

## ROTULAGEM DE ALIMENTOS: RELAÇÃO RDC429/2020 E RDC360/2003

<sup>1</sup> GODOI, Kimberly.; <sup>2</sup> MARIN, Tatiana.; <sup>3</sup> AMBROSIO, Gabriel.; <sup>4</sup> CECERE, Maria Eduarda.

**Palavras- chaves:** RCDs, embalagens.

### INTRODUÇÃO

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC), visa promover melhoras atinentes na área alimentícia, com o intuito de potencializar a proteção da saúde do consumidor. Trata-se da compatibilidade com a legislação de formular embalagens com rótulos nutricionais, afim de orientar a população do que está sendo ingerido nos alimentos em questão. Portanto, tem o intuito de evitar impasses ao comércio, beneficiando a livre comercialização de produtos que englobam o Mercosul. Sendo assim, a transgressão da resolução representa infração, além de prejuízos a empresa. A primeira RDC estabelecida foi a 360 de 2003, onde é transcrito detalhadamente o regulamento técnico por rotulagem nutricional, onde se torna obrigatório a declaração das propriedades nutricionais em cada porção estabelecida. Sendo optativo a declaração de vitaminas e minerais. Com o maior número de alimentos industrializados se faz necessário a atualização dessa RDC em 2020. A vista disso foi imprescindível a adequação da mesma. Onde se encontra detalhadamente os aditivos alimentares ocorrido pelo processamento da indústria, para que haja maior visibilidade ao consumidor do que esta sendo absorvido. Além de se tornar necessário a rotulagem específica a produtos destinados ao processo industrial. O presente estudo se faz importante para analisar as diferenças empregadas nas atualizações nas normas de embalagens.

<sup>1</sup> Discente do curso de Nutrição da FAP de Apucarana. FAP. Apucarana – PR. 2023. [kimberlygodoi.nutricao@gmail.com](mailto:kimberlygodoi.nutricao@gmail.com) .;

<sup>2</sup> Tatiana Marin. Orientadora de Pesquisa. Coordenadora e Docente Mestre do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade de Apucarana – FAP. Apucarana – PR. 2023. [marintati@yahoo.com.br](mailto:marintati@yahoo.com.br) ;

<sup>3</sup> Discente do curso de Nutrição da FAP de Apucarana. FAP. Apucarana – PR. 2023. [gambrozio68@gmail.com](mailto:gambrozio68@gmail.com) ;

<sup>4</sup> Discente do curso de Nutrição da FAP de Apucarana. FAP. Apucarana – PR. 2023. [Mariaececer@gmail.com](mailto:Mariaececer@gmail.com) .

## **OBJETIVOS**

Explicar e descrever as diferenças das RDC 360 de 2003 e RDC 429 de 2020, listando os pontos importantes das RDC nas rotulagens nutricionais.

## **METODOLOGIA**

O trabalho desenvolvido seguiu os preceitos do estudo exploratório, por meio de uma pesquisa bibliográfica, que, segundo Gil (2008 p.50), “é desenvolvido a partir de materiais já elaborado, constituído de livros e artigos científicos. A seguir estão descritos as fontes que forneceram as respostas adequadas à solução do problema proposto. Artigos científicos sobre a temática foram acessados nas bases de artigos, publicados nos últimos vinte anos (2003 e 2020). foram utilizados dois artigos (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 e Resolução da diretoria colegiada RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020), disponível disposto em texto completo. Para a seleção das fontes, foram consideradas como critério de inclusão as bibliografias. Que abordassem as RDC e conseqüentemente a temática e foram excluídas as que não atendem o temática.

## **RESULTADOS**

A RDC ( Resolução da diretoria Colegiada ) é uma regulamentação técnica proposta pela agência nacional da vigilância sanitária da Anvisa. Essa regulamentação serve para estabelecer processos regulatórios, práticas e padrões de qualidade para produtos.

O descumprimento de uma RDC pode implicar em uma série de prejuízos financeiros e de credibilidade para as empresas, pois tem como principal objetivo regular e controlar as atividades relacionadas à saúde.

A RDC 360 de 2003 é um regulamento técnico sobre Rotulagem nutricional de alimentos embalados. Tornando obrigatório uma Rotulagem nutricional seguindo as normas estabelecidas pela Anvisa, com o objetivo de atuar em benefício do consumidor.

Já na nova edição a RDC 429/2020 existem novas regras para a declaração das alegações nutricionais. A mudança pretende evitar contradições com a rotulagem nutricional frontal, essa mudanças entraram em vigor dia 9 de outubro de 2022. Os

produtos nas prateleiras podendo ser comercializadas até o fim do prazo de qualidade e as bebidas alcoólicas tem o prazo de 36 meses para a adequação dos rótulos.

Com isso a nova edição da RDC permite com que haja mais segurança na comercialização e no consumo dos alimentos, deixando descrito todas as importâncias do produto.

Podendo também observar que a procura do consumidor referente a rotulagem nutricional tem se aumentado nos tempos de hoje por conta do aumento de doenças como obesidade e a procura sobre uma melhora de hábitos alimentares nas pessoas. As RDC são importantes ferramentas para a educação nutricional em tempo atual auxiliando a compra dos consumidores.

Mas nem todos os indivíduos fazem a leitura dos rótulos, cerca de 48,13% das pessoas avaliam os rótulos na sua maioria são mulheres e jovens com curso superior. Esses dados estão relacionados a o hábito da leitura no dia a dia, que influencia na curiosidade de ler os rótulos e escolher os produtos com mais qualidade. Outro ponto que influencia é se o rótulo está organizado de forma correta e com uma boa facilidade de compreensão, assim permitindo uma boa compreensão dos ingredientes.

**Tabela de Informação Nutricional**  
Principais mudanças nas informações declaradas

	100 g	300 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

\*Percentual de valores diários formados pela porção

**Melhoria da legibilidade das informações nutricionais**

- Inclusão de novos nutrientes de relevância para saúde na lista de declaração obrigatória
- Inclusão da declaração dos valores nutricionais por 100 g ou ml do alimento, para permitir comparações

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 000 porções  
Porção: 000 g (medida caseira)

- Inclusão de declaração do número de porções por embalagem
- Redução da variabilidade no tamanho das porções
- Revisão das regras sobre embalagens individuais
- Atualização dos valores de referência para cálculo do percentual de valores diários (%VD)
- Revisão da frase do %VD.

**ANVISA**  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Fonte: Anvisa,2020

## CONCLUSÃO

A nova legislação para rotulagem de alimentos permite ao consumidor uma análise do que está comprando e consumindo. Essa mudança também mostra que muitos consumidores estão preocupados com alguns ingredientes adicionados aos alimentos. Apesar da evolução na rotulagem dos alimentos, ainda não necessárias alterações para que o consumidor consiga visualizar algumas informações, que

muitas vezes é até ilegível nas embalagens.

## REFERÊNCIAS

ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional dos Alimentos Embalados. 2003.

ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional dos Alimentos Embalados. 2020.

22. Cavada GS, Paiva FF, Helbig E, Borges LR. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? Braz J Food Technol. 2012;15(spe):84-8.[http:// dx.doi.org/10.1590/S1981-67232012005000043](http://dx.doi.org/10.1590/S1981-67232012005000043).