma. Maria Elizângela Ferreira Alves".

Referências.

1. Tecnologia de alimentos. 2. Rotulagem de alimentos. 3. Alimentos - rotulagem. 4. Rótulo - alimentos. 5. Bebidas lácteas - rótulos - público infantil. 6. Achocolatado - rótulo - análise. 7. Bebida láctea - rótulo - crianças. 8. Achocolatado - rótulo - qualidade. 9. Centro de Educação e Saúde. I. Viera, Vanessa Bordin. II. Alves, Maria Elizângela Ferreira. III. Título.

CDU 664(043)

RAISA SILVA DOS SANTOS

**ANÁLISE DE ROTULAGEM E QUALIDADE NUTRICIONAL DE BEBIDAS
LÁCTEAS ACHOCOLATADAS CONSUMIDAS PELO PÚBLICO INFANTIL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Aprovado em 05 de Setembro de 2024.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dra. Vanessa Bordin Viera
Universidade Federal de Campina Grande
Orientadora

Prof. Me. Larissa Maria Gomes Dutra
Universidade Federal de Campina Grande
Examinadora interna

Me. Maria Elizângela Ferreira Alves
Universidade Federal da Paraíba
Coorientadora e Examinadora Externa

Cuité - PB

2024

Este trabalho é dedicado a minha família,
por todo apoio, dedicação e afeto.

AGRADECIMENTOS

Agradeço imensamente à minha orientadora Vanessa Bordin Viera, por ter aceitado participar deste trabalho, a minha co-orientadora Maria Elizângela Ferreira Alves por toda colaboração prestada para realização e conclusão da pesquisa.

Agradeço a minha família, por estarem sempre ao meu lado, me dando suporte e forças para seguir adiante e alcançar meus objetivos, vocês foram e são muito importantes na minha vida.

Meus agradecimentos a todos que fazem parte da minha trajetória.

“Que seu remédio seja seu alimento, e que seu alimento seja seu remédio”

Hipócrates

SANTOS, R. S. DOS. **Análise de rotulagem e qualidade nutricional de bebidas lácteas achocolatadas consumidas pelo público infantil.** 2024. 42 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2024.

RESUMO

A rotulagem de alimentos é um meio importante de comunicação entre consumidor e produto, através de suas informações, impacta diretamente nas escolhas alimentares dos indivíduos, seja favorecendo ou não a compra, diante de seu papel, é necessário o cumprimento das legislações que a regem, a fim de garantir a sua eficiência. Considerando a bebida láctea achocolatada um alimento altamente consumido pelo público infantil, sua rotulagem deve conter obrigatoriamente as informações necessárias para informar ao consumidor sobre seu conteúdo. Desse modo, faz-se imprescindível analisar a rotulagem e qualidade nutricional de bebidas lácteas achocolatadas amplamente consumidas pelo público infantil. Trata-se de uma pesquisa transversal descritiva, realizada em supermercados do estado da Paraíba-PB, onde foram analisadas bebidas lácteas de sabor chocolate. Para realizar a análise de rotulagem e qualidade nutricional foi elaborado um check list, que teve como base as resoluções RDC nº 727, de 1 de julho de 2022, RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, a IN nº 16 de 23 de agosto de 2005, e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Os dados obtidos do check list foram tabulados no Excel para possibilitar a análise estatística. Com as análises dos dados observou-se que existem irregularidades nos rótulos do produto, onde nenhuma mostrou-se totalmente adequada, sendo o maior percentual de adequação com 97,37% e o menor com 78,95%. Apenas a Lei nº 10.674 mostrou-se 100% adequada nos rótulos analisados. Dessa forma, é imprescindível a adequação dos rótulos por parte das indústrias de alimentos, a fim de garantir os direitos dos consumidores, respeitando a função fundamental de vínculo entre consumidor e produto.

Palavras-chaves: tecnologia de alimentos; Paraíba; rotulagem; bebidas lácteas; público infantil.

ABSTRACT

Food labeling is an important means of communication between consumers and products. Information directly impacts individuals' food choices, whether or not it favors the purchase. Given its role, it is necessary to comply with the legislation that governs it to guarantee its efficiency. Considering that chocolate milk drinks are a food that is highly consumed by children, their labeling must contain the necessary information to inform the consumer about their content. Therefore, it is essential to analyze the labeling and nutritional quality of chocolate milk drinks widely consumed by children. This is a descriptive cross-sectional study carried out in supermarkets in Paraíba-PB, where chocolate-flavored dairy drinks were analyzed. To carry out the analysis of labeling and nutritional quality, a checklist was prepared, which was based on resolutions RDC No. 727 of July 1 2022, RDC No. 429, of October 8, 2020, IN No. 75, of October 8, 2020 IN No. 16 of August 23, 2005, and Law No. 10,674, of May 16, 2003. The data obtained from the checklist were tabulated in Excel to enable statistical analysis. Through data analysis, it was observed that there are irregularities in the product labels none of which were shown to be completely adequate with the highest percentage of adequacy being 97.37% and the lowest being 78.95%. Only Law No. 10,674 was 100% adequate in the labels analyzed. Therefore it is essential that food industries adapt their labels in order to guarantee consumer rights respecting the fundamental function of the link between consumer and product.

Keywords: food technology; Paraíba; labeling; dairy drinks; children's audience.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	– Percentual geral de concordância das amostras de bebidas lácteas UHT sabor chocolate com as legislações vigentes, Paraíba 2024...	24
Tabela 2	– Percentual de adequação das amostras de bebidas lácteas UHT sabor chocolate por legislação, Paraíba 2024	25
Tabela 3	– Percentual geral de adequação por legislação segundo as amostras de bebidas lácteas UHT sabor chocolate, Paraíba 2024	28
Tabela 4	– Informações nutricionais dos rótulos das amostras bebidas lácteas sabor chocolate, Paraíba 2024	29

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
IN	Instrução Normativa
INC	Informação Nutricional Complementar
INS	Sistema Internacional de Numeração de Aditivos Alimentares
OMS	Organização Mundial de Saúde
OPAS	Organização Pan-Americana de Saúde
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
SBP	Sociedade Brasileira de Pediatria
UAT	Ultra Alta Temperatura
UHT	Tratamento Ultra Térmico

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
2 OBJETIVO.....	13
2.1 OBJETIVO GERAL.....	13
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	13
3 REFERENCIAL TEÓRICO.....	14
3.1 ROTULAGEM DE ALIMENTOS	14
3.1.1 A importância da rotulagem nutricional dos alimentos	15
3.2 LEGISLAÇÃO	16
3.3 BEBIDAS LÁCTEAS	18
3.3.1 Bebida láctea UAT ou UHT	19
3.3.1.1 Qualidade nutricional de bebidas lácteas UAT ou UHT	20
3.3.1.2 Bebida láctea UAT ou UHT com adição de chocolate	20
3.4 PÚBLICO INFANTIL	21
4 METODOLOGIA.....	23
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	24
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	32
REFERÊNCIAS.....	33
APÊNDICE.....	37
APÊNDICE A – Check list de verificação.....	37

1 INTRODUÇÃO

A rotulagem de alimentos é caracterizada como um vínculo de informação entre o consumidor e o produto e suas informações precisam ser fidedignas quanto a composição nutricional do alimento. Sendo um conteúdo de fácil acesso e grande importância, deve impactar positivamente nas escolhas alimentares e no consumo alimentar da população, com isso, nota-se que a rotulagem nutricional possibilita o conhecimento da composição nutricional do produto que se está adquirindo, favorecendo hábitos alimentares mais saudáveis (BRASIL, 2022a; Recalde; Meza-Miranda, 2022; Silva *et al.*, 2022).

Considerando a importância da rotulagem, no Brasil, existem legislações que regem os seus princípios e ditam seus requisitos, de modo, a cumprir o seu papel de informar ao consumidor sobre o que ele está adquirindo e consumindo. A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 727, de 1 de julho de 2022 é a principal norma sobre o assunto, sendo responsável por regularizar o seu papel e suas características básicas e essenciais. Além desta, se associam demais legislações a fim de contribuir para total transparência do alimento através da rotulagem contida nas embalagens, podendo-se citar a RDC nº 429, a Instrução Normativa (IN) nº 75, a lei nº 10.674 e a lei nº 8.078 (BRASIL, 1990; BRASIL, 2003; BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).

A bebida láctea é um produto altamente consumido pela população brasileira, quando associada a grande palatabilidade e características sensoriais do chocolate torna-se um produto ainda mais atrativo para diversas faixas etárias, principalmente as crianças, compondo lanches e refeições completas, estando constantemente presente no dia a dia da população (Oliveira *et al.*, 2021; Siqueira *et al.*, 2021). Assim, a fim de regularizar o produto, a IN nº16 rege seus requisitos de qualidade que devem ser empregados, abordando também, sua definição, composição e classificação (BRASIL, 2005).

O público mais jovem é bastante atraído pelas bebidas lácteas, através dos meios digitais, sofrendo grande influências das propagandas e anúncios, que interferem no seu consumo diário, favorecendo a escolha de alimentos altamente calóricos e com baixa qualidade nutricional, o que contribui para hábitos alimentares inadequados nos primeiros anos de vida, favorecendo, portanto, a perpetuação desses hábitos durante toda a vida (Martins, 2022). O consumo dessas bebidas pelas crianças é algo rotineiro,

então, considerando a sua qualidade nutricional torna-se importante análises que a caracterizem, a fim, de estabelecer melhores parâmetros nutricionais sobre o produto.

Diante do exposto, o elevado consumo de alimentos industrializados integra os hábitos nutricionais dos brasileiros, sendo as bebidas lácteas achocolatadas amplamente difundidas, especialmente entre crianças. Considerando sua relevância na alimentação, é fundamental que essas bebidas sejam submetidas a análises rigorosas para verificar sua conformidade com as normas legais de rotulagem, além de uma avaliação minuciosa dos seus aspectos nutricionais. Assim, torna-se evidente a necessidade de uma maior atenção quanto à adequação desse produto às exigências legais e de saúde. Sendo assim, faz-se necessário determinar se as legislações vigentes sobre a rotulagem de alimentos, com ênfase na rotulagem nutricional, estão sendo cumpridas e respeitadas pelas indústrias fabricantes de bebidas lácteas achocolatadas, diante de sua disseminação no mercado e diversidade de marcas disponíveis. Sendo de grande relevância, portanto, analisar a rotulagem e qualidade nutricional de bebidas lácteas achocolatadas amplamente consumidas pelo público infantil.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Analisar a rotulagem e qualidade nutricional de bebidas lácteas achocolatadas amplamente consumidas pelo público infantil no estado da Paraíba.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Selecionar bebidas lácteas sabor chocolate de marcas distintas consumidas em cidades do estado da Paraíba;
- ✓ Avaliar os dados da rotulagem quanto às normas vigentes;
- ✓ Examinar a rotulagem das bebidas lácteas selecionadas;
- ✓ Avaliar a qualidade nutricional das bebidas lácteas achocolatadas através dos rótulos.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Entre os fatores que influenciam as escolhas alimentares, a rotulagem de alimentos tem papel fundamental, possuindo informações gerais e específicas sobre o produto. Os rótulos fornecem ao consumidor informações como validade, composição e fabricante, além de outros dados importantes relacionados àquele bem, destinados ao consumidor final (Silva *et al.*, 2022). Dessa forma, podem ser instrumentos utilizados para influenciar positivamente as escolhas dos consumidores, aumentando sua conscientização sobre os hábitos nutricionais, podendo, portanto, serem úteis quando entendida e utilizada (Recalde; Meza-Miranda, 2022).

Segundo a RDC nº 727, de 1 de julho de 2022, “a rotulagem é definida como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento” (BRASIL, 2022a). Caracteriza, portanto, o papel da rotulagem, sendo de carácter informativo e auxiliador nas escolhas dos produtos alimentícios.

Segundo Recalde e Meza-Miranda (2022), além de serem essenciais para obtenção de dados nutricionais, com ênfase na saúde nos produtos alimentícios, os rótulos são ferramentas acessíveis à população. Por serem de fácil acesso, suas informações devem contribuir de forma assertiva para as escolhas alimentares, considerando, que formam uma rede de informações visuais instantânea durante a escolha do produto. Silva *et al.* (2022) afirma ser de grande relevância que fabricantes da indústria alimentícia sigam corretamente as normas que regularizam a rotulagem nutricional, durante todo o processo de fabricação até o destino final do produto.

É imprescindível a utilização da rotulagem de alimentos durante a seleção, compra e consumo, possibilitando uma alimentação nutricionalmente adequada. Os consumidores utilizam regularmente a rotulagem nutricional durante a escolha dos produtos alimentícios, enfatizando a confiabilidade dos mesmos nos rótulos, porém a relação proporcional da utilização dos rótulos e a qualidade da dieta se apresenta inconclusiva (Recalde; Meza-Miranda, 2022), ressaltando que, segundo Sousa *et al.* (2020) a oferta de informações sobre a qualidade nutricional contida na embalagem dos alimentos não assegura sua utilização pelo consumidor.

No estudo desenvolvido por Sousa *et al.* (2020), os consumidores alegaram não utilizar as informações contidas no rótulo por falta de compreensão e paciência para a

leitura dos dados. Percebe-se a necessidade de conter informações claras e objetivas nas embalagens, uma vez que em sua maioria se apresentam com linguagem técnica, códigos e abreviações, que se fazem entendíveis para uma parcela específica de pessoas, que possuem maior grau de formação, dessa forma, deixa de cumprir o seu papel, além de ir contra o preconizado na RDC nº 727. Sendo a rotulagem de alimentos um elo importante entre consumidor e produto, esta deve seguir as normas estabelecidas previamente pelas legislações vigentes, de modo a assegurar ao consumidor informações fidedignas sobre o alimento como todo, edificando o papel da rotulagem nas escolhas alimentares e sua função informativa ao comprador.

3.1.1 A importância da rotulagem nutricional dos alimentos

Considerando o papel informativo dos rótulos nos produtos alimentícios, a rotulagem nutricional é, portanto, responsável por informar questões nutricionais do produto e suas características, devendo ser declarada de forma objetiva e coerente com o as especificações do produto, ainda, cabe a rotulagem nutricional informar ao consumidor potenciais riscos relacionados ao alimento (BRASIL, 1990; SILVA *et al.*, 2022). Segundo Meijer *et al.* (2021) as informações contidas no rótulo é considerada um elo de aproximação, essencial quando considerado que leva informações diretas do produto ao consumidor.

Geralmente, os rótulos contém elementos que são obrigatórios pelas legislações e há também a presença de informações adicionais, muitas vezes opcionais, enriquecendo os rótulos de alimentos (Meijer *et al.*, 2021). Entretanto, deve-se haver o questionamento de até que ponto essas informações adicionais são benéficas a compreensão geral sobre o alimento, sabendo que muitas vezes os consumidores não se atentam a todas as informações disponíveis nos rótulos, podendo não priorizar as considerações mais importantes diante do excesso de informação.

Para cumprir com sua finalidade, é imprescindível que os dados ofertados sejam de fácil entendimento para qualquer pessoa que queira utilizar o produto, pois, essa questão se soma a demais variáveis na escolha de alimentos, seja, idade do consumidor, questões relacionadas à renda e ainda seu conhecimento sobre o assunto (Recalde-Meza-Miranda, 2022; Silva *et al.*, 2022; Sousa *et al.*, 2020). Potencializando, dessa forma, a importância de informações claras e objetivas para auxiliar o consumidor a escolher os produtos que melhor se adequem a sua necessidade.

A promoção da conscientização da população sobre a importância da leitura das informações nutricionais contidas nos rótulos, cabe a pessoas que possuem entendimento deste assunto, seja, profissionais da área da saúde, órgãos públicos, entre outros, para com isso, tornar a rotulagem nutricional efetiva nas escolhas alimentares, principalmente, quando se considera um público mais carente de informações, como o público jovem (Barros *et al.*, 2020).

3.2 LEGISLAÇÃO

No Brasil, a norma que rege a rotulagem de alimentos é a RDC nº 727, de 1 de julho de 2022, regularizando de forma geral todos os rótulos de alimentos embalados, bem como, regulamenta a presença de lactose e a presença de substâncias consideradas alergênicas nos rótulos (BRASIL, 2022a). Associada a esta RDC se aplicam ainda outras legislações, que pontuam sobre determinações importantes para os rótulos de alimentos, como a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, e de forma complementar a IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, que trata da rotulagem nutricional, a lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que regulamenta a presença ou não do glúten no alimento, e ainda, a lei nº 8.078 assegura o consumidor quanto aos seus direitos. É necessário, portanto, conhecer e entender as legislações relacionadas à rotulagem de alimentos, esclarecendo cada normativa sobre o assunto (BRASIL, 1990; BRASIL, 2003; BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) através de suas resoluções é responsável por regularizar grande parte das normas relacionadas a alimentos, sendo publicadas, geralmente, em forma de RDC, para garantir o acesso à informação e à saúde dos consumidores. Com esse intuito, a RDC nº 727, estabelece a regularização da rotulagem de alimentos embalados na ausência do consumidor, garantindo o controle sanitário na área de alimentos, onde, portanto, a rotulagem de alimentos embalados é um instrumento indispensável (BRASIL, 2022a).

Assegurando através desta RDC os princípios gerais da rotulagem de alimentos, onde descreve o que não deve estar presente nos rótulos e as informações obrigatórias, reforçando, ainda, a não utilização de sinais, símbolos, ilustrações, entre outros, que possa induzir o consumidor ao erro (BRASIL, 2022a). Sendo notório que em sua maioria os rótulos descumprem tais normas, valendo-se de descritores que dificultam a compreensão do leitor, podendo mascarar características importantes do produto.

Referente às informações obrigatórias que devem conter nos rótulos, consideradas imprescindíveis para que o consumidor se situe sobre o produto, a RDC n° 727 dispõe de:

[...] denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, nova fórmula, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n° 421, de 1° de setembro de 2020, ou outra que lhe vier a substituir, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário e outras informações exigidas por normas específicas (BRASIL, 2022a).

Não cumprir os termos descritos na RDC citada é considerado como uma infração sanitária, referente à lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977 (BRASIL, 2022a).

Esta RDC ainda regulariza que “os alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda devem conter a advertência "CONTÉM LACTOSE"” (BRASIL, 2022a). Ressaltando, a importância de todas as informações necessárias se fazerem presentes no rótulos dos alimentos, possibilitando uma escolha assertiva e que não seja prejudicial ao consumidor.

Considerando a importância dos rótulos para obtenção de informações fidedignas sobre o produto, a RDC n° 727, ainda, dispõe sobre as advertências em relação a alimentos que causam alergias alimentares, deixando claro a obrigatoriedade de conter essa informação nos rótulos. Descrevendo, como esta deve ser expressa nas embalagens, garantindo a visualização precisa e correta pelo consumidor (BRASIL, 2022a).

Em 2020, a partir da RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020, e de forma complementar a IN n° 75, de 8 de outubro de 2020, a Anvisa definiu a rotulagem nutricional como sendo “[...] toda declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo a tabela de informação nutricional, a rotulagem nutricional frontal e as alegações nutricionais”. Ainda, define a rotulagem frontal como “[...] declaração padronizada simplificada do alto conteúdo de nutrientes específicos no painel principal do rótulo do alimento”, de forma que as informações de nutrientes específicos devem ter destaque, obrigatoriamente, nos alimentos embalados, devendo ser declarada nos rótulos (BRASIL, 2020b).

Segundo lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, “todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso”, enfatizando que devem receber destaque nas embalagens, facilitando a visualização de forma nítida (BRASIL, 2003, art. 1º). Dessa forma, contribui para o direito dos consumidores portadores de alguma restrição ou intolerância ao glúten.

Com a publicação da lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre os direitos dos consumidores, o mesmo é definido no Art. 2º como “[...] toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final” (BRASIL, 1990, art. 2º). Entende-se, portanto, que os consumidores são um grupo abrangente da sociedade, que devem ter direitos assegurados e respeitados.

No que se refere aos direitos básicos dos consumidores, a lei supracitada, traz no seu Art. 6º inciso III, que o consumidor tem direito “[...] à informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem [...]” (BRASIL, 1990, art. 6º).

Tratando-se da proteção à saúde e segurança, a mesma lei assegura no Art. 8º que “[...] em se tratando de produto industrial, ao fabricante cabe prestar as informações a que se refere este artigo, através de impressos apropriados que devam acompanhar o produto” (BRASIL, 1990, art. 8º). Tornando-se evidente a importância da rotulagem nos produtos em geral, principalmente produtos de caráter alimentícios.

3.3 BEBIDAS LÁCTEAS

A IN nº 16, de 23 de agosto de 2005, tem como objetivo “estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão atender as bebidas lácteas destinadas ao consumo humano”, sendo aplicável ao comércio nacional ou internacional (BRASIL, 2005).

Para efeito deste regulamento, a bebida láctea é definida como:

[...] produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e

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

De acordo com a classificação, segundo o tratamento térmico, as bebidas lácteas podem ser pasteurizada, esterilizada, Ultra Alta Temperatura (UAT) ou Tratamento Ultra Térmico (UHT) e ainda tratada termicamente após fermentação (BRASIL, 2005).

A IN n° 16 assegura os itens obrigatórios na composição do produto, bem como, seus requisitos, aborda sobre a adição de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia empregados no produto, contaminantes e sua rotulagem, trazendo como informações obrigatórias:

[...] Denominação de venda [...], lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, nome ou razão social e endereço do estabelecimento do importador, no caso de alimentos importados, carimbo oficial da Inspeção Federal, categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial, marca comercial do produto, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade, composição do produto, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário (BRASIL, 2005).

Segundo Siqueira *et al.* (2021), que realizou uma pesquisa sobre o consumo de lácteos na pandemia de Covid-19, 61% dos brasileiros possuem o hábito de comprar bebidas lácteas. É evidente, portanto, a importância da regularização desses produtos, visto que estão amplamente presentes no consumo alimentar dos brasileiros, devendo seguir o preconizado pelas legislações específicas.

3.3.1 Bebida láctea UAT ou UHT

A bebida láctea UAT ou UHT é considerado o produto descrito como bebida láctea:

[...] submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C a 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (BRASIL, 2005).

Considerando a bebida láctea UAT ou UHT com adição, a IN n° 16 a define como produto descrito no item acima, “[...] adicionado de produto(s) ou substância(s)

alimentícia(s), gordura vegetal e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento)” (BRASIL, 2005).

3.3.1.1 Qualidade nutricional de bebidas lácteas UAT ou UHT

As bebidas lácteas UAT ou UHT possuem em sua composição nutricional percentual de proteínas, gorduras, minerais e vitaminas, lactose, sendo, dessa forma consideradas nutritivas por muitos consumidores (Azevedo; Moura; Padilha, 2022).

Trata-se de um alimento derivado do leite, portanto, possui nutrientes importantes como o cálcio, fósforo, biotina, retinol, que possuem papel fundamental para desenvolvimento e crescimento. Apesar disso, esse alimento possui quantitativos de aditivos alimentares, conservantes, açúcares adicionados e sódio consideráveis, que por vezes, podem auxiliar no desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Segundo a Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) (2020), nos anos de 2000 e 2019 a cada 10 mortes, 7 foram causadas por DCNT, que pode ser categorizadas em doenças do coração, acidente vascular cerebral (AVC), diabetes mellitus, entre outras, sendo consideradas a principal causa de mortalidade em todo o mundo, entre causas do desenvolvimento das DCNT estão o aumento da ingestão de açúcares, elevação do colesterol e má alimentação (OMS, 2023).

3.3.1.2 Bebida láctea UAT ou UHT com adição de chocolate

Segundo a IN nº16 os ingredientes que devem estar presentes obrigatoriamente nas bebidas lácteas são “leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, concentrado, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado); Soro de leite (líquido, concentrados e em pó)”, além desses ingredientes é aceitável a adição de produtos não lácteos como:

[...] açúcares e/ou glicídios, maltodextrina, edulcorantes nutritivos e não nutritivos, frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados à base de frutas, mel, cereais, vegetais, gorduras vegetais, chocolate, frutas secas, café, especiarias e outros alimentos aromatizantes naturais e inócuos e/ou sabores, amidos ou amidos modificados, gelatina ou outros ingredientes (produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)) (BRASIL, 2005).

De acordo com a RDC nº 723, de 1 de julho de 2022, que dispõe dos requisitos sanitários do chocolate e outros alimentos, o chocolate é definido como “produto obtido

a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa, pasta ou liquor de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados” (BRASIL, 2022b).

É conhecida a amplitude do consumo de chocolate, reforçado por Oliveira *et al.* (2021), que afirma: “o chocolate é um dos principais produtos consumidos mundialmente”, assim, compreende-se a importância na indústria alimentícia como ingrediente base ou complementar em diversos produtos.

O grande consumo de chocolate é atribuído por Oliveira *et al.* (2021) a suas “[...] características sensoriais altamente atrativas, como rápido desprendimento do aroma e derretimento na cavidade oral, sua textura e sabor”. Quando usado nas preparações atribui características importantes de palatabilidade, tornando o sabor mais atraente, como no caso das bebidas lácteas achocolatadas, para atrair maior interesse do seu público, sendo o consumo deste produto altamente disseminado pelo público infantil.

3.4 PÚBLICO INFANTIL

De acordo com Martins (2022), o consumo alimentar infantil sofre grande influência advinda de mídias digitais, como as publicidades, considerando a relação direta das gerações atuais com os meios de comunicação, principalmente os digitais, afirma ainda, que há relação entre esse uso constante desses com a maior exposição a propagandas associando-se com maior consumo de produtos alimentícios de maior densidade calórica e menor qualidade nutricional na primeira infância, corroborando para hábitos alimentares desfavoráveis.

Deve-se considerar, portanto, que a alimentação infantil é constituída do ambiente que a criança vive, assim, seus pais ou responsáveis têm papel muito importante nas suas escolhas alimentares, porém, quando estes não são instruídos sobre uma alimentação balanceada nutricionalmente, aliada a forte influência das publicidades e a renda das famílias, a prática alimentar acaba sendo prejudicada (Torres *et al.*, 2020).

No Brasil as propagandas vinculadas com alimentos são regulamentadas pela RDC nº 24, de 15 de junho de 2010:

Dispõe sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura

saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional, nos termos desta Resolução, e dá outras providências (BRASIL, 2010).

A RDC tem como objetivo “[...] coibir práticas excessivas que levem o público, em especial o público infantil, a padrões de consumo incompatíveis com a saúde e que violem seu direito à alimentação adequada” (BRASIL, 2010). Assegurando maior controle das publicidades veiculadas, de modo a minimizar os efeitos negativos, principalmente sobre as crianças, que estão em processo de formação de hábitos alimentares.

O consumo de produtos com alto teor de açúcares, como as bebidas lácteas achocolatadas, é comum pelo público infantil, visto que são de fácil acesso, práticas para o consumo e geralmente possuem baixo custo. Considerando que o chocolate possui “[...] características sensoriais altamente atrativas [...]” (Oliveira *et al.*, 2021), quando usado como ingrediente tem-se um sabor bastante agradável, principalmente para as crianças, aumentando o consumo do produto.

4 METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa transversal descritiva, realizada em supermercados do estado da Paraíba-PB. Foram selecionadas de forma aleatória, para posterior análise, dez bebidas lácteas UHT de sabor chocolate, de marcas distintas. As bebidas tiveram suas marcas codificadas de forma aleatória com letras do alfabeto de A a J.

Foi elaborado um check list (Apêndice A), contendo informações sobre rotulagem nutricional, determinações e obrigatoriedades, bem como proibições advindas das RDCs e INs, considerando a rotulagem geral do produto, sendo possível a comparação do rótulo com o que consta nas legislações vigentes. A elaboração do check list teve como base as informações das resoluções RDC nº 727, de 1 de julho de 2022, RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, que trata respectivamente, das informações obrigatórias que devem estar presentes, bem como, informações que devem estar ausentes na rotulagem de alimentos embalados, ainda sobre advertência em relação a lactose e alimentos que causam alergias alimentares e o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional.

Sendo utilizado ainda, a IN nº16 de 23 de agosto de 2005, que aborda o regulamento técnico de identidade e qualidade de bebida láctea e a lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que dispõe sobre a obrigatoriedade da expressão "contém Glúten" ou "não contém Glúten" nos alimentos industrializados.

Para coletar as informações dos rótulos das bebidas lácteas selecionadas foram realizados registros fotográficos das embalagens, possibilitando a análise posterior dos dados. Os dados obtidos, a partir da aplicação do check list, que contém as informações advindas das legislações, com a expressão “conforme”, “não conforme” e “não se aplica” para cada item, serviram para analisar cada produto de forma individual, onde, os resultados foram tabulados no Excel para possibilitar a análise estatística.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

As amostras analisadas foram de bebidas lácteas UHT sabor chocolate, de marcas e cidades de fabricação distintas, em embalagem Tetra Pak, sendo uma amostra com conteúdo líquido de 150 mL, sete amostras com conteúdo líquido de 200 mL, uma amostra com 270 mL e uma amostra com 1 litro.

Os resultados demonstram inconformidades em relação às legislações que regem o produto. Na tabela 1 está descrito o percentual de concordância das amostras com as legislações vigentes, de forma geral, considerando todos os pontos do check list aplicado. Considerando, o que é preconizado pelas legislações, o produto necessita estar totalmente em adequação com as normas estabelecidas.

Tabela 1 - Percentual geral de concordância das amostras de bebidas lácteas UHT sabor chocolate com as legislações vigentes, Paraíba 2024.

AMOSTRA	% DE CONCORDÂNCIA
A	81,58%
B	97,37%
C	86,84%
D	81,58%
E	92,11%
F	86,84%
G	78,95%
H	86,84%
I	84,21%
J	89,47%

Fonte: Dados do autor.

As amostras apresentaram percentuais variados de adequação, sendo possível observar que nenhuma atingiu 100% de conformidade com as legislações analisadas. A amostra B teve o maior percentual dentre as demais, com 97,37% de conformidade, com apenas uma inconformidade na RDC nº 727, enquanto isso, a amostra G teve o

menor percentual de conformidade, com 78,95%, apresentando oito inconformidades presentes em todas as legislações analisadas, exceto a lei nº 10.674. As duas amostras têm conteúdo líquido de 200mL e embalagem Tetra Pak.

As análises realizadas nas amostras C, F e H resultaram no mesmo percentual de adequação, com 86,84%, apresentando cinco inconformidades distribuídas em todas as legislações, com exceção apenas da lei nº 10.674, algumas comuns entre elas, relacionadas ao uso de aditivos alimentares, tabela nutricional, rotulagem frontal, conservação e uso do produto.

Os dados revelam que a rotulagem do produto não está seguindo os padrões estabelecidos pelas legislações, de forma que, descumprem o papel informativo do rótulo, compactuando com os resultados do estudo realizado por Moreira *et al.* (2021), onde, as bebidas lácteas UHT encontram-se com segundo maior percentual de inconformidades em seus rótulos, com 42%, dentre 18 produtos lácteos analisados, sendo 3 bebidas lácteas UHT.

Da mesma forma, com os resultados obtidos por Melo *et al.* (2021), que analisou 16 rótulos de derivados lácteos, incluindo 4 rótulos de marcas distintas de bebidas lácteas achocolatadas, onde, apenas uma delas estava de total acordo com as legislações, resultando em 94% das amostras com não conformidades, ressaltando que a ausência das informações obrigatórias nos rótulos compactuam com o possível equívoco dos consumidores no momento de selecionar e comprar o produto.

A tabela 2 apresenta o percentual das amostras em relação a cada legislação avaliada segundo o checklist de verificação, possibilitando a análise mais detalhada dos dados.

Tabela 2 - Percentual de adequação das amostras de bebidas lácteas UHT sabor chocolate por legislação, Paraíba 2024.

AMOSTRAS	LEGISLAÇÕES			
	RDC nº 727	IN nº 16	RDC nº 429 e IN nº 75	Lei nº 10.674
A	82,35%	100%	75%	100%
B	94,12%	100%	100%	100%
C	94,12%	100%	75%	100%

D	88,24%	75%	75%	100%
E	94,12%	100%	87,50%	100%
F	88,24%	75%	87,50%	100%
G	82,35%	75%	75%	100%
H	82,35%	100%	75%	100%
I	88,24%	100%	75%	100%
J	94,12%	75%	87,50%	100%

Fonte: Dados do autor.

A RDC n° 727, possui 4 capítulos que tratam das obrigatoriedades de informações dos rótulos, com 38 artigos e seus respectivos parágrafos e incisos. Foram analisados dezessete itens desta RDC (Apêndice A), onde, os itens que apresentam maior inconformidades referem-se a advertência sobre o uso de aditivos alimentares, considerando que todas as amostras mostraram-se inconformes, bem como, na pesquisa de Moreira *et al.* (2021), todas as amostras também possuíam essa inconformidade, não apresentando o nome e o Sistema Internacional de Numeração de Aditivos Alimentares (INS) dos respectivos aditivos utilizados, salientando ainda que a exigência da apresentação dos aditivos nos alimentos seguem legislações diversas a depender da origem do produto. Quatro amostras não possuem instruções de conservação, preparo e uso do alimento.

É vedado através desta RDC, ressaltar a presença de componentes comuns a todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante, entretanto, três amostras apresentaram-se irregular, enfatizando, por exemplo, o alimento como fonte de cálcio. Azevedo, Moura e Padilha (2022), obtiveram que sete de suas 18 amostras analisadas, correspondendo a 38,8%, também apresentaram essa irregularidade, valendo-se do destaque do cálcio nas bebidas lácteas, onde, sabe-se que os derivados lácteos possuem essa característica de forma intrínseca.

O item que também demonstrou irregularidades segundo esta RDC foi aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa, considerando que duas amostras possuíam esse tipo de alegações, como melhoria da imunidade e melhor desenvolvimento para as crianças, duas amostras também se apresentaram não conforme ao tópico referente a proibição de

vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam induzir o consumidor ao equívoco.

No estudo realizado com os rótulos de alimentos direcionado ao público infantil, a fim de verificar a presença de alegações, ilustrações, vocábulos, personagens que induzem a compra e consumo do produto, os resultados indicam, assim como esta pesquisa, que há a presença desses itens tornando o produto mais atrativo. Ao analisar o grupo 4 (iogurte e bebidas lácteas, leite fermentado, leite) segundo a legislação, observou-se que dentre 18 amostras de iogurtes e bebidas lácteas 5 (27,8%) possuía presença de Informação Nutricional Complementar (INC) e 10 (55,5%) apresentavam outras alegações. Os autores ressaltam ainda que para utilização de alegações sejam presença/aumento ou redução/ausência de algum componente é necessária o cumprimento de legislações específicas (Dallazen; Santos 2024). Dessa forma, o consumidor está exposto ao equívoco ocasionado pela má interpretação das alegações presentes nas embalagens do produto.

Referente a IN nº 16, foram analisados quatro itens, onde houve irregularidades nos itens sobre a obrigatoriedade da expressão “CONTÉM SORO DE LEITE”, e “BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE ou ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE” com respectivamente três e duas amostras inconformes, pela apresentação da expressão de forma incorreta em seus rótulos em ambos os itens. No trabalho de Azevedo, Moura e Padilha (2022), uma amostra, correspondendo a 5,5% estava em desconformidade, pois, apresentava a expressão de forma errada para o produto, com isso percebe-se que é necessário o melhor conhecimento das normas, para aplicação correta das informações obrigatórias dos rótulos, considerando que devem seguir os padrões estabelecidos e não apenas estarem presentes de qualquer forma ou lugar da embalagem.

A RDC nº 429 é composta por 31 artigos com seus respectivos parágrafos e incisos, para análise foram utilizados dezesseis itens (Apêndice A), onde, quatro deles mostraram inconformes entre as amostras. Sobre itens que analisam a tabela de informações nutricionais, sobre a presença e quantidade de açúcares totais e/ou adicionados, seis amostras estavam em desconformidade, e, quanto aos itens que referem-se à rotulagem nutricional frontal, foi encontrado nove amostras não conformes, sendo o item com maior quantitativo de amostras inconformes, considerando todo os pontos do check list utilizado.

A rotulagem frontal tem o papel de facilitar e embasar a escolha dos consumidores, trazendo de forma clara e explícita os excessos, principalmente de

açúcares, sódio e gorduras nos alimentos, bem como, induz o melhoramento do produto por parte das indústrias alimentícias, a fim de produzir alimentos mais saudáveis (Gillon-Keren *et al.*, 2020). Dessa forma, a ausência da rotulagem frontal contradiz as legislações e afetam de forma negativa a compreensão dos consumidores sobre o produto.

Santos *et al.* (2023), a partir do estudo sobre avaliação do impacto da implementação da rotulagem frontal, utilizando as bebidas lácteas, verificou a intenção de compra dos participantes utilizando a rotulagem frontal como marcador de compra, os resultados mostraram que 74,49% dos participantes deixariam de comprar as bebidas lácteas que tivesse alto teor de açúcar adicionado e 77,78% deixariam de comprar o mesmo produto se possuísse alto teor de gordura saturada. Mostrando que a rotulagem frontal torna-se eficaz na conscientização dos consumidores no momento da compra e consumo, estimulando a redução desses constituintes nos alimentos de forma geral.

Para a lei nº 10.674 todas as amostras apresentaram conformidade ao único tópico avaliado, referente a obrigatoriedade da expressão "contém Glúten" ou "não contém Glúten". No estudo transversal realizado na cidade de Santo Antônio de Patrulhas, estado do Rio Grande do Sul, foram avaliados rótulos de alimentos destinados ao público infantil, avaliando produtos de panificação, bebidas, leite e derivados, bem como, doces e derivados, os dados concluem que a maioria desses rótulos encontram-se adequados frente a lei nº 10.674, respeitando a legislação e a segurança dos comensais portadores de doença celíaca (De Moraes; De Souza; Araújo, 2021).

A tabela 3 refere-se ao percentual geral de concordância das legislações, como síntese da tabela 2, facilitando a visualização de qual legislação está sendo melhor aplicada e qual está com pior percentual segundo as amostras analisadas.

Tabela 3 - Percentual geral de adequação por legislação segundo as amostras de bebidas lácteas UHT sabor chocolate, Paraíba 2024.

LEGISLAÇÃO	RDC nº 727	IN nº 16	RDC nº429 e IN nº 75	Lei nº 10.674
% de CONCORDÂNCIA	88,83%	90%	81%	100%

Fonte: Dados do autor.

É possível afirmar que a legislação com melhor percentual, ou seja, que está sendo aplicada corretamente nos rótulos das bebidas analisadas é a lei nº 10.674 com 100% de concordância, que refere-se a expressão sobre a presença ou não de glúten nos rótulos, bem como o resultado encontrado no estudo de Azevedo, Moura e Padilha (2022), que analisou 18 marcas diferentes de bebidas lácteas, produzidas em locais diferentes, através de um check-list e posterior análises dos dados. Logo após, está a IN nº 16 com 90% de concordância, em seguida a RDC nº 727 com 88,83% e por fim, com menor percentual de adequação, dessa forma, a legislação que que pior está sendo aplicada nos rótulos é a RDC nº429 juntamente com a IN nº 75 com apenas 81% de concordância segundo os dados obtidos e analisados.

A RDC nº 429/2020 junto com a IN 75/2020 entraram em vigor em 9 de outubro de 2022, objetivando o melhoramento dos rótulos, a fim de facilitar a compreensão pelos consumidores (Anvisa, 2020). No entanto ainda encontra-se produtos irregulares quanto essas legislações, de modo que, segundo a RDC nº 819 de 9 de outubro de 2023, que altera a RDC nº 429, “fica permitido, para os produtos de que trata o caput do art 50, o esgotamento até 09/10/2024 do estoque de embalagens e rótulos adquiridos até 08/10/2023, que poderão ser comercializados nos termos do § 4º do artigo 50 (NR)”, dessa forma os produtos tem um prazo maior para adequação dos seus rótulos a fim de se adequarem totalmente a essa legislação, potencializando seu objetivo (BRASIL, 2023).

No estudo realizado por Santos *et al.* (2023), é possível avaliar as implicações positivas das mudanças sobre a rotulagem geral, bem como a rotulagem frontal, em outros países, o estímulo ao consumo de alimentos mais saudáveis e o melhoramento dos produtos alimentícios por parte das indústrias de alimentos. No Brasil, essas mudanças também irão trazer benefícios aos consumidores, quanto ao entendimento dos rótulos e melhores escolhas de compras.

Em relação ao valor nutricional do produto analisado, a tabela 4 refere-se às informações de todos os rótulos avaliados, de modo comparativo, torna-se possível identificar a qualidade nutricional das bebidas lácteas UHT sabor chocolate.

Tabela 4 - Informações nutricionais dos rótulos das amostras bebidas lácteas sabor chocolate, Paraíba 2024.

AMOSTRAS										
Informação Nutricional	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Valor Energético (Kcal)	152	131	136	160	101	135	142	169	161	143
Carboidratos (g)	23	24	24	30	21	23	26	25	26	24
Açúcares Totais (g)	_	20	_	_	21	23	_	21	23	23
Açúcares Adicionados (g)	_	13	_	_	14	14	_	_	_	15
Proteínas (g)	3,4	2	2,7	2	2	2,6	2,4	6,5	3,4	2
Gorduras Totais (g)	4	3	3	3	1	3,5	1,2	4,7	4,8	4,3
Gorduras Saturadas (g)	1,9	2,2	2	1,5	0,6	1,9	0,7	2,7	2	2,2
Gorduras Trans (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cálcio (mg)	106	110	_	128	88	90	46	256	150	116
Sódio (mg)	111	130	197	234	114	171	131	150	210	142
Fibras Alimentares (g)	0	0	1,1	0	0	0	0	1,8	1,3	0

Fonte: Dados do autor.

Destaca-se a amostra E, em 150 mL apresenta menor percentual de calorias (101 Kcal) dentre as dez amostras avaliadas, também com baixo quantitativo de açúcares (21g), gorduras totais (1g) e gordura saturada (0,6g), porém tem valores de proteína inferiores e não possui fibra alimentar, no entanto, se caracteriza, em relação às demais, como uma opção melhor para o consumo.

A amostra H tem 270 mL de conteúdo líquido, sendo a segunda maior porção analisada dentre as dez amostras, com a maior quantidade de calorias por porção (169 Kcal), a quantidade de carboidrato encontra-se na faixa das demais (25g), possui elevado teor de proteína (6,5g), porém, seu percentual de gordura é o segundo maior em relação às amostras (4,7g), inferior apenas a amostra I (com 200 ml) (4,8g), seu percentual de gordura saturada é o maior dentre as demais amostras (2,7g).

O consumo excessivo de açúcares e gorduras, podem ocasionar diversas patologias, como as DCNTs, estudos realizados pela OPAS e OMS apontam a decorrências de elevado quantitativo dessas patologias, sendo relacionadas a causas recentes de mortes (OPAS, 2020; OMS, 2023). Considerando o público alvo, principalmente crianças, a partir das propagandas direcionadas para esse público, é importante considerar que o consumo exacerbado de açúcares e gorduras, bem como de sódio pode levar a quadros de diabetes mellitus, dislipidemias, doenças cardíacas e a obesidade.

A composição também apresenta micronutrientes importantes, que elevam a qualidade nutricional do produto derivado de leite, apresenta valores expressivos de cálcio, importante para o desenvolvimento esquelético. A Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) (2017) afirma que o cálcio é um micronutriente muito importante no desenvolvimento ósseo e muscular, quando consumidos de forma adequada (Científico; Bermudez 2017). Entretanto, a ingestão desses micronutrientes, através deste produto, se associa ao consumo também de aditivos alimentares, conservantes e corantes que não são interessantes nessa fase da vida. Estudos comprovam que o consumo de aditivos alimentares exacerbados está associado a diversas patologias em crianças, como Transtorno do Déficit de Atenção e Hiperatividade (TDAH), alterações intestinais, câncer, angioedema, ganho de peso, entre outros (Kraemer, 2022).

Dessa forma, analisar produtos que são diariamente consumidos pelo público infantil é de suma importância, visto que são alvo de muitas propagandas e estratégias de vendas, a fim de conhecer e avaliar a rotulagem, qualidade nutricional e composição do produto que é direcionado a este público.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir das análises realizadas, com os resultados obtidos, conclui-se que existe irregularidades nos rótulos das bebidas lácteas UHT sabor chocolate, quando analisado outros estudos, observa-se que irregularidades a legislação são constantes neste produto e prejudicam as escolhas dos consumidores, impossibilitando a fidedignidade das informações repassadas e descumprindo o papel fundamental dos rótulos.

Torna-se necessário a adequação, por parte das indústrias de alimentos, dos rótulos deste produto, bem como, o cumprimento das legislações que o regem, a fim de garantir o direito dos consumidores de escolher o produto para consumo com maior clareza e segurança. Deve-se seguir o que é preconizado nas leis que tratam das bebidas lácteas, respeitando o vínculo entre consumidor e produto.

Enfatiza-se ainda, que a qualidade nutricional das bebidas lácteas são variáveis dentre as marcas analisadas, sendo necessário maior atenção dos consumidores, para escolher um produto de melhor qualidade nutricional. Existem, também, inadequações nas tabelas de informações nutricionais, ocultando informações importantes, portanto, é imprescindível que seja feita a adequação completa das embalagens frente às legislações vigentes.

São necessários outros estudos para analisar a rotulagem de produtos destinados ao público infantil, diante das legislações e sua qualidade nutricional, ressaltando a sua importância e incentivando a adequação dos fabricantes desse e demais produtos às legislações, garantindo os direitos dos consumidores.

REFERÊNCIAS

Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2020). Rotulagem nutricional: 3. O que é rotulagem nutricional frontal? [Internet]. Recuperado de <https://www.gov.br/anvisa/ptbr/assuntos/alimentos/rotulagem/rotulagem-nutricional>.

AZEVEDO, Brenda Gabriella Firmino de; MOURA, Brenda Valéria dos Santos; PADILHA, Fabrícia Michelline Queiroz de Holanda. Análise da adequação de rotulagem de bebidas lácteas UHT tradicionais comercializadas em supermercados situados na cidade de Recife-PE. 2022.

BARROS, L. S. *et al.* Rotulagem nutricional de alimentos: utilização e compreensão entre estudantes. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 11, novembro 2020, p. 90688-90699. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/20279/16958>. Acesso em: 23 abr. 2023.

BRASIL, **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da República Federativa do Brasil, [1990]. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1990/lei-8078-11-setembro-1990-365086-norma-actualizada-pl.pdf>. Acesso em: 17 abr. 2023.

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: Diário Oficial da República Federativa do Brasil, [2003]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/2003/L10.674.htm#:~:text=L10674%20LEI%20No%2010.674%2C%20DE,16%20DE%20MAIO%20DE%202003. Acesso em: 17 abr. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Instrução Normativa nº16, de 23 de agosto de 2005**. Aprova Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), 2005. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2016/03/Instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-n%C2%B0-16-de-23-de-agosto-de-2005.pdf>. Acesso em: 17 abr. 2023.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência nacional de vigilância sanitária. **Instrução Normativa nº75, de 8 de outubro de 2020a**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília: Ministério da saúde, 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>. Acesso em: 21 maio 2023.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência nacional de vigilância sanitária. **Resolução RDC nº 727, de 1 de julho de 2022a**. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Brasília: Ministério da saúde, 2022. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-727-de-1-de-julho-de-2022-413249279#:~:text=%C3%93rg%C3%A3o%3A%20Minist%C3%A9rio%20da%20Sa%C3%BAde%2FAg%C3%Aancia%20Nacional%20de%20Vigil%C3%A2ncia%20Sanit%C3%A1ria,2022%20Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20rotulagem%20dos%20alimentos%20embalados>. Acesso em: 21 maio 2023.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência nacional de vigilância sanitária. **Resolução RDC nº 723, de 1º de julho de 2022b**. Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura, 2022. Disponível em: <https://in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-723-de-1-de-julho-de-2022-413245584#:~:text=RESOLU%C3%87%C3%83O%20-%20RDC%20N%C2%BA%20723%2C%20DE%201%C2%B0%20DE,cacau%2C%20massa%20de%20cacau%2C%20mela%C3%A7o%2C%20melado%20e%20rapadura>. Acesso em: 21 maio 2023.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência nacional de vigilância sanitária. **Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020b**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília: Ministério da saúde, 2020. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-d4c-4d3f-90d8-ef4b80537380. Acesso em: 21 maio 2023.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência nacional de vigilância sanitária. **Resolução RDC nº 819, de 9 de outubro de 2023**. Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília: Ministério da saúde, 2023. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-819-de-9-de-outubro-de-2023-515434242>. Acesso em: 13 agosto 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 24, de 15 de junho de 2010**. Dispõe sobre a oferta, propagandas, publicidades, informação e outras práticas correlatadas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio e bebidas com baixo teor nutricional. Brasília: Ministério da saúde, 2010. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau/legis/anvisa/2010/rdc0024_15_06_2010.html. Acesso em: 23 abr. 2023.

CIENTÍFICO, Conselho; BERMUDEZ, Beatriz Elizabeth Bagatin Veleda. Como otimizar a ingestão de cálcio e o ganho de massa óssea em adolescentes. 2017.

DALLAZEN, Camila; SANTOS, Karolina. Alegações nutricionais e estratégias de marketing em rótulos de alimentos ultraprocessados dirigidos ao público infantil. **Peer Review**, v. 6, n. 3, p. 69-80, 2024.

DE MORAES, Kessiane Silva; DE SOUZA, Isis Gois; ARAÚJO, Josilene Nascimento. Alimentos embalados destinados ao público infantil: análise da rotulagem de alergênicos e informação nutricional. **Brazilian Journal of Food Research**, v. 12, n. 2, p. 16-37, 2021.

Gillon-Keren, M., Kaufman-Shriqui, V., Goldsmith, R., Safra, C., Shai, I., Fayman, G., Berry, E., Tirosh, A., Dicker, D., Froy, O., Gordon, E., Ben-Yosef, A.C., Nitsan, L., Altman, H., Blaychfeld-Magnazi, M., & Endevelt, R. (2020). Development of Criteria for a Positive Front-of-Package Food Labeling: The Israeli Case. **Nutrients**, 12, (1875). doi.org/10.3390/nu12061875.

KRAEMER, Mariana Vieira dos Santos et al. Aditivos alimentares na infância: uma revisão sobre consumo e consequências à saúde. **Revista de Saúde Pública**, v. 56, p. 32, 2022.

MARTINS, Amanda Menezes. A influência das mídias sociais no consumo alimentar infantil. 2022.

MEIJER, G. W. *et al.* Effective labelling of foods. An international perspective on safety and nutrition. **Trends in Food Science & Technology**, v. 118, parte A, dezembro 2021, p. 45-56. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224421005276>. Acesso em: 23 abr. 2023.

MELO, F.O.; BARBOSA, P. T.; ANDRADE, A.K.S.; GOMES, C.S.; SANTOS, D.R.; COSTA, S.S. Avaliação da rotulagem de embalagens de diferentes marcas de produtos lácteos comercializados no município de Batalha, Alagoas. **Diversitas journal**. Santana do Ipanema/AL. vol.6, n. 2, p.1886-1898, abr./jun. 2021.

MOREIRA, Flávia Izabely Nunes et al. Avaliação da rotulagem de produtos lácteos tradicionais e sem lactose comercializados na cidade de Pombal-PB. **Revista Principia - Divulgação Científica e Tecnológica do IFPB**, João Pessoa, n. 55, p. 177-186, set. 2021. ISSN 2447-9187. Disponível em: <https://periodicos.ifpb.edu.br/index.php/principia/article/view/4178>. Acesso em: 30 Jul. 2024. doi:<http://dx.doi.org/10.18265/1517-0306a2021id4178>.

OLIVEIRA, M. V. F. *et al.* Processamento de cacau e chocolate: influência sobre a qualidade do produto final. **Avanços em ciência e tecnologia de alimentos-volume 5**, Guarujá, v. 5, n. 1, dezembro 2021, p. 300-334. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/211106835.pdf>. Acesso em: 23 abr. 2023.

Organização Mundial de Saúde - OMS. (2023). Doenças não transmissíveis. OMS; Disponível em: [https://www.who.int/data/gho/data/themes/noncommunicable-diseases#:~:text=Noncommunicable%20diseases%20\(NCDs\)%2C%20such,economic%](https://www.who.int/data/gho/data/themes/noncommunicable-diseases#:~:text=Noncommunicable%20diseases%20(NCDs)%2C%20such,economic%20). Acesso em: 19 jul. 2024.

Organização Pan-Americana da Saúde - OPAS. (2020). OMS revela principais causas de morte e incapacidade em todo o mundo entre 2000 e 2019. OPAS; <https://www.paho.org/pt/noticias/9-12-2020-oms-revela-principais-causas-morte-e-incapacidade-em-todo-mundo-entre-2000-e>.

RECALDE, A.; MEZA-MIRANDA, E. R. Conocimientos de la población adulta sobre etiquetado nutricional de alimentos. **Mem. Inst. Investig. Cienc. Salud**, Assunção, v. 20, n. 3, p. 89-96, Dezembro de 2022. DOI: <https://doi.org/10.18004/mem.iics/1812-9528/2022.020.03.89>. Disponível em http://scielo.iics.una.py/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1812-95282022000300089&lng=es&nrm=iso. Acesso em: 16 abr. 2023.

SANTOS, Lorrane Soares et al. AVALIAÇÃO DO IMPACTO DA IMPLEMENTAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL EM BEBIDAS LÁCTEA. 2023.

SILVA, D. S. *et al.* Políticas públicas vinculadas às marcas de certificação: a importância na rotulagem de alimentos. *IN: OPEN SCIENCE RESEARCH VII*, 2022. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/221010677.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2023.

SIQUEIRA, K. B. *et al.* Consumo de lácteos na pandemia: Principais mudanças no comportamento do consumidor brasileiro de leite e derivados durante a pandemia de Covid-19. **Embrapa**. Juiz de Fora, abr., 2021. Série Embrapa Gado de Leite. Circular Técnica, 126. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1132133/consumo-de-lacteos-na-pandemia-principais-mudancas-no-comportamento-do-consumidor-brasileiro-de-leite-e-derivados-durante-a-pandemia-de-covid-19>. Acesso em: 23 abr. 2023.

SOUSA, L. M. L. DE . *et al.*. Use of nutritional food labels and consumers' confidence in label information. **Revista de Nutrição**, v. 33, p. e190199, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202033e190199>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/LMq9cCws9zg5CLp5S38yWvg/?lang=en&format=html#>. Acesso em: 16 abr. 2023.

TORRES, B. L. P. M. *et al.* Reflexões sobre fatores determinantes dos hábitos alimentares na infância. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 9, setembro 2020, p. 66267-66277. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/16295/13324>. Acesso em: 23 abr. 2023.

