

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

BEATRIZ VITORINO CARVALHO BLUMER

LAVRAS-MG
2025

BEATRIZ VITORINO CARVALHO BLUMER

**A ATUAÇÃO DO MÉDICO-VETERINÁRIO NA FISCALIZAÇÃO E ADEQUAÇÃO
DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Centro Universitário de
Lavras, como parte das exigências para
a obtenção do título de bacharel em
Medicina Veterinária.

ORIENTADOR

Prof. Dr. Sérgio Augusto de Sousa Campos

LAVRAS-MG

2025

Ficha catalográfica

Ficha Catalográfica preparada pelo Setor de Processamento
Técnico da Biblioteca Central do UNILAVRAS

B658a Blumer, Beatriz Vitorino Carvalho.
A atuação do médico-veterinário na fiscalização e adequação da rotulagem nutricional de produtos lácteos / Beatriz Vitorino Carvalho Blumer. – Lavras: Unilavras. 2025.

33f.: il.

Portfólio acadêmico (Graduação em Medicina Veterinária)
– Unilavras, Lavras, 2025.

Orientador: Prof. Sérgio Augusto de Sousa Campos.

1. Laticínios. 2. Rótulo. 3. Saúde pública. I. Campos, Sérgio Augusto de Sousa. (Orient.). II. Título.

BEATRIZ VITORINO CARVALHO BLUMER

**A ATUAÇÃO DO MÉDICO-VETERINÁRIO NA FISCALIZAÇÃO E ADEQUAÇÃO
DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Centro Universitário de
Lavras, como parte das exigências para
a obtenção do título de bacharel em
Medicina Veterinária.

APROVADO EM 26/11/2025

ORIENTADOR

Prof. Dr. Sérgio Augusto de Sousa Campos

LAVRAS-MG

2025

Dedico a Deus e aos meus familiares, Emmanuela, Sérgio e Júlia, que sempre me apoiaram e estiveram ao meu lado, acreditando na minha formação como Médica Veterinária.

AGRADECIMENTOS

Agradeço imensamente ao meu orientador, Professor Dr. Sérgio Augusto de Sousa Campos, pela confiança no meu potencial, por sempre estar ao meu lado, apoiando-me e incentivando-me na busca pela excelência profissional e, acima de tudo, por compartilhar seus conhecimentos comigo, permitindo que eu me constituísse, ao longo do meu curso, como uma profissional cada vez melhor. Ele é um ser humano maravilhoso, exemplo de profissional e de pessoa.

Agradeço à minha família, Emmanuela, Sérgio e Júlia, por todo apoio e por toda torcida neste processo e pela dedicação na minha formação como pessoa e na vida acadêmica.

Agradeço à minha tia Scheilla, por sempre me incentivar e me apoiar no meu curso e por ter me apresentado a área de rotulagem de produtos alimentícios, mostrando a mim o quanto essa área é de grande importância e necessária.

Agradeço à Milana, por ter me aceitado como estagiária e proporcionado a mim essa grande experiência e oportunidade. Agradeço também ao Rodrigo, à Isabela, à Tatiana e à Diana por terem contribuído com seus conhecimentos.

“A informação adequada e clara sobre diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre riscos que apresentam, é direito básico do consumidor”

Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 (1990).

LISTA DE IMAGENS

Figura 1: Rótulo Requeijão Cremoso Sabor Cheddar.....	13
Figura 2: Rótulo Queijo Minas Meia Cura.....	14
Figura 3: Rótulo Doce de Leite Pastoso.....	14
Figura 4: Rótulo Requeijão Cremoso.....	15
Figura 5: Rótulo Iogurte Parcialmente Desnatado com Preparado de Coco.....	15
Figura 6: Questionário Elaborado no Google Forms	16
Figura 7: Planilha de Perguntas e Respostas no Excel.....	16
Figura 8: Relatório de correção de Rótulo.....	17
Figura 9: Livro sobre rotulagem	18
Figura 10: Resumo dos diálogos setoriais da ANVISA.....	18
Figura 1 (Artigo): Site Confluence Com o Registro dos Produtos de Cada Cliente....	26
Figura 2 (Artigo): Arte de um Rótulo e Tabela Nutricional Original do Mesmo Produto	27
Figura 3 (Artigo): Tabela Nutricional do Doce de Leite.....	28
Figura 4 (Artigo): Tabela Nutricional do Queijo Mussarela Zero Lactose	28
Figura 5 (Artigo): Tabela Nutricional da Manteiga Zero Lactose.....	28
Figura 6 (Artigo): Relatório Técnico detalhado das Tabelas Nutricionais Incorretas..	29

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	DESENVOLVIMENTO	11
2.1	Funcionamento e equipe.....	11
2.2	Instalações e equipamentos.....	12
2.3	Atividades desenvolvidas	12
2.4	Casística acompanhada.....	13
2.5	Fotos do estágio.....	15
3	AUTOAVALIAÇÃO.....	20
4	CONCLUSÃO.....	21
5	ARTIGO DE RELATO DE CASO.....	22
	A IMPORTÂNCIA DO MÉDICO-VETERINÁRIO NA FISCALIZAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS.....	23
	RESUMO.....	23
	ABSTRACT.....	23
	Introdução.....	24
	Relato do caso.....	26
	Discussão.....	30
	Referências.....	33

1 INTRODUÇÃO

Minha história começou quando eu ainda era apenas uma menina que pensava em se formar em advocacia. Porém, o tempo foi passando e eu fui entendendo que meus planos para o futuro sempre eram voltados para os animais, já que, mesmo atuando como advogada, eu planejava trabalhar em Organizações Não Governamentais (ONG's) para animais.

Dessa forma, quando eu estava na metade do terceiro ano do ensino médio, preparando-me para o ENEM (Exame Nacional do Ensino Médio) e vestibulares durante uma pandemia, eu resolvi cursar a graduação de Medicina Veterinária. Foi muito gratificante quando chegou a notícia da minha aprovação no vestibular do Centro Universitário de Lavras (UNILAVRAS), por ser uma universidade localizada na minha cidade natal e por eu ter o conhecimento da qualidade do ensino dessa instituição.

Assim, ao iniciar minha graduação, eu estava interessada em seguir carreira na área de Equinos. Fui membra por dois anos do grupo de estudos em clínica, cirurgia e produção de equídeos (HIPPIUS), porém, desliguei-me da equipe quando percebi que essa não era realmente a área certa para mim. Durante esse processo, ao olhar meu Instagram, percebi que meu professor Sérgio Augusto estava convidando alunos interessados na área de alimentos para participar de um novo grupo de estudos e eu resolvi mostrar meu interesse.

Desde então, eu faço parte do Grupo de Estudo de Produção de Produtos de Origem Animal (GEPPOA), o qual me apresentou um mundo novo da veterinária e que eu acabei me apaixonando. Assim, realizei meu Estágio Obrigatório I em um laticínio, que tornou ainda maior minha paixão pelo leite e que me permitiu conhecer a dona de uma empresa de consultoria para laticínios. Dessa forma, entrei em contato com a empresa e consegui minha vaga para o Estágio Obrigatório II.

A empresa onde realizei meu estágio é responsável por realizar consultoria em diversas áreas para laticínios de todo o Brasil, sendo uma delas na área de rotulagem de produtos lácteos. Assim, para que o produto final possa ser comercializado, existem várias etapas que são de suma importância de serem realizadas desde a matéria-prima até a rotulagem, e que, com o auxílio de um consultor, os laticínios conseguem de uma forma mais fácil estarem adequados com as normas. Portanto,

durante o presente trabalho será abordado o tema sobre rotulagem de produtos lácteos.

2 DESENVOLVIMENTO

Para a realização do Estágio Obrigatório II, foi escolhida uma empresa localizada na cidade de Oliveira em Minas Gerais. Assim, responsável por realizar consultoria e assessoria especializada para laticínios, a empresa abrange serviços como assessoria técnica, treinamentos, consultoria, gestão da qualidade, programas de auto controle e rotulagem, além de oferecer diversos cursos necessários para o funcionamento adequado de uma fábrica.

Portanto, a empresa colabora com um correto manuseio dos alimentos dentro dos laticínios, desde a matéria-prima até o produto final já embalado e pronto para o consumo, contribuindo, assim, para a garantia de alimentos seguros para os consumidores.

2.1 Funcionamento e equipe do local do estágio

A empresa opera de segunda a sextas-feiras, iniciando suas atividades às 7h30 e finalizando o expediente às 18 horas. Cada funcionário, dependendo das suas demandas do dia, irá iniciar em um determinado horário, pois, devido a empresa realizar consultorias, são necessárias muitas viagens ao longo das semanas para visitar os clientes e acompanhar, de perto, o funcionamento dos laticínios para compreender o que deve ser melhorado.

Nesse sentido, dentro da empresa existem profissionais responsáveis por manter seu funcionamento, contando com dez funcionários, os quais nenhum são médicos-veterinários, sendo eles dois gestores, responsáveis pela empresa e por realizarem as visitas técnicas nos laticínios, três consultoras, cada uma com sua área específica, onde apenas uma é responsável pela rotulagem, um programador, um responsável pelos desing dos rótulos, um técnico em alimentos, responsável por realizar os cálculos das tabelas nutricionais dos produtos lácteos, um advogado e um RH (Recursos Humanos). Isso evidencia o quanto pensar na atuação do médico-veterinário na fiscalização e adequação da rotulagem nutricional de produtos lácteos ainda é importante.

2.2 Instalações e equipamentos do local do estágio

A empresa conta com um escritório, localizado na cidade de Oliveira em Minas Gerais. Esse ambiente conta com salas individuais para seus funcionários, uma sala de gravação profissional onde são realizados os vídeos para publicação nas redes sociais e também as aulas para os cursos. Além disso, é onde se encontram todos os materiais necessários para a realização das visitas técnicas aos clientes e um carro exclusivamente para as viagens.

Porém, a maioria dos funcionários, principalmente as consultoras, trabalham de maneira remota, realizando seus serviços em *home office*. Dessa forma, para que os trabalhos sejam eficientes, a empresa conta com sistemas e sites próprios, onde são realizadas reuniões virtuais e qualquer trabalho realizado é aberto um *ticket* no sistema que mostra quando o funcionário está trabalhando em determinada demanda, para qual cliente, o prazo de finalização e as conversas entre os funcionários e/ou os clientes.

2.3 Atividades desenvolvidas no estágio

Durante o período de estágio, tive a oportunidade de realizar atividades voltadas para a rotulagem de produtos lácteos. Assim, realizei uma pesquisa por meio de um formulário do *Google Forms* para coletar dúvidas sobre desenvolvimento de rótulos em laticínios, com a coleta de mais de 100 respostas, elaborei uma planilha contendo a pergunta, a resposta e a base legal como referência que será disponibilizada aos clientes.

Além disso, foi desenvolvido um livro contendo todas as informações de rotulagem especificamente para os produtos lácteos que possuem RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) e comparando as leis presentes na ANVISA com o MAPA, tornando-se um documento extremamente completo sobre o assunto. Ademais, foram analisados diversos rótulos de clientes diferentes, corrigido rótulos reprovados por fiscais do SIM (Sistema de Inspeção Municipal) e correção de tabelas nutricionais.

2.4 Casuística acompanhada no estágio

No período de 27 de agosto de 2025 a 13 de outubro de 2025, foram analisados diversos rótulos de produtos dos clientes da empresa, tanto para a sua confecção, quanto para a sua correção e aprovação. As imagens a seguir (Figuras 1 a 5) mostram a casuística de alguns rótulos que foram acompanhados durante o estágio.

Figura 1: Rótulo Requeijão Cremoso Sabor Cheddar.



Fonte: da autora, 2025.

Figura 2: Rótulo Queijo Minas Meia Cura.



Fonte: da autora, 2025.

Figura 3: Rótulo Doce de Leite Pastoso.



Fonte: da autora, 2025.

Figura 4: Rótulo Requeijão Cremoso.



Fonte: da autora, 2025.

Figura 5: Rótulo Iogurte Parcialmente Desnatado com Preparado de Coco.



Fonte: da autora, 2025.

2.5 Fotos do estágio

As Figuras de 6 a 10, apresentadas a seguir, documentam visualmente etapas representativas das atividades executadas durante o estágio.

As figuras 6 e 7 retratam a elaboração de uma pesquisa feita através de um questionário elaborado no Google Forms e enviado aos clientes da empresa para coletar dúvidas sobre rotulagem de produtos lácteos. Após a coleta das respostas, foi feita uma planilha no Excel com as perguntas, as repostas e as referências de cada uma de acordo com a base legal, totalizando mais de 100 perguntas e respostas para serem utilizadas como material de consulta.

Figura 6: Questionário elaborado no Google Forms.

Pesquisa: Desafios na Rotulagem de Leite e Derivados

Descrição do formulário

Qual é o seu nível de envolvimento com rotulagem de leite e derivados? *

Nunca atuei com isso diretamente

Já participei de análises ou conferências de rótulos

Sou responsável por desenvolver ou revisar rótulos na empresa

Atuo como consultora e presto esse serviço para clientes

Outro:

Fonte: da autora, 2025.

Figura 7: Planilha de perguntas e respostas no Excel

Nº	Dúvida	Resposta	Legislação de referência
1	Existe a denominação de venda de mussarela defumada?	Sim, existe a denominação de venda "Mussarela defumada". No RTIQ da Mussarela (Portaria MAPA n. 364/1997) diz que a denominação de venda é "Queijo Mussarela" e na Portaria MAPA n. 146/1996 mostra que é permitido complementar a denominação principal com aditivos, desde que as características sejam reais.	Portaria MAPA n. 364/1997 (seção 1, item 2.3) Portaria MAPA n. 146/1996 (seção 1, item 2.3)
2	Se a bebida láctea possui o primeiro ingrediente "leite em pó integral reconstituído", você acha que coloca isso na denominação de venda? Tipo: bebida láctea fermentada de leite em pó integral?	De acordo com o RTIQ da bebida láctea (SDA/MAPA n. 1.174/2024) "Quando a bebida láctea não contiver leite ou o leite não for o ingrediente de maior quantidade na base láctea, deverá ser indicado adicionalmente à denominação de venda, o produto lácteo preponderante na formulação, como segue: "bebida láctea de", sem prejuízo às demais informações constantes na denominação de venda."	Portaria SDA/MAPA n. 1.174/2024 (artigo 6)
3	Sobre a Rotulagem de queijo ralado estou com dúvida. No Rtiq ralado diz que a umidade é 30 para queijo ralado sem desidratar. Se eu quiser fazer mussarela ralada preciso atender esse padrão também? Pois a mussarela é mais alta a umidade	No RTIQ Queijo ralado (Portaria MAPA n. 357/1997) diz que a umidade máxima para queijo ralado sem desidratar é 30%, portanto, essa exigência se aplica ao produto comercializado como "Queijo ralado" independente da variedade do queijo originalmente. Assim, para vender Mussarela ralada dentro do RTIQ é necessário reduzir sua umidade até o limite de 30%.	Portaria MAPA n. 357/1997 (seção 1, item 4.2.2.1)
4	Na tabela nutricional o sódio pode ter 20%; a mais ou menos do valor declarado, correto?	De acordo com a RDC 429/2020, para fins de fiscalização, a quantidade de sódio não pode ser superior a 20% do valor declarado no rótulo	RDC 429/2020 (artigo 33)
5	O teor de gordura constado na tabela nutricional pode variar para 20%; para mais ou para menos?	<p>Pode apenas para menos, desde que não saia fora da RTIQ, ou seja o desnatado continua na faixa de desnatado, o semi na faixa de semi e o integral na faixa de integral.</p> <p>De acordo com a RDC 429/2020, para fins de fiscalização, a quantidade de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans não podem ser superiores a 20% do valor declarado no rótulo</p>	RDC 429/2020 (artigo 33)

Fonte: da autora, 2025.

A figura 8 mostra o relatório realizado para a correção dos rótulos a ser enviado aos clientes a fim de serem corrigidos e passar novamente pela conferência até estar

totalmente adequado com as normas para a impressão e utilização nos produtos comercializados.

Figura 8: Relatório de correção de rótulo.

RELATÓRIO DE CORREÇÃO DE RÓTULO

Solicitante: [REDACTED]

Produto: Doce de Leite com Café

Número de Registro: 0105/1747

[REDACTED]

Prezados,


O tamanho mínimo para aplicar qualquer informação em rotulagem é de 1 mm. Quando houver qualquer tamanho padrão a ser seguido, ele será descrito no relatório de correção.

Todas as cotas devem ser colocadas em mm, exceto na tabela de informação nutricional e nos dígitos da lupa (quando houver), que devem ter suas cotas em pt.

Atenciosamente, [REDACTED]

A sua direção parceria.

PAINEL PRINCIPAL




[REDACTED]

ITENS AVALIADOS	ATENDIMENTO A LEGISLAÇÃO/ ALTERAÇÕES QUE DEVEM SER REALIZADAS
Marca	Conforme.
Denominação de Venda	Conforme.
Indicação Quantitativa	Conforme.
Desenhos, imagens, fotos ilustrativas (imagem ilustrativa)	Conforme.
Identificação de Origem (Indústria Brasileira)	Conforme.

Lupa Conforme

PAINÉIS SECUNDÁRIOS



ITENS AVALIADOS	ATENDIMENTO A LEGISLAÇÃO/ ALTERAÇÕES QUE DEVEM SER REALIZADAS
Dados do Fabricante	Conforme.
Informações sobre o nº de registro do produto	Corrigir o número para: Registro no Ministério da Agricultura

SE/DIP/CA sob nº 0105/1747	
Atendimento ao Consumidor	Conforme.
Carimbo de Inspeção	Conforme.
Tabela de Informação Nutricional	Informar nas cotas apenas os pt utilizados, não converter para mm. Corrigir para a tabela presente ao final deste relatório.
Lista de Ingredientes	Colocar a expressão "INGREDIENTES:" em negrito.
Alertas sobre alérgicos, lactose e glúten.	Conforme.
Dados sobre fabricação, validade e lote.	Corrigir letras maiúsculas e minúsculas para: Fabricação, validade e lote; vide carimbo na embalagem.
Modo de conservação.	Conforme.
Código de barras	Conferir numeração.

Fonte: da autora, 2025.

Foi escrito um livro contendo todas as informações necessárias para o desenvolvimento de um rótulo para um produto lácteo e para o seu cadastro no PGA (site do MAPA-SIF), o qual foi usado como material para regravar todas as aulas do curso de rotulagem da empresa e para ser utilizado como manual de consulta para a equipe responsável por essa área e para os clientes que adquirirem o curso, como mostra a imagem 9.

Figura 9: Livro sobre rotulagem.

Parte 2: Roteiro de Verificação de Rótulos

Esta parte segue a estrutura de um roteiro prático para verificação da conformidade dos rótulos de leite e derivados, abordando cada item obrigatório e comparando as exigências da ANVISA e do MAPA.

2.1 Denominação de Venda do Produto

A denominação de venda é o nome específico que indica a verdadeira natureza e as características do produto. Deve ser clara e evitar induzir o consumidor a erro ou engano.

Critério	Legislação ANVISA (RDC 727/2022)	Legislação MAPA (Decreto 9.013/2017; IN 22/2005; RTIQs)	Observações e exemplos
Obrigatoriedade	Sim, deve constar no painel principal.	Sim, deve constar no painel principal.	É um dos itens mais importantes para identificação do produto.
Definição	Nome específico e não genérico, consagrado por norma ou regulamento técnico ou na ausência pela natureza do alimento.	Deve seguir o estabelecido no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico do produto. Na ausência de RTIQ, usar denominação consagrada ou que indique a natureza do produto.	Ex: "Leite UHT Integral", "Queijo Minas Frescal", "Legume Natural Desidratado", "Manteiga Extra com Sal".
Produtos "tipo"	Produto fabricado seguindo tecnologias características de outra região geográfica deve conter a expressão "tipo" com a letra de igual tamanho, itálica e visibilidade das	Produtos que imitam produtos com denominação consagrada em outra região ou país devem usar a expressão "tipo" antes da denominação.	Ex: "Queijo Tipo Gruyère". Ver Manual SIF para queijos europeus.

Produtos Frações	empregadas na denominação.	Deve manter a denominação de venda do produto original.	Ex: "Queijo Prato Fatiado" Ver Manual SIF.
Produtos de Outras Espécies		Deve indicar a espécie animal.	Ex: "Queijo de Leite de Cabra Maturado". Ver Manual SIF.
Misturas	Deve indicar a natureza da mistura	Deve seguir denominações específicas como "Mistura de Requeijão e Amido", quando aplicável. O ingrediente lácteo deve ser preponderante.	Ver Manual SIF e Art. 366 do Decreto 9.013/2017.
Produtos Orgânicos	A palavra "Orgânico" não faz parte da denominação de venda.	A palavra "Orgânico" não faz parte da denominação de venda.	É atributo de qualidade, declarado separadamente. Ver Manual SIF.
Destaque e Visibilidade	Deve ser destaque e ser de fácil visualização.	Deve ser destaque e ser de fácil visualização.	Tamanho de letra e localização são importantes.

venda, o produto preponderante na formulação, como segue: "bebida láctea de ...", sem prejuízo às demais informações constantes na denominação de venda.

- As denominações de venda para os produtos previstos nesta Portaria, de acordo com a sua classificação e processamento tecnológico, devem ser:

- I - bebida láctea pasteurizada;
- II - bebida láctea pasteurizada com ...;
- III - bebida láctea pasteurizada sabor ...;
- IV - bebida láctea pasteurizada com ... sabor ...;
- V - bebida láctea esterilizada;
- VI - bebida láctea esterilizada com ...;
- VII - bebida láctea esterilizada sabor ...;
- VIII - bebida láctea esterilizada com ... sabor ...;
- IX - bebida láctea UAT/UHT;
- X - bebida láctea UAT/UHT com ...;
- XI - bebida láctea UAT/UHT sabor ...;
- XII - bebida láctea UAT/UHT com ... sabor ...;
- XIII - bebida láctea ultrapasteurizada ...;
- XIV - bebida láctea ultrapasteurizada com ...;
- XV - bebida láctea ultrapasteurizada sabor ...;
- XVI - bebida láctea ultrapasteurizada com ... sabor ...;
- XVII - bebida láctea fermentada,
- XVIII - bebida láctea fermentada com ...;
- XIX - bebida láctea fermentada sabor ...;
- XX - bebida láctea fermentada com ... sabor ...;
- XXI - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação;
- XXII - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação com ...;
- XXIII - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação sabor ...;
- XXIV - bebida láctea tratada termicamente após a fermentação com ... sabor ...

- A inclusão das substâncias alimentícias, aromatizantes e saborizantes que conferem características distintivas ao produto, devem ser mencionadas na denominação de venda do produto.

Fonte de Atenção: - Verificar se a denominação corresponde exatamente ao produto registrado no MAPA (para produtos SIF). - Evitar termos fantasiosos ou que induzam a erro sobre a composição ou qualidade. - Para produtos com RTIQ, a denominação deve ser exatamente a definida no regulamento.

2.1.1 Denominação de Venda: Bebida láctea (RTIQ – Portaria DAS/MAPA nº 1174/2024)

- Quando a bebida láctea não contiver leite ou o leite não for o ingrediente de maior quantidade na base láctea, deverá ser indicado adicionalmente à denominação de

Fonte: da autora, 2025.

A figura 10 mostra um documento elaborado com o resumo do que foi discutido nos diálogos setoriais da ANVISA sobre as alterações que serão feitas nas legislações sobre rotulagem dos alimentos com os temas: Rotulagem geral (04/09/2025), Alergênicos (11/09/2025), Rotulagem nutricional (18/09/2025).

Figura 10: Resumo dos diálogos setoriais da ANVISA.

Alterações na Rotulagem Geral de Alimentos

1. Abrangência e definições:

- Inclui todos os alimentos embalados na ausência do consumidor, como bebidas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes.
- Ficam fora do escopo: produtos embalados a pedido, preparados em serviços de alimentação e a questão relacionada a indicações geográficas.
- Atualização de conceitos e inclusão de novos termos: "painel principal", "superfície visível para rotulagem", "legibilidade", "prazo de validade" e "serviços de alimentação", "rotulo", "rotulagem".
- Maior clareza regulatória e harmonização com normas do Mercosul.

2. Princípios gerais:

- Informações devem ser claras, verdadeiras, precisas, visíveis e legíveis.
- Proibição de informações que possam induzir o consumidor a erro, ex:

1. Destacar presença ou ausência de componentes intrínsecos;
2. Resaltar a ausência de ingredientes não permitidos em alimentos do mesmo tipo;
3. Destacar ausência de aditivos permitidos em alimentos do mesmo tipo;
4. Indicar ação preventiva ou curativa de doenças e terapêuticas;
5. Fazer referências a locais geográficos diferentes da sua origem quando possam levar o consumidor ao engano.

3. Informações obrigatórias:

- Expressão "USO INDUSTRIAL EXCLUSIVO" para alimentos destinados exclusivamente para fins industriais.
- Declaração de Denominação de venda, Lista de ingredientes, Rotulagem nutricional, Conteúdo líquido, País de origem, identificação do responsável pelo produto, Lote, Prazo de validade, Instruções de conservação, Instruções de preparo e uso.
- 1. Obrigatoriedade de caracteres uniformes (tamanho e tipo), com dimensões mínimas definidas conforme a área visível de rotulagem para a denominação de venda.

- Possibilidade de uso de etiquetas complementares, especialmente para importados, desde que não ocultem informações obrigatórias.

5. Disposições finais:

- Revogação da RDC nº 727/2022 com substituição pela nova norma.
- Prazos de adequação (ainda não tem nada definido):
 - 12 meses → alimentos para processamento industrial ou food service.
 - 36 meses → demais produtos.
 - 48 meses → pequenos fabricantes (conceito definido em norma nacional).
 - 60 meses → bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis.
- Produtos fabricados antes do término do prazo poderão ser comercializados até o fim de sua validade.

- Os prazos de adequação propostos serão os mesmos para rotulagem de alergênicos como os da rotulagem geral e nutricional:
 - Produtos para processamento industrial ou serviços de alimentação: 12 meses
 - Demais produtos: 36 meses
 - Pequenos fabricantes: 48 meses
 - Bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis: 60 meses.
- Produtos fabricados antes do término do prazo de adequação poderão ser vendidos até o fim de seu prazo de validade.
- Advertência sobre a **rotulagem** está em discussão.

Alterações na Rotulagem de Alimentos Alergênicos

1. Abrangência de aplicação e definições:

- Os alimentos que sejam fracionados e embalados nos estabelecimentos passam a ser também a obrigatariedade de vincular as advertências de alergênicos e lactose.
- Definições revistas ou introduzidas: alérgeno alimentar, alergia alimentar, contato cruzado com alérgeno, programa de controle de alérgenos, alimento alergênico.

2. Abordagem para declaração de advertências:

- Unificação de requisitos para advertências de alimentos alergênicos, lactose e aditivos em uma única seção.
- Identificação dupla dos alimentos alergênicos: lista de ingredientes e de advertências.
- Exclusão dos termos "ALÉRGICOS" e "DERIVADOS" da advertência.
- Indicação de que o Programa de Controle de Alérgenos deve ser parte das Boas Práticas de Fabricação.
- Revisão dos requisitos para isenção de derivados de alimentos alergênicos.

Alterações na Rotulagem Nutricional

1. Modificação no escopo, definição e tabela nutricional

- Junção da IN 75 e RDC 429 em uma só legislação de rotulagem.
- Alteração na definição de açúcares adicionados: os açúcares provenientes de sucos, sucos concentrados, sucos desidratados, polpas e purês de frutas e liofilizados passam a ser considerados açúcares adicionados.
- Alteração na definição de alegações nutricionais e fibras alimentares.
- Se torna obrigatório a declaração da tabela nutricional para: embalagens pequenas de alimentos para fins especiais, cereais, nozes, castanhas, sementes, alimentos fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.
- Inclusão da quantidade de cafeína, glicocromolactona, inositol e taurina na tabela nutricional para bebidas energéticas.
- Inclusão de regras de arredondamento para %VD e valor energético.
- Inclusão de requisitos específicos de valores não significativos para gorduras, saturadas em leites desnatados e leites fermentados desnatados.
- Proibição da declaração de %VD em bebidas alcoólicas.
- % VD varia passa a ser preenchido com índice.
- Alteração no rotulagem da tabela nutricional: "Porcentagem dos valores diários fornecidos pela porção com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas".
- Aumento do VDR para proteínas, zinco e ferro.

Fonte: da autora, 2025.

3 AUTOAVALIAÇÃO

O estágio na empresa de consultoria para laticínios, permitiu-me, além de realizar na prática os ensinamentos que obtive na minha graduação e no grupo de estudos (GEPPOA), adquirir diversos conhecimentos novos que meus colegas de trabalho compartilharam comigo de maneira generosa, aos quais sou muito grata. Tive a oportunidade de vivenciar de perto a rotina de um consultor de rotulagem e entender as atividades realizadas, desde a comunicação com os clientes, até a parte documental e legislativa necessárias para tornar o rótulo apto para ser comercializado nos produtos. Acredito que, após essa experiência de estágio, serei uma profissional melhor e mais capacitada para atuar na área de alimentos de origem animal, principalmente com foco em rotulagem. Avalio meu papel como estagiária sendo positiva, por mostrar comprometimento, competência na resolução de problemas, responsabilidade, interesse em aprender com os profissionais e por ter uma boa relação com todos os funcionários do local.

4 CONCLUSÃO

Após a realização desse estágio, eu pude compreender ainda mais sobre a importância de um rótulo no alimento, pois é por meio dele que os consumidores conseguem entender com clareza o que está comprando e consumindo. A rotulagem traz informações necessárias para qualquer pessoa, sobretudo para aquelas que possuem algum tipo de restrição alimentar, pessoas alérgicas a alguma classe de alimento, pessoas celíacas e pessoas que seguem um estilo de vida voltado para uma alimentação mais saudável e que buscam sempre comprar produtos que seguem a sua rotina alimentar, como por exemplo, consumir apenas produtos fiscalizados que possuem um selo. Assim, por meio da tabela nutricional, das alegações nutricionais, da lista de ingredientes, das informações sobre alergênicos, lactose e glúten, e das outras informações obrigatórias de um rótulo, os consumidores passam a ter uma maior confiança sobre aquele alimento e também na marca.

Dessa forma, a experiência que vivenciei no estágio na empresa de consultoria, convivendo e tendo contato com profissionais experientes, foi de grande importância para acrescentar nos meus conhecimentos sobre o assunto e, assim, posso ser uma profissional melhor e mais capacitada para seguir na área de rotulagem de produtos de origem animal. Assim, posso trabalhar desenvolvendo rótulos coesos com as legislações vigentes e respeitando as normas propostas pela ANVISA, contribuindo para segurança alimentar das pessoas e, sobretudo, para que os produtos brasileiros possam ter, cada vez mais, credibilidade nos mercados interno e externo, ativando a economia do Brasil.

5 ARTIGO DE RELATO DE CASO

O caso escolhido para relato foi redigido conforme as normas da Revista Científica Pro Homine, ISSN 2675-6668.

A ATUAÇÃO DO MÉDICO-VETERINÁRIO NA FISCALIZAÇÃO E ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS

The role of the veterinarian in the supervision and adequacy of nutritional labeling of dairy products

Beatriz Vitorino Carvalho Blumer¹, Milana Dias², Sérgio Augusto de Sousa Campos³

¹Acadêmico do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Lavras – UNILAVRAS, Lavras-MG, Brasil.

²Vida de Laticínios, Oliveira-MG, Brasil.

³Professor adjunto do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Lavras – UNILAVRAS, Lavras-MG, Brasil.

RESUMO

O presente trabalho busca compreender a importância do médico-veterinário na fiscalização de rótulos de produtos lácteos. A rotulagem nutricional é obrigatória em todos os alimentos e constitui um direito do consumidor, assegurando que as embalagens estejam em conformidade com a legislação. Essa adequação garante maior segurança alimentar e confiança na escolha do produto. Entre as atribuições do médico-veterinário está a verificação dessa conformidade. Atualmente, duas normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulamentam a rotulagem nutricional: a Instrução Normativa nº 75/2020 e a Resolução de Diretoria Colegiada nº 429/2020. O estágio relatado foi realizado em uma empresa de consultoria que atende laticínios de todo o país, incluindo a área de rotulagem. Ao identificar que um cliente apresentava inconsistências nas informações nutricionais, procedeu-se a análise de todos os seus produtos para adequação às normas vigentes. Assim, o estudo reforça a relevância do médico-veterinário na garantia de que os alimentos comercializados estejam em conformidade com a legislação, promovendo a saúde pública, o bem-estar dos consumidores e a credibilidade das marcas de laticínios.

Palavras-chave: Laticínios. Rótulo. Saúde pública.

ABSTRACT

This work seeks to understand the importance of the veterinarian in the inspection of dairy product labels. Nutritional labeling is mandatory for all foods and is a consumer right, ensuring that packaging complies with legislation. This adaptation guarantees greater food safety and confidence in product choice. Among the veterinarian's duties is to verify this compliance. Currently, two standards from the National Health Surveillance Agency (ANVISA) regulate nutritional labeling: Normative Instruction nº 75/2020 and Collegiate Board Resolution nº 429/2020. The internship reported was carried out at a consulting company that serves dairies across the country, including the labeling area. When identifying that a customer presented inconsistencies in nutritional information, all of their products were analyzed to ensure they met current standards. Thus, the study reinforces the importance of veterinarians in ensuring that commercialized foods comply with legislation, promoting public health, consumer well-being, and the credibility of dairy brands.

Keywords: Dairy products. Labeling. Public health.

Introdução

Os produtos lácteos desempenham um papel fundamental na alimentação humana, sendo consumidos em todo o mundo já que o leite de vaca é um alimento extremamente rico nutricionalmente, sendo composto com carboidratos, proteínas e gorduras, além dos micronutrientes como cálcio, sódio, potássio e fósforo (Ferreira, 2023). Assim, a ingestão desses nutrientes é de grande importância para uma alimentação saudável. De acordo com Smith (2022), o leite contribui significativamente para a oferta global de nutrientes, sendo responsável por cerca de 49% do cálcio e 24% da vitamina B2 o que reforça sua importância nutricional.

Todos os tipos de alimentos e bebidas são comercializados em embalagens que possuem um rótulo, sendo um mecanismo essencial para transmitir informações importantes aos consumidores. Para que sejam mantidas a clareza e a veracidade do conteúdo presente na rotulagem, é necessário seguir rigorosamente as regulamentações propostas pelos órgãos competentes responsáveis, como é o caso da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), MAPA (Ministério da Agricultura e da Pecuária) e o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia) (Moraes, 2021).

Cabe ressaltar aqui que a rotulagem de alimentos comercializados pré-embalados é um assunto bastante discutido nos últimos anos, favorecendo para que suas legislações estejam em constante atualizações. Dessa forma, pode-se definir rotulagem como o meio de comunicação entre a indústria alimentícia e o consumidor que procura saber detalhes sobre o produto antes de adquiri-lo (Gonçalves, 2015).

Dessa maneira, de acordo com Brasil (2016), a atuação do médico-veterinário na avaliação e na fiscalização da rotulagem de produtos de origem animal é decretada pelo Sistema CFMV/CRMVs. Assim, de acordo com a Resolução CFMV nº 1.138/2016, compete ao médico-veterinário atuar em todas as etapas da produção, inspeção, tecnologia e controle de alimentos de origem animal, o que garante que esses alimentos apresentem os requisitos sanitários, tecnológicos e legais estabelecidos.

Ainda nessa temática, dentre as funções previstas, inclui-se a responsabilidade de verificar a conformidade das informações dispostas nos rótulos, para garantir que as declarações de composição, características nutricionais e conteúdos obrigatórios estejam em conformidade com as legislações vigentes. Portanto, a atuação do médico-veterinário no processo de elaboração e avaliação da rotulagem contribui diretamente para a segurança dos alimentos, no cumprimento das normativas regulatórias e para a proteção do consumidor (Brasil, 2016).

Nesse sentido, de acordo com De Lima Smith (2011) a existência das legislações que regularizam os padrões de rotulagem é de suma importância, o que vem sendo cada vez mais evidenciado devido ao aumento da preocupação dos consumidores com a compra de produtos que trazem benefícios à saúde por considerarem dietas necessárias para a prevenção de doenças. Assim, a parte do rótulo que trata sobre a rotulagem nutricional, contribui favoravelmente para o melhor entendimento da sociedade sobre a qualidade e a composição dos alimentos. Além disso, por meio da rotulagem nutricional é possível comparar produtos e escolher aqueles com melhores nutrientes, ajudando em uma escolha mais consciente e saudável (De Menezes, 2022).

Ainda nesse contexto, de acordo com De Menezes (2022), a utilização da tabela nutricional, da lupa e de outros aspectos que compõem a rotulagem nutricional, é considerada como uma grande ajuda pelo Ministério da Saúde e pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) para a diminuição dos casos de doenças crônicas não

transmissíveis e enfermidades como a obesidade e o sobrepeso. Além disso, a existência de legislações que impõe a forma correta da realização de um rótulo e de sua apresentação é uma maneira eficiente na prevenção contra fraudes na indústria alimentícia.

Nesse sentido, a obrigatoriedade da presença da rotulagem nutricional nos rótulos de produtos alimentícios é regulamentada pela ANVISA, principalmente por meio de duas legislações, como a RDC (Resolução de Diretoria Colegiada) nº429 de 8 de outubro de 2020, que decreta as regras gerais da rotulagem nutricional dos alimentos embalados, como as informações obrigatórias, mudanças estruturais e o formato da tabela nutricional (Brasil, 2020a) e a IN (Instrução Normativa) nº 75 de 8 de outubro de 2020, que também traz informações necessárias para essa situação, por declarar os parâmetros de composição da tabela nutricional, a forma de cálculo dos nutrientes, padronizar as porções de referência e trazer a declaração correta da tabela, (Brasil, 2020b), ou seja, as duas legislações se complementam.

Dessa forma, de acordo com Cordeiro et. al. (2010), a rotulagem nutricional não funciona apenas como uma maneira de informação, mas como um auxiliador para a saúde pública ao permitir a correta avaliação dos produtos. Nesse sentido, a OMS (Organização Mundial da Saúde) e a FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura) mostram a necessidade de a rotulagem ser clara, de fácil compreensão e que não seja enganosa. Assim, a adequação correta da tabela nutricional nos alimentos, principalmente nos produtos lácteos, é de suma importância para manter um compromisso e uma transparência das indústrias com os consumidores em relação à qualidade do alimento e das informações, contribuindo para o bem-estar da sociedade.

Neste momento, cabe destacar o papel essencial do profissional da Medicina Veterinária como agente fiscalizador de produtos de origem animal. Segundo Da Costa (2025), o surgimento da Medicina Veterinária vem com o intuito, nos primórdios, de promover a saúde animal e de prevenir perdas econômicas causadas por enfermidades. Contudo, com o amadurecimento da área, a atuação veterinária se expandiu e, na atualidade, o papel do médico-veterinário se consolida como inspetor sanitário responsável por garantir a segurança dos alimentos de origem animal, por meio de avaliação higiênico-sanitária de estabelecimentos, condenação de produtos impróprios e emissão de pareceres técnicos. Ademais, Da Costa (2025) afirma que Brizotti evidencia que a profissão ainda é reduzida à imagem de cuidador de animais de estimação, o que limita a percepção pública sobre sua relevância na promoção de uma saúde coletiva, o que demonstra a importância de grupos de estudos como o GEPPAO (Grupo de Estudos de Produção de Produtos de Origem Animal) na formação de futuros médicos veterinários na atuação de agentes fiscalizadores de produtos de origem animal.

Dessa forma, Da Costa (2025) ainda ressalta que as fraudes em alimentos de origem animal são complexas e recorrentes, envolvendo substituições de espécies, ingredientes não declarados e rotulagem inadequada, afetando a segurança alimentar e exigindo uma fiscalização cada vez mais rigorosa. Isso tudo reforça o quanto o médico-veterinário é um agente de suma importância na garantia de uma alimentação promotora de saúde para o consumidor.

A partir disso, o presente estudo tem como principal objetivo relatar sobre o processo de adequação de tabelas nutricionais de produtos alimentícios lácteos com as exigências das legislações vigentes do país, e discutir sobre o papel do médico-veterinário nessa análise, mostrando a sua importância para se realizar um processo de rotulagem

corretamente e seu impacto para a saúde pública e na conformidade dos alimentos comercializados.

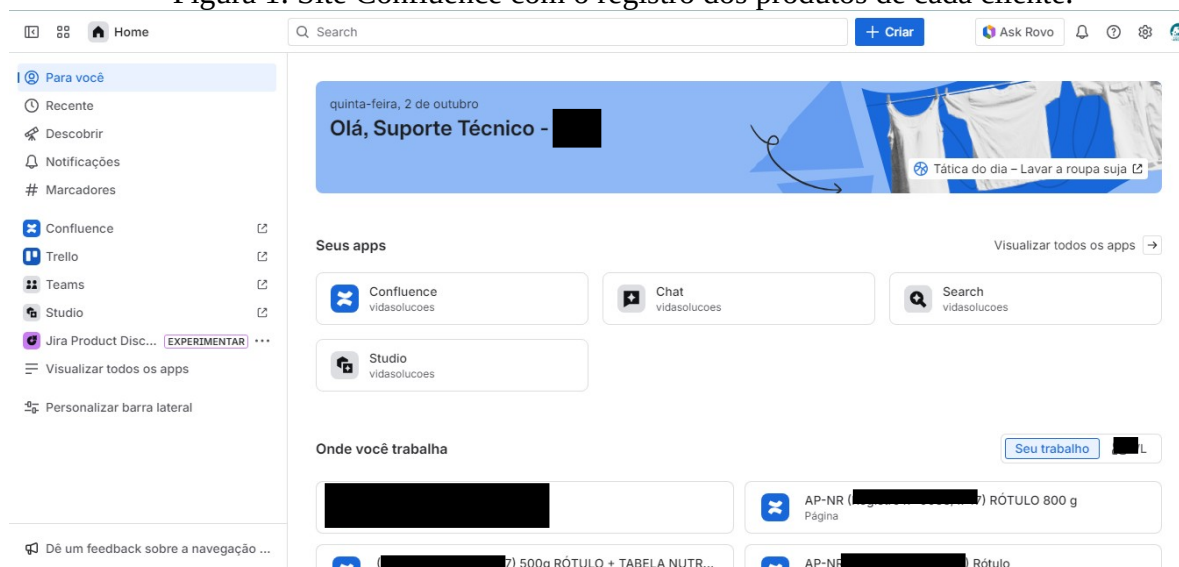
Relato do caso

Em uma primeira análise, a empresa, onde foi realizado o estágio supervisionado, é responsável pela consultoria, prestando assessoria técnica, de diversos laticínios em todo o Brasil, abrangendo áreas como controle de qualidade, boas práticas de fabricação e inclusive na parte de rotulagem dos produtos lácteos. Assim, a empresa exerce o trabalho de elaboração dos rótulos, sua adequação e revisão referente às legislações vigentes.

Nesse sentido, durante a avaliação de um rótulo, notou-se que a tabela nutricional apresentava um erro de formatação. Portanto, diante dessa irregularidade, optou-se pela feitura de uma avaliação completa das tabelas nutricionais de todos os rótulos que o laticínio em questão possuía, sendo conferidos mais de 100 produtos no total, com a intenção de garantir que as rotulagens ficassem de acordo com as normas estabelecidas pelas legislações vigentes.

Dessa forma, para a realização da correção dos rótulos, foi utilizado o site interno da empresa, o qual se denomina Confluence, responsável por conter todas as informações técnicas dos clientes, além dos rótulos e tabelas nutricionais de cada produto e das fichas técnicas, como mostra a Figura 1. Portanto, por meio dessa plataforma, foi possível comparar as tabelas nutricionais presentes nas artes dos rótulos com as tabelas oficiais disponibilizada ao cliente para ser aplicada na rotulagem, como mostra a Figura 2. Essa primeira etapa de comparação foi importante por permitir a avaliação da consistência dos valores declarados e da estrutura visual das tabelas nutricionais.

Figura 1: Site Confluence com o registro dos produtos de cada cliente.

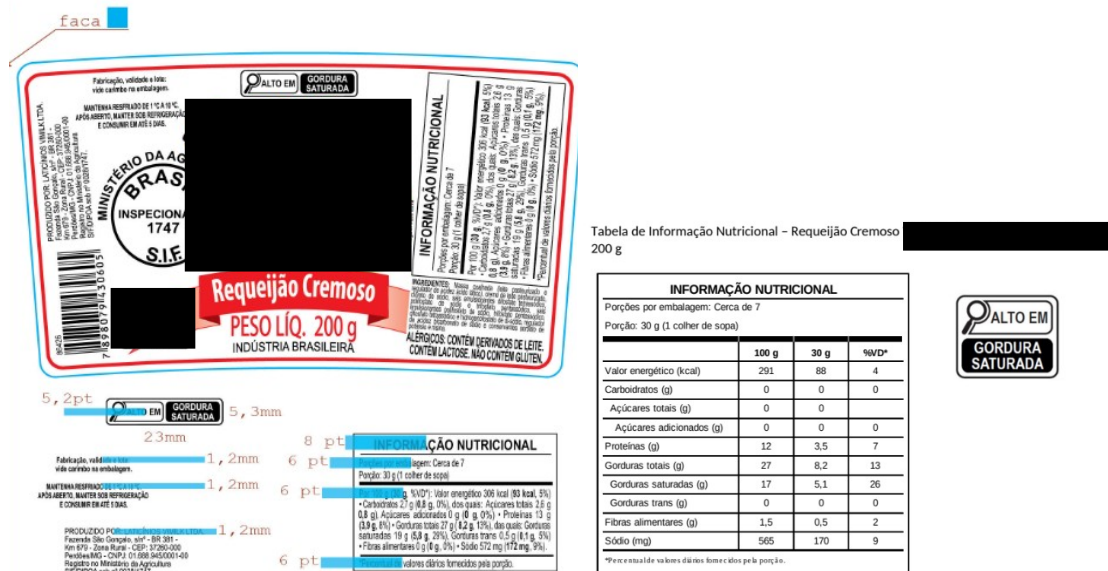


Fonte: da autora, 2025.

Assim, nessa etapa, foi possível conferir diversos parâmetros obrigatórios, como os valores nutricionais de cada nutriente por 100g e por porção, além da coluna da %VD (Valor Diário), a porção total e a quantidade de porções por embalagem. Dessa forma,

observou-se que os valores apresentados estavam corretos, exatos, formatados corretamente e compatíveis com os padrões decretados pelas legislações vigentes.

Figura 2: Arte de um rótulo e tabela nutricional original do mesmo produto.



Fonte: da autora, 2025.

Ainda nesse contexto, além da comparação entre as duas tabelas nutricionais, foi utilizado como apoio de base técnica legal a IN (Instrução Normativa) nº 75/2020 e a RDC (Resolução de Diretoria Colegiada) nº 429/2020, ambas publicadas pelo órgão responsável ANVISA, para a correção das tabelas. Essas legislações regulamentam a forma correta de declaração das tabelas, ou seja, como deve ser apresentada, quais informações são obrigatórias, o tamanho das letras, o tipo de fonte, se são letras maiúsculas ou minúsculas, dentre outras informações que são necessárias seguir para a rotulagem estar de acordo com as legislações e não sofrer riscos de multa.

Dessa forma, após a utilização dos parâmetros definidos pelas leis como ferramenta de correção, foi possível constatar que 25 rótulos do laticínio apresentavam algum tipo de inconformidade. Assim, a grande maioria das tabelas, as 25 que apresentaram alguma não conformidade, apresentavam sua formatação diferente da proposta pela IN nº75/2020, como o desalinhamento do título e o uso inadequado do símbolo “black circle”. Portanto, nos outros casos de inconformidades, além da formatação, também verificaram irregularidades em relação aos valores nutricionais, que não correspondiam aos cálculos realizados pela empresa com base na composição do produto. Assim, a figura 4 retrata um exemplo de rótulo que possuía a tabela nutricional incoerente devido ao título não estar alinhado à esquerda e os subtítulos não serem separados pelo símbolo “black circle”.

Ainda nesse contexto, a figura 5 mostra um outro exemplo de rótulo com a tabela nutricional apresentada incorretamente devido aos seus valores nutricionais estarem divergentes dos que foram apresentados na tabela original fornecido pela empresa. Além disso, já no caso da figura 6, a tabela mostra uma não conformidade com o que está proposto na IN nº75/2020 devido ao título da tabela nutricional “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL” não estar centralizado.

Figura 3: Tabela nutricional do doce de leite.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 35	
Porção: 20 g (1 colher de sopa)	
Por 100 g (20 g, %VD*): Valor energético 324 kcal (64 kcal, 3%)	
• Carboidratos 51 g (10 g, 3%), dos quais Açúcares totais 51 g (10 g)	
• Açúcares adicionados 41 g (8,2 g, 16%) • Proteínas 8,5 g (1,7 g, 3%)	
• Gorduras totais 9,6 g (1,9 g, 3%), das quais Gorduras saturadas 6,6 g (1,3 g, 7%)	
• Gorduras trans 0 g (0 g, 0%) • Fibras alimentares 0 g (0 g, 0%)	
• Sódio 268 mg (54 mg, 3%).	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.	

Fonte: da autora, 2025.

Figura 4: Tabela nutricional do queijo mussarela zero lactose.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 30 g (1 fatia)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	327	97	5
Carboidratos (g)	0,5	0,1	0
Açúcares totais (g)	0,5	0,1	
Galactose (g)	0,5	0,1	
Proteínas (g)	25	7,5	15
Gorduras totais (g)	25	7,4	11
Gord saturadas (g)	16	4,9	25
Sódio (mg)	610	183	9
Não contém quantidades significativas de: açúcares adicionados, lactose, gorduras trans e fibras alimentares.			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Fonte: da autora, 2025.

Figura 5: Tabela nutricional da manteiga zero lactose.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 20			
Porção: 10 g (1 colher de sopa)			
	100 g	10 g	%VD*
Valor energético (kcal)	744	75	4
Carboidratos (g)	1	0,1	0
Açúcares totais (g)	1	0,1	
Galactose (g)	0,5	0	
Proteínas (g)	0,6	0,1	0
Gorduras totais (g)	82	8,2	13
Gorduras saturadas (g)	57	5,7	29
Gorduras trans (g)	2,5	0,3	15
Sódio (mg)	429	43	2
Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, lactose e fibras alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Fonte: da autora, 2025.

Portanto, após a realização das análises entre as tabelas e da correção utilizando como base legal a IN nº429/2020 e a IN nº 75/2020, foi elaborado um relatório técnico detalhado, como mostra a figura 7, utilizando imagens ilustrativas dos rótulos e das tabelas que apresentavam algum tipo de irregularidade. Assim, nesse documento, além das fotos também possuía o número de registro de cada produto para melhor identificação e uma descrição objetiva das incoerências encontradas nas tabelas nutricionais, acompanhada da justificativa e do anexo da legislação que fundamenta a correção. Dessa maneira, esse relatório teve como objetivo orientar o cliente, de maneira que fosse de fácil compreensão, e também para ser encaminhado ao responsável pelo *design* dos rótulos, assegurando que as alterações fossem realizadas de maneira correta e adequando às normas da ANVISA, evitando possíveis multas para o laticínio e garantindo o direito do consumidor com as informações apresentadas corretas.

Figura 6: Relatório técnico detalhado das tabelas nutricionais incorretas.

- 0601/1747 (não contém a tabela no rótulo)



Apresenta a formatação da tabela nutricional no modelo linear diferente da proposta pela IN nº 75 (anexo XIV) devido ao título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" não estar alinhado à esquerda.

- 0602/1747

- 120g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porção: 100 g (11 unidades)				
	100 g	100 g	100 g	100g
Valor energético (kcal)	220	220	220	220
Carboidratos (g)	12	12	12	12
Proteínas (g)	12	12	12	12
Ácidos graxos totais (g)	12	12	12	12
Sódio (mg)	12	12	12	12
Ácidos graxos saturados (g)	12	12	12	12
Ácidos graxos trans (g)	12	12	12	12
Fibra alimentar (g)	12	12	12	12
Água (mg)	12	12	12	12



Apresenta a formatação da tabela nutricional no modelo linear diferente da proposta pela IN nº 75 (anexo XIV) devido ao título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" não estar alinhado à esquerda.

- 200g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porção: 200 g (11 unidades)				
	200 g	200 g	200 g	200g
Valor energético (kcal)	220	220	220	220
Carboidratos (g)	12	12	12	12
Proteínas (g)	12	12	12	12
Ácidos graxos totais (g)	12	12	12	12
Sódio (mg)	12	12	12	12
Ácidos graxos saturados (g)	12	12	12	12
Ácidos graxos trans (g)	12	12	12	12
Fibra alimentar (g)	12	12	12	12
Água (mg)	12	12	12	12



Apresenta a formatação da tabela nutricional no modelo linear diferente da proposta pela IN nº 75 (anexo XIV) devido ao título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" não estar alinhado à esquerda.



Apresenta a formatação da tabela nutricional no modelo linear diferente da proposta pela IN nº 75 (anexo XIV) devido ao título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" não estar alinhado à esquerda e pelas substituições "Frutas por estalidos" e "Frutas" não serem seguidas pelo símbolo Black Circle. Além disso, apresenta valores diferentes comparando imagens da tabela com o rótulo.

- 0632/1747

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porção: 100 g (11 unidades)				
	100 g	100 g	100 g	100g
Valor energético (kcal)	220	220	220	220
Carboidratos (g)	12	12	12	12
Proteínas (g)	12	12	12	12
Ácidos graxos totais (g)	12	12	12	12
Sódio (mg)	12	12	12	12
Ácidos graxos saturados (g)	12	12	12	12
Ácidos graxos trans (g)	12	12	12	12
Fibra alimentar (g)	12	12	12	12
Água (mg)	12	12	12	12



Fonte: da autora, 2025.

Nesse sentido, o processo de revisão das tabelas nutricionais garantiu não apenas a correção das incoerências identificadas, mas também mostrar o quão importante e necessário é o controle de qualidade na área de rotulagem dos alimentos, principalmente dentro das indústrias de laticínios por possuírem uma vasta variedade de produtos lácteos e passarem por fiscalização frequentes. Assim, esse trabalho contribuiu para o aprimoramento das correções técnicas e garantiu a adequação à legislação, prevenindo possíveis penalidades.

Discussão

O rótulo, responsável por conter todas as informações necessárias de forma impressa na embalagem do produto alimentício, exerce um papel de grande importância por mostrar informações fundamentais que permitem ao consumidor conhecer adequadamente um determinado alimento e conhecer melhor a empresa responsável pela fabricação. Portanto, é por meio da rotulagem que as pessoas podem avaliar a quantidade e a qualidade dos constituintes nutricionais, compreender o valor nutricional do produto e identificar possíveis restrições de consumo. Além disso, o rótulo também auxilia na rastreabilidade dos produtos, contribuindo favoravelmente e diretamente para a segurança alimentar e para a proteção da saúde pública (Bona, 2019).

Nesse sentido, de acordo com Câmara (2008), o Código de Defesa do Consumidor assegura à população o direito à informação clara e correta sobre os produtos alimentícios que são comercializados no Brasil. Assim, no artigo 6º do código, é estabelecido que as informações precisam ser apresentadas de uma maneira adequada quanto à composição nutricional, sua quantidade, suas características, as qualidades e também aos seus riscos que eventualmente o alimento possa vir a oferecer. Logo, a rotulagem nutricional possui um papel de grande importância no bem-estar alimentar e na proteção dos consumidores, podendo prevenir interpretações incoerentes e prevenir informações falsas e enganosas que levem a pessoa ao erro e ao engano.

Dessa forma, a revisão das tabelas nutricionais dos rótulos dos produtos lácteos, mostrou a ocorrência de diversas não conformidades em relação aos requisitos

estabelecidos pela legislação da Instrução Normativa nº 75/2020. As incoerências observadas incluíram, na maioria dos casos, irregularidades no formato de apresentação das tabelas, ou seja, na sua formatação, além da diferença dos valores nutricionais declarados na tabela com relação ao conteúdo real do alimento.

Ainda de acordo com Brasil (2020b), a padronização da tabela nutricional é um dos tópicos decretados pela Instrução Normativa nº 75/2020, determinando a ordem e nomenclatura dos nutrientes, tamanho das letras, além de disponibilizar seis maneiras diferentes de como apresentar a tabela nutricional nos rótulos para que fiquem padronizadas independente da situação e da escolha.

Nesse sentido, além da formatação, alguns casos apresentaram os valores nutricionais da tabela inconsistentes com o conteúdo real dos alimentos, o que pode ser considerado algo mais grave. Dessa forma, de acordo com Pinto (2024), esse tipo de não conformidade entre os valores que são declarados no rótulo pode causar a indução do consumidor ao erro e, em casos mais sérios, pode comprometer pessoas com algum tipo de restrição específica, como hipertensão ou diabetes.

Dessa maneira, a literatura científica evidencia a ocorrência de não conformidades em rótulos de produtos alimentícios, com destaque para os derivados lácteos comercializados no Brasil. De acordo com o estudo conduzido por Machado *et al.* (2016), que avaliou 451 produtos lácteos processados, verificou-se que uma quantidade considerável de tabelas nutricionais apresentava declarações de porções inferiores aos valores de referência estabelecidos pela legislação nacional. Tal incongruência pode comprometer a precisão das informações nutricionais declaradas, conduzindo à subestimação do valor energético e, por conseguinte, à interpretação equivocada por parte do consumidor acerca do real valor nutricional do alimento. Esses achados ressaltam a necessidade de maior rigor na padronização e fiscalização dos rótulos de produtos lácteos, de modo a garantir a fidedignidade das informações e a proteção à saúde do consumidor.

De acordo com Soares e Nunes (2022), uma pesquisa conduzida sobre a rotulagem de produtos lácteos evidenciou que 97% dos rótulos analisados apresentavam algum tipo de irregularidade em relação às exigências estabelecidas pela legislação vigente. Entre as principais não conformidades observadas destacaram-se a ausência de informações obrigatórias e erros de formatação e padronização. Esses resultados corroboram os achados do presente relato de caso, indicando que as não conformidades identificadas no laticínio analisado não constituem um evento isolado, mas refletem uma tendência recorrente no setor. Tal constatação reforça a necessidade de intensificação das ações de fiscalização pelos órgãos competentes, bem como a implementação de processos de revisão e controle de qualidade mais rigorosos antes da comercialização dos produtos.

Ainda nesse contexto, Sousa *et al.* (2020) observaram que, embora a maioria dos consumidores declare confiar nas informações nutricionais presentes nos rótulos de produtos alimentícios, apenas uma parcela reduzida faz uso efetivo desses dados durante o processo de compra. No referido estudo, que contou com a participação de 536 universitários, verificou-se que 41,6% afirmaram utilizar as informações nutricionais apenas ocasionalmente, enquanto 14,7% relataram utilizá-las de forma consistente com o intuito de realizar escolhas alimentares mais conscientes. Esses resultados evidenciam a importância de uma rotulagem nutricional clara, objetiva e acessível ao público em geral, reforçando a necessidade de conformidade com as diretrizes e requisitos estabelecidos pela legislação vigente, de modo a promover o uso efetivo das informações pelos consumidores e favorecer práticas de consumo mais saudáveis.

Considerações finais

A inquietação que deu origem à escolha deste relato de caso é a ainda limitação na percepção da importância de se compreender o papel do médico-veterinário como agente promotor de saúde pública por meio da fiscalização de produtos de origem animal e da necessidade de se compreender, cada vez mais, as diversas normativas e procedimentos que envolvem a busca por uma alimentação que promova a saúde dos consumidores e que promova a qualidade exigida por um mercado interno e externo.

Assim, a realização deste relato de caso auxiliou na compreensão, na prática, sobre a importância da adequação da tabela nutricional dos produtos lácteos às legislações vigentes, que nesse caso, seriam às resoluções IN nº 75/2020 e a RDC nº 429/2020, sendo as duas publicadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Dessa forma, realizando a correção de mais de 100 tabelas nutricionais dos rótulos de produtos lácteos, identificou-se não conformidades que poderiam comprometer a clareza e a transparência das informações fornecidas aos consumidores. Dessa maneira fez necessário a elaboração de um relatório técnico, detalhando as inconsistências encontradas e quais as recomendações para adequar as tabelas, o que ajudou de maneira significativa para a conformidade legal do laticínio e evitar possíveis penalidades, mostrando o quanto o papel do médico-veterinário como agente de fiscalização, análise e informação correta às indústrias traz garantia de um produto de qualidade que chega até o consumidor final, além de reforçar a necessidade de, cada vez mais, formarem-se profissionais capacitados para atuarem nesta área.

Portanto, este trabalho reforça que a padronização e a atualização frequente das informações nutricionais dos rótulos dos alimentos, que pode ser realizada por um médico-veterinário, são etapas de grande necessidade para manter o controle de qualidade e garantir a responsabilidade com toda a população do setor de laticínios. Assim, a empresa responsável por consultorias é recomendada para realizar a capacitação das equipes técnicas responsáveis pela elaboração e revisão dos rótulos dos produtos lácteos, assegurando que as informações estarão sempre de acordo com as legislações e garantindo a segurança alimentar dos consumidores, prevista como direito fundamental pela nossa Constituição Federal.

Conflitos de interesse

Eu, Beatriz Vitorino Carvalho Blumer, autor responsável pela submissão do manuscrito intitulado A atuação do médico-veterinário na fiscalização e adequação da rotulagem nutricional de produtos lácteos e todos os coautores que aqui se apresentam, declaramos que não possuímos, conflito de interesses de ordem pessoal, comercial, acadêmico, político ou financeiro no manuscrito.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 9 out. 2020a.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 9 out. 2020b.

_____. Conselho Federal de Medicina Veterinária (CFMV). Resolução nº 1.138, de 16 de dezembro de 2016. Dispõe sobre a área de atuação do médico-veterinário em tecnologia e inspeção de produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*, Brasília, 19 de dezembro de 2016.

BONA, M.; BULIGON, M. P. Verificação das conformidades dos rótulos de biscoitos comercializados em São Miguel do Oeste - SC frente às legislações brasileiras vigentes. 2019. 24f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Instituto Federal de Santa Catarina, São Miguel do Oeste, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/handle/123456789/1355>. Acesso em: 08 de outubro de 2025.

CÂMARA, M. C. C. C.; MARINHO, C. L. C.; GUILAM, M. C.; BRAGA, A. M. C. B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. *Revista Panamericana de Salud Pública*, v. 23, n. 1, p. 52-58, 2008. Disponível em: <https://www.scielosp.org/article/rpsp/2008.v23n1/52-58/>. Acesso em: 09 de outubro de 2025.

CORDEIRO, Tânia; SILVA, Cláudia; BENTO, Alexandra. Rotulagem nutricional: sua importância. *Caderno de Estudos Mediáticos – Hábitos alimentares, saúde e bem-estar: abordagens comunicacionais*, v. 7, p. 109-121, ano 2009 (ou 2010 conforme edição). Disponível em: <https://bdigital.ufp.pt/handle/10284/3158>. Acesso em: 09 de outubro de 2025.

DA COSTA, Kamilly Nicholi Fernandes *et al.* A Medicina Veterinária Legal na fiscalização de produtos de origem animal-A importância da atuação do Médico Veterinário na inspeção sanitária, segurança alimentar e combate à fraude em produtos de origem animal: Revisão bibliográfica. *Brazilian Journal of Animal and Environmental Research*, v. 8, n. 2, p. e80413-e80413, 2025.

DE LIMA SMITH, Ana Carolina; DE ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, v. 70, n. 4, p. 463-472, 2011.

DE MENEZES, Bianca Fattori; DO CARMO, Mariane Moreira Ramiro. A importância da rotulagem alimentar e nutricional para a autonomia alimentar do consumidor. *Brazilian Journal of Development*, v. 8, n. 4, p. 23114-23116, 2022.

FERREIRA, Luciana da Cunha Godoy Cavalheiro. Análise do teor e adequação nutricional de elementos essenciais nos principais leites fortificados e compostos lácteos direcionados para alimentação infantil. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2023.

GONÇALVES, Nicolas Aguiar. Rotulagem de alimentos e consumidor. *Nutrição Brasil*, v. 14, n. 4, 2015.

MACHADO, Priscila Pereira *et al.* Serving sizes and energy values on the nutrition labels of regular and diet/light processed and ultra-processed dairy products sold in Brazil. *British Food Journal*, v. 118, n. 7, p. 1579-1593, 2016.

MORAES, Kessiane Silva de Moraes Adequação da rotulagem de alimentos comercializados na feira agroecológica “AgriSAP” no município de Santo Antônio da Patrulha-RS. In: VIEIRA, Claudia Regina *et al.* Nutrição: alimentos e saúde, alimentos funcionais, fortificação de alimentos, rotulagem obrigatória, Universidade Federal de Minas Gerais, 2021, 67- 82.

PINTO, C. C. Adequação da rotulagem de alimentos à saúde pública: análise crítica das normativas brasileiras e perspectivas de evolução. 2024. Monografia (Bacharelado em Direito) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2024.

SMITH, Nick W. *et al.* Modeling the contribution of milk to global nutrition. *Frontiers in Nutrition*, v. 8, p. 716100, 2022.

SOARES, J. R.; NUNES, F. P. Assessment of the conformity of dairy product labels against current legislation and consumer perception of labeling. *Research, Society and Development*, v. 11, n. 2, p. 1-12, 2022.

SOUSA, L. M. L. *et al.* Use of nutritional food labels and consumers’ confidence in label information. *Revista de Nutrição*, v. 33, e190199, 2020. DOI: 10.1590/1678-9865202033e190199.