



CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL - PPGSAN

ANA PAULA SANTOS COELHO DA SILVA

INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA
ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS:
VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO E APARÊNCIA

RIO DE JANEIRO

2023



ANA PAULA SANTOS COELHO DA SILVA

**INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA
ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS:
validação de conteúdo e aparência**

Dissertação de mestrado apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro como requisito parcial para obtenção do título de mestre.

Orientadora: Prof.^a Ellen Mayra Menezes Ayres

Coorientadora: Prof.^a Thadia Turon Costa da Silva

Coorientadora: Prof.^a Aline Gomes de Mello de Oliveira

Rio de Janeiro
2023

S 586 Silva, Ana Paula Santos Coelho da
Instrumento para Avaliação e Monitoramento da Nova
Rotulagem Nutricional Obrigatória para Alimentos Embalados:
Validação de conteúdo e a aparência / Ana Paula Santos
Coelho da Silva. -- Rio de Janeiro, 2023.
162

Orientadora: Ellen Mayra Menezes Ayres .
Coorientadora: Thadia Turon Costa da Silva.
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Estado
do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Segurança
Alimentar e Nutricional, 2023.

1. Instrumento de verificação. 2. Rotulagem Nutricional.
3. Validação . I. Menezes Ayres , Ellen Mayra, orient. II.
Turon Costa da Silva, Thadia , coorient. III. Título.

ANA PAULA SANTOS COELHO DA SILVA

**INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA
ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS
EMBALADOS: VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO E APARÊNCIA**

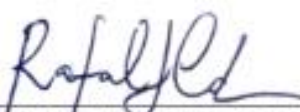
Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Segurança Alimentar e Nutricional.

Aprovado em: 27 de junho de 2023

Banca examinadora:



Prof. Dr. Ellen Mayra Menezes Ayres
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO
Orientadora



Prof. Dr. Rafael Silva Cadena
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO
Examinador interno



Prof. Dr. Ellen Cristina Quirino Lacerda
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ
Examinadora externa

AGRADECIMENTOS

A Deus, por cumprir os desejos do meu coração, pela oportunidade de fazer o mestrado e por permitir que este trabalho se concretizasse.

Ao meu amado esposo, Leonardo, pelo companheirismo, pela compreensão, parceria, pelo amor e apoio incondicionais sem o qual esta trajetória não seria possível.

A minha mãe, Tânia, sempre presente em todos os momentos importantes da minha vida, torcendo e vibrando com cada conquista minha.

As minhas orientadoras, Ellen Menezes, Thadia Turon e Aline Mello com as quais tive o enorme privilégio de trabalhar nos últimos anos, obrigada pela incansável dedicação, confiança que foram essenciais na minha vida acadêmica, me despeço como aluna de mestrado na mais profunda gratidão por tantos ensinamentos como profissional e como pessoa.

A Green Tea Gastronomia, em especial Adriana, por todo apoio fornecido durante o período do mestrado, sem o qual não conseguiria conciliar tantos compromissos e vencer essa etapa.

A todos os meus familiares e amigos que torceram por mim, a todas as pessoas que de alguma forma contribuíram para realização desse sonho, o meu muito obrigado.

Aos encontros e amizades que o mestrado me proporcionou.

A todos os professores do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional, da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO, que contribuíram para o meu desenvolvimento profissional e pessoal, dividindo comigo o seu saber, carinho e atenção.

RESUMO

SILVA, Ana Paula Santos Coelho da. **Instrumento para avaliação e monitoramento da nova rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados: validação de conteúdo e aparência.** 2023. 162 f. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2023.

A rotulagem nutricional (RN) pode impactar a adoção de práticas alimentares saudáveis e ser considerada como estratégia para auxiliar na redução dos índices de obesidade, das deficiências nutricionais e das doenças crônicas não-transmissíveis associadas ao padrão de consumo alimentar da população brasileira. O estudo teve como objetivo desenvolver instrumento para a avaliação e monitoramento da RN obrigatória para alimentos embalados visando auxiliar a atuação de profissionais da área de alimentos, indústrias, e vigilâncias sanitárias. Trata-se de estudo descritivo realizado em seis etapas: 1) Elaboração do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados (IARN), a partir da revisão bibliográfica, materiais técnicos e normas acerca do tema; 2) Validação do conteúdo do instrumento: por especialistas utilizando a técnica Delphi e escala Likert de 5 pontos. Foi calculado o índice de validade de conteúdo (IVC), sendo o IARN considerado validado quando o IVC foi $\geq 80\%$; 3) Curso de extensão sobre a nova RN ; 4) Validação da aparência do IARN: realizada por nutricionistas no mesmo ambiente, dia e horário. Foi oferecido um curso de extensão sobre rotulagem nutricional como estratégia para captação de nutricionistas voluntários para participação da etapa de validação de aparência. Foi calculado o índice de validade de aparência (IVA) sendo considerado validado quando $\geq 80\%$; 5) Análise da reprodutibilidade e confiabilidade: realizada a partir da aplicação do IARN validado em um rótulo de alimento. Para os resultados foram calculados os coeficientes de correlação intraclasse (CCI) e do alfa de cronbach; 6) Elaboração de manual técnico educativo sobre RN. Foram utilizadas 10 diferentes normas para elaboração do IARN, que na versão preliminar era composto por 105 itens dispostos em formato de lista de verificação. Os itens foram divididos em 4 blocos e subdivididos em 6 tópicos, para contemplar as exigências legais e obrigatórias referentes à RN. Cinco especialistas participaram da validação do conteúdo que avaliaram o instrumento com relação aos seguintes quesitos: apresentação, clareza das informações, facilidade na leitura, representatividade dos itens nos blocos categorizados e relevância do item para avaliar a informação nutricional obrigatória. Foram realizadas duas rodadas para validação do conteúdo do IARN. Houve concordância superior a 80% entre os especialistas. Após a validação do conteúdo o instrumento passou a conter 97 itens, divididos nos seguintes blocos: 1. Tabela de informação nutricional; 2. Rotulagem nutricional frontal; 3. Alegações nutricionais e 4. Declaração dos constituintes. A validação de aparência foi realizada por 15 nutricionistas com experiência e 16 com pouca experiência na área de elaboração de rótulos. Para os dois grupos a concordância foi $> 80\%$. O conteúdo e a aparência do IARN foram considerados validados. O IARN apresentou consistência interna (Alfa de cronbach $>$ que 0,80) e houve respostas homogêneas entre os nutricionistas (CCI $>$ 0,80), indicando reprodutibilidade do IARN. Foi oferecido um curso de extensão sobre a nova rotulagem nutricional onde participaram 31 nutricionistas com carga horária total de 18 horas. Além disso, como produto técnico da dissertação foi desenvolvido um manual técnico intitulado “Dez passos para elaboração da tabela de informação nutricional” que assim como o IARN espera-se auxiliar profissionais e autoridades sanitárias na elaboração, avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos. Informação nutricional. Checklist. Instrumento de avaliação.

ABSTRACT

SILVA, Ana Paula Santos Coelho da. **Instrument for evaluating and monitoring the new mandatory nutritional labeling for packaged foods: content and appearance validation.** 2023. 162 f. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2023.

Nutritional labeling (RN) can impact the adoption of healthy eating practices and be considered as a strategy to help reduce obesity rates, nutritional deficiencies and non-transmissible chronic diseases associated with the pattern of food consumption of the Brazilian population. The study aimed to develop an instrument for the evaluation and monitoring of the mandatory NR for packaged foods in order to assist the performance of professionals in the area of food, industries, and health surveillance. This is a descriptive study carried out in six stages: 1) Elaboration of the instrument for evaluating and monitoring mandatory nutritional labeling for packaged foods (IARN), based on the bibliographic review, technical materials and standards on the subject; 2) Validation of instrument content: by specialists using the Delphi technique and a 5-point Likert scale. The content validity index (CVI) was calculated, and the IARN was considered validated when the CVI was $\geq 80\%$; 3) Validation of the appearance of the IARN: performed by nutritionists in the same environment, day and time. An extension course on nutritional labeling was offered as a strategy to attract volunteer nutritionists to participate in the appearance validation stage. The appearance validity index (IVA) was calculated and considered validated when $\geq 80\%$; 4) Analysis of reproducibility and reliability: carried out from the application of the validated IARN on a food label. For the results, the intraclass correlation coefficients (ICC) and Cronbach's alpha were calculated; 5) Extension course on the new RN; 6) Elaboration of an educational technical manual on NB. Ten different standards were used to prepare the IARN, which in the preliminary version consisted of 105 items arranged in a checklist format. The items were divided into 4 blocks and subdivided into 6 topics, to cover the legal and mandatory requirements related to NB. Five specialists participated in the validation of the content who evaluated the instrument in relation to the following questions: presentation, clarity of information, ease of reading, representativeness of the items in the categorized blocks and relevance of the item to evaluate the mandatory nutritional information. Two rounds were carried out to validate the IARN content. There was agreement greater than 80% among experts. After content validation, the instrument now contains 97 items, divided into the following blocks: 1. Nutritional information table; 2. Frontal nutritional labeling; 3. Nutrition claims and 4. Declaration of constituents. Appearance validation was carried out by 15 nutritionists with experience and 16 with little experience in the field of labeling. For both groups the agreement was $>80\%$. The content and appearance of the IARN were considered validated. The IARN showed internal consistency (Cronbach's alpha > 0.80) and there were homogeneous responses among the nutritionists (ICC > 0.80), indicating the reproducibility of the IARN. An extension course on the new nutritional labeling was offered, in which 31 nutritionists participated with a total workload of 18 hours. In addition, as a technical product of the dissertation, a technical manual entitled "Ten steps for preparing the nutritional information table" was developed, which, like the IARN, is expected to help professionals and health authorities in the preparation, evaluation and monitoring of nutritional labeling

Key words: Food labeling. Nutritional labeling. Nutritional information. Check list. evaluation instrument

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Modelo da declaração de nutrientes em alta quantidade de açúcar adicionado e gordura saturada do painel frontal do rótulo do alimento embalado.....	23
Figura 2. Modelos de rotulagem de acordo com a classificação proposta pela ANVISA.....	24
Figura 3. Orientação de preenchimento para avaliação do rótulo validada.....	46
Figura 4. Aparência e conteúdo do cálculo o percentual de adequação do rótulo apresentado na versão preliminar do IARN.....	51
Figura 5. Estrutura do plano de ação da versão preliminar do IARN.....	51
Figura 6. Formação do Painel Delphi de Especialistas.....	53
Figura 7. Rótulo utilizado para avaliação da nova rotulagem nutricional.....	73
Figura 8. Equipe organizadora do curso de extensão.....	82
Figura 9. Participantes do Curso “Rotulagem Nutricional: Avaliando e construindo rótulos”	83
Figura 10. Participantes do Curso “Rotulagem Nutricional: Avaliando e construindo rótulos”.....	83
Figura 11. Manual Técnico para elaboração da TIN.....	85

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Referências bibliográficas utilizadas na elaboração do IARN.....	49
Tabela 2. Composição da versão preliminar do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados (IARN).....	50
Tabela 3. Caracterização do Painel Delphi de especialistas que atuaram na validação de conteúdo do IARN.....	54
Tabela 4. Análise do índice de validade de conteúdo (IVC) do cabeçalho e orientações para preenchimento do instrumento quanto aos quesitos avaliados pelos especialistas.....	55
Tabela 5. Processo de validação do conteúdo dos itens do IARN.....	57
Tabela 6. Composição da versão final do IARN.....	60
Tabela 7. Média do índice de validade de conteúdo (IVC) com valores mínimos e máximos dos 4 blocos que compõem o IARN após validação.....	62
Tabela 8. Análise da confiabilidade entre os especialistas em relação a apresentação do item.....	64
Tabela 9. Análise da confiabilidade entre os especialistas ao analisarem se os itens apresentavam clareza na informação.	64
Tabela 10. Análise da confiabilidade entre os especialistas ao analisarem se os itens do instrumento apresentaram facilidade de leitura.....	65
Tabela 11. Análise da confiabilidade entre os especialistas ao analisarem se os itens do instrumento apresentaram representatividade para o bloco em que estava alocado.....	65
Tabela 12. Análise da confiabilidade entre os especialistas ao analisarem se os itens do instrumento apresentaram relevância para avaliar ao que se propunha, ou seja, rotulagem nutricional dos alimentos embalados.....	66
Tabela 13. Avaliação do curso pelos participantes.....	67
Tabela 14. Painel dos nutricionistas com experiência em rotulagem nutricional que participaram da validação de aparência e da análise de reprodutibilidade e confiabilidade do Instrumento de verificação para nova rotulagem nutricional.....	68

Tabela 15. Painel dos nutricionistas sem/pouca experiência em rotulagem nutricional que participaram da validação de aparência e da análise de reprodutibilidade e confiabilidade do Instrumento de avaliação para nova rotulagem nutricional	69
Tabela 16. Análise dos quesitos com índice de validade da aparência (IVA) do instrumento por público-alvo.....	70
Tabela 17. Alfa de Cronbach e Coeficiente de correlação intraclasse obtidos das respostas dadas pelos nutricionistas com e sem experiência acerca da aparência do IARN.....	72
Tabela 18. Avaliação de rótulo realizada pelos nutricionistas com experiência em rotulagem nutricional utilizando o IARN com o conteúdo validado.....	75
Tabela 19. Avaliação de rótulo realizada pelos nutricionistas sem/ pouca experiência em rotulagem nutricional utilizando o IARN com o conteúdo validado.....	77

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Legislação para rotulagem geral de alimentos.....	20
Quadro 2. Evolução e características das normativas.....	34
Quadro 3. Conteúdo do cabeçalho após a 1ª rodada de validação do instrumento de avaliação da rotulagem nutricional para alimentos embalados.....	56
Quadro 4. Conteúdo da orientação de preenchimento após a 1ª rodada de validação do instrumento de avaliação da rotulagem nutricional para alimentos embalados.....	56
Quadro 5. Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens que não foram validados na 1ª rodada de validação do conteúdo.....	57
Quadro 6. Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens validados.....	59
Quadro 7. Aparência do cabeçalho antes e após validação de aparência do IARN.....	71
Quadro 8. Conteúdo e aparência da orientação de preenchimento após validação de aparência do IARN.....	72

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

%VD	Percentual dos Valores Diários
AIR	Análise de Impacto Regulatório
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
AR	Agenda Regulatória
CAAE	Certificado de Apresentação de Apreciação Ética
CDC	Código de Defesa do Consumidor
CNNPA	Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos
CNPQ	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CNS	Conselho Nacional de Saúde
CTA	Câmara Técnica de Alimentos
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DECS- BIREME	Descritores em Ciências da Saúde - Centro Latino-Americano e do Caribe de Informação em Ciências da Saúde
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
DM	Diabetes <i>Mellitus</i>
DOU	Diário Oficial da União
ENDEF	Estudo Nacional de Despesa Familiar
FDA	Food and Drug Administration
FOP	<i>Front-Of-Package</i>
GDA	<i>Guideline Daily Amounts</i>
IARN	Instrumento para Avaliação da Rotulagem Nutricional
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDEC	Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor
IN	Instrução Normativa
INC	Informação Nutricional Complementar
IVC	Índice de Validade de Conteúdo
IVA	Índice de Validade de Aparência
KCAL	Quilocaloria

LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MBA	<i>Master of Business Administration</i>
MEDLINE	Medical Literature Analysis and Retrieval System Online
MERCOSUL	Mercado Comum do Sul
mg	Miligrama
ml	Mililitro
MS	Ministério da Saúde
NUPENS/USP	Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição em Saúde
OMS	Organização Mundial da Saúde
PIQ	Padrões de Identidade e Qualidade
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
POF	Pesquisa de Orçamento Familiar
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SCIELO	<i>Scientific Electronic Library Online</i>
SVS/MS	Secretaria de Vigilância em Saúde / Ministério da Saúde
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TIN	Tabela de Informação Nutricional
TLL	<i>Traffic Light Labelling</i>
VD	Valor Diário
VDR	Valores Diários de Referência
	Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por
VIGITEL	Inquérito Telefônico

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	15
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	16
2.1.1 Rotulagem de alimentos embalados.....	16
2.1.2 Evolução temporal da rotulagem nutricional no Brasil.....	26
2.1.3 Importância do uso de instrumentos para elaboração e avaliação de rótulos com informação nutricional para alimentos embalados.....	35
3 OBJETIVOS.....	39
3.1 Objetivo geral.....	39
3.2. Objetivos específicos.....	39
4 MATERIAL E MÉTODOS.....	40
4.1 Etapa 1: Elaboração do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados.....	40
4.2 Etapa 2: Validação do conteúdo do IARN pelos especialistas.....	41
4.2.1 Fase I: Seleção dos especialistas.....	41
4.2.2 Fase II: Apresentação do instrumento e carta de orientação para a avaliação do conteúdo da ferramenta.....	42
4.3 Etapa 3: Validação da aparência do IARN pelo público-alvo.....	43
4.4 Etapa 4: Análise da reprodutibilidade e confiabilidade do instrumento validado.....	45
4.5 Etapa 5: Curso de extensão sobre a nova rotulagem nutricional.....	46
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	49
5.1 Elaboração do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados (IARN).....	49
5.2 Validação de conteúdo do instrumento de avaliação para avaliação da rotulagem nutricional obrigatória por especialistas para alimentos embalados.....	53
5.2.1 Seleção e caracterização do painel de especialistas para a validação do conteúdo do IARN.....	53
5.2.2 Processo de validação do conteúdo.....	55
5.2.2.1 Validação do conteúdo dos itens de avaliação que compõem os blocos do instrumento de avaliação da rotulagem nutricional para alimentos embalados.....	57
5.3 Análise da confiabilidade do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional para alimentos embalados considerando cada quesito avaliado pelos especialistas.....	62

5.4 Validação de aparência do IARN por público-alvo.....	67
5.4.1 Validação de aparência do instrumento de avaliação para avaliação da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados por público-alvo.....	67
5.5 Análise de reprodutibilidade e confiabilidade do IARN com conteúdo validado.....	73
5.6 Curso de extensão.....	78
5.7 Manual para elaboração da tabela de informação nutricional.....	84
6 CONCLUSÃO.....	93
REFERÊNCIAS.....	94
APÊNDICE A - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.....	106
APÊNDICE B - Carta convite	109
APÊNDICE C -Aceite para participação da validação de conteúdo do instrumento.....	110
APÊNDICE D - Questionário para caracterização do painel de especialistas	112
APÊNDICE E – Carta de instruções aos especialistas.....	113
APÊNDICE F - Formulário de orientação da validação de conteúdo do instrumento	114
APÊNDICE G - Carta convite para segunda rodada de validação	115
APÊNDICE H – Material de divulgação do curso.....	116
APÊNDICE I - Carta de instrução para validação de aparência.....	117
APÊNDICE J - Índice de validade de conteúdo por quesitos avaliados.....	119
APÊNDICE K - Valores de alfa de Cronbach por quesitos	120
APÊNDICE L - Caracterização dos especialistas para a validação da aparência.....	122
APÊNDICE M - IARN Validado.....	123
APÊNDICE N – Formulário para a avaliação da aparência do instrumento.....	136
APÊNDICE O - Ficha de avaliação do curso de extensão	154

1. INTRODUÇÃO

O acesso à informação adequada e clara sobre os produtos, tais como alimentos e bebidas com relação a especificação correta quanto à quantidade, composição, qualidade e preço, bem como riscos que apresentem, é direito básico e está previsto no Código de Defesa do Consumidor (CDC) (BRASIL, 1990). A rotulagem nutricional tem como objetivo principal informar ao consumidor as propriedades nutricionais dos alimentos e compreende a tabela de informação nutricional, a rotulagem nutricional frontal e as alegações nutricionais conforme apresentado na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020 e a Instrução normativa (IN) nº 75/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).

Há evidências de que a rotulagem nutricional, presente no painel frontal dos rótulos de alimentos embalados, pode melhorar os padrões dietéticos, influenciando a indústria de alimentos a reformular produtos para que sejam mais saudáveis (OMS, 2014; KHANDPUR *et al.*, 2018). Dentre as intervenções dietéticas recomendadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS) está a implementação de restrições à comercialização de alimentos e bebidas com alto teor de açúcar, sal e gordura, que por sua vez também depende da rotulagem nutricional para monitoramento (OMS, 2014). A legislação de alimentos deve ser vista como estratégia para auxiliar na escolha de alimentos e bebidas mais saudáveis, contribuindo para a redução dos índices de obesidade, das deficiências nutricionais e das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) associadas ao padrão de consumo alimentar da população brasileira (FERREIRA e LANFER-MARQUEZ, 2007).

Apesar de todo aparato legal existente no país, ainda é perceptível que muitas indústrias apresentam a informação nutricional de forma errônea, não retratando a realidade do produto, o que pode contribuir para que o consumidor faça escolhas menos saudáveis. Em estudo conduzido por Smith e Almeida-Muradian (2011) observou-se que a tabela de informação nutricional apresentou 61,5% de não conformidades tais como: ausência dos nutrientes para os quais se faz informação nutricional complementar, tabela nutricional apenas em língua estrangeira, percentual de valores diários apresentados incorretamente, indicação de porção de maneira confusa, ausência de linhas verticais e horizontais na tabela e não utilização de um dos modelos estabelecidos na legislação quando comparados aos demais itens, como: informação nutricional complementar, frases não previstas no regulamento técnico, alegações funcionais ou de saúde, informações de painel principal, legibilidade do

texto, entre outros avaliados no rótulo de diversos alimentos, reforçando para hipótese de possíveis inadequações na formulação da rotulagem nutricional.

A regulação de alimentos está inserida no domínio externo (dimensões exógenas) que associada à escolha pessoal e disponibilidade financeira molda a aquisição de alimentos pelo indivíduo (TURNER, 2017). Portanto, é fundamental a apresentação correta das informações, já que os rótulos representam a comunicação entre o produto e o consumidor (CÂMARA *et al*, 2008; MACHADO *et al*, 2006).

A fim de auxiliar na elaboração e monitoramento dos rótulos de alimentos embalados faz-se necessário elaborar e validar instrumentos para auxiliar profissionais que atuam com rotulagem nutricional e sistematizar as mudanças que a legislação em vigor trouxe. Após elaborado, o instrumento deve ser validado a fim de assegurar a precisão na aplicação do mesmo para que se tenha análise mais fidedigna dos aspectos a serem avaliados, conforme relatado por Lobão e Menezes (2012); Oliveira *et al*, (2014); Oliveira *et al*, (2022); Tannure *et al*, (2008). Ressalta-se que não foram encontrados artigos científicos que reportaram a elaboração e a validação do conteúdo e da aparência de instrumento para avaliação da nova rotulagem nutricional. Dessa forma, este estudo se destaca por seu método criterioso e ineditismo quanto à temática do instrumento produzido.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. Rotulagem de alimentos embalados

A alimentação da população brasileira vem apresentando profundas mudanças, uma vez que se deslocou dos produtos in natura, aqueles que passaram por poucos processos de industrialização, como arroz, feijão, legumes, frutas e verduras, para aqueles mais complexos, conhecidos como “produtos alimentícios processados ou ultraprocessados” (CRUZ *et al.*, 2021). Essa modificação dos hábitos alimentares promoveu desequilíbrio na oferta de nutrientes e excessiva ingestão de calorias, acarretando no aumento da incidência de doenças crônicas (BRASIL, 2014). Tem se tornado cada vez mais rotineiro o consumo de produtos alimentícios industrializados compostos por quantidades excessivas de açúcares-, sódio, gorduras saturadas, gorduras totais e ácidos graxos trans, conforme indicado pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS, 2018). Esses nutrientes críticos podem ser facilmente encontrados em diversos alimentos tais como: salsichas, sorvetes, salgadinhos, biscoitos, doces, refrigerantes, refrescos, cereais matinais adoçados, macarrões instantâneos, dentre várias outras opções disponíveis ao público (OPAS, 2018).

A alimentação inadequada contribui significativamente para o ganho de peso e para o aparecimento de DCNT que estão relacionadas ao consumo de alimentos ultraprocessados, tais como: diabetes, obesidade, dislipidemias e problemas cardiovasculares (IBGE, 2020). De acordo com a Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), atualmente 60,3%, ou seja, 96 milhões dos adultos apresentam excesso de peso, com prevalência maior no público feminino (62,6%) do que no masculino (57,5%). A obesidade atinge 25,9% (41,2 milhões) da população (BRASIL, 2020). Com o aumento das DCNT tornou-se maior a preocupação com a saúde da população (OPAS, 2018; BRASIL, 2020; IBGE, 2020), uma vez que para além dos impactos à saúde do indivíduo, as DCNT geram impactos a níveis econômico, pois causam maior demanda por intervenções médicas de alto custo e dependência crônica de medicamentos; impactos a níveis políticos atingindo, especialmente, as populações mais vulneráveis, como as de média e baixa renda e escolaridade, devido à maior exposição aos fatores de risco ou ao acesso restrito às informações e aos serviços de saúde; e social com a potencialização da incapacidade pela doença e morte prematura e levando muitas vezes a perda de renda familiar com consequente empobrecimento (OMS, 2015; BRASIL, 2020).

As políticas de Vigilância Sanitária são influenciadas pela dinâmica do processo de desenvolvimento do país, entendendo os diferentes contextos social, econômico e político. O cenário socioeconômico brasileiro passa atualmente por diversas mudanças, com transformações que influenciam inclusive os hábitos alimentares da população (OPAS, 2018). No Brasil, a rotulagem dos alimentos embalados é regulamentada pela legislação através de órgãos como o Ministério da Saúde por meio da ANVISA, o Ministério da Agricultura Pecuária e abastecimento e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) (MARINS, 2014; MACHADO, 2015; BRASIL, 2020a).

As informações fornecidas através do rótulo contemplam um direito assegurado pelo CDC que, em seu artigo 6º, determina que a informação sobre produtos e serviços deve ser clara e adequada e com especificação correta de quantidades, características, composição, qualidade e preço, e os riscos que apresentem (BRASIL, 1969; BRASIL, 1990). Além do Brasil, alguns países têm como obrigatório o rótulo geral e nutricional para todos os alimentos embalados, com destaque para Israel, Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, Canadá, Malásia e, no MERCOSUL, os países como Argentina, Paraguai e Uruguai a obrigatoriedade se dá desde 2006 (MARINS, 2014; BRASIL, 2020b).

Apesar da atuação da ANVISA para melhorar as informações contidas nos rótulos dos produtos alimentícios com a publicação de resoluções específicas disciplinadoras do assunto, é perceptível que a população ainda apresenta grande dificuldade para entender a composição

nutricional dos alimentos e suas consequências para a saúde. A própria ANVISA identificou, como principal problema regulatório, a limitada compreensão das pessoas sobre os elementos nos rótulos, o que provoca assimetria na compreensão de informações e prejudica a realização de escolhas alimentares mais conscientes (BRASIL, 2018). Segundo Machado (2006), os rótulos são elementos de comunicação entre o produto e os consumidores, e devem auxiliá-los na decisão de compra. Devem fornecer informações claras e precisas sobre o conteúdo nutricional dos produtos alimentícios, permitindo desta forma, que o consumidor faça escolhas alimentares assertivas e conscientes para uma alimentação adequada (IKONEN *et al.*, 2020).

Entretanto, estudo desenvolvido pela Inteligência & Confederação Nacional das Indústrias (IBOPE, 2017), constatou que cerca de 79% da população brasileira, acima de 16 anos de idade, compreende parcialmente as informações contidas nos rótulos nutricionais. Um dos principais problemas levantados foi que o modelo de rotulagem nutricional brasileiro não é compatível com as características e necessidades da população e, exigem um conhecimento nutricional prévio, bem como esforço cognitivo e tempo para a interpretação dos dados (BRASIL, 2018).

De acordo com a RDC 727/2022, entende-se por rotulagem toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2022). No Brasil, a rotulagem deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes (ingrediente composto, água, misturas, aditivos), advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, indicação de nova fórmula conforme RDC 421/2020, 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 (BRASIL, 2022). A legislação prevê exceções para a presença de alguns itens de forma mais específica.

Além desses, existem mais elementos específicos de informação obrigatória disponíveis em diferentes Normas e Resoluções, conforme apresentado no Quadro 1.

Quadro 1- Legislação para rotulagem geral de alimentos

Normas de Rotulagem	Assuntos específicos
Decreto Lei nº 986/1969	Normas básicas de alimentos
Lei nº 10.674/2003	Presença de Glúten
Decreto nº 4.680/2003	Transgênicos
RDC/ANVISA nº 421/2020	Declaração sobre nova fórmula na rotulagem de produtos
Portaria INMETRO nº 249/2021	Conteúdo líquido
RDC/ANVISA nº 604/2022	Farinhas enriquecidas com Ferro e Ácido Fólico
Resolução RDC nº 727/2022	Rotulagem geral de alimentos embalados Advertência sobre alergênicos Advertência sobre Lactose

Fonte: BRASIL (1969), BRASIL (2003a), BRASIL (2003b), BRASIL (2022a), BRASIL (2022b).

Como princípio geral, o “Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados” veda a utilização de descrições no rótulo que possam tornar a informação incorreta ou insuficiente ou, ainda, que induzam o consumidor a erro ou engano em relação ao alimento (BRASIL, 2022). Corroborando com o CDC, inciso III do artigo 6º, que indica que “a 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). Além disso, são proibidas informações que confirmem efeitos ou propriedades que o produto não possua ou que não possam ser comprovadas. Em regra, os fabricantes não podem ressaltar a presença ou ausência de componentes que sejam próprios daquele tipo de alimento, como também não podem se utilizar de alegações que indiquem que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas, aconselhar o consumo como forma de prevenção de doenças ou como função curativa (BRASIL, 2022).

A rotulagem dos alimentos deve ser entendida como um instrumento de informação e não de publicidade, pois tem como objetivo auxiliar os consumidores a exercer o direito de escolha perante todos os produtos disponíveis no mercado. Desta forma, a rotulagem nutricional trata da declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento, essa engloba a informação nutricional, a rotulagem nutricional frontal e as alegações nutricionais que são usadas para indicar as propriedades nutricionais dos alimentos embalados (BRASIL, 2020a).

Para garantir que a rotulagem nutricional seja eficaz, o *Codex Alimentarius*, por meio da CAC/GL 2-1985, estabeleceu que os padrões de rotulagem devem fornecer ao consumidor

informações sobre o alimento auxiliando na escolha; transmitir, por meio do rótulo, informações sobre o teor dos nutrientes do alimento; encorajar o consumo de alimentos cuja formulação possa beneficiar a saúde do consumidor; regulamentar a inclusão de informações nutricionais suplementares no rótulo e garantir que a rotulagem nutricional não apresente informações falsas, enganosas ou insignificantes sobre o produto (CODEX ALIMENTARIUS, 2017).

No Brasil, a declaração de nutrientes é obrigatória para alimentos embalados na ausência do consumidor que, por sua vez, é usada para informar os consumidores no momento da compra e ajudá-los a fazer escolhas alimentares mais conscientes (BRASIL, 2020a). Alegação nutricional é qualquer declaração, com exceção da tabela de informação nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais positivas relativas ao seu valor energético ou ao conteúdo de nutrientes, contemplando as alegações de conteúdo absoluto e comparativo e de sem adição (BRASIL, 2020a). Em estudo realizado por Smith e Almeida-Muradian (2011), 26,9% dos rótulos analisados apresentavam irregularidades nas alegações, entre elas: utilização de informação que não correspondia à quantidade de nutriente presente no alimento; não atendimento aos critérios para utilização de informação nutricional complementar de gorduras trans, light e reduzido valor energético; e informação alegações diferentes ou não previstas pela legislação.

A Tabela de informações nutricionais tem como objetivo fornecer informações sobre o conteúdo de calorias e nutrientes presentes nos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia. Atualmente, a declaração é obrigatória para a maior parte dos alimentos embalados, mas existem exceções em função do espaço disponível para declaração, finalidade e condições de uso do produto, alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor, bebidas alcoólicas, carnes e pescados, frutas e hortaliças desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional ao produto, sendo nesses casos, a declaração da tabela nutricional é voluntária (BRASIL, 2020b).

A presença de rotulagem nutricional padronizada nos alimentos embalados possibilita o desenvolvimento de estratégias de educação para o uso das informações pelo consumidor. Segundo Gomes (2015), quase metade da população brasileira têm dificuldade de interpretar a informação nutricional dos rótulos dos alimentos, o que reforça a necessidade de os rótulos serem apresentados com mais precisão e clareza.

De acordo com o Inquérito Domiciliar sobre Comportamentos de Risco e Morbidade Referida de Doenças e Agravos Não Transmissíveis realizado em 14 capitais e Distrito Federal

no Brasil, apenas 44% da população consulta o rótulo nutricional, sendo este grupo predominantemente constituído pelo sexo feminino, com idades entre 15 e 24 anos e ensino fundamental completo ou superior (BRASIL, 2003d). A não utilização da rotulagem nutricional e a interpretação incorreta da mesma estão associadas a diversos fatores, destacando-se a falta de tempo, insuficiência de conhecimentos sobre nutrição e habilidades matemáticas dos consumidores, que têm limitações para utilizar as informações expostas, constituindo-se assim em barreira para melhores escolhas alimentares (CASEMIRO *et al*, 2006).

A alimentação inadequada pode contribuir com a prevalência de DCNT e a reversão desse quadro tem sido um dos principais desafios da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a nível mundial (FAO, 2012). A alimentação saudável apresenta relevância singular para a saúde e bem-estar físico do homem, neste contexto, as regulamentações sobre rotulagem nutricional são vistas como ferramentas educacionais na promoção à saúde que permitem ao consumidor selecionar melhor sua alimentação, a educação é um componente chave para que as estratégias de rotulagem sejam eficazes. (CASEMIRO *et al*, 2006).

O principal objetivo do rótulo nutricional é possibilitar que os consumidores possam perceber, entender e usar, prontamente, as informações disponíveis para fazer escolhas mais nutritivas e, assim, prevenir ou reduzir a obesidade e outras doenças crônicas relacionadas à dieta (BOON *et al*, 2010). A rotulagem nutricional por si só não resolve os problemas nutricionais, mas deve ser encarada como um dos elementos das políticas públicas que permeia nutrição e deve ser visto na perspectiva mais ampla da educação do nutricional, que por sua vez faz parte de uma política geral de desenvolvimento (WIJNGAART, 2002).

Para auxiliar o consumidor na interpretação das declarações quantitativas de nutrientes dos alimentos, a rotulagem nutricional frontal foi proposta internacionalmente para declarar de forma padronizada e simplificada os nutrientes específicos. No Brasil, a rotulagem nutricional frontal foi incluída recentemente, sendo adotado no país limites para gorduras saturada, açúcar adicionado e sódio, o quais deverão estar sinalizados, quando se apresentarem em quantidades excedentes ao estipulado em legislação, no painel principal do rótulo do alimento utilizando um dos modelos sugeridos em legislação, como apresentado na Figura 1.

Figura 1- Modelo da declaração de nutrientes em alta quantidade de açúcar adicionado e gordura saturada do painel frontal do rótulo do alimento embalado.



Este modelo de rotulagem para alimentos embalados tem sido considerado, por muitos países, uma evolução da rotulagem nutricional, sendo um componente essencial nas soluções ou alternativas de políticas públicas para lidar com o crescente número de casos de DCNT associados à dieta (WHO, 2016). Esta informação no painel frontal do alimento embalado pode auxiliar o consumidor na escolha de alimentos de forma mais objetiva e consciente uma vez que comumente essas informações apareciam estão dispostas em locais de difícil visualização nas embalagens e sendo de complexo entendimento (BANDEIRA *et al*, 2021).

Os modelos frontais tem a finalidade de informar aos consumidores, de forma fácil, visível e compreensível os principais atributos nutricionais dos alimentos (LANDS, 2005). Quando o consumidor não compreende o conteúdo do alimento, a decisão de compra do indivíduo é afetada (GRUNERT e WILLS 2007). Estudo feito por Freire (2017) mostra que a adoção da rotulagem frontal pode estimular fabricantes a reformularem seus produtos. A *Food and Drug Administration* (FDA) aponta outros aspectos importantes dos sistemas *Front-Of-Package* (FOP), incluindo fornecer uma ferramenta de informação mais conveniente e eficaz para os consumidores que buscam informações rápidas e precisas sobre a qualidade nutricional dos alimentos que estão adquirindo, ajudando a educar os consumidores auxiliando ao fazerem escolhas alimentares mais saudáveis (BOON, 2010).









Vários países adotam diferentes modelos de rotulagem frontal para ajudar o consumidor nessa interpretação. Os modelos de advertência utilizados em outros países (octógono, círculo e triângulo), informam, de maneira simples e direta, se o alimento apresenta alto teor de algum nutriente (açúcares, gorduras, sódio e calorias). Eles têm se mostrado mais eficientes em aumentar o entendimento, e conseqüentemente, reduzir a percepção de saudabilidade e a intenção de compra dos alimentos (BRASIL, 2018). Para Thow *et al* (2018) ainda não há consenso científico sobre os modelos de FOP mais efetivos para os diferentes tipos de

consumidores, o que tem gerado questionamentos comerciais e forte oposição da indústria, principalmente nos países que optaram pela implementação obrigatória dos modelos de advertência.

De acordo com a Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) e o Núcleo de Estudos Epidemiológicos em Saúde e Nutrição (NUPENS-USP) (2017), as cinco principais justificativas para a adoção do modelo FOP são: 1) que a rotulagem nutricional é uma questão de direito à informação; 2) um a cada dois adultos e uma a cada três crianças estão com sobrepeso no Brasil; 3) o significativo aumento na prevalência da obesidade está relacionado às mudanças no padrão de alimentação, especialmente o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados; 4) o atual modelo de rotulagem não contribui à informação do consumidor, por serem incompletos, confusos, difíceis para ler e em alguns casos até enganosos; 5) a implementação do modelo FOP facilita a compreensão do consumidor sobre a informação nutricional.

Os modelos de rotulagem frontal podem ser categorizados como interpretativos, semi-interpretativos, não interpretativos e híbridos, em compilado realizado por Silva *et al* (2019); Brasil (2018) conforme apresentado na Figura 2.

Figura 2- Modelos de rotulagem de acordo com a classificação proposta pela ANVISA. Categorização dos diferentes modelos de rotulagem nutricional frontal.

Tipo	Exemplos		
Interpretativos	 <p>Selos de saúde</p>		 <p>Sistemas de ranqueamento</p>
Semi-interpretativos	 <p>Alertas</p>		 <p>Semáforo nutricional</p>
Não interpretativos	 <p>Guideline Daily Amount (GDA)</p>	 <p>Facts Up Front</p>	 <p>Etiquetado Frontal Nutricional</p>
Híbridos	 <p>Híbrido/interpretativo (ranqueamento com estrelas com teor absoluto de nutrientes)</p> <p>Híbrido/Semi-interpretativo (semáforo nutricional com ícones de teor absoluto e/ou %VD)</p>		

Fonte: Silva *et al*, 2019.

Os modelos interpretativos combinam vários critérios para estabelecer uma indicação sobre a saudabilidade do alimento, fornecendo orientação sobre o alimento, sem informações específicas sobre nutrientes.

Os semi-interpretativos, por sua vez, fornecem informações sobre um conjunto de nutrientes específicos, utilizando símbolos, descritores qualitativos ou cores para auxiliar na compreensão do nível de cada nutriente no alimento. Em revisão de literatura conduzida por Lima *et al* (2014), ressaltou-se a importância da rotulagem nutricional na escolha de alimentos saudáveis, apresentando as aplicações do sistema de semáforo nutricional *Traffic Light Labelling* (TLL) como alternativa para favorecer escolhas mais saudáveis, contribuindo, dessa forma, para a melhoria dos hábitos alimentares do consumidor em geral. Nos modelos semi-interpretativos se encaixam também os selos de advertência frontal, já implementados no Chile e propostos pelo IDEC pelos órgãos da administração pública nas discussões na ANVISA aqui no Brasil (Silva *et al*, 2019).

O terceiro modelo, não interpretativo, apresenta apenas as informações sobre um conjunto de nutrientes específicos, sem qualquer tipo de auxílio na interpretação da informação, a exemplo do *Guideline Daily Amounts* (GDA). Os modelos híbridos, por fim, combinam atributos de modelos não interpretativos com modelos interpretativos ou semi-interpretativos (ANVISA, 2018a). A publicação da RDC/ANVISA 429/2020 e a IN 75/2020 determina que o alimento que apresente alto conteúdo de gorduras, açúcar e/ou sódio deverá ter declarado na parte superior do seu painel principal do rótulo a rotulagem nutricional frontal com alerta correspondente (BRASIL, 2020).

A rotulagem nutricional é uma ferramenta através da qual os governos e outras partes interessadas podem orientar as escolhas alimentares dos consumidores em direção a opções mais saudáveis. Estudos realizados por Bandeira *et al* (2021) corroboram para a hipótese de que os sistemas e símbolos de classificação da FOP têm o potencial de fornecer essa melhoria.

Apesar de inovador, o modelo de lupa adotado no Brasil difere daquele recomendado pelos principais pesquisadores de alimentação e nutrição e por instituições como a Organização Mundial da Saúde (OMS) e Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). Também é diferente daquele adotado pelo Chile que inspirou a regulamentação em outros países latino-americanos, como Peru, Uruguai, México e Argentina (IDEC, 2023). A nova norma brasileira não inclui na rotulagem nutricional frontal alertas para adoçantes e para valor energético, apesar das diversas evidências científicas demonstrando riscos à saúde relacionados ao consumo destas substâncias (IDEC, 2023).

2.2. Evolução temporal da rotulagem nutricional no Brasil

A tabela de informação nutricional é definida atualmente pela RDC 429/2020 como a relação padronizada do conteúdo energético, de nutrientes e de substâncias bioativas presentes no alimento, incluindo o modelo linear (BRASIL, 2020).

O primeiro marco regulatório brasileiro que aborda a rotulagem de alimentos no Brasil, e permanece em vigor, é o Decreto-Lei nº 986 de 1969 publicado pelo Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar, o qual institui normas básicas sobre alimentos e estabelecem suas definições, procedimentos para o registro e controle, critérios de fiscalização, detecção de alterações, além de procedimentos de higiene e práticas de fabricação. O capítulo III do Decreto-Lei nº 986/69 trata da rotulagem de alimentos, já neste documento evidenciava-se que as informações contidas no rótulo não possibilitavam ao consumidor interpretação falsa, errônea ou confusa quanto à origem, composição ou qualidade do alimento. Neste documento houve a definição do modelo de rótulo a ser seguido, devendo conter: nome, fabricante, local, número de registro no Ministério da Saúde, lote - quando se tratava de alimento perecível, volume líquido e indicação de aditivo (BRASIL, 1969).

A partir 1998 várias regulamentações sobre rotulagem foram implementadas no país, com inclusão de novas recomendações indicadas pela OMS e o *Codex Alimentarius*, no que diz respeito às DCNT e aos hábitos alimentares, dentro do contexto da saúde pública e ainda para adequar as leis brasileiras às normas do bloco econômico do MERCOSUL. O Brasil foi o primeiro no MERCOSUL, desde 2001, a ter a rotulagem geral e nutricional obrigatória para todos os alimentos embalados.

No ano de 1998 foi publicada pela Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS), do Ministério da Saúde (MS), a Portaria SVS/MS nº 41/1998, que correspondia à Rotulagem Nutricional, reconhecendo-se, pela primeira vez, a importância da regulamentação do conteúdo de nutrientes. Esta Portaria tornou a rotulagem nutricional obrigatória apenas para aqueles alimentos que houvesse a intenção de ressaltar alguma propriedade nutricional (informação nutricional complementar) nos demais a declaração nutricional era facultativa. Nesta normativa, a preocupação era, sobretudo, com rótulos contendo afirmações enganosas, conferindo aos alimentos efeitos benéficos sem confirmação científica. Desta maneira, os rótulos não deveriam dar destaque à presença ou ausência de componentes que não fossem próprios do alimento, nem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas, ou sugerir o consumo para melhorar a saúde ou evitar doenças, entre outras orientações. A tabela de informação nutricional apresentava os nutrientes de declaração obrigatória expressos por 100 g

ou 100 ml do alimento, o valor calórico (Kcal), proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar (BRASIL, 1998a).

A Portaria SVS/MS nº 27/1998 aprovou o regulamento técnico referente a informação nutricional complementar (INC), que estão relacionadas ao conteúdo de nutrientes do alimento produzido, embalado e comercializado prontos para oferta ao consumidor. O órgão visava a proteção à saúde da população e a necessidade de determinar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer aos alimentos que utilizassem a INC. A INC era definida como "qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e minerais" (BRASIL, 1998b).

A Portaria SVS/MS nº 27/1998 determina que INC seria permitida, em caráter opcional, nos alimentos em geral e deve ser expressa em 100 g ou 100 ml do alimento pronto para consumo, com a finalidade de orientar a escolha dos alimentos, tendo em vista reduzir os riscos de doenças como obesidade, diabetes, câncer e hipertensão, como também informar parâmetros indicativos da qualidade e segurança de consumo (CANDIDO, 2000; NASCIMENTO, 2001; TIMOFIECSYK, 2000). Foram estabelecidos os critérios para que atributos nutricionais não quantitativos fossem utilizados de forma padronizada, as condições para declarações relacionadas ao conteúdo absoluto de nutrientes e/ou valor energético, tais como "baixo conteúdo", "fonte", "alto teor", "light", "sem adição de" e etc. possam ser utilizados. De semelhante forma, os termos para conteúdo comparativo "reduzido" ou "aumentado" utilizados para destacar, as propriedades de produto novo, em relação ao produto convencional.

Antes da Portaria SVS/MS nº 27/1998 ser publicada não havia regulamentação específica que uniformizasse estas alegações nos rótulos, deste modo a indústria tinha autonomia para ressaltar propriedade no alimento que poderia não corresponder ao produto (BRASIL, 1998b). Neste mesmo ano, foram estabelecidos, pela primeira vez, os valores de Ingestão Diária Recomendada (IDR), estes parâmetros foram determinados com base em estudos indicando que deve ser consumida diariamente, de determinados nutrientes, para atender às necessidades nutricionais da maior parte dos indivíduos e grupos de pessoas de uma população sadia.

A conscientização dos consumidores brasileiros em relação aos seus direitos levou-os a exigir uma rotulagem mais informativa, que os ajudasse na escolha de alimentos que devem ser consumidos, diariamente, para obter uma alimentação adequada. Estes apelos foram considerados pelas autoridades da área de saúde, unânimes em reconhecer a alimentação

adequada em quantidade e qualidade que permita a ingestão de todos os nutrientes de que o organismo necessita como um dos principais fatores para a promoção e manutenção da saúde e redução dos riscos de inúmeras doenças (CAROBA et al. 2000; PHILLIPPI, RIGO; LORENZANO, 1995).

Em 1999 foi criada a ANVISA, instituída pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que tem como finalidade promover a proteção da saúde da população por meio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à Vigilância Sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e fronteiras (Brasil, 1999). Com isso ficou obrigatório o uso de rotulagem nutricional em produtos industrializados no Brasil. A legislação foi baseada nas determinações do *Codex Alimentarius*, órgão normativo internacional que reúne normas para a comercialização, segurança e rotulagem de alimentos (CÂMARA et al, 2008).

De acordo com Graciano et al (2000), os avanços tecnológicos e a diversificação de opções para escolha de produtos passaram a exigir legislação mais rigorosa, para atender a demanda dos consumidores em relação às informações contidas nos rótulos das embalagens, uma vez que o interesse pela saúde está cada vez mais presente no cotidiano da população.

Em 2000, com a RDC/ANVISA nº 94/2000, a rotulagem nutricional passou a ser obrigatória para todos os alimentos e bebidas embalados. A norma considerou a necessidade de controle sanitário na área de alimentos, visando à saúde da população devido à prevalência de doenças decorrentes da má alimentação no Brasil, atendendo do mesmo modo as diretrizes estabelecidas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), além de perceber necessidade de determinar ações para orientar o consumo de alimentos mais saudáveis e padronizar a declaração de nutrientes para rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados.

A resolução manteve a obrigatoriedade dos mesmos itens regulamentados anteriormente (valor energético, proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar) e adicionou gorduras saturadas, colesterol, cálcio, ferro e sódio. A informação quantitativa obrigatória deveria ser expressa em forma de tabela ou modelo linear, por 100 g para sólidos ou 100 mL para líquidos de alimento ou por porção, o rótulo também deveria indicar o número de porções contidas na embalagem.

A partir da necessidade de estabelecer as porções dos alimentos e bebidas embalados foram aprovadas as tabelas de valores de referência para fins de rotulagem nutricional com a publicação da RDC/ANVISA nº 39/2001. Ficou estabelecida a porção de referência para os

diferentes grupos de alimentos, com base na pirâmide alimentar que é composta por 4 níveis com 8 grandes grupos de produtos de acordo com sua participação relativa no total de calorias de uma dieta saudável (BRASIL, 2001a).

Em 2001, a RDC/ANVISA nº 40/2001 substituiu a Portaria nº 41/1998 e a RDC/ANVISA nº 94/2000, que institui a obrigatoriedade da declaração dos nutrientes por porção e sua porcentagem em relação à Ingestão Diária Recomendada (IDR), ou seja, a inclusão do percentual de % Valor Diário (%VD), tomando como base uma dieta de 2500 kcal. Os itens que deveriam ser declarados, obrigatoriamente, continuaram a ser os mesmos que constavam na RDC/ANVISA nº 94/2000, à saber: valor energético, proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, gorduras saturadas, colesterol, cálcio, ferro e sódio, sendo estabelecidos os Valores Diários de Referência (VDR) dos seguintes nutrientes: carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol, fibra alimentar e sódio. A RDC/ANVISA nº 40/2001 trouxe padronização da declaração de nutrientes e a rotulagem nutricional passou a ser obrigatória, tornando o Brasil o terceiro país no mundo a adotar a informação nutricional nas embalagens dos produtos alimentícios (BRASIL, 2001b)

Para estabelecer uma concordância da legislação brasileira com a dos países que compõem o MERCOSUL foram publicadas em dezembro de 2003, a RDC nº 359/2003 que, dentre outros, reduz a base da alimentação diária brasileira de 2500 kcal para 2000 kcal. Em função disso, foram redefinidos o valor energético e o número de porções dos alimentos. A RDC nº 360/2003, publicada concomitantemente a Resolução RDC nº 359/2003, redefiniu a rotulagem nutricional como toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração obrigatória do valor energético e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio). A RDC nº 360/2003 retirou a obrigatoriedade da declaração dos conteúdos de ferro, cálcio e colesterol da tabela de informação nutricional dos rótulos, e estabeleceu que qualquer declaração de propriedade nutricional deve vir acompanhada da apresentação de conteúdo do nutriente ao qual se refere o destaque nutricional (BRASIL, 2003a; 2003b).

Em 2012, a RDC nº 54/2012 foi publicada e revogou a Portaria SVS/MS nº 27/1998 que dispõe sobre a informação nutricional complementar, para harmonização dos regulamentos técnicos do MERCOSUL e em função da demanda por estabelecer requisitos que regulem INC contida nos rótulos e em toda mensagem transmitida sobre os alimentos que sejam comercializados prontos para a oferta ao consumidor, com o propósito de facilitar a livre

circulação dos mesmos e atuar em benefício do consumidor a fim de evitar barreiras técnicas ao comércio foram estabelecidas novas determinações por meio desta normativa (BRASIL, 2012).

Às alegações nutricionais, anteriormente denominadas por informação nutricional complementar são definidas atualmente como “qualquer declaração, com exceção da tabela de informação nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais positivas relativas ao seu valor energético ou ao conteúdo de nutrientes, contemplando as alegações de conteúdo absoluto e comparativo e de sem adição” (BRASIL, 2020a). Estas permanecem voluntárias e foram definidos os termos que podem ser empregados para ressaltar algum atributo nutricional do alimento. Os critérios de composição especificados na IN/ANVISA nº 75/2020 devem ser atendidos para fazer tal declaração, caso haja rotulagem nutricional frontal no alimento estes nutrientes não podem ser objetos de alegação nutricional e todo e qualquer nutriente que seja objeto de alegação deve estar declarado na tabela de informação nutricional do produto (BRASIL, 2020b).

No ano de 2017, após discussões com setor produtivo, técnicos da área e comunidade científica, percebendo-se necessidade de revisão das normas regulatórias existentes para rotulagem de alimentos, a ANVISA inseriu na sua Agenda Regulatória (AR) para o quadriênio 2017-2020 diversos assuntos com a temática dos alimentos, destacando-se o macrotema 4.8, que trata da “rotulagem de alimentos”, dentre eles a revisão das normas da rotulagem nutricional (ANVISA, 2019). No processo regulatório para revisão das normas sobre rotulagem nutricional foi proposta reformulação significativa nas regras para rotulagem, com a utilização de rotulagem nutricional frontal ou FOP para alimentos embalados com alto teor de gorduras, sódio e açúcar, comercializados no país (GABAS, 2020). Tais mudanças têm por objetivos aperfeiçoar a visibilidade e legibilidade das informações nutricionais, facilitar a compreensão dos principais atributos nutricionais, reduzir as situações que geram engano quanto à composição nutricional, simplificar a comparação nutricional entre os alimentos, aprimorar a precisão dos valores nutricionais e ampliar a abrangência das informações nutricionais, facilitando assim, a escolha dos alimentos pelos consumidores (ANVISA, 2020).

Neste cenário, a inserção de rotulagem nutricional frontal, ganhou destaque na sociedade, principalmente entre os representantes dos setores diretamente interessados, a Análise de Impacto Regulatório (AIR) promovido pela ANVISA, permitiu identificar que o principal problema regulatório é a dificuldade de compreensão da rotulagem nutricional pelos consumidores brasileiros, perpetuando o desequilíbrio de informações, favorecendo escolhas contrárias às recomendações nutricionais vigentes e reduzindo a efetividade deste instrumento de saúde pública (ANVISA, 2019).

Em 2019, a expressiva participação da sociedade confirmou o interesse de cidadãos, profissionais de saúde e empresas pelo tema, foram 23.425 fichas preenchidas durante as consultas públicas, resultando em 82.046 contribuições (ANVISA, 2019).

Deste modo, o objetivo das medidas regulatórias é, prioritariamente, facilitar a compreensão da rotulagem nutricional pelos consumidores brasileiros para realização de escolhas alimentares. Assim foi proposto um conjunto de medidas normativas que incluem a adoção de um modelo de rotulagem nutricional frontal e o aperfeiçoamento das regras vigentes para declaração da tabela de informação nutricional e das alegações nutricionais (ANVISA, 2019).

Posto isso, o Brasil publicou em outubro de 2020 a RDC/ANVISA nº 429/2020 e a IN nº 75/2020, que tratam do novo modelo de rotulagem nutricional, altera a tabela nutricional, traz os parâmetros para alegações nutricionais nos alimentos, além de consolidar estas regulamentações em único documento com todas estas informações. As normatizações estabelecidas têm como objetivo assegurar aos consumidores informações corretas e detalhadas sobre os produtos alimentícios no país. Pode-se destacar que a publicação da RDC/ANVISA nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 foram importantes nesse processo, já que visam facilitar a compreensão dos rótulos pela população.

Segundo a RDC/ANVISA nº429/2020, a rotulagem nutricional frontal é uma declaração padronizada simplificada do alto conteúdo de nutrientes no painel principal do rótulo do alimento que têm relevância para a saúde da população brasileira: açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, segundo padrões determinados pela IN/ANVISA nº 75. A rotulagem nutricional frontal é proposta internacionalmente como instrumento para auxiliar o consumidor na interpretação das declarações quantitativas de nutrientes dos alimentos, comumente essas informações estão dispostas em locais de difícil visualização nas embalagens e torna-se de complexo entendimento (BANDEIRA *et al*, 2021).

O padrão de rotulagem nutricional utilizado atualmente cada vez distancia-se mais das necessidades dos consumidores, por não propiciar entendimento sobre os dados colocados nos rótulos. Existem muitos pontos que limitam a leitura das informações, como o tamanho das letras, a falta de destaque da tabela nutricional, sua localização em áreas escondidas, a necessidade de cálculos matemáticos para comparar produtos, a ausência de contraste com o fundo da embalagem e o emprego de termos excessivamente técnicos (BRASIL, 2018a).

Os rótulos de advertência/avisos se mostram mais efetivos em conduzir o consumidor a adquirir alimentos de maior qualidade nutricional, e aparentemente, este modelo de rótulo se

mostra mais adequado para países com índices altos de consumo de alimentos ultraprocessados associados à epidemia de obesidade e DCNT (DELIZA *et al.*, 2020; GRUMMON *et al.*, 2019).

Bandeira *et al* (2021) realizou estudo com 2.400 pessoas representativas da população brasileira em relação às cinco macrorregiões do país. Foram avaliados diferentes modelos de alertas para rotulagem nutricional frontal e observado que os avisos aumentaram a compreensão do conteúdo nutricional e diminuíram a intenção de compra dos entrevistados, além disso verificou-se que os consumidores eram favoráveis à rotulagem nutricional frontal e acreditavam ser confiável para melhorar o entendimento das informações nutricionais.

Em pesquisa desenvolvida no México, com 2.194 pessoas testaram três condições de rotulagem: *Guideline Daily Amounts* (GDA), Semáforo e Etiquetas de Advertência. Os resultados indicaram que o semáforo e a etiqueta de advertência levaram o consumidor a adquirir alimentos de melhor qualidade nutricional, além de reduzirem o tempo de compra, fator interessante para os consumidores que indicaram limitações de realizar a leitura dos rótulos e a falta de paciência (JÁUREGUI *et al.*, 2020; SOUSA *et al.*, 2020).

No cenário mundial, muitos países adotaram a rotulagem nutricional frontal como complemento à tabela de informação nutricional, com o intuito de propagar hábitos mais saudáveis à população. Internacionalmente, os modelos frontais mais utilizados são o de advertência (alerta por uso de símbolos octógono ou triângulo) e semáforo nutricional (sinalizado por cores amarela ou vermelho), os quais auxiliam a informar ao consumidor que aquele produto possui alto teor de sódio, açúcar e gordura, seja um deles, ou dois, ou três. Essa iniciativa veio com o intuito de alertar os consumidores e reduzir as DCNT que muitas vezes são causadas pelo excesso do consumo dessas substâncias (GONÇALVES *et al.*, 2022).

Quadro 2- Evolução e características das normativas

Legislação	Objetivo	Destaques
Portaria SVS/MS nº 41/1998	Regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados	- Declaração facultativa - Valor calórico, proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar - 100 g
Portaria SVS/MS nº 27/1998	Regulamento técnico referente à Informação nutricional complementar	- Facultativa - Padronização de termos para declaração de informação complementar de forma opcional
RDC/ ANVISA nº94/2000	Regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados	- Obrigatória para todos os alimentos e bebidas embalados - Gorduras saturadas, colesterol, cálcio, ferro e sódio - Por 100g ou 100 ml e por porção

RDC/ ANVISA n°39/2001	Tabela de valores de referência para porções de alimentos e bebidas embalados para fins de rotulagem nutricional	- Porção de referência para os diferentes grupos de alimentos
RDC/ ANVISA n°40/2001	Regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados	- Declaração dos nutrientes por porção - Ingestão Diária Recomendada (IDR) - % Valor Diário (% VD) - Base em dieta de 2500 kcal
RDC/ ANVISA n° 359/2003	Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional	-Redefiniu valor energético número e tamanho de porções
RDC/ ANVISA n° 360/2003	Dispõe sobre Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional	- Base em dieta de 2000 kcal -Valor energético em Kcal e Kjoules -Inclusão de gordura trans -Retirada de Fe, Ca e colesterol -Tabela simplificada
RDC/ ANVISA n° 54/2012	Regulamento técnico sobre informação nutricional complementar	-Definiu termos autorizados -Todo ingrediente que for alvo de alegação deve estar na tabela nutricional -Adicionou a essa base para cálculo de referência de 100g e porção -Oito novas alegações nutricionais
RDC/ ANVISA 429 /2020	Dispõe sobre Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados	- Nova Tabela de informação nutricional -Rotulagem nutricional frontal -Estabelece alegações nutricionais
IN / ANVISA 75/2020	Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados	- Novos valores diários de referência - Pontos de corte para Rotulagem frontal - Definição do tamanho das porções

Fonte: BRASIL (1998a); BRASIL (1998b); BRASIL (2000); BRASIL (2001a); BRASIL (2001b); BRASIL (2003a); BRASIL (2003b); BRASIL (2012); BRASIL (2020a); BRASIL (2020b).

2.3. Importância do uso de instrumentos para elaboração e monitoramento de rótulos com informação nutricional para alimentos embalados

Como pôde ser observado no exposto acima, os rótulos dos alimentos embalados passaram por diversas alterações com relação à apresentação das informações para que sejam de fácil entendimento para o consumidor para auxiliar nas escolhas alimentares mais conscientes. Os rótulos dos alimentos podem ser elaborados por diversos profissionais da área tais como engenheiros de alimentos, veterinários, farmacêuticos e entre eles pode-se destacar os nutricionistas. Segundo a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) n° 600/2018, elaborar e avaliar a rotulagem nutricional dos alimentos é atribuição do nutricionista atuante em

diferentes áreas da profissão (CFN, 2018). Estes profissionais precisam ter o entendimento das exigências descritas na legislação vigente e ter a competência para a elaboração e monitoramento dos rótulos. De acordo com a legislação vigente, o rótulo deve conter as seguintes informações nutricionais: tabela nutricional, rotulagem nutricional frontal, quando houver indicação, e de forma voluntária alegações nutricionais com termos autorizados. E, conforme descrito na legislação, os rótulos dos alimentos embalados devem ser adequados até outubro de 2023 (BRASIL, 2020a).

Desta forma, a elaboração de instrumentos de verificação pode nortear os profissionais na elaboração e monitoramento de forma rápida e simples, minimizando riscos de erro, falhas e gastos desnecessários (THRUSFIELD, 2005). Para Thrusfield (2005), o instrumento de verificação deve ser elaborado de forma que a aplicação retrate o que se deseja medir, sendo assim os itens de avaliação devem avaliar apenas um aspecto e deve ser escrito de forma clara, com redação correta e breve. Para elaborar o instrumento de verificação é necessário ter por base a norma, manual, procedimento e/ou instrução e considerar o âmbito da aplicação que orientam o trabalho do avaliador.

Para que o instrumento seja considerado confiável e exato, faz-se necessária proceder a validação do constructo, da aparência e do conteúdo, pois a partir desse processo pode-se verificar se o mesmo mede o que se propõe, ou seja, se mede com precisão o objeto de estudo (ROBERTS; PRIEST, 2006; POLIT D.F, 2015).

A validade de construto ou de conceito constitui a forma direta de verificar a amplitude em que a medida corresponde à construção teórica do fenômeno a ser mensurado (Pasquali, 2009). Dificilmente esse tipo de validade é obtido com um único estudo; geralmente, são realizadas diversas pesquisas sobre a teoria do construto que se pretende medir. É essencial que exista uma teoria vinculada ao processo de validação de construto. Dessa forma, quanto mais evidências, mais válida é a interpretação dos resultados (MARTINS, 2006).

A validade de aparência está relacionada com a avaliação dos aspectos estéticos do instrumento, ou seja, com relação a compreensão, facilidade de aplicação e a forma de apresentação do instrumento. A validade de aparência deve ser realizada pelo público-alvo, a quem se destina o instrumento elaborado (WILLIAMSON, 1981). Já a validade de conteúdo determina de forma efetiva se o instrumento é composto por itens que de fato irão contribuir para a mensuração do fenômeno a ser investigado (BELLUCCI; MATSUDA, 2012). A validade de conteúdo é realizada por um painel de especialistas no tema em estudo com objetivo de analisar o instrumento elaborado (MALHOTRA, 2001; NEWMAN *et al*, 2013).

Para analisar o conteúdo do instrumento pode ser utilizada uma das seguintes técnicas: (a) Modelo de conteúdo de Pasquali; (b) *Brainstorming* (“sessão de debate de ideias”); (c) Grupos focais e (d) Técnica Delphi (MCMURRAY, 1994; PASQUALI 1998; MEDEIROS *et al.*, 2015). O Modelo de conteúdo de Pasquali é amplamente utilizado na área da saúde em especial na psicologia e enfermagem, pois consiste na teoria da elaboração de escalas psicométricas aplicáveis à construção de testes psicológicos de aptidão, da elaboração de instrumentos de medida de fenômenos subjetivos, com a composição de três conjuntos de procedimentos: teóricos, experimentais e estatísticos (PASQUALI 1998; PASQUALI, 2010; MEDEIROS *et al.*, 2015). O desenvolvimento do instrumento consiste primeiramente na construção dos itens e a validação de conteúdo, segundo consiste nas etapas e técnicas de aplicação do instrumento piloto, bem como na colheita de informações que possam avaliar as propriedades psicométricas do instrumento; e o terceiro são os procedimentos analíticos, que determinam as análises estatísticas dos dados com vista à validação do instrumento desenvolvido (PASQUALI, 2010; MEDEIROS *et al.*, 2015).

O Método *brainstorming* que foi desenvolvido por Alex Osborn, está relacionado com a criatividade e comumente utilizado no planejamento de projetos, com o intuito de buscar soluções a um determinado problema. Assim, Osborn o define como o ato de usar o cérebro para tumultuar um problema (OSBORN, 1987). Essa técnica considerada inovadora é importante para as organizações visto que ela busca por soluções de forma conjunta possibilitando uma perspectiva ampla de ideias e maneiras de se resolver um problema facilitando a escolha da melhor decisão. Com o *brainstorming* é possível aproveitar todas as ideias dos participantes (BAXTER, M, 2000). Já o Grupo focal assemelha-se a uma entrevista em grupo, no qual a interação dos participantes são o ponto chave e garantem diálogo, discussões e problematizações, sendo assim a interação entre as partes fundamental nessa técnica. Diferente de outras técnicas de validação, há a interação entre os participantes que são estimulados a expor concepções e conceitos sobre os temas propostos, o diálogo então toma forma de debate a medida que os pontos de vista se diferem tem como finalidade evidenciar algumas falhas existentes como inconsistência, complexidade, ordenação, número de questões, entre outras, além de possibilitar a transparência de dificuldades particulares que só são perceptíveis em contato com o grupo participante (VARANDA *et al.*, 2019).

Já a Técnica *Delphi* analisa, de forma sistemática, as opiniões dos especialistas com possibilidade de gerar ao final dessa análise um produto validado. *Delphi* determina que o processo se repita, após a análise, até que se obtenha o consenso entre os especialistas (MARQUES; FREITAS, 2018). Estudos realizados por Bellucci e Matsuda (2012), Mello *et*

al. (2014), Carvalho *et al* (2015), Colares *et al.* (2018) e Oliveira *et al.* (2022) elaboraram e validaram instrumentos utilizando a técnica *Delphi*, a fim de alcançar a validade de conteúdo do instrumento.

O instrumento de medida também deve apresentar confiabilidade e reprodutibilidade, ou seja, os resultados obtidos a partir da aplicação do instrumento elaborado devem ser consistentes, precisos e estáveis. O instrumento deve fornecer os mesmos resultados se aplicado ao mesmo grupo repetidas vezes pelo mesmo avaliador ou por avaliadores diferentes (MALHOTRA, 2001). A confiabilidade de um instrumento pode ser testada pelo coeficiente alfa (α) de Cronbach, proposto por Cronbach (1951), que é uma medida utilizada em testes psicométricos para avaliar a consistência interna de dimensões ou constructos. A confiabilidade do coeficiente alfa de Cronbach normalmente varia entre 0 e 1 (GLIEM; GLIEM, 2003). Para que o instrumento ser considerado com consistência interna, α de Cronbach deve ser \geq a 0,70, abaixo desse limite, a consistência interna dos itens da escala é considerada baixa (BLAND e ALTMAN, 1997).

O alfa de Cronbach é o método mais utilizado para medir a confiabilidade, quando esta for entendida como uma consistência interna dos indicadores da escala, ou seja, os indicadores da escala, altamente inter-relacionados, devem medir o mesmo construto (BEM *et al*, 2011). Em estudos realizados por Hora *et al* (2010); Bonete (2015) e Silva *et al* (2020) demonstram que o alfa de Cronbach vem sendo utilizado cada vez mais nos trabalhos para verificar consistência interna e a confiabilidade de instrumentos de medida.

Em pesquisas no meio acadêmico e técnico é fator determinante para sua adoção como ferramenta para estimação da confiabilidade (HORA, 2010). Outro fator a ser analisado no instrumento elaborado é o coeficiente de correlação intraclasse (CCI) que é um dos testes mais utilizados para mensuração da confiabilidade de medidas, é utilizado para estimar a homogeneidade de duas ou mais medidas (variáveis), mostra-se bastante eficaz para medir instrumentos de medida (SOUZA, 2017).

Desta forma, dada a importância das informações contidas nos rótulos dos alimentos embalados, buscou-se instrumentalizar os profissionais para elaborarem e monitorarem os rótulos de alimentos embalados, conforme a legislação vigente, sendo elaborado e validado o instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados (IARN).

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Elaborar e validar instrumento para avaliação da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos embalados.

3.2 Objetivos específicos

- Elaboração do instrumento com base na RDC 429/2020 e IN 75/2020 para avaliação da rotulagem nutricional de alimentos.
- Selecionar o painel de especialistas para validação do conteúdo do instrumento de avaliação da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados;
- Realizar a validação do conteúdo do instrumento para avaliação da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados pelos especialistas;
- Realizar a validação da aparência do instrumento para avaliação da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados pelo público-alvo com e sem experiência na elaboração de rótulos;
- Proceder à análise da reprodutibilidade e a confiabilidade do instrumento de avaliação e da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados;
- Desenvolver manual técnico para auxiliar na elaboração da tabela de informação nutricional.

4. MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo metodológico e descritivo com o propósito de elaborar e validar instrumento para auxiliar os profissionais na avaliação da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos embalados conforme a legislação vigente. O estudo foi dividido em 6 etapas, a saber: Etapa 1 - Elaboração do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados; Etapa 2 - Validação do conteúdo do instrumento por especialistas; Etapa 3 – Curso de extensão sobre a nova rotulagem nutricional; Etapa 4 - Validação da aparência do instrumento por público alvo; Etapa 5 - Análise da reprodutibilidade e confiabilidade do instrumento validado; Etapa 6 - Desenvolvimento de Manual técnico para elaboração da Tabela de Informação Nutricional.

O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa atendendo à Resolução CNS nº 466/2012, sob o nº CAAE 40343420.4.0000.5257 e aprovado com parecer nº 4.605.089. A participação dos especialistas e do público-alvo foi voluntária. Todos os participantes, que concordaram em participar da pesquisa, foram orientados a assinar o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) (Apêndice A).

4.1. Elaboração do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados

Foi realizada revisão bibliográfica para embasamento teórico acerca do tema, as buscas foram realizadas em bases de dados eletrônicas, como biblioteca temática da ANVISA, Google Acadêmico, LILACS (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde), MEDLINE (*Medical Literature Analysis and Retrieval System on-line*) e Scielo (*Scientific Electronic Library Online*), no período de maio a outubro de 2021. Os descritores de busca foram selecionados a partir da terminologia em saúde consultada nos Descritores em Ciências da Saúde (DECS – BIREME), sendo estes rotulagem de alimentos, rotulagem nutricional, informação nutricional, checklist, lista de verificação e instrumento de avaliação. Além disso, para essa primeira etapa foi realizado o levantamento bibliográfico na base de dados na biblioteca de alimentos do site da ANVISA. O instrumento foi elaborado a partir da leitura da legislação, pesquisa e análise das ferramentas disponíveis para a avaliação da rotulagem nutricional e teve como base a RDC/ANVISA nº 429/2020 e a IN/ANVISA nº 75/2020, com complementação das legislações relacionadas como a RDC/ANVISA nº 243/2018, RDC/ANVISA nº 43/2011, RDC/ANVISA nº 21/2015 e Portaria SVS/MS nº 29/1998, que também discorrem sobre rotulagem nutricional de alguns grupos de alimentos dentre outras questões.

4.2. Validação do conteúdo do IARN pelos especialistas

A validação do conteúdo contou com duas fases: I) seleção dos especialistas e II) apresentação do instrumento e carta de orientação para a avaliação do conteúdo do instrumento.

4.2.1 Seleção dos especialistas

A seleção dos especialistas é uma fase importante para a validação do conteúdo e deve-se levar em consideração as características do instrumento, a formação, a qualificação e a disponibilidade dos profissionais que atuaram nesta etapa. Não há consenso na literatura quanto ao número de especialistas, há indicação de no mínimo de cinco e o máximo de dez especialistas (ALEXANDRE; COLUCI, 2011). É necessário considerar a experiência e a qualificação dos especialistas, sendo recomendado descrever os critérios utilizados nessa seleção. Entre esses critérios, BEM *et al* (2011) destacam como importante ter experiência na área em que o instrumento foi elaborado; publicar e pesquisar sobre o tema; ser perito na estrutura conceitual envolvida e ter conhecimento metodológico sobre a construção de instrumentos.

No presente estudo para compor o painel *Delphi* de especialista foram selecionados profissionais com experiência nas áreas de segurança alimentar e nutricional, nutrição, saúde pública e ciência e tecnologia de alimentos com temas relacionados à rotulagem de alimentos, processamento de alimentos e vigilância sanitária de alimentos, com formação acadêmica em nutrição, com atuação profissional nos setores econômicos relacionados à produção, processamento, comercialização, políticas públicas, pesquisa e docência superior. Buscou-se por profissionais que possuíam publicação e desenvolviam pesquisas nas áreas citadas e/ou atuavam na elaboração de rótulos e possuíam pós-graduação *Stricto e/ou Lato sensu* nas áreas citadas. A busca pelos especialistas foi realizada por meio da consulta ao *Curriculum Lattes* do CNPQ considerando experiência profissional ou acadêmica nas áreas citadas. Os profissionais selecionados para compor o painel *Delphi* de especialistas, todos receberam carta convite (Apêndice B), preencheram por meio de formulário eletrônico o “aceite” (Apêndice C) e responderam ao questionário de caracterização do especialista (Apêndice D) e receberam o TCLE para aceite na participação da pesquisa. Para os especialistas que aceitaram participar da pesquisa foi encaminhada a carta de instruções para proceder à validação de conteúdo do instrumento (Apêndice E).

Para proceder a validação do conteúdo foi utilizada a Técnica *Delphi*, que consiste no julgamento do instrumento por especialistas com vasta experiência no assunto em questão (CASTRO, 2009). O instrumento foi analisado pelos especialistas a fim de obter o consenso. As opiniões e avaliações divergentes, são posteriormente, reenviadas aos especialistas para nova avaliação. Esse processo é repetido até se atingir um consenso entre os avaliadores (MARQUES; FREITAS, 2018).

4.2.2. Apresentação do instrumento e carta de orientação para a avaliação do conteúdo do instrumento

Os especialistas receberam, via e-mail, o IARN e foram orientados a avaliarem as informações do cabeçalho, da orientação de preenchimento e os itens que compunham os blocos do instrumento.

O cabeçalho e a orientação de preenchimento foram avaliados com relação a apresentação e clareza das informações. Já os itens de avaliação que compõem os blocos foram avaliados com relação a apresentação dos itens, clareza das informações, facilidade na leitura, interpretação, representatividade dos itens nos blocos categorizados e relevância do item para avaliar a informação nutricional obrigatória (Apêndice F).

Para mensurar as avaliações dos especialistas foi utilizada a Escala Likert de 5 pontos, que é amplamente utilizada por ser de fácil compreensão e interpretação. Trata-se de escala numérica em que é solicitado ao respondente a informar qual o seu grau de concordância ou discordância em relação à afirmação aferida em que estabelece uma correspondência entre os graus de avaliação/julgamento do atributo e uma escala numérica variando com os seguintes gradientes: (1) discordo totalmente, (2) discordo, (3) não concordo e nem discordo, (4) concordo e (5) concordo totalmente (LIKERT, 1932).

A partir das avaliações realizadas pelos especialistas foi calculado o Índice de Validade de Conteúdo (IVC), segundo Bellucci Júnior; Matsuda, 2012, que permite medir a concordância dos especialistas sobre o conteúdo dos itens e do instrumento, além de possibilitar que cada questão seja analisada individualmente e, posteriormente analisa o instrumento como um todo (ALEXANDRE; COLUCI, 2011; RUBIO *et al.*, 2003; LYNN, 1986). A análise do IVC é um parâmetro importante de análise, pois os elementos do instrumento são aspectos que podem interferir na avaliação da rotulagem nutricional. O cálculo do IVC foi realizado conforme a Equação 1 (TILDEN *et al.* (1990); GUILLEMIN (1995).

$$\text{IVC} = \frac{\text{número de respostas avaliadas como concordo ou concordo totalmente}}{\text{número total de respostas}}$$

(Equação 1)

Onde, IVC é o Índice de validade de conteúdo.

MAGNUSSON *et al* (2020) e ALMEIDA *et al* (2010) recomendam a concordância $\geq 70\%$ entre os especialistas ao utilizarem o método Delphi. Para o presente estudo o cabeçalho, a orientação de preenchimento e os itens de avaliação foram considerados com validade de conteúdo quando foi estabelecida a concordância $\geq 0,80$ ou 80%, entre os especialistas, para os quesitos analisados, conforme proposto por Grant e Davis (1997).

Para que a validação ocorresse em tempo hábil, solicitou-se que os especialistas devolvessem o instrumento avaliado em até 15 dias. O resultado da avaliação dos especialistas foi tabulado em planilha do Excel®, levando em consideração a avaliação, comentários e sugestões. As alterações sugeridas para o cabeçalho, para a orientação de preenchimento, assim como para os itens e aqueles que não obtiverem concordância $\geq 80\%$ foram enviados para nova rodada de validação do conteúdo pelos especialistas, conforme previsto na Técnica *Delphi*.

4.3. Curso de extensão sobre a nova rotulagem nutricional

O curso de extensão foi elaborado a partir da percepção da necessidade de capacitar profissionais nutricionistas quanto às atualizações da nova regulamentação da rotulagem nutricional para alimentos embalados na ausência do consumidor. Para o curso intitulado “Nova rotulagem nutricional de alimentos embalados: avaliando e construindo rótulos” foram ofertadas 40 vagas para nutricionistas com inscrição ativa no CRN e que tinham interesse em aprender sobre a nova rotulagem nutricional. O curso foi realizado na modalidade presencial no Instituto de Nutrição Josué de Castro, localizado no Centro de Ciências da Saúde da UFRJ. O curso foi oferecido em dois sábados consecutivos, dias 03 e 10 de dezembro, das 8 às 17 h, com carga horária total de 18 h.

O curso contou com o seguinte conteúdo programático: Introdução à legislação de alimentos para rotulagem nutricional de alimentos embalados, apresentação das alterações com a nova resolução, prazos para adequação e tabela de informação nutricional; Rotulagem nutricional frontal (quando declarar, valores de referência, modelos permitidos e percentual de ocupação no rótulo); elaboração da rotulagem nutricional segundo o novo modelo determinado

pela RDC 429/2020 e IN 75/2020; a Tabela de Informação Nutricional com revisão específica para carboidratos e passo a passo para o cálculo das informações nutricionais na tabela; Prestação de serviços para elaboração de Rotulagem Nutricional.

O curso foi construído seguindo a proposta pedagógica idealizada por Freire (1977), que consta como uma prática crítico-educativa, privilegiando a interação dialógica, o respeito pelos saberes do educando, levando em consideração a apropriação do conhecimento. A problematização foi utilizada no desenvolvimento do curso e na avaliação do mesmo, considerando a dimensão integral do educando. Foram planejadas atividades práticas e teóricas para estimular as trocas de saberes e de experiências.

Ao final foi disponibilizado aos participantes um formulário de avaliação do curso (Apêndice G) com as opções de resposta entre excelente, bom, regular, ruim, péssimo ou não se aplica, para os seguintes quesitos:

a) Conteúdo do Curso: Adequação aos objetivos do curso, sequência lógica dos assuntos, adequação da carga horária e se o programa do curso foi desenvolvido;

b) Atividades de Ensino e Material Didático: adequação dos métodos de ensino, coerência da Avaliação de Aprendizagem, adequação do material didático ao conteúdo, adequação das atividades práticas e as instalações e recursos foram adequados;

c) Avaliação Geral: Localização do curso, pontualidade do curso, seu grau de satisfação com este curso, seu aproveitamento no curso e se o curso atingiu seu objetivo;

d) Instrumentos/Palestrantes: Domínio do conteúdo, didática de ensino, relacionamento com o grupo e administração do tempo de aula.

Foi disponibilizado no formulário um espaço para comentários e sugestões em relação ao curso e posteriormente as respostas foram tabuladas em planilha do Excel®.

Após o a realização do curso de extensão foi elaborado um material de apoio intitulado “Manual para elaboração da tabela de informação nutricional” com a finalidade de sintetizar de forma didática e objetiva o conteúdo abordado sobre a elaboração da tabela de informação nutricional. Após uma detalhada leitura e análise da legislação vigente, RDC 429/2020 e IN 75/2020 (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b), somadas às dúvidas levantadas durante o curso, percebeu-se a necessidade de construir um material técnico, de cunho prático para apoiar profissionais que atuam com rotulagem nutricional. O manual construído foi disponibilizado de forma digital para que os profissionais que atuam na elaboração da rotulagem nutricional de alimentos tenham fácil e livre acesso.

4.4. Validação da aparência do IARN pelo público-alvo

O instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados, se destina a diversos profissionais, entre eles pode-se destacar os nutricionistas, que foram o público-alvo desta etapa da pesquisa. O recrutamento dos nutricionistas para a terceira etapa de validação de aparência foi realizado entre os inscritos no curso de extensão sobre a nova rotulagem nutricional oferecido pela equipe envolvida na pesquisa (ver seção 3.5).

A divulgação do curso foi realizada por meio eletrônico (redes sociais das universidades) e aplicativo de mensagens com envio do material visual (Apêndice H) com formulário eletrônico para pré-inscrição e as informações sobre dia, horário, local de realização e objetivo do curso. A pré-inscrição para o curso foi feita por formulário eletrônico.

Para se inscrever o interessado(a) deveria comprovar sua inscrição ativa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) (4ª Região) e preencher o formulário de caracterização que continha as seguintes informações: nome completo, idade, gênero, instituição que cursou a graduação e ano de conclusão, maior titulação acadêmica. Outras perguntas voltadas para o tema de interesse da pesquisa foram realizadas sendo estas “Você tem experiência em elaboração de rotulagem nutricional?”, “Você já utilizou ou utiliza a ferramenta - checklist na sua atividade profissional?” e “Você já teve acesso a nova legislação sobre rotulagem nutricional?”. A partir destas informações os interessados foram selecionados para participarem do curso. Todos os participantes assinaram o TCLE (Apêndice A) e concordaram em participar da pesquisa e do processo de validação da aparência do IARN.

Os critérios para validação das inscrições foram os seguintes: ser nutricionista e ter inscrição ativa no CRN, atuação/experiência na elaboração de rótulos e utilização de ferramenta *checklist* na sua rotina de trabalho. No entanto, também foram disponibilizadas vagas para profissionais com pouca ou nenhuma experiência a fim de dar oportunidade para atualização e aperfeiçoamento na área e este grupo também participou na validação da aparência.

A validação da aparência do IARN que teve o conteúdo validado foi realizada pelos nutricionistas inscritos no curso. A validação da aparência pelo público-alvo ocorreu em mesmo ambiente, dia e horário. Os nutricionistas receberam o instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados, e as orientações para proceder com a validação da aparência e foram orientados a não se comunicarem durante o processo.

Os nutricionistas foram orientados a analisarem o instrumento com o conteúdo validado com relação aos quesitos apresentados a seguir.

(1) “As informações do cabeçalho apresentam-se organizadas de forma lógica”;(2) “As instruções para orientar a aplicação do instrumento são claras”; (3) “As opções para avaliar se os itens estão em conformidade são de fácil marcação e entendimento”; (4) “A organização dos itens em bloco facilitou a aplicação do instrumento”; (5) “O *layout* gráfico (componentes da aparência do instrumento: visual, formatos das páginas, margens, disposição dos itens) apresentam-se dispostos de forma organizada, simples e objetiva”; (6) “O tamanho do instrumento, ou seja, a quantidade de itens redigidos por blocos apresenta-se adequada e relevante para avaliar a rotulagem nutricional”; (7) “O instrumento é composto por itens que são relevantes para avaliar a rotulagem nutricional”; (8) “O instrumento é útil”; (9) “O método de avaliação da conformidade da rotulagem nutricional para alimentos embalados é de fácil aplicação” ; (10) “O método de avaliação da conformidade da rotulagem nutricional para alimentos embalados é útil”; (11) “O plano de ação disponibilizado no instrumento é de fácil preenchimento”; (12) “O plano de ação disponibilizado no instrumento é útil”.

Foi solicitado aos nutricionistas que avaliassem cada quesito para a validação da aparência utilizando a escala de *Likert* de 5 pontos (apêndice I), com os seguintes parâmetros de respostas (1) Discordo totalmente; (2) Discordo; (3) Neutro; (4) Concordo; (5) Concordo totalmente (LIKERT, 1932). Para o Índice de Validade de Aparência (IVA) foi considerada a concordância de no mínimo de 0,70 ou 70% entre os nutricionistas. O cálculo do IVA foi adaptado com base no cálculo de IVC (Equação 1), conforme descrito na Equação 2 (adaptado de TILDEN *et al.*, 1990 e GUILLEMIN, 1995) .

Equação 2

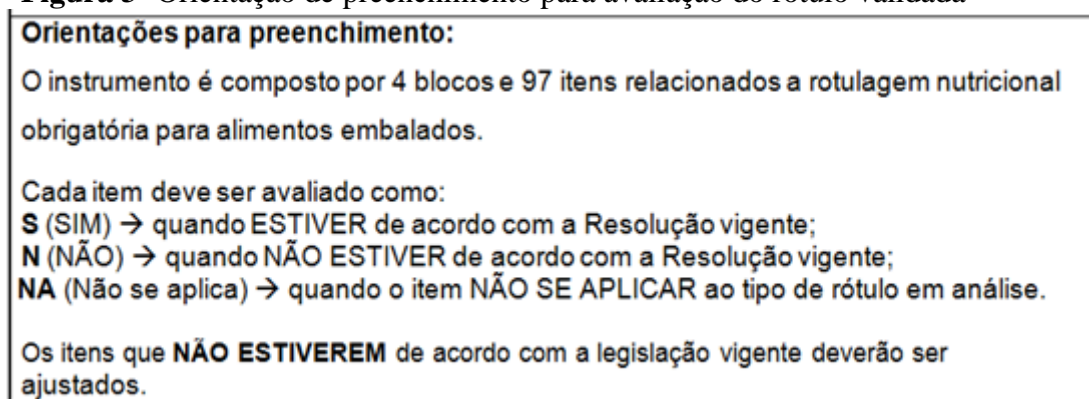
$$IVA = \frac{\text{número de respostas avaliadas como concordo ou concordo totalmente}}{\text{número total de respostas}}$$

Os resultados foram tabulados em planilha Excel[®] considerando os grupos profissionais com experiência e profissionais sem experiência em rotulagem nutricional.

4.5. Análise da reprodutibilidade e confiabilidade do instrumento validado

Todos os participantes receberam uma cópia do rótulo de alimento (Chocolate Raffaello®) juntamente com o instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados, com conteúdo validado para procederem a avaliação da rotulagem nutricional. Os nutricionistas foram orientados a analisarem o rótulo conforme descrito na orientação de preenchimento (Figura 3).

Figura 3- Orientação de preenchimento para avaliação do rótulo validada



Fonte: Autor do estudo, 2023.

Em relação as análises estatísticas, foi verificada a distribuição dos dados obtidos pelo Teste de Kolmogorov-Smirnov. A partir do teste verificação da normalidade dos dados, como os resultados não apresentavam distribuição normal, foi realizado o teste estatístico não paramétrico de *Kruskal-Wallis* para comparar os resultados obtidos pela avaliação dos integrantes das comissões e os membros dos grupos. O nível de significância considerado foi de 5%. Para verificar a confiabilidade (consistência interna) do instrumento foram utilizados o teste de coeficiente de correlação intraclasse (CCI) e o teste de coeficiente alfa de Cronbach. O CCI avalia a homogeneidade de duas ou mais medidas, quando o CCI for $\geq 0,75$, a confiabilidade será considerada excelente, entre 0,4 e 0,74 satisfatória e CCI $<0,4$ pobre (BARTKO, 1966). Para o coeficiente alfa de Cronbach, sugere-se que α seja $\geq 0,7$ (BLAND e ALTMAN, 1997). Todas as análises foram conduzidas por meio do *software* Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 21.0, com intervalo de confiança de 95%.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1. Elaboração do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados (IARN)

Na Tabela 1 encontram-se apresentadas as referências bibliográficas com base na legislação que foram utilizadas na elaboração do IARN.

Tabela 1- Referências bibliográficas utilizadas na elaboração do IARN.

Legislação	Ementa	Ano
Portaria SVS/MS nº 29	Dispõe sobre regulamento técnico para referente a alimentos para fins especiais.	1998
RDC/ ANVISA nº 43	Dispõe sobre regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes	2011
RDC/ANVISA nº 44	Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância	2011
RDC/ANVISA nº 45	Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas e fórmulas infantis lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas.	2011
RDC/ANVISA nº 23	Dispõe sobre teor de iodo no sal destinado ao consumo humano	2013
RDC/ANVISA nº 21	Dispõe sobre regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral.	2015
RDC/ANVISA nº 150	Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico	2017
RDC/ANVISA nº 243	Dispõe sobre requisitos sanitários dos suplementos alimentares	2018
RDC/ANVISA nº 429	Dispõe sobre rotulagem nutricional obrigatória de alimentos embalados	2020
IN/ANVISA nº 75	Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados	2020

Fonte: BRASIL, (1998); BRASIL, (2011a); BRASIL, (2011b); BRASIL, (2011c); BRASIL, (2013); BRASIL, (2015); BRASIL, (2017); BRASIL, (2018); BRASIL, (2020a); BRASIL, (2020b). RDC - Resolução da Diretoria Colegiada; IN - Instrução Normativa, ANVISA -

A versão preliminar do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados (IARN) apresenta o formato de lista de verificação e contempla as exigências legais e obrigatórias referentes à rotulagem nutricional. A revisão bibliográfica auxiliou a definir o conceito do objeto do estudo, neste caso, a rotulagem nutricional, assim como, os itens/atributos constitutivos e operacionais que nortearam o

desenvolvimento do instrumento (BELLUCCI; MATSUDA; 2012). O IARN apresentava a seguinte estrutura:

- a) cabeçalho, que está localizado na parte superior do instrumento, com espaços para preenchimento das seguintes informações sobre o produto analisado: produtor/ fabricante, denominação de venda, data da avaliação e avaliador responsável;
- b) guia para preenchimento que apresenta as informações necessárias para que o avaliador utilize corretamente o IARN;
- c) itens para o monitoramento do rótulo e
- d) plano de ação para auxiliar na adequação da rotulagem nutricional obrigatória, nesta planilha deve-se listar os itens não conformes, bem como a correção que deve ser feita incluindo prazo e o responsável pela retificação e conta com a seguinte aparência de conteúdo (Figura 5).

A versão preliminar do IARN contava com 105 itens para avaliação do rótulo que são distribuídos em 4 blocos, conforme apresentando na Tabela 2.

Tabela 2 - Composição da versão preliminar do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados desenvolvido no presente estudo.

	Blocos	Subitens do bloco	Total de Itens (n)
Bloco 1	Tabela de informação nutricional	1.1 Informações gerais 1.2 Declaração da tabela 1.3 Definição do tamanho das porções 1.4 Declaração do % VD 1.5 Apresentação da tabela em embalagens múltiplas 1.6 Apresentação geral da tabela	64
Bloco 2	Rotulagem nutricional frontal	Não possui divisão em subitens	18
Bloco 3	Declaração de alegações nutricionais		21
Bloco 4	Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional		2
	Total de itens		105

Os itens que compõem os blocos do IARN poderiam ser avaliados como “conforme” quando a informação contida no item estivesse correta no rótulo que está sendo avaliado e “não conforme” quando a informação contida no item estiver inadequada no rótulo que está sendo avaliado, além de “não se aplica” quando o item não tiver relação com o rótulo analisado. Ao final da aplicação do IARN o profissional pode calcular o percentual de adequação do rótulo conforme Figura 4.

Figura 4 - Aparência e conteúdo do cálculo o percentual de adequação do rótulo apresentado na versão preliminar do IARN.

Cálculo do percentual de adequação e instruções para classificação	
1	<p>Instruções para cálculo do Percentual de Adequação da Rotulagem Nutricional (PARNut)</p> $\frac{\text{Itens conforme} \times 100}{\text{Total dos itens} - (\text{Não se aplica ou não observado})}$
2	<p>Critérios para classificação:</p> <p>Adequado: $\geq 76\%$ dos itens conformes</p> <p>Parcialmente adequado: 51-75% dos itens conformes</p> <p>Inadequado: $\leq 50\%$ dos itens conformes</p>

Fonte: Autor do estudo, (2023)

O plano de ação era composto por cinco colunas para sistematizar as prioridades das adequações das não conformidades identificadas nos rótulos, conforme descrito por Maiczuk e Andrade Júnior (2013). Ele contempla as não conformidades do rótulo avaliado, indicando o item que o representa na IARN, as principais ações corretivas para a adequação a serem implementadas para correção das não conformidades identificadas no rótulo avaliado, prazo e o responsável para adequação da não conformidade e o responsável em fazê-lo, a partir do diagnóstico da avaliação inicial (Figura 5).

Figura 5 - Estrutura do plano de ação da versão preliminar do IARN.

PLANO DE AÇÃO PARA A ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DO ALIMENTO ANALISADO				
Nº do ITEM A SER ADEQUADO	NÃO CONFORMIDADE IDENTIFICADA	COMO CORRIGIR	PRAZO PARA CORREÇÃO	RESPONSÁVEL PELA CORREÇÃO

Fonte: Autor do estudo, (2023)

O plano de ação elaborado na presente pesquisa foi adaptado e utilizou-se como base a ferramenta 5W2H proposta por WERKEMA (1995) que define 5W como *What?* (O quê?), *When?* (Quando?), *Who?* (Quem?), *Where?* (Onde?) e *Why?* (Por quê?); enquanto 2H como *How?* (Como?) e *How much?* (Quanto custa?). A ferramenta direciona os planos de ação, que por sua vez devem apresentar os seguintes campos: 1) *What*: ação ou atividade que deve ser executada ou o não conformidade que deve ser solucionada; 2) *Why*: Justificativa para a correção não conformidade; 3) *Who*: Definição de quem será (serão) o(s) responsável(eis) pela execução da ação corretiva; 4) *Where*: Local onde a não conformidade foi identificada; 5) *When*: Cronograma sobre quando ocorrerão os procedimentos; 6) *How*: Explicação sobre como serão executadas as ações corretivas; e, 7) *How Much*: Custo total do que será feito (SEBRAE, 2021).

Com o emprego do plano de ação é possível visualizar a adequação das não conformidades, sendo viável acompanhar a execução da ação corretiva (MAICZUK; ANDRADE JÚNIOR, 2013).

A apresentação correta das informações nutricionais presentes no rótulo dos alimentos é de suma importância, pois esta é a principal forma de comunicação entre o produto e o consumidor. Os rótulos, quando elaborados de forma adequada poderão conter informações claras e seguras, permitindo com que os consumidores façam escolhas alimentares conscientes (YOSHIZAWA *et al*, 2003). As incorreções relativas à informação nutricional, além de infringirem a Lei, podem induzir aos consumidores ao erro com informações infundadas ou enganosas, causando prejuízo ao consumidor e fabricante (DIAZ, 2006).

Desta forma, o instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados pode ser aplicado de forma sistemática e concisa, o que possibilitará o monitoramento dos itens, contribuindo de forma mais crítica na avaliação dos rótulos nutricionais para alimentos embalados. O instrumento poderá direcionar as observações, pois é composto por itens a serem verificados permitindo avaliar se a rotulagem nutricional está em adequação com a legislação vigente de forma direta, auxiliando no monitoramento do cumprimento da legislação de rotulagem nutricional brasileira através da classificação dos itens que o compõe. (YAMASHITA e CARRIJO, 2014).

5.2 Validação de conteúdo do instrumento de avaliação para avaliação da rotulagem nutricional obrigatória por especialistas para alimentos embalados

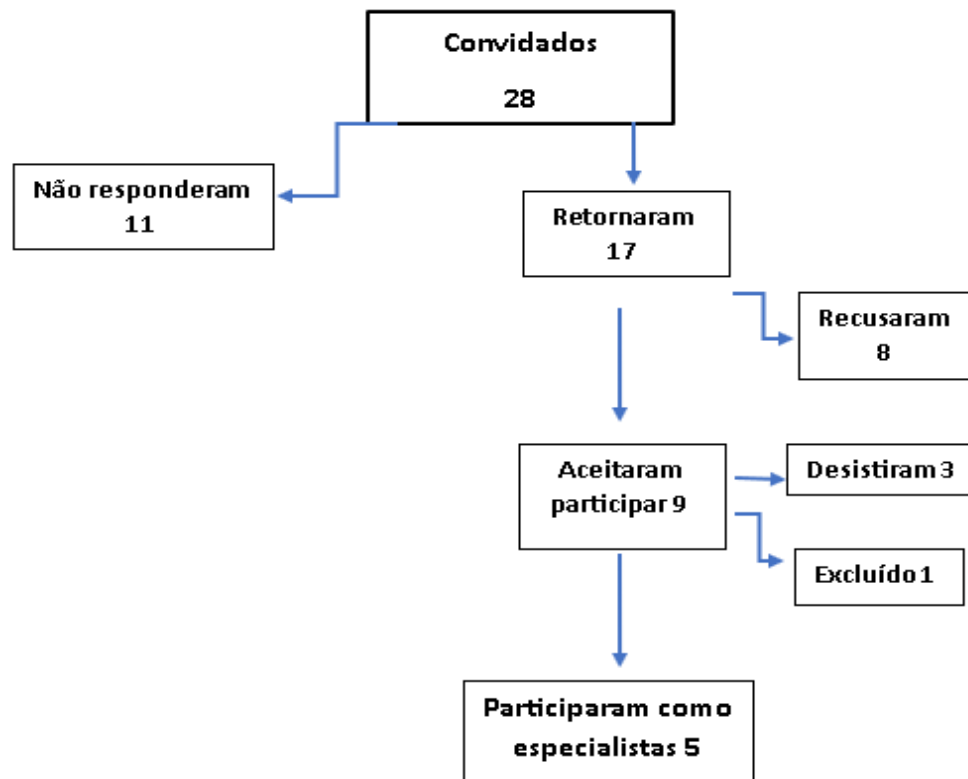
5.2.1 Seleção e caracterização do painel de especialistas para a validação do conteúdo do IARN

Tomando por base os critérios de inclusão na pesquisa foi definido o painel *Delphi* de especialista (Figura 6). Após análise do *curriculum lattes* foram selecionados 28 profissionais da área de alimentos para participarem da pesquisa. Foi enviado convite via correio eletrônico (Apêndice B), contendo os objetivos do estudo, a justificativa do processo de validação do conteúdo e indagando sobre o interesse em participar do mesmo.

Dos 28 profissionais convidados, 17 deram retorno, dos quais 8 informaram que não poderiam participar e 9 aceitaram o convite e preencheram o formulário de caracterização juntamente com o TCLE (Figura 6).

Após o aceite dos 9 especialistas, 3 deles desistiram de participar da pesquisa e alegaram incompatibilidade de agenda e 1 especialista foi excluído por não ter retornado com a avaliação do instrumento em tempo hábil. Deste modo, cinco especialistas participaram de forma efetiva na validação do conteúdo do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados.

Figura 6 - Formação do Painel Delphi de Especialistas para validação do conteúdo do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados.



Fonte: Autor do estudo, (2023).

Segundo Lyn (1986), o número de especialistas para participar do processo de validação deve ser de, no mínimo, 05 e o máximo de 10 pessoas. Dessa forma, a quantidade de especialistas participantes na presente pesquisa está de acordo com o proposto pelo autor. Em estudo realizado por Yamada e Santos (2009) também houve a participação de cinco especialistas para a validação de conteúdo do instrumento elaborado para medir a qualidade de vida de feridos. Na Tabela 3 está apresentado o perfil dos especialistas que participaram do painel *Delphi* para a validação do conteúdo do IARN.

Tabela 3- Caracterização do Painel *Delphi* de especialistas que atuaram na validação de conteúdo do instrumento de avaliação da rotulagem nutricional para alimentos embalados.

Variáveis	Caracterização dos especialistas	n*	%**
Gênero	Feminino	5	100
Profissão	Nutricionista	5	100
Região residência	Sudeste	5	100
Titulação máxima	Pós Doc	2	40
	Doutorado	1	20
	Mestrado	1	20

	Especialização	1	20
Área da titulação	Alimentos e nutrição	2	40
	Saúde pública	2	40
	Ciências aplicadas à saúde	1	20
Atuação profissional	Docência e Pesquisa	4	80
	Consultoria	1	20
Instituição onde trabalha	Universidade e centro de ensino	3	60
	Empresa de consultoria	1	20
	Organização não governamental	1	20
Idade		33-57 anos (mín. - máx.)	Média: 43,2 anos
Tempo de formação		13 – 37 anos (mín- máx.)	Média: 20,2 anos

Fonte: Dados da pesquisa.

*n- número de especialistas **%- percentual

Quanto a formação acadêmica dos especialistas, 40% (n=2) possuíam pós-doutorado, seguido de doutorado 20% (n=1), mestrado 20% (n=1) e especialização 20% (n=1), sendo que todos atuavam na área de alimentos e nutrição. Por se tratar de uma avaliação subjetiva, a seleção do painel *Delphi* de especialistas deve ser bastante criteriosa, sobretudo no que se refere à qualificação dos membros. Para isso, devem-se levar em conta as características do instrumento, a formação, a qualificação e a disponibilidade dos profissionais como proposto por Silva, (2021) e Grant; Davis, (1997).

Em relação à área de atuação, 80% dos especialistas eram docentes e pesquisadoras e atuavam na área de nutrição de duas universidades públicas, uma no estado de São Paulo e outra no Rio de Janeiro; uma em centro de ensino particular no Rio de Janeiro, uma em organização sem fins lucrativos. Todos os especialistas possuíam experiência em pesquisa, elaboração, análise de rotulagem nutricional e utilização de *checklist*. Os especialistas tinham em média 20 anos de experiência na área, sendo considerado por Pompeo *et al* (2014), que quanto maior o tempo de experiências na área, maior qualificação tem o profissional para exercer o papel de especialista na validação de conteúdo. Já para Hermida e Araújo (2006) selecionar os especialistas pela competência é fundamental no processo de validação.

5.2.2 Processo de validação do conteúdo

O conteúdo do cabeçalho e das orientações de preenchimento foi validado na primeira rodada da validação de conteúdo da Técnica *Delphi*. Os resultados do IVC para cada quesito avaliado em relação ao conteúdo do cabeçalho estão apresentados na Tabela 4. O IVC indica a proporção ou porcentagem de especialistas em concordância sobre os aspectos do instrumento e

de seus itens (ALEXANDRE; COLUCI, 2011), logo no presente estudo foi observado 100% de concordância para os quesitos analisados.

Tabela 4 - Análise do índice de validação de conteúdo (IVC) do cabeçalho e orientações para preenchimento do instrumento quanto aos quesitos avaliados pelos especialistas.

Quesitos analisados	Cabeçalho IVC*	Guia de preenchimento IVC
Q1. As informações estão ordenadas de forma clara e intuitiva	1,0	1,0
Q2. As informações estão escritas de forma clara e compreensível	1,0	1,0
Q3. Apresenta facilidade de leitura	1,0	1,0

Fonte: Dados da pesquisa.

IVC: Índice de validação de conteúdo ($IVC \geq 80\%$ ou 0,8, Grant; Davis,1997) Q: Quesito

Para o cabeçalho, na identificação, os especialistas sugeriram a separação da caracterização “produtor/ fabricante/fracionador/ importador” para que houvesse clareza com relação a origem do alimento analisado. Houve a necessidade também de incluir explicação quanto a estrutura e objetivo do instrumento. No Quadro 3 estão apresentadas as alterações no conteúdo do cabeçalho e nas orientações de preenchimento após a primeira rodada da validação.

Quadro 3- Aparência e conteúdo do cabeçalho e orientações para o preenchimento antes e após a 1ª rodada de validação do instrumento de avaliação da rotulagem nutricional para alimentos embalados

Aparência e conteúdo do cabeçalho											
Versão preliminar antes da 1ª rodada da validação de conteúdo	Versão após 1ª rodada da validação de conteúdo										
<p style="text-align: center;">INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS</p> <p>Identificação: Produtor/Empresa Fabricante: _____ Denominação de venda: _____ Data da avaliação: ___/___/___ Avaliado por: _____</p>	<p style="text-align: center;">INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS</p> <p>Identificação:</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Produtor/ empresa fabricante/ fracionador/ distribuidor/ importador:</td> </tr> <tr> <td>Marca:</td> <td>CNPJ:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Endereço do fabricante:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Denominação de venda:</td> </tr> <tr> <td>Data da avaliação:</td> <td>Avaliado por:</td> </tr> </table>	Produtor/ empresa fabricante/ fracionador/ distribuidor/ importador:		Marca:	CNPJ:	Endereço do fabricante:		Denominação de venda:		Data da avaliação:	Avaliado por:
Produtor/ empresa fabricante/ fracionador/ distribuidor/ importador:											
Marca:	CNPJ:										
Endereço do fabricante:											
Denominação de venda:											
Data da avaliação:	Avaliado por:										

Orientações para preenchimento	
Versão preliminar Antes da 1ª rodada da validação de conteúdo	Versão após a 1ª rodada da validação de conteúdo Orientações para preenchimento
<p>Orientações para preenchimento:</p> <p>Por favor, tenha o rótulo a ser analisado em mãos.</p> <p>Analise o rótulo de acordo com os itens descritos abaixo e avalie em C quando estiver em conformidade com a legislação; NC, quando Não estiver em conformidade com a legislação; NA = Não se aplica - quando o item não se aplicar ao tipo de rótulo em análise.</p>	<p>Orientações para preenchimento:</p> <p>O instrumento é composto por 4 blocos e 97 itens relacionados a rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados.</p> <p>Cada item deve ser avaliado como:</p> <p>S (SIM) → quando ESTIVER de acordo com a Resolução vigente;</p> <p>N (NÃO) → quando NÃO ESTIVER de acordo com a Resolução vigente;</p> <p>NA (Não se aplica) → quando o item NÃO SE APLICAR ao tipo de rótulo em análise.</p> <p>Os itens que NÃO ESTIVEREM de acordo com a legislação vigente deverão ser</p>

Fonte: Autor do estudo, (2023)

O cabeçalho e as orientações de preenchimento foram ajustados conforme as orientações dos especialistas e tiveram seus conteúdos validados na primeira rodada do processo de validação do conteúdo. Houve concordância superior a 80% entre os especialistas, como sugerido por Grant; Davis (1997) para os quesitos avaliados.

Para a validação do conteúdo dos itens de avaliação que compõem os blocos do instrumento de avaliação da rotulagem nutricional para alimentos embalados do instrumento foram necessárias duas rodadas de validação da Técnica *Delphi*.

Na primeira rodada, 85,7% (n=90) dos itens tiveram o conteúdo validado, 8,5% (n=9) não obtiveram concordância, dos quais: 3 foram excluídos por repetição da sentença e outros 6% (n=6) foram excluídos por irrelevância, já 6 itens não alcançaram o IVC de 80%. A versão preliminar do instrumento era composta por 105 itens de avaliação e após a 1ª rodada da validação do conteúdo pelos especialistas o IARN passou a conter 97 itens para avaliação do rótulo. O processo de validação dos conteúdos dos itens de avaliação pode ser observado na Tabela 5. Os itens que não foram validados ou que sofreram alteração significativa de conteúdo foram reformulados e avaliados na segunda rodada, como observado no Quadro 5.

Tabela 5- Processo de validação do conteúdo dos itens do instrumento avaliação da rotulagem nutricional para alimentos embalados

Avaliação dos itens	Processo de validação do conteúdo	
	1º rodada n (%)	2º rodada n (%)
Total de itens para validação	105 (100%)	7 (100%)
Itens alterados	10 (10,5%)	0
Itens excluídos	9 (8,5%)	0
Itens adicionados	1	0
Itens validados	90 (85,7%)	7 (100%)
Itens não validados n (%)	6 (5,7%)	0

Fonte: Dados da pesquisa | n = número de itens do instrumento

No Quadro 5 estão apresentados os itens que não obtiveram consenso entre os especialistas na 1º rodada da validação do conteúdo. Estes itens foram reformulados e submetidos a nova avaliação pelos especialistas.

Quadro 5 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens que não foram validados na 1º rodada de validação do conteúdo

Conteúdo do item versão preliminar do IAN	Conteúdo do item após 1ª rodada da validação do conteúdo
Para os alimentos para fins especiais a quantidade de substâncias bioativas adicionadas estão presentes na tabela nutricional.	Para os alimentos para fins especiais, a tabela de informação nutricional está complementada com a declaração das substâncias bioativas adicionadas.
Para o sal iodado, a declaração da quantidade de iodo apresenta o teor ≥ 15 mg até o limite máximo de 45 mg de iodo por Kg de produto, para ser considerado próprio para consumo humano.	Para o sal iodado, a declaração da quantidade de iodo " Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma. " está localizada perto da tabela de informação nutricional.
Os nutrientes estão apresentados com valores < 10 e > 1 estão declarados em números inteiros ou com apenas 1 dígito decimal	Os nutrientes apresentados na tabela de informação nutricional com valores < 10 e > 1 estão declarados em números inteiros ou com apenas 1 dígito decimal
As medidas caseiras declaradas são apropriadas para o alimento.	As medidas caseiras declaradas são apropriadas para as características do produto em análise.

Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes, a declaração das quantidades está considerando o alimento pronto para consumo.	Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes, a declaração do valor energético e do valor nutricional por 100g ou 100ml consideram o alimento pronto para o consumo.
Para alimentos que não podem ser ofertados separadamente a declaração da rotulagem nutricional a declaração deve ser feita no rótulo da embalagem múltipla.	Para alimentos que não podem ser ofertados separadamente a declaração da rotulagem nutricional frontal deve ser feita no rótulo da embalagem múltipla.

Fonte: Autor do estudo, (2023)

Na 1ª rodada da validação do conteúdo, os especialistas sugeriram a adição de um novo item, à saber: Para os alimentos cujas alegações nutricionais forem baseadas em características inerentes a todos os alimentos do mesmo tipo, deve ser incluído um esclarecimento após a declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características. Deve estar apresentada com o mesmo tipo de letra utilizada na alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, cor contrastante ao fundo do rótulo, e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

Dos 105 itens validados, 10 itens (9,5%) sofreram pequenas alterações com relação à escrita (Tabela 5). Os especialistas sugeriram pequenas alterações em alguns itens que obtiveram consenso superior a 80%, conforme observado no (Quadro 6).

Quadro 6- Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens validados.

Conteúdo do item versão preliminar do IAN	Conteúdo do item após 1ª rodada da validação do conteúdo
Os produtos com alegações nutricionais, ou de propriedades funcionais, ou de saúde apresentam o nutriente ou substância bioativa na tabela de informação nutricional.	Os produtos com alegações nutricionais, ou de propriedades funcionais, ou de saúde têm a tabela de informação nutricional complementada com o nutriente ou substância bioativa da alegação.
Para o sal hipossódico, a tabela de informação nutricional apresenta a declaração da quantidade de potássio.	Para o sal hipossódico, a tabela de informação nutricional está complementada com a quantidade de potássio.
Para os suplementos alimentares, a tabela de informação nutricional traz a declaração das substâncias bioativas e enzimas adicionadas.	Para os suplementos alimentares, a tabela de informação nutricional está complementada com a declaração das substâncias bioativas e enzimas adicionadas.

Para os alimentos destinados a dietas com restrição de lactose, a tabela de informação nutricional contém a declaração das quantidades de lactose e de galactose.	Para os alimentos destinados a dietas com restrição de lactose, a tabela de informação nutricional está complementada com a declaração das quantidades de lactose e de galactose.
Para bebidas alcoólicas há tabela de informação nutricional, ou a declaração da quantidade de valor energético.	O rótulo das bebidas alcoólicas contém tabela de informação nutricional, ou a declaração da quantidade de valor energético.
A porção do alimento e medida caseira correspondente estão declaradas conforme o anexo V da IN nº 75, de 2020.	Nos alimentos em geral, a porção do alimento e a medida caseira correspondente estão declarados conforme o anexo V da IN nº 75, de 2020.
Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes há a declaração das quantidades de nutrientes está acompanhada da nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo”.	Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes as declarações do valor energético e do valor nutricional por 100g ou 100ml estão acompanhadas da nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo.”
O número de porções contidas na embalagem do alimento está declarado na tabela de informação nutricional.	O número de porções contidas na embalagem do alimento está declarado na tabela de informação nutricional e atendem às regras de arredondamento.
O %VD foi determinado com base nos VDR definidos na Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020 e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento.	O %VD foi determinado com base nos VDR definidos na Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020 e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento. Observação: Esta informação não se aplica para fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.
Os nutrientes que não possuem VDR definidos, o espaço para descrição do %VD está vazio. Observação: Esta informação não se aplica para: fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.	O espaço para descrição do %VD está vazio para os nutrientes que não possuem VDR definidos. Observação: Esta informação não se aplica para fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Na segunda rodada de validação do conteúdo do IARN, todos os itens tiveram o conteúdo validado, assim como no estudo de Maynard *et al* (2020) que concluíram a validação de um

instrumento para medir a sustentabilidade de restaurantes em Brasília em duas rodadas, alcançando a concordância entre os especialistas superior a 0,80 (GRANT; DAVIS, 1997).

A versão final do IARN continha 97 itens para avaliação do rótulo que foram distribuídos em 4 blocos, a saber: Bloco 1. Tabela de informação nutricional; Bloco 2. Rotulagem nutricional frontal; Bloco 3. Alegações nutricionais e Bloco 4. Declaração dos constituintes (Tabela 6).

Tabela 6 - Composição da versão final do IARN distribuídas por blocos, subitens e total de itens.

Blocos	Blocos	Subitens do bloco	Total de Itens (n)
Bloco 1	Tabela de informação nutricional	1.1 Informações gerais 1.2 Declaração da tabela 1.3 Definição do tamanho das porções 1.4 Declaração do % VD 1.5 Apresentação da tabela em embalagens múltiplas 1.6 Apresentação geral da tabela	55
Bloco 2	Rotulagem nutricional frontal	Não possui divisão em subitens	18
BLOCO 3	Declaração de alegações nutricionais		22
Bloco 4	Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional		2
Total de itens			97

Fonte: Autor do estudo, (2023)

A validade de conteúdo é fundamental no processo de elaboração de um instrumento e a avaliação destes itens por especialistas atuantes e com conhecimento técnico é de extrema importância, pois reforçam a necessidade de validar uma ferramenta que direciona a elaboração e avaliação do rótulo (HERMIDA e ARAÚJO, 2006; ALEXANDRE e COLUCI, 2011).

Desta forma, o IARN pode ser aplicado de forma sistemática e concisa, o que possibilitará o monitoramento dos itens, contribuindo de forma mais crítica na avaliação dos rótulos nutricionais para alimentos embalados. O instrumento poderá direcionar as observações, pois é composto por itens a serem verificados permitindo avaliar se a rotulagem nutricional está em

adequação com a legislação vigente de forma direta, auxiliando no monitoramento do cumprimento da legislação de rotulagem nutricional brasileira através da classificação dos itens que o compõe.

No apêndice J estão apresentados os valores de IVC obtido em cada item de avaliação por quesito apreciado pelos especialistas. Pode-se observar que todos os itens de avaliação obtiveram concordância superior a 80% entre os especialistas para todos os quesitos avaliados, desta forma o IARN teve o conteúdo validado. A média do IVC que foi obtida por cada bloco do instrumento pode ser observada na Tabela 7. Os valores de IVC no presente estudo estão de acordo com o proposto pela literatura científica (GRANT, J. e DAVIS, L. 1997), que consideraram o instrumento com o conteúdo validado, quando a concordância entre os especialistas é $\geq 80\%$ (0,80). Resultado semelhante foi obtido no estudo realizado por (TIBÚRCIO *et al.*, 2014; VITERBO, 2017; COLARES *et al.*, 2018,) que também elaboraram e validaram instrumento de medidas.

Tabela 7- Média do índice de validade de conteúdo (IVC) com valores mínimos e máximos dos 4 blocos que compõem o instrumento de avaliação da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados após validação.

Blocos (n)	Média do IVC por quesitos (valores mínimos máximos)				
	Apresentação do item	Clareza da informação	Facilidade da leitura	Representatividade do item no bloco	Relevância para avaliar a rotulagem nutricional
Bloco 1: Tabela de informação nutricional (n=55)	0,94 0,8 1,0	0,95 0,8 1,0	0,95 0,8 1,0	0,95 0,8 1,0	0,97 0,8 1,0
Bloco 2: Rotulagem nutricional frontal (n=18)	0,96 0,8 1,0	0,93 0,8 1,0	0,98 0,8 1,0	0,99 0,8 1,0	0,99 0,8 1,0
Bloco 3: Declaração de alegações nutricionais (n=22)	0,93 0,8 1,0	0,93 0,8 1,0	0,92 0,8 1,0	0,93 0,8 1,0	0,94 0,8 1,0
Bloco 4: Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional (n=2)	0,80 0,8 0,8	0,80 0,8 0,8	0,80 0,8 0,8	0,80 0,8 0,8	0,80 0,8 0,8
Média geral IVC por quesito	0,90	0,90	0,91	0,92	0,92

IVC = Índice de Validação de Conteúdo; n= número de itens por bloco
IVC concordância $\geq 0,80$ (GRANT, J. e DAVIS, L. 1997).

No apêndice K pode-se observar os valores de alfa de Cronbach por item de avaliação por quesito apreciado pelos especialistas. Os valores de alfa de Cronbach foram superiores a 0,70, o que indica consistência interna, ou seja, as respostas fornecidas pelos especialistas se assemelham.

3.3 Análise da confiabilidade do instrumento de avaliação e monitoramento da rotulagem nutricional para alimentos embalados considerando cada quesito avaliado pelos especialistas

Os 97 itens do instrumento foram avaliados com relação aos seguintes quesitos: apresentação dos itens, clareza das informações, facilidade na leitura, interpretação, representatividade dos itens nos blocos categorizados e relevância do item para avaliar a informação nutricional obrigatória. Assim como o instrumento elaborado por Hermida e Araújo (2006) que avaliaram os itens utilizando cinco critérios: estrutura, apresentação, semântica, representatividade do domínio e pertinência prática.

Os resultados da análise dos itens por quesitos considerados e os valores das médias do IVC, CCI e alfa de Cronbach encontram-se apresentados nas Tabelas 8 e 12, por serem as medidas que demonstram a concordância, confiabilidade e homogeneidade e a consistência interna do instrumento, respectivamente.

O IVC indica o percentual de especialistas em concordância sobre os aspectos do instrumento e de seus itens. Em relação ao IVC, observou-se que todas as avaliações indicaram nível de concordância entre 80% (IVC = 0,80) e 99% (IVC = 0,99). Os menores valores de IVC (0,80) foram observados para determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional em relação aos quesitos apresentados, o que pode ter relação com o bloco só contar com dois itens. O bloco 3 (Alegações nutricionais) é composto por itens não obrigatórios na rotulagem nutricional, por serem de declaração voluntária, um dos especialistas atribuiu notas menores na escala Likert, pois considerou não ser imprescindível tê-los no instrumento. No entanto, optou-se por manter os itens para avaliação e o bloco alcançou IVC de 0,93 (93% de concordância) para o quesito representatividade (Tabela 11), valor superior ao preconizado por Grant e Davis (1997) sendo, portanto, considerado satisfatório e assim validado.

Para medir a confiabilidade de medidas utilizou-se o coeficiente de correlação intraclasse (CCI) que mede a homogeneidade das respostas entre os especialistas, ou seja, se as respostas se assemelham ao avaliarem o mesmo constructo (BLAND e ALTMAN, 1997). O CCI variou

entre 0,74 e 1,00 e valor p significativo para todas as avaliações ($p < 0,05$), indicando correlação satisfatória ($0,7 \leq ICC \leq 0,8$) a excelente ($CCI \geq 0,75$) entre as avaliações realizadas pelos especialistas. Demonstrando houve homogeneidade, ou seja, consistência entre as respostas mostrando concordância quanto à representatividade dos itens, em relação ao conteúdo avaliado. O mesmo resultado foi obtido por Viterbo (2020), Medeiros (2015), Freitas (2020) que fizeram validação de conteúdo no instrumento elaborado.

Em estudo conduzido por Leite *et al* (2018) que elaboraram e validaram o instrumento para avaliação de conteúdo educativo em saúde, que apresentou boa confiabilidade ($CCI > 0,8$) e valor p significativo ($p < 0,005$) semelhante ao resultado obtido na validação do IARN do presente estudo.

Na presente pesquisa obteve-se p-valor $< 0,05$ o que aponta que as correlações (CCI) foram significativas, assim como em estudos de validação realizados por Azevedo *et al* (2022); Leite *et al* (2018) e Hermida e Araújo (2006).

Tabela 8- Análise da confiabilidade entre os especialistas em relação a apresentação do item.

Bloco Avaliado	Média IVC*	Média Item	Dp (Min/Max)	CCI**	Alfa-Cronbach***
1: Tabela de informação nutricional (n=55 itens)	0,95	4,6	0,447 / 1,789	0,962	0,962
2: Rotulagem nutricional frontal (n= 18 itens)	0,95	4,7	0,447 / 0,894	0,969	0,969
3: Alegações nutricionais (n= 22 itens)	0,95	4,6	0,447 / 1,341	0,864	0,864
4: Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional (n= 2 itens)	0,97	4,5	0,894 / 0,894	0,933	0,933

Índice de validação de conteúdo $> 0,80$ ou 80% (GRANT; DAVIS, 1997).

**Coeficiente de correlação Intraclassa $CCI \geq 0,75$: confiabilidade excelente, $0,7 \leq ICC \leq 0,8$: confiabilidade satisfatória e $CCI < 0,4$: confiabilidade pobre (BARTKO, 1966).

***Coeficiente alfa de Cronbach, sugere-se que α seja $\geq 0,7$ (BLAND; ALTMAN, 1997).

****p-valor $< 0,011$

Tabela 9 - Análise da confiabilidade entre os especialistas ao analisarem se os itens apresentavam clareza na informação.

BLOCO AVALIADO	Média IVC*	Média item	DP (min/max)	CCI**	ALFA-CRONBACH***
1: Tabela de informação nutricional (n=55 itens)	0,95	4,6	0,447 / 0,894	0,937	0,937
2: Rotulagem nutricional frontal (n= 18 itens)	0,93	4,6	0,447 / 1,643	0,849	0,849
3: Alegações nutricionais (n= 22 itens)	0,93	4,6	0,447 / 1,341	0,797	0,797
4: Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional (n= 2 itens)	0,80	4,5	0,894 /0,894	0,933	0,933

* Índice de validação de conteúdo >0,80 ou 80% (GRANT; DAVIS, 1997).

**Coeficiente de correlação Intraclasse CCI $\geq 0,75$: confiabilidade excelente, entre 0,4 e 0,74:confiabilidade satisfatória e CCI <0,4:confiabilidade pobre (BARTKO, 1966).

***Coeficiente alfa de Cronbach, sugere-se que α seja $\geq 0,7$ (BLAND; ALTMAN, 1997).

****Considerou-se p-valor < 0,05.

Tabela 10- Análise da confiabilidade entre os especialistas ao analisarem se os itens do instrumento apresentaram facilidade de leitura.

BLOCO AVALIADO	Média IVC*	Média item	DP (min/max)	CCI**	ALFA-CRONBACH***
1: Tabela de informação nutricional (n=55 itens)	0,95	4,6	0,447 / 1,789	0,859	0,951
2: Rotulagem nutricional frontal (n= 18 itens)	0,98	4,7	0,447 / 1,224	0,927	0,927
3: Alegações nutricionais (n= 22 itens)	0,92	4,6	0,447 / 1,341	0,810	0,810
4: Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional (n= 2 itens)	0,80	4,6	0,894 / 0,894	1,0	1,0

* Índice de validação de conteúdo >0,80 ou 80% (GRANT; DAVIS, 1997).

**Coeficiente de correlação Intraclasse CCI $\geq 0,75$: confiabilidade excelente, entre 0,4 e 0,74:confiabilidade satisfatória e CCI <0,4:confiabilidade pobre (BARTKO, 1966).

***Coeficiente alfa de Cronbach, sugere-se que α seja $\geq 0,7$ (BLAND; ALTMAN, 1997).

****Considerou-se p-valor < 0,05.

Tabela 11 - Análise da confiabilidade entre os especialistas ao analisarem se os itens do instrumento apresentaram representatividade para o bloco em que estava alocado.

BLOCO AVALIADO	Média IVC*	Média item	DP (min/max)	CCI**	ALFA- CRONBACH***
1: Tabela de informação nutricional (n=55 itens)	0,97	4,6	0,447 / 1,732	0,929	0,929
2: Rotulagem nutricional frontal (n= 18 itens)	0,99	4,7	0,447 / 0,894	0,985	0,985
3: Alegações nutricionais (n= 22 itens)	0,93	4,5	0,447 / 1,341	0,741	0,741
4: Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional (n= 2 itens)	0,80	4,6	0,894 / 0,894	1,0	1,0

* Índice de validação de conteúdo >0,80 ou 80% (GRANT; DAVIS, 1997).

**Coeficiente de correlação Intraclasse CCI $\geq 0,75$: confiabilidade excelente, entre 0,4 e 0,74: confiabilidade satisfatória e CCI <0,4: confiabilidade pobre (BARTKO, 1966).

***Coeficiente alfa de Cronbach, sugere-se que α seja $\geq 0,7$ (BLAND; ALTMAN, 1997).

****Considerou-se p-valor < 0,05.

Tabela 12 - Análise da confiabilidade entre os especialistas ao analisarem se os itens do instrumento apresentaram relevância para avaliar ao que se propunha, ou seja, rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

BLOCO AVALIADO	Média IVC*	Média item	DP (min/max)	CCI**	ALFA- CRONBACH***
1: Tabela de informação nutricional (n=55 itens)	0,95	4,6	0,447 / 1,342	0,912	0,912
2: Rotulagem nutricional frontal (n= 18 itens)	0,99	4,7	0,447 / 0,894	0,985	0,985
3: Alegações nutricionais (n= 22 itens)	0,94	4,6	0,447 / 1,341	0,809	0,809
4: Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional (n= 2 itens)	0,80	4,6	0,894 / 0,894	1,0	1,0

* Índice de validação de conteúdo >0,80 ou 80% (GRANT; DAVIS, 1997).

**Coeficiente de correlação Intraclasse CCI $\geq 0,75$: confiabilidade excelente, entre 0,4 e 0,74: confiabilidade satisfatória e CCI <0,4: confiabilidade pobre (BARTKO, 1966).

***Coeficiente alfa de Cronbach, sugere-se que α seja $\geq 0,7$ (BLAND; ALTMAN, 1997).

****Considerou-se p-valor < 0,05

Na tabela 11 que trata da representatividade do item no bloco pode-se observar que os blocos 1, 2 e 4 apresentaram $CCI \geq 0,75$ indicando correlação excelente, entretanto, entretanto o bloco 3 apresentou CCI de 0,74 indicando confiabilidade satisfatória entre as avaliações deste quesito pelos especialistas conforme classificação pela literatura (BLAND; ALTMAN, 1997; BARTKO, 1966).

O bloco 3 (Alegações nutricionais) é composto por itens não obrigatórios na rotulagem nutricional, por serem de declaração voluntária, um dos especialistas atribuiu notas menores na escala Likert, pois considerou não ser imprescindível tê-los no instrumento. No entanto, optou-se por manter os itens para avaliação e o bloco alcançou IVC 0,93 para o quesito representatividade (Tabela 11), valor superior ao preconizado por Grant e Davis (1997) sendo, portanto, considerado satisfatório e assim validado.

Para verificar a consistência interna, ou seja, a homogeneidade do instrumento utilizou-se o coeficiente Alfa de cronbach para os blocos avaliados pelos cinco quesitos foi entre 0,70 e 0,90 mostrando boa confiabilidade de modo semelhante aos instrumentos validado por TIBURCIO *et al*, 2014; MELLO *et al.*, 2014; SANTOS, 2019 que tiveram o Alfa de Cronbach $\geq 0,70$. Ao mensurar o *Alfa de Cronbach* dos itens pode-se avaliar a consistência interna do instrumento como um todo, ou por meio dos blocos. A consistência interna de um instrumento está integrada com o grau com que as respostas dos especialistas se correlacionam entre si.

A presente pesquisa apontou resultados semelhantes ao estudo realizado por Loch *et al* (2021), que elaborou e validou o conteúdo de um instrumento intitulado “Instrumento para avaliar intervenções em relação aos princípios da Promoção da Saúde” e que foi aplicada a versão final do instrumento para especialistas em Promoção à Saúde utilizando a escala Likert, todos consideraram o instrumento útil à intervenção avaliada para Promoção da Saúde apresentando $IVC \geq 70\%$; alfa de Cronbach $\geq 0,70$; $CCI \geq 0,70$.

Os dados obtidos corroboram para a presente pesquisa, pois mostram que os resultados estão dentro dos descritos na literatura científica para validação de conteúdo, deste modo o IARN foi considerado com o conteúdo validado.

3.6. Curso de extensão para capacitação de nutricionistas para validação de aparência do instrumento

A nova legislação trouxe grandes modificações na forma de apresentação da rotulagem nutricional e exige conhecimento técnico para correta elaboração. O curso teve a finalidade de

capacitar nutricionistas para elaboração de rótulos de informação nutricional adequados às novas regras da ANVISA.

O curso foi planejado pela equipe da pesquisa composta por docentes e discentes das universidades Universidade Federal do Rio de Janeiro e Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro em parceria com a Pró Reitoria de Extensão (PR-5). A equipe contou com três docentes da UFRJ, duas alunas da graduação em nutrição da UFRJ e dois membros da UNIRIO, uma docente e uma mestranda do curso de pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional. O curso de extensão foi realizado como produto técnico desta dissertação de mestrado.

Como objetivos da ação foram propostos:

- Capacitar nutricionistas, inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), para elaboração de rótulos de informação nutricional, adequados às novas regras da ANVISA.

- Melhorar a qualidade das informações fornecidas nos alimentos produzidos por pequenos produtores, agroindústria familiar, produtores artesanais, em conformidade com a legislação sanitária em vigor e;

- Promover a interação entre a universidade e a sociedade.

Como características de um curso de extensão, foram trabalhados: Interdisciplinaridade e inter profissionalidade, impacto de transformação social, Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e impacto na formação dos estudantes.

Foram necessárias consecutivas reuniões semanais para elaboração do conteúdo do curso, material didático e material de divulgação. A divulgação foi feita por meio eletrônico (redes sociais das universidades) e aplicativo de mensagens com material visual (Apêndice H). O cadastro para o curso foi feito por formulário eletrônico e para prosseguir na inscrição o candidato deveria incluir o documento que comprovasse sua inscrição ativa no Conselho Regional de Nutrição, posteriormente o termo de consentimento livre e esclarecido deveria ser lido e assinado caso houvesse concordância em participar da pesquisa, depois os candidatos preencheram um formulário de caracterização do público-alvo (Apêndice L).

O período de inscrições foi de 5 dias, ao atingir 101 cadastros a inscrição foi encerrada. Dos 101 cadastros 89 eram elegíveis, considerando como critério para escolha prioritariamente os candidatos que possuíam experiência na elaboração de rótulos, seguido daqueles que pesquisam/estudam o tema e as demais vagas foram lotadas por ordem de inscrição. No entanto, foi limitada a participação de 40 nutricionistas no curso, para os quais foi enviada, por via eletrônica, uma carta de confirmação da participação no curso contendo todas as informações do estudo. Dos 40 profissionais selecionados, 36 confirmaram participação e 31

compareceram. Para esta etapa foram entregues, pessoalmente, a cada participante os seguintes documentos impressos: um formulário de caracterização do painel de nutricionistas (apêndice L), o instrumento com conteúdo validado (apêndice M) e um formulário para validação da aparência do instrumento (apêndice N).

O formulário de caracterização do painel de nutricionistas era composto pelos seguintes aspectos: (1) Nome; (2) idade; (3) ano de conclusão da graduação; (4) Tipo de especialização *latu sensu*, *strictu sensu*, MBA; (5) Tempo de experiência (prática e/ou de pesquisa) em elaboração de rótulos e (6) Local de trabalho (apêndice L).

Todos os participantes receberam e-mail de confirmação com instruções de localização do auditório, horário de início e término, orientação quanto ao uso de máscara nas dependências da universidade e locais disponíveis para refeição. Foi criado um grupo em aplicativo de mensagem (Whatsapp) para os candidatos receberem as normas vigentes que servem de arcabouço legal necessário à consulta durante o curso para elaboração da rotulagem nutricional.

O evento ocorreu presencialmente no Centro de Ciências da Saúde do Instituto de Nutrição Josué de Castro dois sábados consecutivos, dias 03 e 10 de dezembro de 8 às 17h, com carga horária total de 18h.

Os cursistas foram recepcionados com um café da manhã, posteriormente apresentados à equipe e aos objetivos do curso. Os temas abordados foram:

- Introdução à legislação de alimentos para rotulagem nutricional de alimentos embalados;
- Apresentação das alterações com a nova resolução, prazos para adequação, tabela de informação nutricional (modelos de tabelas, porção e medida caseiras, regras para o arredondamento, percentuais de Valores Diários, declaração simplificada de nutrientes e formatação);
- Rotulagem nutricional frontal (quando declarar, valores de referência, modelos permitidos e % de ocupação no rótulo);
- Alegações nutricionais (conteúdo absoluto, conteúdo comparativo e de sem adição);
- Após finalização do conteúdo e sanadas todas as dúvidas dos cursistas foi proposto um exercício prático de avaliação de um rótulo que já apresentava a nova rotulagem nutricional, para isso foi utilizado o IARN, este que já apresentava seu conteúdo validado. Simultaneamente à execução do exercício ocorreu a avaliação do instrumento visando à validação de aparência e a reprodutibilidade.

Cada participante recebeu uma cópia (frente e verso) da embalagem de um chocolate. Cabe ressaltar que a escolha do produto se deu pela limitada disponibilidade de produtos com rótulos adequados à nova legislação à época do curso, considerando que o prazo para adequação deste tipo de alimentos ainda está vigente. Além do rótulo, foi entregue de forma impressa, o Instrumento para avaliação e monitoramento da nova rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados, um formulário para a avaliação da aparência do instrumento (apêndice N) e uma carta contendo as instruções para fazer esta avaliação da aparência (apêndice I) que deveria ser feita após análise do rótulo norteada pelo instrumento.

No segundo dia de curso foram abordados os seguintes conteúdos:

- Elaboração de rótulos segundo o novo modelo determinado pela RDC 429/2020 e IN 75/2020;
- Revisão sobre os tipos de carboidratos, identificação de açúcares totais e açúcares adicionados;
- Uso de tabelas de composição de alimentos;
- Tabela de Informação Nutricional (10 passos para o cálculo da tabela de informação nutricional);
- Prestação de serviços para elaboração de Rotulagem Nutricional.

Foi aberto espaço para sanar dúvidas em relação ao conteúdo discutido e debater sobre o impacto que tais modificações trarão aos consumidores, indústria e profissionais da área de alimentos.

Para a avaliação final do curso, os participantes responderam a um formulário (Apêndice O) que foi entregue ao final do evento. Foram avaliados entre bom e excelente os quesitos: conteúdo do curso, material didático, atividades de ensino, avaliação geral, instrumentos utilizados e palestrantes como apresentado na Tabela 13. As Figuras 8, 9 e 10 apresentam a equipe executora e os participantes do curso. Os certificados foram emitidos para a equipe e para os cursistas pelo sistema de certificados digitais da Pró reitoria de Extensão – PR5/UFRJ.

Tabela 13 - Avaliação do curso pelos participantes

	N* (%) **	
Conteúdo do Curso	Bom	Excelente
Adequação aos objetivos do curso	1 3	29 97
Sequência lógica dos assuntos	1 3	29 97
Adequação da carga horária	7 23	23 77
Programa do curso foi desenvolvido	1 3	29 97
Atividades de Ensino e Material Didático	Bom	Excelente
Adequação dos métodos de ensino	2 7	28 93
Coerência da Avaliação de Aprendizagem	3 10	27 90
Adequação do material didático ao conteúdo	3 10	27 90
Adequação das atividades práticas	4 14	26 86
As instalações e recursos foram adequados	3 10	27 90
Avaliação Geral	Bom	Excelente
Localização do curso	11 36	19 64
Pontualidade do curso	7 23	23 77
Seu grau de satisfação com este curso	0	30 100
Seu aproveitamento no curso	2 7	28 93
O curso atingiu seu objetivo	0	30 100
Instrumentos/Palestrantes	Bom	Excelente
Domínio do conteúdo	0	30 100
Didática de ensino	0	30 100
Relacionamento com o grupo	0	30 100
Administração do tempo de aula	1 3	29 97

*N: número de participantes que avaliaram o curso

**% percentual de avaliação

Figura 8 – Equipe organizadora do curso de extensão



Figura 9 – Participantes do Curso “Rotulagem Nutricional: Avaliando e construindo rótulos”



Figura 10 – Participantes do Curso “Rotulagem Nutricional: Avaliando e construindo rótulos”



3.4. Validação de aparência do instrumento de avaliação para avaliação da rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados por público-alvo

O instrumento para avaliação e monitoramento da nova rotulagem nutricional com o conteúdo validado foi submetido ao processo de validação da aparência pelo público-alvo composto por nutricionistas. Fayers e Machin (2007) reforçam que a validade de aparência faz parte da validação de conteúdo, porém a sua avaliação só deve ocorrer após a construção e validação de conteúdo do instrumento estudado por especialistas. Atualmente, a validação de aparência de instrumentos desenvolvidos pela enfermagem e por outros profissionais de saúde tem sido feita, por itens contidos dentro de instrumentos de validação de conteúdo (SABINO *et al*, 2018).

Souza *et al* (2020) ao desenvolverem instrumento para validar aparência de tecnologia educacional em saúde, colocaram que a validação de aparência junto ao público alvo para poder otimizar a efetividade do instrumento.

Nesta etapa foram convidados para proceder a validação de aparência os participantes do curso de extensão proposto pela equipe de pesquisa composta por docentes e discentes da UFRJ e UNIRIO em parceria com a Pró-reitora de Extensão (PR-5) abordando a temática rotulagem nutricional, a fim de debater com clareza a nova legislação para alimentos embalados para os profissionais da área.

Cada voluntário tomou ciência e concordou com a participação na validação de aparência por meio do TCLE, sendo orientados a como proceder com a avaliação do instrumento considerando os quesitos descritos na folha de avaliação entregue de forma impressa junto ao instrumento (APENDICE A).

Segundo Oliveira *et al* (2018) para validar a aparência de um instrumento com observadores diferentes, o mínimo de participantes deve ser de dois, nesta etapa da pesquisa, contou-se com 31 nutricionistas divididos em duas categorias, à saber: “Nutricionistas com experiência em rotulagem” e “Nutricionista sem experiência em rotulagem” que participaram da validação de aparência e do teste de reprodutibilidade. Em estudo realizado por Mello *et al* (2014), o número de participantes foi de quatro, Pires *et al* (2017) contou com dois e Viterbo *et al*. (2017) com cinco para a primeira versão do instrumento e de sete para a segunda versão do instrumento, assim como no estudo de Colares *et al* (2018), em que o número de participantes também foi de sete. Na Tabela 14 encontram-se apresentados o painel de nutricionistas com experiência que participaram da validação da aparência e do teste de reprodutibilidade do instrumento.

Tabela 14 - Painel dos nutricionistas com experiência (n = 15) em rotulagem nutricional que participaram da validação de aparência e da análise de reprodutibilidade e confiabilidade do Instrumento de avaliação para nova rotulagem nutricional

Variáveis	n	(%)
1. Titulação		
Mestrado	2	13,3
Especialização	8	53,3
Graduação	5	33,3
2. Idade		
	Média: 35,8	DP: 10,9
3. Sexo		
Masculino	3	20
Feminino	12	80
4. Experiência prática ou de pesquisa na elaboração de rotulagem nutricional		
	Sim (%)	Não (%)
	100	0

5. Tempo de atuação profissional		
	Média: 9,42	DP: 10,2
6. Local de atuação profissional		
Instituição pública (Vigilância Sanitária)	3	20
Serviços de alimentação	6	40
Consultoria	4	26,6
Pesquisa	2	13,3

Fonte: Autor do estudo, (2023)
n- número; %- percentual; DP- Desvio Padrão

Ao todo 15 nutricionistas declararam no formulário de caracterização que possuíam experiência prática na elaboração de rótulos, por se tratar de profissionais atuantes em pesquisa e docência, serviço de consultoria e Vigilância Sanitária, detinham prévio conhecimento da legislação.

Fayers e Machin (2007) e Tilden *et al* (1990) recomendam também a inclusão de pessoas leigas relacionadas ao tema do estudo, sobretudo para avaliar o grau de compreensibilidade dos itens. Deste modo, foram selecionados profissionais que se autodeclararam com pouca experiência e sem experiência prática em rotulagem nutricional para validação de aparência do IARN.

A validação da aparência e as informações nutricionais do rótulo também foram analisadas por nutricionistas sem ou com pouca experiência profissional na elaboração de rótulos utilizando o instrumento de verificação para avaliação e monitoramento da nova rotulagem nutricional com o conteúdo validado, sua caracterização consta na Tabela 15.

Tabela 15- Painel dos nutricionistas sem experiência (n=16) em rotulagem nutricional que participaram da validação de aparência e da análise de reprodutibilidade e confiabilidade do Instrumento de avaliação para nova rotulagem nutricional.

Variáveis	n	(%)
1. Titulação		
Mestrado	2	12,9
Especialização	8	50
Graduação	6	37,5
2. Idade		
	Média 35,8	DP: 10,9
3. Sexo		
Masculino	1	6,2
Feminino	15	93,7
4. Tempo de atuação profissional		
	Média 9,6	DP: 10,4
5. Local de atuação profissional		

Serviços de alimentação	7	43,7
Consultoria	7	43,7
Pesquisa	2	12,5

Fonte: Autor do estudo, (2023)
n- número; %- percentual; DP- Desvio Padrão

Os 16 nutricionistas que compuseram o painel de público-alvo declararam no formulário de caracterização que não possuíam experiência prática em rotulagem nutricional. Devido à nova resolução para rotulagem nutricional que entrou em vigor em outubro de 2022, muitos nutricionistas e profissionais de outras áreas que trabalham com alimentos tem buscado cursos a fim de se capacitarem para atuar nesta área, com isso, este grupo foi selecionado a participar, para entendermos a sensibilidade do instrumento.

Na Tabela 16 estão discriminados os resultados da validação de aparência pelos nutricionistas com experiência e por aqueles sem

experiência profissional. Os dois grupos que avaliaram a aparência do instrumento apresentam concordância superior a 0,70 para os quesitos avaliados, sendo o IARN validado quanto à aparência. Oliveira *et al* (2022) validou a aparência do instrumento utilizando o IVA e obteve concordância de 0,80.

Tabela 16 - Análise dos quesitos com índice de validade da aparência (IVA) do instrumento por público-alvo.

Quesito avaliado	Média índice de validade de aparência	
	Nutricionista com experiência na elaboração de rótulo n= 15	Nutricionista sem/pouca experiência na elaboração de rótulo n= 16
As informações no cabeçalho estão organizadas de forma lógica.	0,8	0,8
As instruções para orientar a aplicação do instrumento são claras.	0,9	0,8
As opções para avaliar se os itens estão em conformidade são de fácil marcação e entendimento.	0,8	0,8
A organização dos itens em bloco facilitou a aplicação do instrumento.	1,0	0,9
O <i>layout</i> gráfico (componentes da aparência do instrumento: visual, formatos das páginas, margens, disposição dos itens) apresentam-se dispostos de forma organizada, simples e objetiva.	0,9	0,9
O tamanho do instrumento, ou seja, a quantidade de itens redigidos por blocos apresenta-se adequada e relevante para avaliar a rotulagem nutricional.	0,9	0,9
O instrumento é composto por itens que são relevantes para avaliar a rotulagem nutricional.	0,9	1,0

O instrumento é útil.	1,0	0,9
O método de avaliação da conformidade da rotulagem nutricional para alimentos embalados é de fácil aplicação.	0,8	0,9
O método de avaliação da conformidade da rotulagem nutricional para alimentos embalados útil.	0,9	0,9
O plano de ação disponibilizado no instrumento é de fácil preenchimento.	0,7	0,8
O plano de ação disponibilizado no instrumento é útil.	1,0	1,0

Fonte: Autor do estudo, (2023)

IVA = Índice de Validação de Aparência, adaptado de IVC concordância mínima de 0,70 (GRANT, J. e DAVIS, L. 1997).

Houve sugestão de modificação no layout do cabeçalho na identificação de origem do produto, que se encontravam todos agrupados em uma única linha “Empresa fabricante/ Fracionador/ Distribuidor/ Importado”, e o detalhamento da composição do instrumento bem como direcionamento quanto a necessidade de verificar quais blocos de avaliação compete ao rótulo que será analisado. As sugestões foram acatadas e modificou-se fazendo a divisão e inclusão de lacunas para preenchimento a depender da origem do produto e incluído detalhamento dos blocos que compõem o instrumento (Quadro 7).

Quadro 7- Aparência do cabeçalho antes e após validação de aparência do IARN.

Cabeçalho Versão IARN conteúdo validado	Cabeçalho Versão IARN conteúdo e aparência validados																										
<p style="text-align: center;">INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATORIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS</p> <p>Identificação:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2">Produtor/empresa fabricante/fracionador/distribuidor/importador:</td> </tr> <tr> <td>Marca:</td> <td>CNPJ:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Endereço do fabricante:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Denominação de venda:</td> </tr> <tr> <td>Data da avaliação:</td> <td>Avaliado por:</td> </tr> </table>	Produtor/empresa fabricante/fracionador/distribuidor/importador:		Marca:	CNPJ:	Endereço do fabricante:		Denominação de venda:		Data da avaliação:	Avaliado por:	<p style="text-align: center;">INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATORIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS</p> <p>Identificação</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2"><input type="checkbox"/> Empresa fabricante: _____</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><input type="checkbox"/> Fracionador: _____</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><input type="checkbox"/> Distribuidor: _____</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><input type="checkbox"/> Importador: _____</td> </tr> <tr> <td>Marca:</td> <td>CNPJ:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Endereço do fabricante:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Denominação de venda:</td> </tr> <tr> <td>Data da avaliação:</td> <td>Avaliado por:</td> </tr> </table> <p>Estrutura e objetivo do instrumento:</p> <p>BLOCO 1: Tabela de informação nutricional</p> <p>BLOCO 2: Alegações nutricionais</p> <p>BLOCO 3: Rotulagem nutricional frontal</p> <p>BLOCO 4: Determinação dos constituintes da rotulagem nutricional</p> <p>Avaliador, ao iniciar a análise do rótulo confira o(s) bloco(s) que precisarão ser avaliados e direcione a eles conforme discriminados a cima.</p>	<input type="checkbox"/> Empresa fabricante: _____		<input type="checkbox"/> Fracionador: _____		<input type="checkbox"/> Distribuidor: _____		<input type="checkbox"/> Importador: _____		Marca:	CNPJ:	Endereço do fabricante:		Denominação de venda:		Data da avaliação:	Avaliado por:
Produtor/empresa fabricante/fracionador/distribuidor/importador:																											
Marca:	CNPJ:																										
Endereço do fabricante:																											
Denominação de venda:																											
Data da avaliação:	Avaliado por:																										
<input type="checkbox"/> Empresa fabricante: _____																											
<input type="checkbox"/> Fracionador: _____																											
<input type="checkbox"/> Distribuidor: _____																											
<input type="checkbox"/> Importador: _____																											
Marca:	CNPJ:																										
Endereço do fabricante:																											
Denominação de venda:																											
Data da avaliação:	Avaliado por:																										

Fonte: Autor do estudo, (2023)

Na etapa de validação de aparência um dos nutricionistas sugeriu a modificação da forma de avaliação dos itens, na versão preliminar do IARN os itens do instrumento eram avaliados pelas sentenças “SIM”, “NÃO” e “NÃO SE APLICA”. Por entender que tais termos

são mais comumente utilizados nas rotinas de fiscalização e monitoramento de rótulos, consentimos com a sugestão dos nutricionistas e modificou-se para “CONFORME”, “NÃO CONFORME” e “NÃO SE APLICA” (Quadro 8).

Quadro 8- Conteúdo e aparência da orientação de preenchimento após validação de aparência do IARN.

Orientações para preenchimento Versão IARN conteúdo validado	Orientações para preenchimento Versão IARN validação de aparência
<p>Orientações para preenchimento: O instrumento é composto por 4 blocos e 97 itens relacionados a rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados.</p> <p>Cada item deve ser avaliado como: S (SIM) → quando ESTIVER de acordo com a Resolução vigente; N (NÃO) → quando NÃO ESTIVER de acordo com a Resolução vigente; NA (Não se aplica) → quando o item NÃO SE APLICAR ao tipo de rótulo em análise.</p> <p>Os itens que NÃO ESTIVEREM de acordo com a legislação vigente deverão ser</p>	<p style="text-align: center;">ORIENTAÇÕES PARA PREENCHIMENTO</p> <p>O instrumento é composto por 4 blocos e 97 itens relacionados a rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados.</p> <p>Cada item deve ser avaliado como:</p> <p>C (CONFORME) quando ESTIVER de acordo com a Resolução vigente; N (NÃO CONFORME) quando NÃO ESTIVER de acordo com a Resolução vigente; NA (Não se aplica) quando o item NÃO SE APLICAR ao tipo de rótulo em análise.</p> <p>Os itens que NÃO ESTIVEREM de acordo com a legislação vigente deverão ser discriminados no plano de ação para ajuste.</p>

Fonte: Autor do estudo, (2023)

Na Tabela 17 encontra-se apresentado os resultados de alfa de Cronbach e Coeficiente de correlação intraclasse (CCI) obtidos a partir das respostas dadas pelos nutricionistas com e sem experiência acerca da aparência do IARN. Os resultados indicam que o IARN teve sua aparência validada pelos nutricionistas com e sem experiência. O IARN possui confiabilidade e consistência interna, uma vez que o coeficiente *Alfa de Cronbach* e a CCI apresentaram valores superiores a 0,85 (85%), segundo Streiner *et al*, (2015) para que um instrumento apresente confiabilidade sugere-se valores de CCI $\geq 0,75$ (75%). O p-valor foi menor que 0,001, o que indica que a CCI apresentou significância estatística. Vale ressaltar que a correlação observada foi mais forte para o grupo de nutricionistas sem experiência, com CCI = 0,910.

Tabela 17- Alfa de Cronbach e Coeficiente de correlação intraclasse obtidos das respostas dadas pelos nutricionistas com ou sem experiência acerca da aparência do IARN.

	Alfa de Cronbach	Correlação intraclasse^b	Intervalo de confiança 95%	p-valor
Nutricionistas com experiência em rotulagem (n=15)	0,861	0,848	0,708 - 0,940	<0,001

Nutricionistas sem/pouca experiência em rotulagem (n=16)	0,910	0,910	0,829 – 0,963	<0,001
--	-------	-------	---------------	--------

CCI maior ou igual 0,75, a confiabilidade excelente; entre 0,4 e 0,74, a confiabilidade satisfatória, e CCI menor que 0,4, a confiabilidade pobre (BARTKO, 1966) | Considerou-se p-valor < 0,05 | Considerou-se valor para Alfa de Cronbach > 0,70

Fonte: Autor do estudo, (2023)

5.5. Análise de reprodutibilidade e confiabilidade do IARN com conteúdo validado

Para a análise de reprodutibilidade e confiabilidade cada nutricionista recebeu em mesmo local e horário, o IARN impresso com conteúdo validado e cópia do rótulo do chocolate Raffaello® (Figura 7) para avaliar as informações nutricionais (tabela de informação nutricional e rotulagem nutricional frontal), segundo a nova legislação para alimentos embalados RDC 429/2020 e IN 75/2020.

Figura 7 - Rótulo utilizado para avaliação da nova rotulagem nutricional.



Assim como estudo feito por Maynard et al (2020), a reprodutibilidade do IARN foi testada por meio das respostas dos nutricionistas determinando a confiabilidade do instrumento pelas respostas. Esta fase serviu para verificar possíveis dificuldades com a aplicação do instrumento. Além disso, avaliamos se cada item mediria o rótulo da forma que se apresentava.

O tempo médio para a avaliação do rótulo pelos participantes foi de 53 min, cabe ressaltar que o bloco que trata das Alegações nutricionais não foi possível avaliar devido à ausência de rótulos com a rotulagem nutricional atualizada segundo a nova legislação, deste modo, o produto avaliado não fazia utilização dessas informações, que por não serem obrigatórias cabe ao fabricante escolher declarar ou não.

O rótulo com informação nutricional foi analisado por nutricionistas com experiência profissional utilizando o IARN com o conteúdo validado.

Na Tabela 18 os blocos 1, 2 e 4 apresentaram p-valor $> 0,05$, logo, não houve diferença estatisticamente significativa entre as respostas fornecidas pelos nutricionistas que apresentavam experiência na elaboração de rótulos de informação nutricional para alimentos embalados. No entanto, para o bloco 3, observou-se diferença significativa (p valor = 0,014), o que pode estar associado ao fato de um dos nutricionistas ter avaliado o item de nº 85, que trata de alegações nutricionais, como conforme, no entanto os itens que compõem este bloco deveriam ser classificados como não se aplica (para o rótulo em análise), uma vez que o produto não apresentava alegação nutricional, além de não ser uma declaração obrigatória no rótulo. Isso reforça que houve reprodutibilidade na aplicação do instrumento de verificação para avaliação e monitoramento da nova rotulagem nutricional e homogeneidade nas respostas fornecidas pelos nutricionistas com experiência profissional na elaboração de rótulos.

Os resultados desta pesquisa corroboram com os estudos feitos por Mello *et al* (2015), Viterbo (2017), Colares *et al.* (2018) em que foi realizado a elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade de um instrumento para avaliação higiênico sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição, nestes estudos também foram realizados a avaliação de comparações das variâncias nos percentuais de respostas após a aplicação do instrumento por nutricionistas com experiência e aqueles sem/pouca experiência, e os testes não paramétricos de *Kruskal-Wallis* não apresentaram diferença estatística entre as avaliações.

Desta forma, o instrumento apresentou reprodutibilidade, ou seja, propõe o que se deseja medir em condições idênticas de análise, concordância e homogeneidade originadas da mesma distribuição entre o público-alvo (LOCH *et al*, 2021). Este resultado demonstra que o instrumento cumpre aquilo que se propõe: avaliar a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Tabela 18 - Avaliação de rótulo realizada pelos nutricionistas com experiência (n=15) em rotulagem nutricional utilizando o IARN com o conteúdo validado.

Blocos	Percentual de adequação															P valor
	n (%)															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Bloco 1: Tabela de informação nutricional (n=55)	27 89,6	24 85,5	30 90,9	22 95,6	25 92,6	23 100	26 100	24 96,0	24 96,0	24 100	22 84,6	24 88,0	24 96,0	27 96,4	26 92,9	0,979
Bloco 2: Rotulagem nutricional frontal(n=18)	9 100	8 80,0	13 86,8	10 100	12 100	10 100	8 88,9	10 100	10 100	10 100	10 90,9	9 100	10 100	9 100	12 100	0,958
Bloco 3: Declaração de alegações nutricionais (n=22)	0	1 9,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,014
Bloco 4: Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional (n=2)	1 100	0	2 100	1 100	1 100	0	1 100	1 100	1 100	1 100	0	0	1 100	0	1 100	0,742

Considerou-se p-valor >0,05 na análise de distribuição normal feita por *Kruskal Wallis*

n = número de itens; % Percentual de conformidade

Fonte: Autor do estudo, (2023)

O rótulo com informação nutricional também foi aplicado por nutricionistas sem/pouca experiência profissional utilizando o instrumento de verificação para avaliação e monitoramento da nova rotulagem nutricional com o conteúdo validado.

Observou-se que houve diferença significativa entre as avaliações dos nutricionistas no bloco 3 de Declaração de alegações nutricionais ($p < 0,001$). Assim como observado para os nutricionistas com experiência na elaboração dos rótulos, os profissionais sem experiência não atribuíram de forma concisa o não se aplica para esta seção (Tabela 17).

Cerca de 37,5% ($n=6$) nutricionistas avaliaram de forma inadequada os itens: (75) “Para a declaração de alegação nutricional o produto atende os critérios de composição e de rotulagem estabelecidos para valor energético, lactose, gorduras totais, saturadas e trans, colesterol, sódio, sal, ácidos graxos ômega 3, 6 e 9, proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais”; (76) “Atributos nutricionais ou termos autorizados para uso de alegações nutricionais podem ser usadas desde que seja atendido os critérios de composição e de rotulagem para a declaração”; (77) “Alegações nutricionais relativas ao conteúdo de lactose nos alimentos para dietas com restrição de lactose”; (78) “Alegações nutricionais relativas aos suplementos alimentares, (82) “As declarações das quantidades de valor energético ou de nutrientes fora da tabela de informação nutricional somente podem ser realizadas quando critérios de composição declarada atender aos estabelecidos para valor energético, lactose, gorduras totais, saturadas e trans, colesterol, sódio, sal, ácidos graxos ômega 3, 6 e 9, proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais”; (83) “As alegações nutricionais estão redigidas em português, mesmo na existência de textos em outros idiomas no rótulo”; (84) “Caso existam textos em outros idiomas relacionados às alegações nutricionais que não cumpram com os critérios estabelecidos, estes não estão visíveis no rótulo”; (85) “O termo *light*, se empregado, é autorizado para veiculação dos atributos nutricionais, não precisará estar traduzido”; e (86) “Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais definidos nos Anexos XX e XXI da Instrução Normativa –IN/ANVISA nº75/2020, foram atendidos no alimento pronto para o consumo, quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante”. Esse resultado sugere a importância de conhecer a legislação para que a avaliação do rótulo seja conduzida de forma adequada.

Tabela 19- Avaliação de rótulo realizada pelos nutricionistas sem/ pouca experiência em rotulagem nutricional utilizando o IARN com o conteúdo validado

Blocos	Percentual de adequação da rotulagem																P valor
	n (%)																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
Bloco 1: Tabela de informação nutricional (n=55)	24 88,9	25 100	25 86,2	27 77,1	30 83,3	31 75,6	22 81,5	28 93,3	24 100	24 100	24 77,4	24 93,3	28 95,8	23 74,2	23 90,3	31 93,9	0,281
Bloco 2: Rotulagem nutricional frontal(n=18)	14 100	10 100	10 76,9	11 100	15 93,7	11 91,7	11 84,6	10 76,9	10 100	9 90	10 100	10 100	8 100	12 92,3	11 91,7	12 100	0,690
Bloco 3: Declaração de alegações nutricionais (n=22)	0	0	0	5 100	9 69,2	0	6 60,1	0	0	2 20,1	0	0	0	2 100	2 100	0	<0,001
Bloco 4:Determinação do conteúdo de constituintes (n=2)	0	1 100	1 100	1 100	2 100	0	0	1 100	1 100	1 100	1 100	0	1 100	1 100	1 100	0	0,506

Considerou-se p-valor >0,05 na análise de distribuição normal feita por *Kruskal Wallis*

n = número de itens % Percentual de conformidade

Fonte: Autor do estudo, (2023).

A avaliação inadequada dos rótulos pode acarretar na formulação errônea da informação nutricional do alimento. O estudo realizado por Smith e Almeida-Muradian (2011) apontou que as alegações nutricionais apresentadas de forma incorreta no rótulo representa 26,9% das irregularidades encontrada nos alimentos analisados, são elas: utilização de informação nutricional complementar que não correspondia à quantidade de nutriente presente no alimento; não atendimento aos critérios para utilização de informação nutricional complementar de gorduras trans, light e reduzido valor energético; e informação diferente ou não prevista pela legislação.

Os resultados de levantamento feito por Nobrega (2019) sugerem que o uso de alegações é uma prática bastante comum em diferentes categorias de alimentos no mercado brasileiro. Além de 76% dos produtos analisados possuírem alegações nutricionais, também se verificou a tendência da utilização de várias alegações num mesmo produto. Estes dados sugerem que a chance de erro na veiculação dessas alegações nos rótulos é grande devido ao alto número de informações no mesmo produto. Em questionário aplicado a 122 indivíduos em ambiente real de compra em Portugal, foi observado por Pardal (2017) que, no geral, 48% dos consumidores indicam que lê as alegações antes de efetuar a compra de alimentos especificados no estudo (leite, iogurtes, cremes vegetais e cereais). Estas incorreções causam prejuízo ao consumidor e constitui infração sanitária ao ser fiscalizado por autoridades competentes.

Os resultados obtidos pelos nutricionistas com experiência, mostram-se semelhantes ao grupo com experiência, como pode ser observado na Tabela 19 não houve diferença estatisticamente significativa na análise das informações nutricionais do rótulo do alimento embalado. As respostas formam muito semelhantes entre os nutricionistas com experiência e aqueles sem ou com pouca experiência, o que sugere que o instrumento pode ser aplicado pelos dois grupos, pois os resultados são semelhantes, no entanto, é importante que se tenha conhecimento prévio sobre a legislação.

O instrumento deve ser visto como um apoio técnico para os profissionais que desejam atuar com rotulagem nutricional, priorizando o conhecimento prévio e todo o arcabouço da legislação.

3.7. Manual para elaboração da tabela de informação nutricional

O manual teve como objetivo trazer um novo método para orientar nutricionais reunindo informações relevantes sobre a nova rotulagem, descrevendo de forma detalhada as etapas e

procedimentos para elaboração correta, obtenção dos dados, adequação dos cálculos e formas de apresentação da tabela de informação nutricional (TIN).

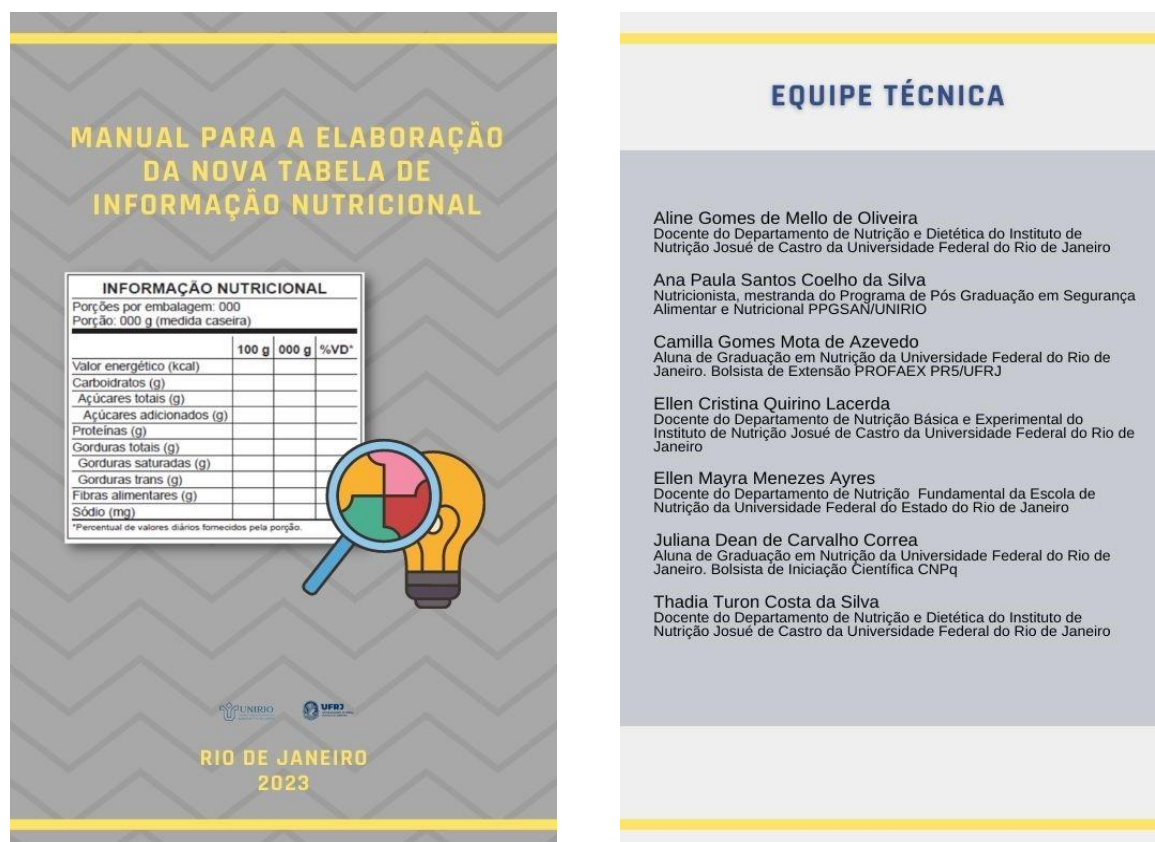
Foi elaborado a partir dos materiais didáticos utilizados no curso, desenvolvidos pela equipe durante a etapa de planejamento, com base na legislação vigente e materiais de apoio disponibilizados pela ANVISA. Este manual foi desenvolvido como um dos produtos técnicos desta dissertação.

A elaboração da TIN é uma etapa crucial no desenvolvimento do rótulo. Ela precisa estar de acordo com as regras da legislação e a sua elaboração deve ser feita a cada etapa observando os detalhes descritos nas normas.

O manual intitulado como “Manual para elaboração da tabela de informação nutricional” possui ISBN 978-65-00-77430-6, conta com 26 páginas, organizado em capa, apresentação, sumário, introdução, os 10 passos para elaboração da TIN e referências bibliográficas. Utilizou-se a ferramenta de designer gráfico Canva® para apresentação e ilustrações do manual.

Considerando a necessidade de maior alcance desse tema, as dúvidas e dificuldades quanto a elaboração da TIN entre os profissionais que atuam nesta área, o presente manual foi elaborado de forma a facilitar e complementar instrumentos de elaboração de rótulos. Dessa forma, espera-se que mais nutricionistas tenham acesso ao método dos 10 passos para a elaboração da tabela de informação nutricional.

Figura 11 – Aparência do Manual Técnico para elaboração da tabela de informação nutricional elaborado pela autora e equipe do curso de extensão.



APRESENTAÇÃO

Este e-book é fruto do curso de extensão intitulado Nova Rotulagem Nutricional de Alimentos, realizado pela Universidade Federal do Rio de Janeiro em parceria com a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

O curso teve a finalidade de capacitar nutricionistas para elaboração de rótulos de informação nutricional adequados às novas regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

O curso de extensão foi realizado como produto técnico da dissertação "Desenvolvimento de instrumento para avaliação e monitoramento da nova rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados: validação de conteúdo" da mestrandia Ana Paula Santos Coelho da Silva, do Programa de Pós Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro PPGSAN/UNIRIO, orientada por Prof. Dra Ellen Mayra Menezes Ayres e co orientada por Profa Dra Thadía Turon Costa da Silva e Profa. Dra. Aline Gomes de Mello de Oliveira.

O conteúdo programático do curso foi o seguinte: Introdução à rotulagem nutricional; Histórico da rotulagem nutricional; Importância da rotulagem nutricional; Legislação vigente específica para rotulagem nutricional; Tabela de informação nutricional: modelo, cálculo de informação nutricional, regra de arredondamento, declaração de nutrientes; Rotulagem nutricional frontal; Alegações nutricionais do rótulo; Práticas de elaboração do rótulo; Práticas para monitoramento dos rótulos.

Para a elaboração da tabela de informação nutricional foi desenvolvido método inédito, prático e inovador, baseado NOS 10 PASSOS PARA A ELABORAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL que contemplam as regras da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC/ANVISA) 429 de 2020 e Instrução Normativa (IN/ANVISA) nº75 de 2020.

Considerando a necessidade de maior alcance desse tema entre os profissionais que atuam na elaboração e monitoramento de rótulos, o presente manual foi desenvolvido, dessa forma, espera-se que mais nutricionistas tenham acesso ao método dos 10 passos para a elaboração da tabela de informação nutricional (10 passos TIN).

SUMÁRIO

Introdução.....	1
Elaboração da Tabela de Informação Nutricional (TIN).....	2
Passo 1 - Preencher formulário com ingredientes e quantidades.....	5
Passo 2 - Buscar os ingredientes em Tabelas de Composição de Alimentos.....	6
Passo 3 - Definir tamanho da porção e medida caseira.....	7
Passo 4 - Calcular o número de porções por embalagem.....	9
Passo 5 - Calcular valor de nutrientes para a porção e para 100g do alimento.....	11
Passo 6 - Aplicar regra de arredondamento.....	12
Passo 7 - Verificar se há quantidades não significativas.....	15
Passo 8 - Calcular o Percentual de Valores Diários (%VD).....	17
Passo 9 - Calcular Valor Energético.....	19
Passo 10 - Escolher o modelo de TIN adequado e incluir os valores.....	20
Referência.....	26

INTRODUÇÃO

ROTULAGEM NUTRICIONAL

Definição: Toda a descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo a declaração de valor energético e os principais nutrientes. Sua apresentação dá-se em três formas: Tabela de informações nutricionais, Alegações nutricionais e Rotulagem nutricional frontal.

Obrigatoriedade: Nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor.

Importância: Promoção da alimentação saudável é a principal importância da rotulagem nutricional, sendo destacada em grande parte dos estudos e pesquisas que envolvem a área da nutrição e sua relação com estratégias para a redução do risco de doenças crônicas.

Regulamentação: O uso das informações nutricionais obrigatórias nos rótulos dos alimentos e bebidas embaladas está regulamentado no Brasil desde 2001, que teve como propósito elaborar um regulamento que atendesse aos países integrantes do Mercado Comum do Sul (Mercosul) com a revisão das normas brasileiras e sua adequação com relação ao avanço deste tema no contexto mundial.

Considerações: Com as atualizações previstas na resolução 429/2020, o objetivo deste manual foi o de facilitar seu entendimento de novas regras do Ministério da Saúde e ANVISA para com a rotulagem nutricional. Apesar disso, este documento não substitui a leitura e direcionamento do referencial da RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020 e comentários técnicos do documento de apoio Perguntas e Respostas sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos embalados da ANVISA.

ELABORAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

A elaboração da tabela de informação nutricional (TIN) é uma etapa crucial no desenvolvimento do rótulo. A TIN precisa estar em conformidade com as regras da legislação.

O processo de elaboração da TIN pode ser complexo e certos detalhes podem não ser observados corretamente. Por este motivo, os 10 passos TIN foram desenvolvidos para auxiliar o profissional a sistematizar as etapas para a elaboração da TIN minimizando erros que possam interferir no resultado final (Figura 1).

As seguintes informações devem estar descritas na TIN: o valor energético do alimento, a quantidade de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares, sódio e qualquer outro nutriente que se faça alegação nutricional ou substância bioativa adicionada ao alimento.

Ao lado de cada nutriente as quantidades por porção e por 100 g ou 100 ml e especificados seus Valores Diários de Referência (VDR) conforme a Figura 2.

ELABORAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

A RDC nº 429/2020 apresenta as informações necessárias para a elaboração e adequação do rótulo nutricional, assim como a IN nº 75/2020.

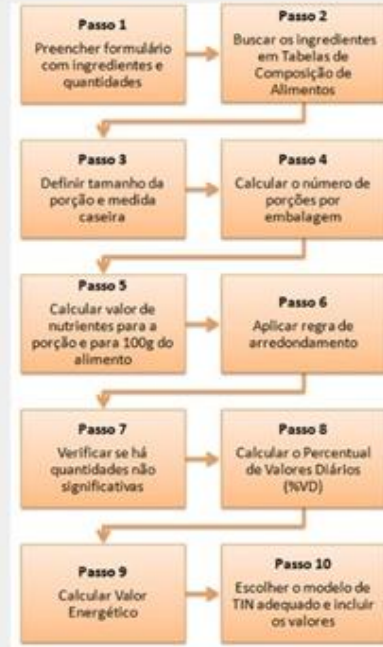
Este manual é um complemento à RDC nº 429/2020, cuja leitura é imprescindível para o conhecimento de informações específicas sobre cada parte do rótulo, incluindo as características de formatação, como tipo de fonte, tamanho, cor, dentre outros.

As fontes da tabela de composição ou do banco de dados de alimentos utilizada para o cálculo das informações nutricionais não precisam constar no rótulo do produto, mas, tal informação pode ser solicitada pelo órgão de vigilância sanitária.

É importante ressaltar que qualquer inadequação na TIN pode acarretar em infração sanitária conforme descrito na Lei nº 6437/1977.

3

Figura 1. Método dos 10 passos para a elaboração da Tabela de Informação Nutricional



4

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 1 Preencher formulário com ingredientes e quantidades.

Descrever detalhadamente toda a lista de ingredientes e as quantidades utilizadas na elaboração do alimento para o qual a tabela de informação nutricional está sendo desenvolvida.

Registre a quantidade total do produto pronto, ou seja, o rendimento.

Quadro 1: Modelo da lista de ingredientes

Denominação de Venda: Doce de banana		Peso líquido: 230g	
Ingredientes:		Quantidades (g/ml):	
Banana d'água	1000		
Açúcar mascavo	750		
Suco de limão	20		
Rendimento – Total de produto pronto: 1200g			

Essa informação está presente no ANEXO III da IN 75/2020

5

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 2 Buscar os ingredientes em Tabelas de Composição de Alimentos

De posse dessas informações sobre os ingredientes e as quantidades utilizadas é necessário consultar uma tabela de composição de alimentos ou laudo de análise físico-química do produto, a fim de obter o conteúdo de cada item presente no novo modelo de tabela de informação nutricional (ex.: carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio).

Quadro 2: Modelo para análise da composição nutricional dos alimentos

Descrição dos alimentos	Carboidrato (g)	Aç totais (g)	Aç adic (g)	Proteínas (g)	Gord totais (g)	Gord saturadas (g)	Gord Trans (g)	Fibras alimentares (g)	Sódio (mg)
Banana, nanica, crua	23,848	23,848	NA	1,399	0,117	NA	NA	1,947	Tr
Açúcar mascavo	94,45	94,45	94,45	0,788	0,092	NA	NA	NA	25,204
Limão, taíthi, cru	11,084		NA	0,940	0,14	NA	NA	1,182	1,248

Essa informação está presente no cap. v, art. 32 da RDC 429/2020

6

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 3 Definir tamanho da porção e medida caseira

Identifique a que grupo o alimento pertence, para isso, consulte o Anexo V da IN nº 75/2020. Tomando por base a classificação defina a porção que deve apresentar valor energético médio em kcal. No anexo V da IN nº 75/2020 é possível encontrar a determinação para uma porção do alimento, assim como a sua medida caseira.

Quadro 3 : Modelo para consulta da porção e medida caseira do alimento.

Açúcar, todos os tipos	5 g	Colheres de chá
Achocolatado em pó, pó com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	20 g	Colheres de sopa
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata etc)	40 g	Fatias
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, moco)	20 g	Colheres de sopa
Doceiras diversas	20 g	Colheres de sopa
Glicose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc)	20 g	Colheres de sopa
Pó para gelatina	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Sobremesa de gelatina pronta	120 g	Unidades
Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa)	20 g	Unidades
Balas, pirulitos e pastilhas	20 g	Unidades
Goma de mascar	3 g	Unidades
Chocolates, bombons e similares	25 g	Unidades ou frações

Para o doce de banana a porção é de 20g e medida caseira é 1 colher de sopa

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

7

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 3 Definir tamanho da porção e medida caseira

- ✓ O tamanho da porção declarada deve corresponder à porção daquele alimento que por sua característica nutricional seja comparável ou similar.
- ✓ Definir o tamanho da porção com base no valor energético médio do grupo ao qual o alimento pertence.
- ✓ Neste caso, a medida caseira deverá ser aquela mais apropriada para as características do produto. Os utensílios domésticos e suas capacidades que são definidos no Anexo VII da IN nº 75, de 2020. É possível também utilizar unidades, fatias, pedaços, frações, rodela ou outras formas similares que melhor correspondam a forma como o alimento será consumido.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

8

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 4 Calcular o número de porções por embalagem

ANEXO VI REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DO NÚMERO DE PORÇÕES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Números de porções na embalagem	Regras para arredondamento das porções	Forma de expressão das porções
Embalagens com 3 ou mais porções inteiras.	Não se aplica.	Porções por embalagem: (números inteiros).
Embalagens com mais de 2 porções não inteiras.	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	Porções por embalagem: Cerca de (números inteiros).

Produto	Porção	Tamanho da embalagem	Nº de porções	Declaração na TIN
Doce de banana	20g	230g	11,5	Cerca de 11

Anexo V
IN nº 75/2020

9

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 4 Calcular o número de porções por embalagem

- ✓ OBS: Alguns produtos estarão em embalagens cuja porção (estipulada pelo anexo V da IN75/2020) representa até duas vezes o valor do mesmo, neste caso, a embalagem será considerada individual e a medida caseira deverá ser declarada como todo o conteúdo daquela embalagem. Assim não será preciso a declaração na TIN: " Porções por embalagem:"

10

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 5 Calcular valor de nutrientes para a porção e para 100g do alimento

Calcule os valores de cada item para o produto, considerando a regra de três.

Quadro 4 : Modelo para calcular os valores dos nutrientes dos alimentos.

Doce de banana										
Quantidade (g)	Descrição alimentos	Carboidratos (g)	Aç totais (g)	Aç adic (g)	Proteínas (g)	Gord totais (g)	Gord saturadas (mg)	Gord Trans (g)	Fibras alimentares (g)	Sódio (mg)
1000	Banana d'água	708,375	708,375	708,375	5,688	0,69	-	-	NA	189,03
750	Aplicar mascavo	238,481	238,481	-	13,986	1,167	-	-	19,467	11
20	Suco de limão	2,217	2,217	-	0,188	0,028	-	-	0,236	0,250
1200 g doce		949,073	949,073	708,375	19,861	1,855	-	-	19,703	189,280
100g doce		79,089	79,089	59,031	1,655	0,157	-	-	1,642	15,773
Porção 20 g		15,818	15,818	11,806	0,331	0,031	-	-	0,328	3,155

✓ O valor energético não consta nesta tabela, pois será calculado utilizando fatores de conversão.

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 6 Aplicar regra de arredondamento

Definidos porção e medida caseira, agora declare as quantidades dos nutrientes na tabela de informação nutricional, de forma geral, deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por:

- 100 gramas (g) para sólidos ou semissólidos.
- 100 mililitros (mL) para líquidos.
- Porção do alimento definida no Anexo V da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 com sua medida caseira correspondente

Nem sempre os valores obtidos dos diversos cálculos feitos para a obtenção dos valores nutricionais são números redondos. Deste modo, a forma de aproximação dos valores para a declaração da informação nutricional foi padronizada pelo anexo III da Instrução Normativa 75/2020.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 6 Aplicar regra de arredondamento

ANEXO III REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DAS QUANTIDADES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.		
Faixa das quantidades nutricionais	Regras para arredondamento das quantidades nutricionais	Forma de expressão das quantidades nutricionais
Valores maiores ou iguais a 10.	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	Declarar os valores em números inteiros.
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1.	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	Quando a primeira casa decimal for 0, declarar os valores em números inteiros. Para os demais casos, declarar os valores com um dígito decimal.
Valores menores do que 1 expressos em gramas (g).	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	Declarar os valores com um dígito decimal.
Valores menores do que 1 expressos em miligramas (mg) ou microgramas (µg).	Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal inalterada. Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a segunda casa decimal para cima em 1 unidade.	Quando a segunda casa decimal for 0, declarar os valores com um dígito decimal. Para os demais casos, declarar os valores com dois dígitos decimais.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 6 Aplicar regra de arredondamento

Quadro 5 : Modelo para calcular a regra de arredondamento

Doce de banana	Quantidade por 100g	Valores Arredondados	Quantidade por porção 20g	Valores Arredondados
Carboidratos	79,089	79	15,818	16
Açúcares totais	79,089	79	15,818	16
Açúcares adicionados	59,031	59	11,806	12
Proteínas	1,655	1,7	0,331	0,3
Gorduras totais	0,157	0,2	0,031	0
Gorduras saturadas	0	0	0	0
Gorduras trans	0	0	0	0
Fibras alimentares	1,642	1,6	0,328	0,33
Sódio	15,773	15,77	3,155	3,16

Os números decimais devem ser arredondados da seguinte forma: de um a cinco para zero e acima de cinco para o numeral inteiro seguinte.

✓ O Valor Energético e o Percentual de Valor Diário (%VD) devem ser declarados sempre em números inteiros.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 7

Verificar se há quantidades não significativas

Quando algum valor da tabela nutricional for não significativo, ele deverá ser declarado como zero. E para saber quais são os valores não significativos do valor energético e dos nutrientes você deve consultar o anexo IV da IN 75/2020.

Quando tiver um ou mais nutrientes e/ou o valor energético com valor não significativo, pode-se optar por fazer uma declaração simplificada na tabela nutricional. (Anexo X da IN 75/2020).

Para o exemplo do doce de banana:
Gorduras totais (menor que 0,5g em 100g e na porção)
Gorduras saturadas (Menor ou igual a 0,1g)
Gorduras trans (Menor ou igual a 0,1g)



Para esses nutrientes, segundo as regras detalhadas abaixo, a declaração na TIN será de zero por se tratar de um valor não significativo.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

15

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 7

Verificar se há quantidades não significativas

Valor energético / nutriente	Quantidade não significativa em 100g/ 100 ml e por porção	Forma de declaração na TIN
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	0
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g Desde que seja declarada quantidade não significativa de qualquer outro carboidrato e açúcares totais	0
Açúcares totais	Menor ou igual a 0,5 g Sem açúcares adicionados; e sem outro açúcar declarado com valor diferente de zero.	0
Açúcares adicionados	Menor ou igual a 0,5 g	0
Proteínas	Qualquer outro aminoácido naturalmente presente nas proteínas deve ser declarado como zero	0
Gorduras totais	Menor ou igual a 0,5 g Com quantidades não significativas de gorduras saturadas, trans e colesterol declarado como zero	0
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,1 g	0
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,1 g	0
Fibras Alimentares	Menor ou igual a 0,5 g	0
Sódio	Menor ou igual a 5 mg	0

* No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

16

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 8

Calcular o % VD

A porcentagem de valor diário (% VD) é uma informação obrigatória na tabela de informação nutricional, excetuando-se os casos listados no artigo 12, § 6º da RDC 429/2020.

Em todos os outros produtos ela é necessária e as quantidades da %VD devem ser determinados com base nos VDR listados no anexo II da Instrução Normativa 75/2020.

O Valor Energético e o Percentual de Valor Diário (%VD) devem ser declarados sempre em números inteiros seguindo as regras para arredondamento contido no anexo III da Instrução Normativa 75/2020.

Nutrientes sem VDR definidos o espaço para declaração do respectivo %VD deve ser deixado vazio.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

17

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 8

Calcular o % VD

Quadro 6 : Modelo para apresentação do % VDR

	Carboidratos	Aç totais	Aç adic	Proteínas	Gord totais	Gord saturadas	Gord Trans	Fibras alimentares	Sódio
VDR	300	Não tem	50	50	65	20	2	25	2000
%VD	5		24	1	0	0	0	1	0

Regra de 3	
Ex: Carboidratos	
300 g-----100%	= 4,8% → 5% (valor arredondado)
16g-----X	

A declaração de % VD deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé:

“*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.”

Deixando claro ao consumidor que os valores das %VD são referentes aos valores declarados na porção do alimento e não em 100g.

A declaração de % VD para açúcares totais deve ser deixada em branco por não haver Valor de Referência para este nutriente.

Essa informação está presente no ANEXO II da 75/2020

18

MÉTODOS DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 9 Calcular Valor Energético

O valor energético a ser declarado deve ser calculado utilizando os seguintes fatores de conversão:

Carboidratos (exceto polióis) fornecem 4 kcal/g

Proteínas fornecem 4 kcal/g

Gorduras fornecem 9 kcal/g

Quadro 7: Modelo para cálculo do valor energético

	HCO	PTN	LIP	Total	% VD
Fator de Conversão	4	4	9	-	2000 VD
VE em 100g	316	7	2	325	-
VE em 20g (porção)	64	1	0	65	3

De posse dos valores arredondados referentes aos carboidratos, proteínas e lipídeos, multiplicamos a quantidade de cada nutriente pelo seu respectivo fator de conversão e ao final fazemos o somatório dos valores arredondados:

Exemplo em 100g:

Carboidratos $79g \times 4 = 316 \text{ kcal}$

Proteínas: $1,7g \times 4 = 7 \text{ kcal}$

Lipídeos: $0,2g \times 9 = 2 \text{ kcal}$

325 kcal
em 100g de
doce

Essa informação está presente no cap. V, art. 32 da RDC 429/2020 e Anexo XXII da IN 75/2020

19

MÉTODOS DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 10 Escolher o modelo de TIN adequado e incluir os valores

O modelo escolhido para TIN do doce de banana foi o vertical.

Quadro 8: Modelo vertical da TIN

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 20g (1 colher de sopa)			
	100 g	20g	% VD*
Valor energético (kcal)	325	65	3
Carboidratos (g)	79	16	5
Açúcares totais (g)	79	16	
Açúcares adicionados (g)	59	12	24
Proteínas (g)	1,7	0,3	1
Fibras alimentares (g)	1,6	0,3	1
Sódio (mg)	16	3,2	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

20

MÉTODOS DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 10 Escolher o modelo de TIN adequado e incluir os valores

1. Modelo vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

21

MÉTODOS DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 10 Escolher o modelo de TIN adequado e incluir os valores

2. Modelo horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)				
Porções por emb.: 000				
Carboidratos (g)				
Açúcares totais (g)				
Açúcares adicionados (g)				
Porção: 000 ml (medida caseira)				
Proteínas (g)				
Gorduras totais (g)				
Gorduras saturadas (g)				
Gorduras trans (g)				
Fibras alimentares (g)				
Sódio (mg)				

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

22

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 10

Escolher o modelo de TIN adequado e incluir os valores

3. Modelo vertical quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)							
	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

4. Modelo horizontal quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000	Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)		
Porção: 000 ml (medida caseira)	Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)		
	Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)		
	Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)		
	Proteínas (g)				Sódio (mg)		

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

23

MÉTODO DOS 10 PASSOS TIN

PASSO 10

Escolher o modelo de TIN adequado e incluir os valores

3. Modelo Linear

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)						
Por 100 g (00 g, %VD*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais Açúcares totais 00 g (00 g), Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 00 g (00 g, 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g, 0%), das quais Gorduras saturadas 00 g (00 g, 0%), Gorduras trans 00 g (00 g, 0%) • Fibras alimentares 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 mg (00 g, 0%)						

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Este deve ser utilizado apenas quando todos os recursos de compactação forem esgotados.

Essa informação está presente no ANEXO V da IN 75/2020

24

Figura 2. Apresentação da Tabela de Informação Nutricional

Quantidade **total** de porções é comum que uma embalagem tenha mais de uma porção.

Percentual de valor diário: Indica o quanto o consumo de **uma porção** representa na quantidade diária recomendada para cada nutriente.*

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000							
Porção: 000 g (medida caseira)							
	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			
Gorduras totais (g)							
Gorduras saturadas (g)							
Gorduras trans (g)							
Fibras alimentares (g)							
Sódio (mg)							

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Quantidade presente em uma porção.

É indicado em, gramas ou mililitros, a quantidade média do alimento que deve ser consumido a cada ocasião.

É obrigatória a declaração dos nutrientes nesta ordem.*

*Quando um nutriente possuir quantidades não significativas poderá ser indicado no rodapé.

Quantidade de cada nutriente por 100g ou 100ml

25

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, 09 de out. 2020. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>>. Acesso em 23 de março de 2023.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília/DF, out. 2020. Disponível em <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>>. Acesso em 23 de março de 2023.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Gerência-Geral de Alimentos (GGALI). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF, 2018. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33880/2977862/An%C3%A1lise+de+Impacto+Regul%C3%A1rio+sobre+Rotulagem+Nutricional_vers%C3%A3o+final+3.pdf/2c094688-aeee-441d-a711-218336995337>. Acesso em 23 de março de 2023.

26

4. Conclusão

O instrumento para avaliação da nova rotulagem nutricional para alimentos embalados apresenta-se validado quanto ao seu conteúdo e aparência, por especialistas e público alvo, possui reprodutibilidade, confiabilidade e consistência interna satisfatória, configurando-se uma ferramenta objetiva, clara e segura de avaliação dos rótulos apresentando a nova informação nutricional.

Ao validar a aparência por dois grupos de nutricionistas, com experiência e sem/pouca experiência em rotulagem nutricional, percebeu-se a necessidade de conhecimento prévio da legislação. O uso do instrumento pode ser uma importante ferramenta de apoio para elaborar ou avaliar os rótulos, não dispensando a utilização de todo arcabouço da legislação existente.

Este instrumento de avaliação para rotulagem nutricional validado tem intuito de ser pioneiro e pode otimizar o trabalho agentes da vigilância sanitária, indústria, assim como, profissionais que atuam na área de alimentos e nutrição, a avaliarem e melhorarem os requisitos que precisam estar presentes nos rótulos de alimentos, com vistas a melhor identificação, uma vez que a utilização de medidas válidas busca a redução do risco de erro e consequentemente prejuízo ao consumidor, além de constituir-se infração sanitária.

Os produtos técnicos desta dissertação (Instrumento de avaliação, Curso de extensão e Manual técnico para elaboração da Tabela de Informação Nutricional) têm cunho prático para atuação profissional e são aplicáveis nas áreas técnico-científico, bem como para promover a formação e capacitação de profissionais qualificados para o exercício da prática profissional, que possam atender demandas no âmbito da segurança alimentar e nutricional.

REFERÊNCIAS

ALEXANDRE, Neusa Maria Costa; COLUCI, Marina Zambon Orpinelli. Validade de conteúdo nos processos de construção e adaptação de instrumentos de medidas. **Ciencia & saúde coletiva**, v. 16, p. 3061-3068, 2011.

ALMEIDA, Maria Helena Morgani; DE PINHO SPÍNOLA, Aracy Witt; LANCMAN, Selma. Técnica Delphi: validação de um instrumento para uso do terapeuta ocupacional em gerontologia. **Revista de Terapia Ocupacional da Universidade de São Paulo**, v. 20, n. 1, p. 49-58, 2009.

DE AZEVEDO, Ana Paula Chein Bueno; COHEN, Simone Cynamon; DE OLIVEIRA CARDOSO, Telma Abdalla. Construção e validação de instrumento para avaliação das medidas de biossegurança em bioterrorismo pelos bombeiros. **Arquivos de Ciências da Saúde da UNIPAR**, v. 26, n. 3, 2022.

BANDEIRA, Luisete Moraes; PEDROSO, Jéssica; TORAL, Natacha; MURIEL, Gubert. Desempenho e percepção sobre modelos de rotulagem nutricional frontal no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 55, p. 19, 2021.

BARTKO, John J. Coeficiente de correlação intraclassa como medida de confiabilidade. **Relatórios psicológicos**, v. 19, n. 1, pág. 3-11, 1966.

BAXTER, M. Projeto de produto. 2ª edição. São Paulo: Edgard Blucher, 2000.

BELLUCCI JÚNIOR, José Aparecido; MATSUDA, Laura Misue. Construção e validação de instrumento para avaliação do Acolhimento com Classificação de Risco. **Revista brasileira de enfermagem**, v. 65, p. 751-757, 2012.

BEM, Amilton Barreto et al. Validade e confiabilidade de instrumento de avaliação da docência sob a ótica dos modelos de equação estrutural. **Avaliação: Revista da Avaliação da Educação Superior (Campinas)**, v. 16, p. 375-401, 2011.

BLAND, J. Martin; ALTMAN, Douglas G. Notas estatísticas: alfa de Cronbach. **Bmj**, v. 314, n. 7080, pág. 572, 1997.

BOON, Caitlin S.; LICHTENSTEIN, A.H.; WARTELLA, E.A. Front-Of-Package Nutrition Rating Systems and Symbols: Phase I Report; National Academies Press: Washington, DC, USA, 2010.

BONETT, Douglas G.; WRIGHT, confiabilidade alfa de Thomas A. Cronbach: estimativa de intervalo, teste de hipótese e planejamento de tamanho de amostra. **Jornal de comportamento organizacional**, v. 36, n. 1, pág. 3-15, 2015.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. 18 de setembro de 2006.

BRASIL, ANVISA. Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. Gerência Geral de Alimentos. Brasília, 2018.

BRASIL. Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 466 de 12 de dezembro de 2012. Aprova diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. **Diário Oficial da União** nº 12. Brasília, DF, 13 de jun de 2013, Seção 1, p. 59.03013.

BRASIL. **Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.** Institui normas básicas sobre alimentos, 1969.

BRASIL. Lei n.10.674, 16 de maio de 2003. O Congresso Nacional obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten. **Diário Oficial da União**. 19 de maio de 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre Informação nutricional. Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre rotulagem nutricional obrigatória de alimentos embalados. **Diário Oficial da União** nº 195, de 9 de outubro de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa IN nº 75 de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **Diário Oficial da União** nº 195, de 9 de outubro de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998.** Dispõe sobre regulamento técnico para referente a alimentos para fins especiais. **Diário Oficial da União**, de 30 de março de 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 40 de 21 de março de 2001. Regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. **Diário Oficial da União**, de 22 de março de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC ANVISA/MS n° 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 23, de 24 de abril de 2013. Dispõe sobre teor de iodo no sal destinado ao consumo humano. **Diário Oficial da União**, de 24 de abril de 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução n° 12, de março de 1978. Comissão Nacional de Normas Padrões para Alimentos. **Diário Oficial da União** de 24 de julho de 1978.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Inquérito domiciliar sobre comportamentos de risco e morbidade referida de doenças e agravos não transmissíveis. Rio de Janeiro: Ministério da Saúde; 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria SVS n° 41 de 14 de janeiro de 1998**. Regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados. 1998.

BRASIL. Resolução Normativa n°12/1978, de 12 de janeiro de 1979. Câmara Técnica de Alimentos do Conselho Nacional de Saúde. Rotulagem. **Diário Oficial da União** de 2 de janeiro de 1979.

BRASIL. Resolução RDC n.94, de 01 de novembro de 2000. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. **Diário Oficial da União** de 01 de novembro de 2000.

BRASIL. Resolução RDC n°39, de 21 de março de 2001. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova a tabela de valores de referência para porções de alimentos e bebidas embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, de 22 de março de 2001.

BRASIL. Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico (VIGITEL). Ministério da Saúde, Brasil. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 604, de 10 de fevereiro de 2022. Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico. **Diário Oficial da União**, de 10 de fevereiro de 2022.

BLOCK, Jane Mara; ARISSETO-BRAGOTTO, Adriana Pavesi; FELTES, Maria Manuela Camino. Políticas vigentes no Brasil para garantir a qualidade nutricional. **Qualidade e Segurança Alimentar**, v. 1, n. 4, pág. 275-288, 2017.

CÂMARA, M.C.C, MARINHO C.L.C, GUILAM M.C, BRAGA A.M.C. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 23, p. 52-58, 2008.

CÂNDIDO, Lys Mary Bileski. Atualização da legislação de alimentos. **Revista Higiene Alimentar, São Paulo**, v. 14, n. 78/79, p. 103-112, 2000.

CASTRO, A. V.; REZENDE, M. The Delphi technique and its use in brazilian nursing research: bibliographical review. **REME: Rev Min Enferm**, v. 13, n. 3, p. 429-34, 2009.

CASSEMIRO, Ingrid Aparecida; COLAUTO, Nelson Barros; LINDE, Giani Andrea. Rotulagem nutricional: quem lê e por quê. **Arq Ciênc Saúde Unipar**, v. 10, n. 1, p. 9-16, 2006.

CAROBA, D. C. R. et al. Alimentos industrializados: uma análise da sua participação na dieta de escolares da rede pública de ensino. **Livro de resumos**, 2000.

Codex Alimentarius. Diretrizes sobre etiquetado nutricional CAC/ GL 2-1985 como última modificación 2017.

COLARES, Luciléia Granhen Tavares et al. Good environmental practices check list for food services: elaboration, content validation and inter-rater reliability. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 21, 2018.

CORTINA, José M. O que é coeficiente alfa? Um exame da teoria e aplicações. **Jornal de psicologia aplicada**, v. 78, n. 1, pág. 98, 1993.

CRUZ, Mateus Rufino de Andrade Cruz, M. R., da Silva Lima, E. N., Santos, N. V. P., Linhares, N. P., & Lima, A. G. T. (2021). O papel das intervenções não farmacológicas para controle da hipertensão arterial: revisão integrativa. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 3, p. 29330-29344, 2021.

DELIZA, Rosires et al. Como diferentes sinais de alerta se comparam com a quantidade diária de referência e o sistema de semáforos? **Qualidade e Preferência Alimentar**, v. 80, p. 103821, 2020.

DIAZ, A. M. L. Validação de um instrumento de avaliação do comportamento do consumidor adulto com sobrepeso/obesidade frente às informações nutricionais dos rótulos de alimentos [monografia]. **Brasília: Curso de Especialização em Qualidade de Alimentos da Universidade de Brasília**, 2006.

FAO - Organização para Alimentação e Agricultura. Relatório resumido do dia de diálogo sobre segurança alimentar organizado pela FAO, IFAD, WFP e Biodiversity International, 2012.

FAYERS, Peter M.; MACHIN, David. Scores and measurements: validity, reliability, sensitivity. **Quality of Life: the assessment, analysis and interpretation of patient-reported outcomes**, v. 77, p. 108, 2007.

FERREIRA, Andréa Benedita; LANFER-MARQUEZ, Ursula Maria. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, v. 20, p. 83-93, 2007.

FREIRE et al. A qualitative study of consumer perceptions and use of traffic light food labelling in Ecuador. **Public Health Nutrition**., n°20, v.5. p. 805-813, 2017.

FREITAS, A. L. P; RODRIGUES, S. G. Avaliação da Confiabilidade de questionários: uma análise utilizando o coeficiente *Alfa de Cronbach*: **XII Simpósio de Engenharia de Produção - SIMPEP**, Bauru, São Paulo, p. 1-15, 2005. Disponível em <https://simpep.feb.unesp.br/anais_simpep_aux.php?e=12>. Acesso em 18 de março de 2023.

GABAS, Victor Gustavo Santos. **Formulação de políticas públicas em saúde: o modelo de múltiplos fluxos de Kingdon na análise da regulação da rotulagem nutricional frontal de alimentos no Brasil**. 2020. Tese de Doutorado.

GLIEM, Joseph A.; GLIEM, Rosemary R. Calculando, interpretando e relatando o coeficiente de confiabilidade alfa de Cronbach para escalas do tipo Likert.

GOMES, Anderson SL. Letramento Científico: um indicador para o Brasil. **São Paulo: Instituto Abramundo**, 2015.

GRANT, Joan S.; DAVIS, Linda L. Seleção e uso de especialistas de conteúdo para desenvolvimento de instrumentos. **Pesquisa em enfermagem & saúde**, v. 20, n. 3, pág. 269-274, 1997.

GRACIANO, Rejane Alexandre Silva et al. Avaliação crítica da rotulagem praticada pela indústria alimentícia brasileira. **Hig. aliment**, p. 21-7, 2000.

GRUNERT, Klaus G.; WILLS, Josephine M. Uma revisão da pesquisa europeia sobre a resposta do consumidor às informações nutricionais nos rótulos dos alimentos. **Revista de saúde pública**, v. 15, p. 385-399, 2007.

GRUMMON, A. H., Hall, M. G., Taillie, L. S., & Brewer, N. T. (2019). How should sugar-sweetened beverage health warnings be designed? A randomized experiment. *Prev Med.*, 121(3), 158–166.

HERMIDA, Patrícia Madalena Vieira; ARAÚJO, Izilda Esmênia Muglia. Elaboração e validação do instrumento de entrevista de enfermagem. **Revista Brasileira de Enfermagem**, v. 59, p. 314-320, 2006.

HORA, Henrique Rego Monteiro; MONTEIRO, Gina Torres Rego; ARICA, José. Confiabilidade em questionários para qualidade: um estudo com o Coeficiente Alfa de Cronbach. **Produto & Produção**, v. 11, n. 2, 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, p. 61). Rio de Janeiro: IBGE; 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2008- 2009: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estudo nacional de despesa familiar - ENDEF. Rio de Janeiro: IBGE; 1976.

INSTITUTO BRASILEIRO DE OPINIÃO PÚBLICA E ESTATÍSTICA [Acesso em 10/05/2023]. Disponível em <https://abir.org.br/pesquisa-ibope-revela-que-67-dos-brasileiros-preferem-o-semaforo-nutricional-nos-rotulos-de-alimentos-e-bebidas>.

Entra em vigência a nova rotulagem em todo o Brasil. Alimentos industrializados com excesso de sal, gorduras saturadas e açúcar terão uma lupa na parte frontal de suas embalagens [Internet]. IDEC. 2022. [Acesso em 01/06/2023]. Disponível em: <https://idec.org.br/noticia/entra-em-vigencia-nova-rotulagem-em-todo-o-brasil>.

IKONEN, Iina. Sotgiu, F., Aydinli, A., & Verlegh, PW et al. Efeitos do consumidor da rotulagem nutricional na frente da embalagem: uma meta-análise interdisciplinar. **Journal of the Academy of Marketing Science**, v. 48, p. 360-383, 2020.

JÁUREGUI, Alejandra et al. Impacto dos rótulos nutricionais na frente da embalagem nas intenções de compra do consumidor: um experimento randomizado em adultos mexicanos de baixa e média renda. **BMC Public Health**, v. 20, p. 1-13, 2020.

KHANDPUR, N.; SATO, P.M.; MAIS, L.A.; MARTINS, A. P. B.; SPINILLO, C.G.; GARCIA, M.T.; ROJAS, C.F.U.; JAIME, P.C. Are Front-of-Package Warning Labels More Effective at Communicating Nutrition Information than Traffic-Light Labels? A Randomized Controlled Experiment in a Brazilian Sample. **Nutrients**, v.10, n. 6, p. 688, 2018.

KHANDPUR, N.; SATO, P.M.; MAIS, L.A.; MARTINS, A. P. B.; SPINILLO, C.G.; GARCIA, M.T.; ROJAS, C.F.U.; JAIME, P.C. Choosing a front-of-package warning label for Brazil: A randomized, controlled comparison of three different label designs. **Food Research International**, V. 121, p. 854-861, 2019.

LANDS, William EM. Gordura dietética e saúde: as evidências e as políticas de prevenção: o uso cuidadoso de gorduras dietéticas pode melhorar a vida e prevenir doenças. **Annals of the New York Academy of Sciences**, v. 1055, n. 1, pág. 179-192, 2005.

LEITE, S. D. S., ÁFIO, A. C. E., CARVALHO, L. V. D., SILVA, J. M. D., ALMEIDA, P. C. D., & PAGLIUCA, L. M. F. Construção e validação de Instrumento de Validação de Conteúdo Educativo em Saúde. **Revista Brasileira de Enfermagem**, v. 71, p. 1635-1641, 2018.

LIKERT, R. A technique for the measurement of attitudes. *Archives of Psychology*. **Archives of psychology**, v. 22, n. 140, p. 5–55, 1932.

LYNN, M. Determination and quantification of content validity. **Nursing Research**, Nova Iorque, v. 35, n. 6, p. 382-386, 1986.

LIMA M, ALCANTARA M, ROSENTHAL A, DELIZA R. Effectiveness of traffic light system on Brazilian consumers perception of food healthfulness. **Food Science and Human Wellness**, v.8, n. 4, p. 368-374, 2019.

LOBÃO, William Mendes; MENEZES, Igor Gomes. Construção e validação de conteúdo da escala de predisposição à ocorrência de eventos adversos. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, v. 20, p. 796-803, 2012.

LOCH, Mathias Roberto et al. Desenvolvimento e validação de um instrumento para avaliar intervenções em relação aos princípios da Promoção da Saúde. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 30, 2021.

MACHADO, Sérly Santiago et al. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 17, n. 1, p. 97-103, 2008.

MAGNUSSON, B.; KARLSSON, M.; LINDGREN, M.; LINDGREN, L.; OLOFSSON, J.; RYDBERG, A.; SÖDERSTRÖM, L.; WIKSTRÖM, P. The Swedish National Forest Inventory: sample design and estimation procedures. *Scandinavian Journal of Forest Research*, v. 35, n. 1-2, p. 9-22, 2020.

MAYNARD, Dayanne da Costa. Green Restaurants ASSEssment (GRASS)": uma ferramenta para avaliação e classificação de restaurantes considerando indicadores de sustentabilidade. 2021.

MALHOTRA, Naresh K. **Pesquisa de marketing-: uma orientação aplicada**. Bookman Editora, 2001.

MARTINS, Gilberto. Sobre confiabilidade e validade. **Revista Brasileira de Gestão de Negócios-RBGN**, v. 8, n. 20, p. 1-12, 2006.

MARINS, B. R.; TANCREDI, R. C. P.; GEMAL, A. L. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e prática. Rio de Janeiro, 2014.

MARQUES, Joana Brás Varanda; FREITAS, Denise de. Método DELPHI: caracterização e potencialidades na pesquisa em Educação. **Pro-Posições** , v. 29, p. 389-415, 2018.

MARTINS, Ana Paula Bortoletto et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista de Saúde Pública**, v. 47, p. 656-665, 2013.

MAICZUK, Jonas; JÚNIOR, Pedro Paulo Andrade. Aplicação de ferramentas de melhoria de qualidade e produtividade nos processos produtivos: um estudo de caso. **Qualit@ s Revista Eletrônica**, v. 14, n. 1, 2013.

MCMURRAY, A. R. Three decision-making aids: brainstorming, nominal group, and Delphi technique. **Journal of nursing staff development**, Philadelphia, v. 10, n. 2, p. 62-65, 1994.

MEDEIROS RKS, FERREIRA JMA, PINTO DPSR, VITOR AF, SANTOS VEP, Barichello E. Modelo de validação de conteúdo de Pasquali nas pesquisas em Enfermagem. *Revista de Enfermagem Referência*. v. 4, n. 4, p. 127-135, 2015.

NASCIMENTO, Jose Maria; DE SOUZA, Aline Ozana. Evaluation of nutritional information and ingredients declared on labels of whole grain bread marketed in supermarkets in Belem, Para Brazil/Avaliação das informações nutricionais e ingredientes declarados em rótulos de pães integrais comercializados em supermercados de Belem, Para. **Demetra: Food, Nutrition & Health**, v. 13, n. 4, p. 793-818, 2018.

NASCIMENTO, S. P. Rotulagem nutricional. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v.15, n. 83, p. 75-81, abr. 2001.

NEWMAN, Isadore; LIM, Janine; PINEDA, Fernanda. Validade de conteúdo usando uma abordagem de métodos mistos: sua aplicação e desenvolvimento através do uso de uma tabela de metodologia de especificações. **Journal of Mixed Methods Research** , v. 7, n. 3, pág. 243-260, 2013.

NOBREGA, LP Alegações e alertas nutricionais e seus efeitos na avaliação dos alimentos pelo consumidor. 2019.

NUPENS/USP & IDEC. Qual o melhor rótulo para o Brasil? Estudo quantitativo 1. Dados disponibilizados diretamente pelos autores. s.l.: Dados disponibilizados diretamente pelos autores, 2017.

OLIVEIRA, A. G. DE M. CARMO, C. N. DO, LEITE, S. G. F., MIGUEL, M. A. L., & COLARES, L. G. T. Elaboração, validação de conteúdo e da confiabilidade do instrumento para avaliação higiênico-sanitária de serviços de alimentação. **Visa em debate**, v. 2, n. 3, 2014.

OLIVEIRA, C. R., LIMA, M.V., SIQUEIRA, D.R., MELLO, A. G., GARCIA, S.R.M.C. Elaboração e validação de lista de verificação dos processos produtivos de dietas pediátricas em lactários hospitalares. **Ciencia e Saude Coletiva**, v. 27, n. 9, p.3763 -3776, 2022.

OLIVEIRA, F, OKUZNIER T P, SOUZA, C. C. C, TÂNIA C M. Aspectos teóricos e metodológicos para adaptação cultural e validação de instrumentos na enfermagem. **Texto & Contexto Enferm**, v.27, n. 2, 2018.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). Década de Ação das Nações Unidas sobre Nutrição (2016-2025).

Osborn, A., 1987.O Poder Criador da Mente: princípios e processos do pensamento criador e do “brainstorming”. Traduzido por E. Jacy Monteiro. São Paulo: Ibrasa editora.

PARDAL, Joana Isabel Serôdio. **Impacto das alegações nutricionais e de saúde nos consumidores**. 2017. Tese de Doutorado. ISCTE-Instituto Universitario de Lisboa (Portugal).

PASQUALI, L. Princípios de elaboração de escalas psicológicas. **Revista de psiquiatria clínica**, São Paulo, v. 25, n. 5, p. 206-213, 1998.

PASQUALI, L. Psicometria. *Revista da Escola de Enfermagem da USP*, 43(Esp.), 992-999, 2009.

PASQUALI, L. Instrumentação psicológica: Fundamentos e práticas. Porto Alegre, Brasil: Artmed., 2010.

PIRES, A.O. M.*et al*. Elaboração e validação de Lista de Verificação de Segurança na Prescrição de Medicamentos. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, Ribeirão Preto, v. 25, p. e2921, 2017

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; RIGO, Neide; LORENZANO, Cristiane. Estudo comparativo entre tabelas de composição química dos alimentos para avaliação de dietas. **Rev. nutr. PUCCAMP**, p. 200-13, 1995.

POLIT, Denise F. Avaliação da mensuração em saúde: além da confiabilidade e da validade. **Revista internacional de estudos de enfermagem**, v. 52, n. 11, pág. 1746-1753, 2015.

POMPEO, Daniele Alcalá; ROSSI, Lídia Aparecida; PAIVA, Luciana. Validação de conteúdo do diagnóstico de enfermagem Náusea. **Revista da Escola de Enfermagem da USP**, v. 48, p. 48-56, 2014.

ROBERTS, Paula; PADRE, Helena. Confiabilidade e validade em pesquisa. **Norma de enfermagem**, v. 20, n. 44, pág. 41-46, 2006.

RUBIO, Doris McGartland et al. Objetivando a validade de conteúdo: realizando um estudo de validade de conteúdo em pesquisas em serviço social. **Pesquisa em serviço social**, v. 27, n. 2, pág. 94-104, 2003.

SABINO, L. M. M. D., Ferreira, Á. M. V., Joventino, E. S., Lima, F. E. T., Penha, J. C. D., Lima, K. F., & Ximenes, L. B. (2018).Elaboração e validação de cartilha para prevenção da diarreia infantil. **Acta Paulista de Enfermagem**, v. 31, p. 233-239, 2018.

SCARPARO, A. F. *et al.* Reflexões sobre o uso da técnica Delphi em pesquisas na enfermagem. **Revista da Rede de Enfermagem do Nordeste**, Ceará, v. 13, n. 1, p.242-251, 2012

SILVA, Evanildo José da et al. Elaboração e análise de validade e confiabilidade de um questionário para avaliar o conhecimento de médicos e enfermeiros da atenção primária sobre o tracoma. **Revista Brasileira de Oftalmologia**, v. 79, p. 391-396, 2021.

SILVA, THALES BRENDON CASTANO. Modelos de rotulagem nutricional frontal de alto conteúdo de nutrientes críticos comparado a outros modelos de rotulagem frontal nutricional: uma revisão sistemática. Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais; 2019.

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.

SOUZA, Ana Cláudia de; ALEXANDRE, Neusa Maria Costa; GUIRARDELLO, Edinêis de Brito. Propriedades psicométricas na avaliação de instrumentos: avaliação da confiabilidade e da validade. **Epidemiologia e serviços de saúde**, v. 26, p. 649-659, 2017.

SOUZA, Railson Pereira et al. Investigação da rotulagem e informação nutricional de suplementos protéicos voltados para atletas veganos. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 8, p. e106985398-e106985398, 2020.

STREINER, David L. Começando pelo começo: uma introdução ao coeficiente alfa e consistência interna. **Jornal de avaliação de personalidade**, v. 80, n. 1, pág. 99-103, 2003.

TANNURE, M. C., Chianca, T. C. M., Bedran, T., Werli, A., & Andrade, C. R. D. (2008). Validação de instrumentos de coleta de dados de enfermagem em unidade de tratamento intensivo de adultos. **Revista Mineira de Enfermagem**, v. 12, n. 3, p. 370-380, 2008.

THOW, A.M.; JONES, A.; HAWKES, C.; ALI, I.; LABONTÉ, R. A rotulagem nutricional é uma questão de política comercial: lições de uma análise de preocupações comerciais específicas na Organização Mundial do Comércio. **Health Promotion International**, v. 33, n. 4, pág. 561-571, 2018.

TILDEN, V. P.; NELSON, C. A.; MAY, B. A. Use of qualitative methods to enhance content validity. **Nursing Research**, Nova Iorque, v.39, n. 3, p.172-175, 1990.

THRUSFIELD, Michael. **Epidemiologia veterinária**. John Wiley & Filhos, 2018.

TIBÚRCIO, M. P.; MELO, GABRIELA DE S. M; BALDUÍNO, L. S. C; FREITAS, C. C. S.; COSTA, I. K. F.; TORRES, G. V. DE FREITAS. Validação de conteúdo de instrumento para avaliar o conhecimento acerca da medida da pressão arterial. **Revista de Pesquisa Cuidado é Fundamental Online**, v. 7, n. 2, p. 2475-2485, 2015.

TIMOFIECSYK, F. R. Rotulagem nutricional de biscoitos. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 17, 2000, Fortaleza, Anais..., 2000, v. 1, p. 1.17.

TUMELERO, Naína Ariana Souza et al. A rotulagem nutricional frontal sob a perspectiva dos direitos básicos do consumidor: limites e possibilidades. 2019.

TURNER,C., KADIYALA, S., AGGARWAL, A., COATES, J., DREWNOWSKI, A., HAWKES, C., HERFORTH, A., KALAMATIANOU, S., WALLS, H. Concepts and methods for food environment research in low and middle income countries. **Agriculture, Nutrition and Health Academy Food Environments Working Group (ANH-FEWG) Innovative Methods and Metrics for Agriculture and Nutrition Actions (IMMANA) Programme. London, UK, 2017.**

VARANDA, Sarai Schmidt; BENITES, Larissa Cerignoni; SOUZA NETO, Samuel de. O processo de validação de instrumentos em uma pesquisa qualitativa em Educação Física. **Motrivivência**, v. 31, n. 57, 2019.

VITERBO, L. M. F. Desenvolvimento de instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação. 2017. Dissertação (Mestrado em Tecnologia em Saúde) - Escola Bahiana de Medicina e Saúde, Universidade Católica do Salvador, Salvador, 2017. f.251.

WHO - World Health Organization. **Report of the Commission on Ending Childho od Obesity**. Geneva, Switzerland, 2016. 68p.

WHO Global status report on non communicable diseases 2014. Library Cataloguing-in-Publication Data. World Health Organization.

WIJNGAART, Annoek WEM. Rotulagem nutricional: finalidade, questões científicas e desafios. **Revista Asia Pacific of Clinical Nutrition**, v. 11, n. 2, pág. S68-S71, 2002.

WILLIAMSON, Yvonne M. (Ed.). **Research methodology and its application to nursing**. John Wiley & Sons, 1981.

YOSHIZAWA, N., POSPISSIL, R. T., VALENTIM, A. G., SEIXAS, D., ALVES, F. S. A., CASSOU, F. & CÂNDIDO, L. M. B. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. **Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, v. 21, n. 1, 2003.

YAMADA, Beatriz Farias Alves; SANTOS, Vera Lucia Conceição de Gouveia. Construção e validação do Índice de Qualidade de Vida de Ferrans & Powers: versão feridas. **Revista da Escola de Enfermagem da USP**, v. 43, p. 1105-1113, 2009.

YAMASHITA, Adriana; DE FÁTIMA CARRIJO, Kênia. Avaliação da rotulagem de patês de diferentes marcas produzidos em indústrias com serviço de inspeção sanitária oficial e comercializados no município de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. **ENCICLOPEDIA BIOSFERA**, v. 10, n. 19, 2014.

APÊNDICES

APÊNDICE A - Termo de consentimento livre e esclarecido

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Versão 17/11/2021

Pág. 1/2

➤ **Termo de esclarecimento:**

- A pesquisa intitulada “**VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS.**” foi submetida ao comitê de ética e pesquisa e trata-se de um estudo com delineamento transversal que será realizado em três etapas: 1) Elaboração da ferramenta de avaliação da informação nutricional obrigatória em alimentos embalados; 2) Validação da aparência e do conteúdo da ferramenta elaborada e 3) Análise da reprodutibilidade e confiabilidade do instrumento validado.

- Essas informações estão sendo fornecidas para sua participação voluntária neste estudo, que visa desenvolver um roteiro para avaliação e monitoramento da informação nutricional obrigatória em alimentos embalados e proceder à validação da aparência e do conteúdo, assim como a confiabilidade do mesmo. Logo, o instrumento elaborado será submetido à especialistas para a avaliação da aparência e do conteúdo e para a classificação dos itens do instrumento, de acordo com o risco oferecido à qualidade das informações.

- Possíveis riscos e desconforto: mínimos por se tratar de aplicação de questionários.

- Benefícios para o participante: não há benefício direto para o participante.

- Este Termo lhe garante os seguintes direitos: (1) solicitar, a qualquer tempo, maiores esclarecimentos sobre esse Estudo; (2) desistir, a qualquer tempo, de participar da pesquisa; (3) ampla possibilidade de negar-se a responder a quaisquer questões ou a fornecer informações que julgue prejudiciais à sua integridade física, moral ou social; (4) opção de solicitar que determinadas declarações não sejam incluídas em nenhum outro documento oficial, o que será prontamente atendido.

➤ **Garantia de acesso:**

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável que poderá ser encontrado através do(s) telefone(s): 21.3839-6697 ou 3938-6432. Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em

Pesquisa (CEP) do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho/HUCFF/UFRJ – R. Prof. Rodolpho Paulo Rocco, n° 255 – Cidade Universitária/Ilha do Fundão - Sala 01D-46/1° andar - pelo telefone 3938-2480, de segunda a sexta-feira, das 8 às 16 horas, ou por meio do e-mail: cep@hucff.ufrj.br;

- É garantida a liberdade de querer não participar do projeto de pesquisa ou de retirar o consentimento a qualquer momento, no caso da aceitação;

- É garantida a sua privacidade e a confidencialidade.

- A avaliação das respostas do questionário será de competência dos pesquisadores envolvidos no projeto e que não será permitido acesso a terceiros (seguidores, empregadores, superiores hierárquicos), garantindo proteção contra qualquer tipo de discriminação e ou estigmatização;

- Este termo te assegura o direito de ser mantido atualizado sobre os resultados parciais da pesquisa, ou de resultados que sejam do conhecimento dos pesquisadores;

- Despesas e compensações: Não haverá despesas para o participante da pesquisa.

- Esta pesquisa não causa dano pessoal, por se tratar de uma aplicação de questionário.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Versão 17/11/2021

Pág. 2/2

CONSENTIMENTO

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações sobre o estudo acima citado que li ou que foram lidas para mim.

Eu discuti com o (a) pesquisador (a) _____, sobre a minha decisão em participar nesse estudo. Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo, os procedimentos a serem realizados, seus desconfortos e riscos, as garantias de confidencialidade e de esclarecimentos permanentes. Ficou claro também que minha participação é isenta de despesas. Concordo voluntariamente em participar deste estudo e poderei retirar o meu consentimento a qualquer momento, sem penalidades ou prejuízos e sem a perda de atendimento nesta Instituição ou de qualquer benefício que eu possa ter adquirido. Eu receberei uma via desse Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e a outra ficará com o pesquisador responsável por essa pesquisa. Além disso, estou ciente de que eu e o pesquisador responsável deveremos rubricar todas as folhas desse TCLE e assinar na última folha.

Nome e Assinatura do participante de pesquisa e do Pesquisador Responsável, local e data.

_____ Data: ____/____/____

Nome do Participante da Pesquisa

_____ Data: ____/____/____

Assinatura do Participante da Pesquisa

_____ Data: ____/____/____

Nome do Pesquisado

APÊNDICE B - Carta convite**UFRJ**
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO**UNIRIO**
Universidade Federal do
Estado do Rio de Janeiro**CARTA CONVITE PARA PARTICIPAÇÃO DA VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO DA FERRAMENTA**

Prezado Especialista,

Você está sendo convidado, como juiz especialista, para participar do processo de validação do conteúdo do **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS** que tem como objetivo auxiliar na adequação dos rótulos de acordo com a RDC/ANVISA nº429/2020 e IN/ANVISA nº 75/2020.

Para a validação do conteúdo será utilizada a técnica Delphi que consiste na reunião de especialistas em consenso sobre determinado assunto, a partir de uma sequência de rodadas com parecer controlado.

Caso concorde em participar da pesquisa solicitamos que realize o preenchimento do Formulário online com informações sobre o perfil dos juízes especialistas e o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) no link abaixo.

O Link para acessar o formulário <https://forms.gle/Ykqo4CJjZ9yv9wBA6>

O preenchimento completo deste formulário leva, em média, 5 minutos.

O instrumento que será validado foi elaborado por uma equipe de docentes e discentes do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) em parceria com a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

O instrumento é composto por itens organizados em 4 blocos:

- Bloco 1- Tabela de informação nutricional
- Bloco 2- Rotulagem nutricional frontal
- Bloco 3- Declaração das alegações nutricionais
- Bloco 4- Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional

Com o intuito de manter o cronograma de pesquisa, solicitamos sua confirmação para participar do presente estudo em um prazo de até 7 dias, de acordo com sua disponibilidade.

Agradecemos sua concordância em participar e reforçamos que sua colaboração é de suma importância para a continuidade deste estudo

Agradecemos a sua participação

APÊNDICE C - Aceite para participação da validação de conteúdo da ferramenta

ACEITE PARA PARTICIPAÇÃO DA VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO DA FERRAMENTA



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



UNIRIO
Universidade Federal do
Estado do Rio de Janeiro

Prezado Especialista,

Agradecemos sua concordância em participar do processo de validação do conteúdo do **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS** que tem como objetivo auxiliar na adequação dos rótulos de acordo com a nova legislação.

Será utilizada para o julgamento das informações a técnica Delphi, que consiste na reunião de especialistas em consenso sobre determinado assunto, a partir de uma sequência de rodadas com parecer controlado.

Você está recebendo esta carta de instruções junto ao Instrumento para sua avaliação, ao abrir o arquivo em anexo encontrará o **Instrumento para Avaliação e Monitoramento da Nova Rotulagem**, avalie cada item que compõe a ferramenta considerando:

- Apresentação;**
- Clareza das informações;**
- Facilidade na leitura;**
- Interpretação,**
- Representatividade dos itens nos blocos categorizados;**
- Relevância do item para avaliar a informação nutricional obrigatória.**

Para avaliação de cada quesito será utilizada a escala **Likert de 5 pontos** com os seguintes gradientes: (1) **discordo totalmente**, (2) **discordo**, (3) **não concordo e nem discordo**, (4) **concordo** e (5) **concordo totalmente**.

As rodadas de envio dos questionários (ciclos) sucederão até que seja atingido um grau satisfatório de convergência. A validação do item será estabelecida quando índice de validade de Conteúdo (IVC), ou seja, a concordância entre os juízes estiver maior ou igual a 80%. Os

itens que não obtiverem esse percentual de concordância serão modificados a partir da contribuição dos especialistas e submetidos a uma nova rodada de validação, conforme previsto na Técnica Delphi.

Este instrumento foi elaborado por uma equipe de docentes e discentes do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) em parceria com Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

O instrumento é composto por 106 itens organizados em 4 blocos:

- Bloco 1- Tabela de informação nutricional
 - Bloco 2- Rotulagem nutricional frontal
 - Bloco 3- Declaração das alegações nutricionais
 - Bloco 4- Determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional
- Sua colaboração é de suma importância para a continuidade deste estudo.

APÊNDICE D - QUESTIONÁRIO PARA CARACTERIZAÇÃO DO PAINEL DE ESPECIALISTAS

QUESTIONÁRIO PARA CARACTERIZAÇÃO DO PAINEL DE ESPECIALISTAS

A fim de conhecer os especialistas que participarão do processo de validação do **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS** solicitamos que a perguntas abaixo sejam respondidas. Todas as informações serão mantidas em sigilo absoluto.

Nome completo do (a) especialista (a): _____

Gênero? _____

Idade? _____

Região do país que reside: _____

Qual a sua formação profissional? _____

Ano de conclusão da graduação: _____

Instituição de ensino da graduação: _____

Maior titulação acadêmica: _____

Área da titulação acadêmica: _____

Ano de conclusão de Pós-Graduação (titulação máxima que você possui): _____

Instituição de ensino em que obteve a maior titulação acadêmica que você possui: _____

Qual a sua atuação profissional? _____

Instituição onde trabalha: _____

Agradecemos sua valiosa colaboração

APÊNDICE E - Instruções aos especialistas

INSTRUÇÕES AOS ESPECIALISTAS

O objetivo do papel de especialistas é de efetuar a validação da aparência e conteúdo do **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS** que está sendo encaminhada junto com esta instrução. Abaixo, estão algumas instruções que deverão ser respeitadas para que a função de especialista seja exercida de maneira fiel.

1. O especialista necessita ter o desempenho de um pesquisador ao analisar o instrumento, evitando colocar-se como sujeito do instrumento;

2. Solicita-se que a análise seja efetuada em sala confortável, com móveis apropriados, ambiente com boa iluminação e ventilação, local tranquilo e agradável, em momento de tempo disponível, sem pressa, evitando-se a fadiga, aborrecimentos e sem interferência ou auxílio de outras pessoas;

3. É necessário que verifiquem no **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS** se os conteúdos estão claros, se as expressões estão corretas, se as regências dos verbos estão adequadas, se os termos utilizados são compreensíveis.

Sua tarefa consiste em avaliar por meio do questionário, se a **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS** consegue abordar todos os aspectos importantes para uma avaliação e monitoramento da informação nutricional de alimentos embalados de forma adequada, tendo em vista a legislação vigente que reúne a informação nutricional quantitativa na tabela nutricional, a informação nutricional complementar e os alertas frontais.

APÊNDICE F - Formulário de orientação da validação de conteúdo do instrumento

FORMULÁRIO DE ORIENTAÇÃO DA VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO DO INSTRUMENTO

Prezado (a) especialista,

Seguem as orientações para validar a aparência e o conteúdo do **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS** Por favor, leia minuciosamente a ferramenta e em seguida, analise e responda às questões abaixo. **OBS.: Não existem respostas certas ou erradas. O que importa é a sua opinião. Por favor, responda a todos os itens.**

Avalie cada item do instrumento conforme os quesitos abaixo:

Itens	Gradiente de concordância				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1. Apresentação da ferramenta	Discordo totalmente				Concordo totalmente
2. Clareza da informação	Discordo totalmente				Concordo totalmente
3. Facilidade de leitura	Discordo totalmente				Concordo totalmente
4. Representatividade dos itens nos blocos categorizados	Discordo totalmente				Concordo totalmente
5. Relevância para avaliar a rotulagem nutricional	Discordo totalmente				Concordo totalmente

Sugira, caso necessário, alteração, exclusão, ou inclusão dos itens.

Agradecemos a sua participação,

APÊNDICE G - Carta convite para a segunda rodada de validação de conteúdo**CARTA CONVITE PARA A SEGUNDA RODADA DE VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO**

UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



Prezado Especialista,

Agradecemos sua participação na primeira rodada de validação do conteúdo do **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS** que tem como objetivo auxiliar na adequação dos rótulos de acordo com a RDC/ANVISA nº429/2020 e IN/ANVISA nº 75/2020.

Você está sendo convidado (a) a participar da **SEGUNDA RODADA DE VALIDAÇÃO COMPOSTA DE 7 ITENS** reformulados a partir da primeira rodada de avaliação. Solicitamos sua avaliação para que estes itens possam ser validados, na segunda aba da planilha está presente a avaliação para o **cabeçalho, orientações de preenchimento e rodapé do Instrumento**, estes itens devem ser avaliados de forma semelhante aos anteriores.

Com o intuito de manter o cronograma de pesquisa, solicitamos sua confirmação para participar do presente estudo em um prazo de até 7 dias.

Agradecemos sua concordância em participar e reforçamos que sua colaboração é de suma importância para a continuidade deste estudo.

Agradecemos a sua valiosa participação.

APÊNDICE H - Material de divulgação do curso de extensão

NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS: AVALIANDO E CONSTRUINDO RÓTULOS

 **Público alvo: Nutricionistas com CRN ativo**

 **CURSO GRATUITO E COM CERTIFICADO DA UFRJ**

Objetivo: atualizar os nutricionistas sobre as novas regras de rotulagem nutricional de alimentos embalados da ANVISA.

 **03 E 10 DE DEZEMBRO DE 2022**

 **DE 08H ÀS 17H**

 **Local: Centro de Ciências da Saúde - UFRJ**



Inscreva-se já
através do link na bio

APÊNDICE I - Carta de instrução para validação de aparência

CARTA DE INSTRUÇÃO PARA VALIDAÇÃO DE APARÊNCIA

Prezado Especialista,

Agradecemos sua concordância em participar do processo de validação de aparência do **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS** que tem como objetivo auxiliar na adequação dos rótulos de acordo com a nova legislação.

Você está recebendo a orientação para validação da aparência do **Instrumento para Avaliação e Monitoramento da Nova Rotulagem** que já teve o conteúdo validado por experts que atuam na elaboração de rótulos e/ou de instrumento de medidas. Este instrumento foi elaborado por uma equipe de docentes e discentes do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) em parceria com Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

Na validação da aparência a sua participação é extremamente importante, pois nesta etapa serão realizados os ajustes finais para que o instrumento possa ser utilizado por profissionais que atuam na área. Para isso, solicitamos que após a aplicação do instrumento que você avalie o mesmo com relação aos seguintes quesitos: “As informações no cabeçalho estão organizadas de forma lógica”; “As instruções para orientar a aplicação do instrumento são claras”; “As informações do cabeçalho apresentam-se organizadas de forma lógica”; “As opções para assinalar as respostas do instrumento facilitam a marcação”; “A organização dos itens em blocos facilitou a aplicação do instrumento”; “O *layout* gráfico (componentes da aparência do instrumento: visual, formatos das páginas, margens, disposição dos itens) apresentam-se dispostos de forma organizada, simples e objetiva”; “O tamanho do instrumento, ou seja, a quantidade de itens redigidos por blocos apresenta-se adequada e relevante para avaliar a rotulagem nutricional”; “O instrumento é composto por itens que são relevantes para avaliar a rotulagem nutricional”; “O instrumento é útil”; “O método de avaliação da conformidade da rotulagem nutricional para alimentos embalados é de fácil aplicação”; “O método de avaliação da conformidade da rotulagem nutricional para alimentos embalados é útil”; “O plano de ação disponibilizado no instrumento é de fácil preenchimento”; “O plano de ação disponibilizado no instrumento é útil”.

Para avaliação de cada quesito será utilizada a escala **Likert de 5 pontos** com os seguintes gradientes:(1) **discordo totalmente**, (2) **discordo**, (3) **não concordo e nem discordo**, (4) **concordo** e (5) **concordo totalmente**.

Ao final você ainda poderá deixar comentário ou sugestão.

Sua colaboração é de suma importância para a continuidade deste estudo.

Agradecemos a sua participação,

Equipe de pesquisa.

APÊNDICE L - Caracterização dos especialistas para a validação da aparência**NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS:
AVALIANDO E CONSTRUINDO RÓTULOS**

Caracterização dos especialistas para a validação da aparência do **Instrumento para
Avaliação e Monitoramento da Nova Rotulagem Nutricional**

Nome: _____

Idade: _____

E-mail: _____

Maior titulação acadêmica:

() Especialista () Mestrado () Doutorado () Graduação

Ano que terminou a maior titulação: _____

Você tem experiência prática ou de pesquisa na elaboração de rotulagem nutricional:

() sim () não

Tempo (anos) de atuação profissional: _____

Local de atuação profissional: _____

APÊNDICE N - Formulário para a avaliação da aparência do instrumento para avaliação e monitoramento da nova rotulagem

FORMULÁRIO PARA A AVALIAÇÃO DA APARENCIA DO INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM

Você receberá um rótulo de alimento que deverá ser analisado utilizando o **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM**. Após a utilização do instrumento, solicitamos que você o avalie com relação aos quesitos a seguir. Cada quesito deverá ser analisado utilizando a utilizada a escala Likert de 5 pontos com os seguintes gradientes: (1) **discordo totalmente**, (2) **discordo**, (3) **não concordo e nem discordo**, (4) **concordo** e (5) **concordo totalmente**.

Por favor, deixe os comentários que julgar necessários.

AVALIAÇÃO DA APARENCIA DO INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM

Quesito	Avaliação escala Likert					Comentários
As informações no cabeçalho estão organizadas de forma lógica.						
As instruções para orientara aplicação do instrumento são claras.						
As opções para avaliar se os itens estão em conformidade são de fácil marcação e entendimento.						
A organização dos itens em bloco facilitou a aplicação do instrumento.						
O <i>layout</i> gráfico (componentes da aparência do instrumento: visual, formatos das páginas, margens, disposição dos itens) apresentam-se dispostos de forma organizada, simples e objetiva.						

O tamanho do instrumento, ou seja, a quantidade de itens redigidos por blocos apresenta-se adequada e relevante para avaliar a rotulagem nutricional.						
O instrumento é composto por itens que são relevantes para avaliar a rotulagem nutricional.						
O instrumento é útil.						
O método de avaliação da conformidade da rotulagem nutricional para alimentos embalados é de fácil aplicação.						
O método de avaliação da conformidade da rotulagem nutricional para alimentos embalados é útil.						
O plano de ação disponibilizado no instrumento é de fácil preenchimento.						
O plano de ação disponibilizado no instrumento é útil.						

Você gostaria de fazer algum comentário que julgue importante?

Agradecemos a sua participação

APÊNDICE O - Ficha de avaliação do curso de extensão

DATA: ___/___/___

FICHA DE AVALIAÇÃO DO CURSO DE EXTENSÃO
Nova rotulagem nutricional de alimentos embalados: avaliando e construindo rótulos
O objetivo deste questionário é avaliar a qualidade deste curso. Sua avaliação é muito importante para aperfeiçoar os treinamentos futuros. Não é necessário identificar-se. Por favor, não deixe itens em branco. Obrigada.

1. Marque no instrumento abaixo, a opção que reflete sua avaliação sobre o curso

Conteúdo do Curso	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Excelente	NA
Adequação aos objetivos do curso						
Sequência lógica dos assuntos						
Adequação da carga horária						
Programa do curso foi desenvolvido						
Atividades de Ensino e Material Didático	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Excelente	NA
Adequação dos métodos de ensino						
Coerência da Avaliação de Aprendizagem						
Adequação do material didático ao conteúdo						
Adequação das atividades práticas						
As instalações e recursos foram adequados						
Avaliação Geral	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Excelente	NA
Localização do curso						
Pontualidade do curso						
Seu grau de satisfação com este curso						
Seu aproveitamento no curso						
O curso atingiu seu objetivo						
Instrumentos/Palestrantes	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Excelente	NA
Domínio do conteúdo						
Didática de ensino						
Relacionamento com o grupo						
Administração do tempo de aula						

2. Você acha que poderá aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso na sua prática de trabalho? Sim () Não () Em caso negativo, justifique por favor:

3. Caso deseje, utilize o espaço abaixo para fazer outros comentários ou deixar suas sugestões.

APÊNDICE J - Índice de validade de conteúdo por quesitos avaliados por blocos do Instrumento

Índice de validade de conteúdo por quesitos avaliados por blocos do Instrumento para Avaliação e Monitoramento da Nova Rotulagem Nutricional Obrigatória para Alimentos Embalados

Codificação dos itens por blocos	Bloco 1. TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quesito Q1 IVC	Quesito Q2 IVC	Quesito Q3 IVC	Quesito Q4 IVC	Quesito Q5 IVC
B1IT1	O produto contém tabela de informação nutricional.	1	0,8	0,8	1	1
B1IT2	A tabela de informação nutricional apresenta a declaração (de forma numérica) da quantidade de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.	0,8	1	1	1	1
B1IT3	Os produtos com alegações nutricionais, ou de propriedades funcionais, ou de saúde têm a tabela de informação nutricional complementada com o nutriente ou substância bioativa da alegação.	1	0,8	0,8	1	1
B1IT4	Para o sal hipossódico, a tabela de informação nutricional apresenta a declaração da quantidade de potássio.	1	1	1	1	1
B1IT5	Para os alimentos para fins especiais, a tabela de informação nutricional está complementada com a declaração das substâncias bioativas adicionadas.	0,8	0,8	0,8	1	0,8
B1IT6	Para os suplementos alimentares, a tabela de informação nutricional traz a declaração das substâncias bioativas e enzimas adicionadas.	1	0,8	0,8	1	1
B1IT7	Para os alimentos destinados a dietas com restrição de lactose, a tabela de informação nutricional está complementada com a declaração das quantidades de lactose e de galactose.	1	1	1	1	1
B1IT8	O rótulo das bebidas alcoólicas contém tabela de informação nutricional ou a declaração da quantidade de valor energético.	1	1	1	1	1
B1IT9	Para o sal iodado, a declaração da quantidade de iodo " <i>Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma.</i> " está localizada perto da tabela de informação nutricional.	1	1	1	1	0,8
B1IT10	Para as farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico as quantidades de ferro e de ácido fólico são declaradas com a seguinte	1	1	1	1	1

	frase próxima a tabela de informação nutricional: <i>"Este produto é enriquecido com 4 a 9 mg de ferro por 100g e com 140 a 220 µg de ácido fólico por 100g".</i>					
B1IT11	A quantidade de vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos estão apresentados, opcionalmente, na tabela de informação nutricional desde que suas quantidades, por porção, sejam \geq a 5% dos respectivos valores diários de referência (VDR).	1	1	1	1	1
B1IT12	O valor energético e o percentual de valores diários (%VD) estão declarados por números inteiros.	1	0,8	1	0,8	1
B1IT13	Os nutrientes com valores maiores que dez (> 10) estão declarados por número inteiro.	1	1	1	1	0,8
B1IT14	Os nutrientes com valores maiores que 1 (> 1) e menor que dez (< 10) e estão declarados por números inteiros ou com apenas 1 dígito decimal.	1	1	1	1	0,8
B1IT15	Os nutrientes expressos em gramas (g) com valores menores que um (< 1) estão declarados com apenas 1 dígito decimal.	1	1	1	1	0,8
B1IT16	Os nutrientes expressos em miligramas (mg) ou microgramas (µg) com valores menores que um (< 1) estão declarados com até 2 dígitos decimais.	1	1	1	1	0,8
B1IT17	A tabela de informação nutricional tem a declaração do valor energético e do valor nutricional do alimento por 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou por 100 mililitros (ml), para líquidos. <i>Obs: Não se aplica a suplementos alimentares</i>	1	1	1	1	1
B1IT18	A tabela de informação nutricional tem a declaração do valor energético e do valor nutricional do alimento por porção e medida caseira correspondente. <i>Obs: Dispensável a bebidas alcoólicas</i> <i>Obs: Não se aplica aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.</i>	1	1	1	1	1
B1IT19	Nos alimentos em geral, a porção do alimento e a medida caseira correspondente estão declarados conforme o anexo V da IN nº 75, de 2020.	0,8	1	1	1	0,8
B1IT20	Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes, a declaração do valor energético e do valor nutricional por 100 g ou 100 ml consideram o alimento pronto para o consumo.	1	1	1	1	1
B1IT21	Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes as declarações do valor energético e do valor nutricional por 100 g ou 100 ml estão acompanhadas da nota de	0,8	0,8	0,8	1	0,8

	rodapé: “**No alimento pronto para o consumo.”					
B1IT22	Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes, a declaração das quantidades está apresentada por porção do produto pronto para o consumo.	0,8	0,8	0,8	1	0,8
B1IT23	Para fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas, o valor energético e o valor nutricional estão apresentados (opcionalmente) por 100 quilocalorias do produto pronto para o consumo.	1	1	1	1	0,8
B1IT24	Para alimentos com embalagens individuais, o tamanho da porção declarada corresponde à quantidade total do produto contido na embalagem.	1	0,8	1	1	1
B1IT25	Nos alimentos em que necessite drenagem antes do seu consumo, o tamanho da porção declarada corresponde à quantidade drenada do produto.	1	1	1	1	1
B2IT26	Para embalagens múltiplas com unidades de alimentos distintas e que não requerem consumo conjunto, há declaração da porção de cada produto.	1	1	1	1	1
B2IT27	Para embalagens múltiplas com unidades de alimentos distintas e que requerem consumo conjunto, há declaração nutricional por porção única - que corresponde à soma das porções dos produtos.	1	1	1	1	1
B2IT28	Para os alimentos que não têm porções definidas no anexo V da IN nº 75, de 2020, o tamanho da porção declarada corresponde à porção daquele alimento que possua característica nutricional comparável ou similar.	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B2IT29	Para os alimentos que não têm porções definidas no anexo V da IN nº 75, de 2020 e que não possuem um alimento que por sua característica nutricional que seja comparável ou similar, o tamanho da porção declarada está definido com base no valor energético médio do grupo ao qual o alimento pertence.	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B2IT30	O número de porções contidas na embalagem do alimento está declarado na tabela de informação nutricional e atende às regras de arredondamento.	1	0,8	1	1	1
B2IT31	Nas embalagens que possuem mais de 2 porções não inteiras, há no rótulo a expressão “Cerca de” seguido do número inteiro.	1	1	1	1	1
B2IT32	Para produtos com embalagens individuais, a medida caseira declarada é a própria embalagem.	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B2IT33	Para produtos que não possuem embalagem individual ou utensílio que permita mensurar, são empregadas como medida caseira: unidades ou fatias ou pedaços ou frações ou rodelas ou outras	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8

	formas similares.					
B2IT34	<p>O %VD foi determinado com base nos VDR definidos na Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020 e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento.</p> <p><i>Observação: Esta informação não se aplica para fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100ml.</i></p>	1	1	1	1	1
B2IT35	<p>Os nutrientes que não possuem VDR definidos, o espaço para descrição do %VD está vazio.</p> <p><i>Observação: Esta informação não se aplica para fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.</i></p>	1	1	1	1	1
B2IT36	<p>Nos produtos em que a quantidade de valor energético ou de nutrientes não é significativa, conforme Anexo IV da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020, o %VD está declarado como “zero” na tabela de informação nutricional.</p>	1	1	1	1	1
B2IT37	<p>Para alimentos com embalagens individuais, a declaração do %VD na tabela nutricional está relacionada ao conteúdo total de alimento presente na embalagem.</p> <p><i>Observação: Esta informação não se aplica para: fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.</i></p>	1	1	1	1	1

B2IT38	<p>No rodapé da tabela de informação nutricional há a frase: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção”.</p> <p><i>Observação: Esta informação não se aplica para fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.</i></p>	1	1	1	1	1
B2IT39	A tabela de informação nutricional está declarada no rótulo da embalagem múltipla quando as unidades de alimentos são da mesma natureza e valor nutricional.	1	1	1	1	1
B2IT40	A tabela de informação nutricional está declarada para cada unidade distinta quando as unidades de alimentos são de natureza e valor nutricional distintos e não requeiram consumo conjunto.	1	1	0,8	1	1
B2IT41	No caso de unidades de alimentos com natureza ou valor nutricional distintos e que requeiram consumo conjunto, a tabela de informação nutricional está declarada para a combinação das unidades no rótulo da embalagem múltipla.	0,8	1	0,8	1	1
B2IT42	É possível ler a tabela de informação nutricional para cada unidade de alimento contida na embalagem múltipla, sem a abertura da mesma.	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B2IT43	A tabela de informação nutricional está localizada no mesmo painel da lista de ingredientes do alimento.	1	1	1	1	1
B2IT44	<p>A tabela de informação nutricional está localizada em uma única superfície contínua da embalagem.</p> <p><i>Obs1: Nas embalagens com múltiplos lados com ângulos obtusos em que é possível seguir a informação do rótulo pelos ângulos, dois ou mais painéis são considerados superfícies contínuas.</i></p> <p><i>Obs2: Para embalagens em que o espaço for insuficiente para a declaração das informações na tabela nutricional no mesmo painel, as informações estão dispostas em painéis adjacentes.</i></p>	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B2IT45	A tabela de informação nutricional não deve estar apresentada em áreas encobertas, deformadas, áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.	1	1	1	1	1

B2IT46	A tabela de informação nutricional é apresentada com um dos modelos estabelecidos na Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020: Modelo vertical, vertical quebrado, horizontal, horizontal quebrado ou agregado. <i>Obs: Não se aplica às bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i>	1	1	1	1	1
B2IT47	Para suplementos alimentares, produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, bebidas alcoólicas, fórmulas infantis e fórmulas para nutrição enteral, a tabela de informação nutricional não possui coluna para quantidade: 100g ou 100 ml ou porção e % VD..	1	1	1	1	1
B2IT48	Para alimentos em que as unidades de alimentos sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e não requeira consumo conjunto, alimentos para fins especiais, fórmulas infantis e fórmulas para nutrição enteral, a tabela de informação nutricional deve ser de modelo agregado. <i>Obs: Não se aplica às bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i>	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B2IT49	A tabela de informação nutricional está declarada em modelo simplificado para os alimentos que apresentem um ou mais nutrientes em quantidades não significativas. <i>OBS: Não se aplica às bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i>	1	1	1	1	1
B2IT50	A tabela de informação nutricional emprega caracteres e linhas de cor 100% preta aplicada em fundo branco.	1	1	1	1	1
B2IT51	A tabela de informação nutricional apresenta os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos nas respectivas ordens de declaração, indentação e unidades de medida estão em conformidade com a Instrução Normativa – IN nº 75. <i>OBS: Não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i>	1	1	1	1	1
B2IT52	O espaçamento empregado entre linhas da tabela de informação nutricional apresenta-se de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem-se à barra, linhas ou símbolos de separação. <i>OBS: Não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i>	1	1	1	0,8	0,8
B2IT53	As bordas de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas estão de acordo com o modelo de tabela nutricional apresentado. <i>OBS: Não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i>	1	1	1	0,8	0,8
B2IT54	Para alimentos que não tenham espaço suficiente	1	1	1	1	1

	<p>para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, excluído o painel principal, é utilizado um dos seguintes recursos de compactação:</p> <p>I – Declaração simplificada de vitaminas e minerais, conforme critérios definidos no Anexo X da Instrução Normativa – IN/ANVISA nº 75/2020;</p> <p>II – Abreviação dos nomes dos nutrientes, conforme Anexo XI da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020;</p> <p>III – alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida definidos no Anexo XII da Instrução Normativa – IN/ANVISA nº 75/2020; e IV – Aplicação das fontes condensadas para formatação reduzida definidas no Anexo XII da Instrução Normativa – IN/ANVISA nº 75/2020.</p> <p><i>OBS: Não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i></p>					
B2IT55	<p>Nos alimentos em que os recursos compactação das embalagens sejam insuficientes para a apresentação da tabela de informação nutricional, a declaração segue:</p> <p>I - Modelo linear previsto no Anexo XIII da Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020;</p> <p>II - Regras de formatação estabelecidas para declaração simplificada de vitaminas e minerais e alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação; II - Requisitos específicos para formatação definidos no Anexo XIV da Instrução Normativa IN/ANVISA nº 75/2020</p>	1	1	1	1	1

Legenda: Q1. Apresentação do item no instrumento. Q2. Clareza da informação. Q3. Facilidade de leitura. Q4. Representatividade do item no bloco. Q5. Relevância para avaliar a rotulagem nutricional. IVC. Índice de validade de conteúdo

Codificação dos itens por blocos	Bloco 2. ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL	Quesito Q1 IVC	Quesito Q2 IVC	Quesito Q3 IVC	Quesito Q4 IVC	Quesito Q5 IVC
B2IT56	<p>O alimento embalado apresenta rotulagem nutricional frontal.</p> <p><i>OBS 1: Nos alimentos em que as quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da – IN nº 75/2020.</i></p> <p><i>OBS 2: É vedada a veiculação da informação nutricional frontal nos alimentos listados no anexo XVI da IN nº75/2020.</i></p>	1	1	1	1	1
B2IT57	<p>Para as frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes, cogumelos, farinhas, carnes, ovos, leites fermentados e queijos que contenham adição de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, a declaração de rotulagem frontal é obrigatória somente aos nutrientes que tiverem seu valor original alterado pela adição destes ingredientes.</p>	0,8	1	1	1	1
B2IT58	<p>A declaração de rotulagem nutricional frontal é opcional nos alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm², alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor, e alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.</p>	1	0,8	1	1	1
B2IT59	<p>A rotulagem nutricional frontal está sinalizando de acordo com os limites estabelecidos em relação ao teor de gorduras saturadas no alimento tal como exposto a venda:</p> <p>Alimentos sólidos: quantidade maior ou igual a 6 g de gordura saturada por 100g do alimento.</p> <p>Alimentos líquidos: quantidade maior ou igual a 3 g de gordura saturada por 100 ml do alimento.</p>	1	1	1	1	1
B2IT60	<p>A rotulagem nutricional frontal está sinalizando de acordo com os limites estabelecidos em relação ao teor de açúcares adicionados no alimento tal como exposto a venda:</p> <p>Alimentos sólidos: quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100g do alimento.</p> <p>Alimentos líquidos: quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.</p>	1	1	1	1	1
B2IT61	<p>A rotulagem nutricional frontal está sinalizando de acordo com os limites estabelecidos em relação ao teor de sódio no alimento tal como exposto a venda:</p> <p>Alimentos sólidos: quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100g do alimento.</p> <p>Alimentos líquidos: quantidade maior ou igual a</p>	1	1	1	1	1

	300 mg de sódio por 100ml do alimento					
B2IT62	Para os alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, os limites (para teor de sódio, gordura saturada e açúcar adicionado) foram aplicados com base no alimento pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	1	1	1	1	1
B2IT63	No caso de alimentos com embalagem múltipla, em que as unidades de alimentos sejam da mesma natureza e valor nutricional, deve ser declarada apenas uma rotulagem nutricional frontal no rótulo da embalagem múltipla.	1	0,8	1	1	1
B2IT64	Para as unidades de alimentos distintas, em natureza ou valor nutricional, e que não requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para cada unidade distinta no rótulo da embalagem múltipla com a identificação do alimento correspondente. <i>OBS: é permitida a identificação agrupada das unidades distintas que possuam a mesma rotulagem nutricional frontal.</i>	1	1	1	1	1
B2IT65	Para as unidades de alimentos distintas, em natureza ou valor nutricional, e requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para a combinação das unidades no rótulo da embalagem múltipla.	1	1	1	1	1
B2IT66	Para alimentos que seja possível a leitura da rotulagem nutricional frontal declarada no rótulo de cada unidade de alimento nela contida, sem abertura da embalagem, a declaração da rotulagem nutricional frontal não é obrigatória na embalagem múltipla.	0,8	1	1	1	1
B2IT67	Para alimentos que não podem ser ofertados separadamente a declaração da rotulagem nutricional deve ser feita no rótulo da embalagem múltipla.	1	0,8	1	1	1
B2IT68	A rotulagem frontal possui formatação semelhante aos demais textos contidos no rótulo, com impressão em cor 100% preta e fundo branco. <i>OBS: A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.</i>	1	0,8	1	1	1
B2IT69	A rotulagem nutricional frontal está visível em superfície única e contínua na metade superior do painel principal. <i>OBS: A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.</i>	1	1	1	1	1
B2IT70	A rotulagem nutricional frontal segue um dos modelos definidos no Anexo XVII da Instrução	0,8	1	1	1	1

	Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020. <i>OBS: A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.</i>					
B2IT71	A área mínima da rotulagem nutricional frontal é determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020.	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B2IT72	Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.	1	0,8	0,8	1	1
B2IT73	Outros modelos de rotulagem nutricional frontal, diferentes daquele definido nesta na IN nº75 não podem estar visíveis no rótulo.	1	1	1	1	1

Legenda: Q1. Apresentação do item no instrumento. Q2. Clareza da informação. Q3. Facilidade de leitura. Q4. Representatividade do item no bloco. Q5. Relevância para avaliar a rotulagem nutricional. IVC. Índice de validade de conteúdo

Codificação dos itens por blocos	Bloco 3. ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS	Quesito Q1 IVC	Quesito Q2 IVC	Quesito Q3 IVC	Quesito Q4 IVC	Quesito Q5 IVC
B3IT74	Na existência de alegações nutricionais no rótulo do alimento, a declaração utiliza os termos autorizados para veiculação de seus atributos: Baixo: “Baixo em..., Pouco..., Baixo teor de..., Leve em...” Muito baixo: “Muito baixo em...” Não contém: “não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%) ..., sem..., isento de...” Sem adição de: “sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado” Alto conteúdo: “alto conteúdo em..., rico em..., alto teor...” Fonte: “Fonte de..., com..., contém...” Reduzido: “reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em...” Aumentado: “aumentado em..., mais...” <i>OBS: As alegações nutricionais não podem ser veiculadas nas bebidas alcoólicas.</i>	1	1	1	1	1
B3IT75	Para a declaração de alegação nutricional o produto atende os critérios de composição e de rotulagem estabelecidos para valor energético, lactose, gorduras totais, saturadas e trans, colesterol, sódio, sal, ácidos graxos ômega 3, 6 e 9, proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais.	1	1	1	1	1

	<i>OBS: Avaliar critérios estabelecidos nos Anexos XX e XXI da Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020.</i>					
B3IT76	As marcas de produtos que façam referência à atributos nutricionais ou termos autorizados para uso de alegações nutricionais podem ser usadas desde que seja atendido os critérios de composição e de rotulagem para a declaração.	1	1	0,8	1	1
B3IT77	Para as alegações nutricionais relativas ao conteúdo de lactose nos alimentos para dietas com restrição de lactose: - Isentos de lactose: os alimentos que atendam a classificação estabelecida devem trazer a declaração “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”, próxima à denominação de venda do alimento; - Baixo teor de lactose: os alimentos que atendam a classificação estabelecida devem trazer a declaração “baixo teor de lactose” ou “baixo em lactose”, próxima à denominação de venda do alimento.”	1	1	0,8	1	1
B3IT78	As alegações nutricionais relativas aos suplementos alimentares restringem-se àquelas previstas no Anexo V da Instrução Normativa nº 28/2018, desde que atendidos os respectivos requisitos: Não são permitidas variações textuais das alegações autorizadas, exceto quando: I - as alegações para uma mesma substância forem reunidas numa única frase; ou II - as alegações idênticas para substâncias diferentes forem reunidas numa única frase. <i>OBS: O uso das alegações é opcional, exceto para os suplementos alimentares com probióticos ou com enzimas.</i>	1	1	1	1	1
B3IT79	Nas fórmulas infantis não é permitido o uso de informação nutricional complementar e de alegações de propriedades funcionais e ou de saúde nos rótulos e material publicitário veiculado por qualquer meio.	1	0,8	1	0,8	0,8
B3IT80	Nas fórmulas para nutrição enteral não é permitido o uso de informação nutricional complementar e de alegações de propriedade funcional e ou de saúde na rotulagem.	1	1	1	1	1
B3IT81	As alegações nutricionais devem constar obrigatoriamente no painel principal da rotulagem de fórmulas modificadas para nutrição enteral de forma a descrever as características nutricionais que as diferenciam dos requisitos estabelecidos da	1	1	1	0,8	0,8

	fórmula padrão para nutrição enteral.					
B3IT82	As declarações das quantidades de valor energético ou de nutrientes fora da tabela de informação nutricional somente podem ser realizadas quando critérios de composição declarada atender aos estabelecidos para valor energético, lactose, gorduras totais, saturadas e trans, colesterol, sódio, sal, ácidos graxos ômega 3, 6 e 9, proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais.	1	1	1	1	1
B3IT83	As alegações nutricionais estão redigidas em português, mesmo na existência de textos em outros idiomas no rótulo.	1	1	1	1	1
B3IT84	Caso existam textos em outros idiomas relacionados às alegações nutricionais que não cumpram com os critérios estabelecidos, estes não estão visíveis no rótulo.	1	1	1	1	1
B3IT85	O termo <i>light</i> , se empregado, é autorizado para veiculação dos atributos nutricionais, não precisará estar traduzido.	1	1	1	1	1
B3IT86	Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais definidos nos Anexos XX e XXI da Instrução Normativa –IN/ANVISA nº75/2020, devem ser atendidos no alimento pronto para o consumo, quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante.	1	1	1	0,8	0,8
B3IT87	Para alimentos com alegações nutricionais de conteúdo absoluto, os atributos nutricionais "baixo", "muito baixo", "não contém" ou "sem adição de", quando for o caso, deve ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	1	1	1	1	1
B3IT88	Para alimentos com alegações nutricionais de conteúdo absoluto, os atributos nutricionais "fonte" ou "alto teor", não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0,8	1	1	1	1
B3IT89	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas, os critérios de composição devem ser atendidos em relação ao alimento de referência do mesmo fabricante.	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B3IT90	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas, mas que não possuam outro de referência do mesmo fabricante, deve ser utilizado o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência comercializados no país. <i>OBS: Deve ser indicado no rótulo dos alimentos com alegação nutricional comparativa se ele foi comparado com o alimento de referência do mesmo fabricante ou com uma média dos alimentos de referência do mercado.</i>	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8

B3IT91	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas, mas que não possuam outro de referência, não pode haver alegação nutricional comparativa.	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B3IT92	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas, os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B3IT93	Para os alimentos cujas alegações nutricionais forem baseadas em características inerentes a todos os alimentos do mesmo tipo, deve ser incluído um esclarecimento após a declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características.	0,8	0,8	0,8	1	1
B3IT94	A declaração está apresentada com o mesmo tipo de letra utilizada na alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, cor contrastante ao fundo do rótulo, e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	1	0,8	0,8	1	1
B2IT95	Para alimentos em que haja rotulagem nutricional frontal, as alegações nutricionais e as expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não podem estar localizadas na metade superior do painel principal, de igual modo não podem utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal.	0,8	0,8	1	1	1

Legenda: Q1. Apresentação do item no instrumento. Q2. Clareza da informação. Q3.Facilidade de leitura. Q4. Representatividade do item no bloco. Q5. Relevância para avaliar a rotulagem nutricional. IVC. Índice de validade de conteúdo

Codificação dos itens por blocos	Bloco 4. DETERMINAÇÃO DO CONTEÚDO DE CONSTITUINTES DA ROTULAGEM NUTRICIONAL	Quesito Q1 IVC	Quesito Q2 IVC	Quesito Q3 IVC	Quesito Q4 IVC	Quesito Q5 IVC
B43IT96	No caso de alimentos com partes não comestíveis, a determinação dos valores nutricionais deve ser realizada apenas para a parte comestível.	1	0,8	0,8	0,8	0,8
B44IT97	Para a determinação dos valores nutricionais, devem ser aplicados nos cálculos os fatores de conversão dos nutrientes IN nº 75/ 2020.	1	0,8	0,8	0,8	0,8

Legenda: Q1. Apresentação do item no instrumento. Q2. Clareza da informação. Q3.Facilidade de leitura. Q4. Representatividade do item no bloco. Q5. Relevância para avaliar a rotulagem nutricional. IVC. Índice de validade de conteúdo

APÊNDICE M – IARN Validado

Instrumento validado em aparência e conteúdo para avaliação e monitoramento da nova rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados

INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA PARA ALIMENTOS EMBALADOS

Identificação

<input type="checkbox"/> Empresa fabricante: _____	
<input type="checkbox"/> Fracionador: _____	
<input type="checkbox"/> Distribuidor: _____	
<input type="checkbox"/> Importador: _____	
Marca:	CNPJ:
Endereço do fabricante:	
Denominação de venda:	
Data da avaliação:	Avaliado por:

Estrutura e objetivo do instrumento:

BLOCO 1: Tabela de informação nutricional

BLOCO 2: Alegações nutricionais

BLOCO 3: Rotulagem nutricional frontal

BLOCO 4: Determinação dos constituintes da rotulagem nutricional

Avaliador, ao iniciar a análise do rótulo confira o/os bloco(s) que precisarão ser avaliados e direcione a eles conforme discriminados acima.

O instrumento é composto por 4 blocos e 97 itens relacionados a rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados.

Cada item deve ser avaliado como:

C (CONFORME) quando ESTIVER de acordo com a Resolução vigente;

N (NÃO CONFORME) quando NÃO ESTIVER de acordo com a Resolução vigente;

NA (Não se aplica) quando o item NÃO SE APLICAR ao tipo de rótulo em análise.

Os itens que **NÃO ESTIVEREM** de acordo com a legislação vigente deverão ser ajustados.

BLOCO 1: TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

1.1 INFORMAÇÕES GERAIS		C	N	NA	Legislação Correspondente
1	O produto contém tabela de informação nutricional.				Art. 4º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
2	A tabela de informação nutricional apresenta a declaração (de forma numérica) da quantidade de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.				Art. 5º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
3	Os produtos com alegações nutricionais, ou de propriedades funcionais, ou de saúde têm a tabela de informação nutricional complementada com o nutriente ou substância bioativa da alegação.				Art. 5º, XI da RDC/ANVISA nº 429/2020.
4	Para o sal hipossódico, a tabela de informação nutricional apresenta a declaração da quantidade de potássio.				Art.5º, § 1º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
5	Para os alimentos para fins especiais, a tabela de informação nutricional está complementada com a declaração das substâncias bioativas adicionadas.				Art. 5º, § 2º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
6	Para os suplementos alimentares, a tabela de informação nutricional traz a declaração das substâncias bioativas e enzimas adicionadas.				Art.5º, § 3º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
7	Para os alimentos destinados a dietas com restrição de lactose, a tabela de informação nutricional está complementada com a declaração das quantidades de lactose e de galactose.				Art.5º, § 4º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
8	O rótulo das bebidas alcoólicas contém tabela de informação nutricional ou a declaração da quantidade de valor energético.				Art. 5º, § 5º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
9	Para o sal iodado, a declaração da quantidade de iodo " <i>Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma.</i> " está localizada perto da tabela de informação nutricional.				Art. 5º, § 6º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Art. 5º da RDC/ANVISA nº 23/ 2013.
10	Para as farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico as quantidades de ferro e de ácido fólico são declaradas com a seguinte frase próxima a tabela de informação nutricional: " <i>Este produto é enriquecido com 4 a 9 mg de ferro por 100g e com 140 a 220 µg de ácido fólico por 100g</i> ".				Art. 5º, § 7º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Art. 13º da RDC/ANVISA nº 150/2017.

11	A quantidade de vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos estão apresentados, opcionalmente, na tabela de informação nutricional desde que suas quantidades, por porção, sejam \geq a 5% dos respectivos valores diários de referência (VDR).				Art. 6º, I da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo II da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
12	O valor energético e o percentual de valores diários (%VD) estão declarados por números inteiros.				Art. 7º, § 1º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo III da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
1.2DECLARAÇÃO NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		C	N	NA	Legislação Correspondente
13	Os nutrientes com valores maiores que dez (> 10) estão declarados por número inteiro.				Art. 7º, I da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo III da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
14	Os nutrientes com valores maiores que 1 (> 1) e menor que dez (< 10) e estão declarados por números inteiros ou com apenas 1 dígito decimal.				Art. 7º, I da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo III da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
15	Os nutrientes expressos em gramas (g) com valores menores que um (< 1) estão declarados com apenas 1 dígito decimal.				Art. 7º, I da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo III da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.

16	Os nutrientes expressos em miligramas (mg) ou microgramas (μg) com valores menores que um(< 1) estão declarados com até 2 dígitos decimais.				Art. 7º, I da RDC/ANVIS A nº 429/2020. Anexo III da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
17	A tabela de informação nutricional tem a declaração do valor energético e do valor nutricional do alimento por 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou por 100 mililitros (ml), para líquidos. <i>Obs: Não se aplica a suplementos alimentares</i>				Art. 8º, I da RDC/ANVIS A nº 429/2020.
18	A tabela de informação nutricional tem a declaração do valor energético e do valor nutricional do alimento por porção e medida caseira correspondente. <i>Obs: Dispensável a bebidas alcoólicas</i> <i>Obs: Não se aplica aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.</i>				Art. 8º, II da RDC/ANVIS A nº 429/2020. Anexo V da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
19	Nos alimentos em geral, a porção do alimento e a medida caseira correspondente estão declarados conforme o anexo V da IN nº 75, de 2020.				Art. 8º, II da RDC/ANVIS A nº 429/2020. Anexo V da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
20	Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes, a declaração do valor energético e do valor nutricional por 100 g ou 100 ml consideram o alimento pronto para o consumo.				Art. 8º, § 4º, I da RDC/ANVIS A nº 429/2020.
21	Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes as declarações do valor energético e do valor nutricional por 100 g ou 100 ml estão acompanhadas da nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo.”				Art. 8º, § 5º da RDC/ANVIS A nº 429/2020.
22	Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes, a declaração das quantidades está apresentada por porção do produto pronto para o consumo.				Art. 8º, § 4º, II da RDC/ANVIS A nº 429/2020.

23	Para fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas, o valor energético e o valor nutricional estão apresentados (opcionalmente) por 100 quilocalorias do produto pronto para o consumo.				Art. 8º, § 7º da RDC/ANVIS A nº 429/2020.
1.3DEFINIÇÃO DO TAMANHO DAS PORÇÕES		C	N	NA	Legislação Correspondente
24	Para alimentos com embalagens individuais, o tamanho da porção declarada corresponde à quantidade total do produto contido na embalagem.				Art. 9º, I da RDC/ANVIS A nº 429/2020.
25	Nos alimentos em que necessite drenagem antes do seu consumo, o tamanho da porção declarada corresponde à quantidade drenada do produto.				Art. 9º, II da RDC/ANVIS A nº 429/2020.
26	Para embalagens múltiplas com unidades de alimentos distintas e que não requerem consumo conjunto, há declaração da porção de cada produto.				Art. 9º, III da RDC/ANVIS A nº 429/2020.
27	Para embalagens múltiplas com unidades de alimentos distintas e que requerem consumo conjunto, há declaração nutricional por porção única - que corresponde à soma das porções dos produtos.				Art. 9º, IV da RDC/ANVIS A nº 429/2020.
28	Para os alimentos que não têm porções definidas no anexo V da IN nº 75, de 2020, o tamanho da porção declarada corresponde à porção daquele alimento que possua característica nutricional comparável ou similar.				Art. 9º, VIII da RDC/ANVIS A nº 429/2020. Anexo V da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
29	Para os alimentos que não têm porções definidas no anexo V da IN nº 75, de 2020 e que não possuem um alimento que por sua característica nutricional que seja comparável ou similar, o tamanho da porção declarada está definido com base no valor energético médio do grupo ao qual o alimento pertence.				Art. 9º, IX da RDC/ANVIS A nº 429/2020.
30	O número de porções contidas na embalagem do alimento está declarado na tabela de informação nutricional e atende às regras de arredondamento.				Art. 10º, V da RDC/ANVIS A nº 429/2020. Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.

31	Nas embalagens que possuem mais de 2 porções não inteiras, há no rótulo a expressão “Cerca de” seguido do número inteiro.				Art. 10º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo VI da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
32	Para produtos com embalagens individuais, a medida caseira declarada é a própria embalagem.				Art. 11º, II da RDC/ANVISA nº 429/2020.
33	Para produtos que não possuem embalagem individual ou utensílio que permita mensurar, são empregadas como medida caseira: unidades ou fatias ou pedaços ou frações ou rodela ou outras formas similares.				Art. 11º, III da RDC/ANVISA nº 429/2020.
1.4DECLARAÇÃO EM % DE VALOR DIÁRIO (VD) NA TABELA NUTRICIONAL		C	N	NA	Legislação Correspondente
34	O %VD foi determinado com base nos VDR definidos na Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020 e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento. <i>Observação: Esta informação não se aplica para fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100ml.</i>				Art. 12º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo II da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
35	Os nutrientes que não possuem VDR definidos, o espaço para descrição do %VD está vazio. <i>Observação: Esta informação não se aplica para fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.</i>				Art. 12º, § 1º da RDC/ANVISA nº429/2020.

36	Nos produtos em que a quantidade de valor energético ou de nutrientes não é significativa, conforme Anexo IV da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020, o %VD está declarado como “zero” na tabela de informação nutricional.				Art. 12º, § 2º da RDC/ANVISA nº429/2020. Anexo IV da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
37	Para alimentos com embalagens individuais, a declaração do %VD na tabela nutricional está relacionada ao conteúdo total de alimento presente na embalagem. <i>Observação: Esta informação não se aplica para: fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.</i>				Art. 12º, § 3º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
38	No rodapé da tabela de informação nutricional há a frase: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção”. <i>Observação: Esta informação não se aplica para fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.</i>				Art. 12º, § 5º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
1.5 APRESENTAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL EM EMBALAGENS MÚLTIPLAS		C	N	NA	Legislação Correspondente
39	A tabela de informação nutricional está declarada no rótulo da embalagem múltipla quando as unidades de alimentos são da mesma natureza e valor nutricional.				Art. 13º, § 1º da RDC/ANVISA nº429/2020.
40	A tabela de informação nutricional está declarada para cada unidade distinta quando as unidades de alimentos são de natureza e valor nutricional distintos e não requeiram consumo conjunto.				Art. 13º, § 2º da RDC/ANVISA nº429/2020.
41	No caso de unidades de alimentos com natureza ou valor nutricional distintos e que requeiram consumo conjunto, a tabela de informação nutricional está declarada para a combinação das unidades no rótulo da embalagem múltipla.				Art. 13º, § 3º da RDC/ANVISA nº429/2020.

42	É possível ler a tabela de informação nutricional para cada unidade de alimento contida na embalagem múltipla, sem a abertura da mesma.				Art. 13º, § 4º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
1.6 APRESENTAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		C	N	NA	Legislação Correspondente
43	A tabela de informação nutricional está localizada no mesmo painel da lista de ingredientes do alimento.				Art. 14º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
44	A tabela de informação nutricional está localizada em uma única superfície contínua da embalagem. <i>Obs1: Nas embalagens com múltiplos lados com ângulos obtusos em que é possível seguir a informação do rótulo pelos ângulos, dois ou mais painéis são considerados superfícies contínuas.</i> <i>Obs2: Para embalagens em que o espaço for insuficiente para a declaração das informações na tabela nutricional no mesmo painel, as informações estão dispostas em painéis adjacentes.</i>				Art. 14º, § 2º, § 3º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
45	A tabela de informação nutricional não deve estar apresentada em áreas encobertas, deformadas, áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.				Art. 14º, § 1º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
46	A tabela de informação nutricional é apresentada com um dos modelos estabelecidos na Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020: Modelo vertical, vertical quebrado, horizontal, horizontal quebrado ou agregado. <i>Obs: Não se aplica às bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i>				Art. 15º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo IX da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
47	Para suplementos alimentares, produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, bebidas alcoólicas, fórmulas infantis e fórmulas para nutrição enteral, a tabela de informação nutricional não possui coluna para quantidade: 100g ou 100 ml ou porção e % VD.				Art. 15º, § 1º, I e II da RDC/ANVISA nº 429/2020.

48	<p>Para alimentos em que as unidades de alimentos sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e não requeira consumo conjunto, alimentos para fins especiais, fórmulas infantis e fórmulas para nutrição enteral, a tabela de informação nutricional deve ser de modelo agregado.</p> <p><i>Obs: Não se aplica às bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i></p>				<p>Art. 15º, § 2º, I e II da RDC/ANVISA A nº 429/2020.</p>
49	<p>A tabela de informação nutricional está declarada em modelo simplificado para os alimentos que apresentem um ou mais nutrientes em quantidades não significativas.</p> <p><i>OBS: Não se aplica às bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i></p>				<p>Art. 15º, § 3º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Instrução Normativa/ANVISA nº75/2020.</p>
50	<p>A tabela de informação nutricional emprega caracteres e linhas de cor 100% preta aplicada em fundo branco.</p>				<p>Art. 16º, I da RDC/ANVISA A nº 429/2020. Anexo XII da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.</p>
51	<p>A tabela de informação nutricional apresenta os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos nas respectivas ordens de declaração, identificação e unidades de medida estão em conformidade com a Instrução Normativa – IN nº 75.</p> <p><i>OBS: Não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i></p>				<p>Art. 16º, II da RDC/ANVISA A nº 429/2020. Anexo XI da Instrução Normativa/ANVISA nº75/2020.</p>
52	<p>O espaçamento empregado entre linhas da tabela de informação nutricional apresenta-se de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem-se à barra, linhas ou símbolos de separação.</p> <p><i>OBS: Não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i></p>				<p>Art. 16º, III da RDC/ANVISA A nº 429/2020. Anexo XII da Instrução Normativa/ANVISA nº75/2020.</p>

53	<p>As bordas de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas estão de acordo com o modelo de tabela nutricional apresentado.</p> <p><i>OBS: Não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i></p>				<p>Art. 16º, IV da RDC/ANVISA A nº 429/2020. Anexo XII da Instrução Normativa/ANVISA nº75/2020.</p>
54	<p>Para alimentos que não tenham espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, excluído o painel principal, é utilizado um dos seguintes recursos de compactação:</p> <p>I – Declaração simplificada de vitaminas e minerais, conforme critérios definidos no Anexo X da Instrução Normativa – IN/ANVISA nº 75/2020;</p> <p>II – Abreviação dos nomes dos nutrientes, conforme Anexo XI da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020;</p> <p>III – alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação reduzida definidos no Anexo XII da Instrução Normativa – IN/ANVISA nº 75/2020; e IV – Aplicação das fontes condensadas para formatação reduzida definidas no Anexo XII da Instrução Normativa – IN/ANVISA nº 75/2020.</p> <p><i>OBS: Não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i></p>				<p>Art. 16º, § 3º, I, II, III e IV da RDC/ANVISA A nº 429/2020. Anexo X da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020. Anexo XII da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.</p>
55	<p>Nos alimentos em que os recursos de compactação das embalagens sejam insuficientes para a apresentação da tabela de informação nutricional, a declaração segue:</p> <p>I - Modelo linear previsto no Anexo XIII da Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020;</p> <p>II - Regras de formatação estabelecidas para declaração simplificada de vitaminas e minerais e alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação;</p> <p>III - Requisitos específicos para formatação definidos no Anexo XIV da Instrução Normativa IN/ANVISA nº 75/2020.</p>				<p>Art. 17º, I, II e III da RDC/ANVISA A nº429/2020. Anexo XIII da Instrução Normativa/ANVISA nº75/2020. Anexo XIV da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.</p>

BLOCO 2: ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

2.1 ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL		C	N	NA	Legislação Correspondente
56	<p>O alimento embalado apresenta rotulagem nutricional frontal.</p> <p><i>OBS 1: Nos alimentos em que as quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da – IN nº 75/2020.</i></p> <p><i>OBS 2: É vedada a veiculação da informação nutricional frontal nos alimentos listados no anexo XVI da IN nº 75/2020.</i></p>				<p>Art. 18º, § 1º da RDC/ANVISA A nº 429/2020. Anexo XV da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020. Anexo XVI da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.</p>
57	<p>Para as frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes, cogumelos, farinhas, carnes, ovos, leites fermentados e queijos que contenham adição de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, a declaração de rotulagem frontal é obrigatória somente aos nutrientes que tiverem seu valor original alterado pela adição destes ingredientes.</p>				<p>Art. 18º, § 2º da RDC/ANVISA A nº 429/2020. Anexo XVI da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.</p>
58	<p>A declaração de rotulagem nutricional frontal é opcional nos alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm², alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor, e alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.</p>				<p>Art. 18º, § 3º da RDC/ANVISA A nº 429/2020.</p>
59	<p>A rotulagem nutricional frontal está sinalizando de acordo com os limites estabelecidos em relação ao teor de gorduras saturadas no alimento tal como exposto a venda:</p> <p>Alimentos sólidos: quantidade maior ou igual a 6 g de gordura saturada por 100g do alimento.</p> <p>Alimentos líquidos: quantidade maior ou igual a 3 g de gordura saturada por 100 ml do alimento.</p>				<p>Art. 19º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XV da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.</p>

60	<p>A rotulagem nutricional frontal está sinalizando de acordo com os limites estabelecidos em relação ao teor de açúcares adicionados no alimento tal como exposto a venda:</p> <p>Alimentos sólidos: quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100g do alimento.</p> <p>Alimentos líquidos: quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.</p>				<p>Art. 19º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XV da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.</p>
61	<p>A rotulagem nutricional frontal está sinalizando de acordo com os limites estabelecidos em relação ao teor de sódio no alimento tal como exposto a venda:</p> <p>Alimentos sólidos: quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100g do alimento.</p> <p>Alimentos líquidos: quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100ml do alimento</p>				<p>Art. 19º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XV da Instrução Normativa/ANVISA nº75/2021.</p>
62	<p>Para os alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, os limites (para teor de sódio, gordura saturada e açúcar adicionado) foram aplicados com base no alimento pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.</p>				<p>Art. 19º da RDC/ANVISA nº 429/2020.</p>
63	<p>No caso de alimentos com embalagem múltipla, em que as unidades de alimentos sejam da mesma natureza e valor nutricional, deve ser declarada apenas uma rotulagem nutricional frontal no rótulo da embalagem múltipla.</p>				<p>Art. 20º, § 1º da RDC/ANVISA nº 429/2020.</p>
64	<p>Para as unidades de alimentos distintas, em natureza ou valor nutricional, e que não requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para cada unidade distinta no rótulo da embalagem múltipla com a identificação do alimento correspondente.</p> <p><i>OBS: é permitida a identificação agrupada das unidades distintas que possuam a mesma rotulagem nutricional frontal.</i></p>				<p>Art. 20º, § 2º da RDC/ANVISA nº 429/2020.</p>
65	<p>Para as unidades de alimentos distintas, em natureza ou valor nutricional, e requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para a combinação das unidades no rótulo da embalagem múltipla.</p>				<p>Art. 20º, § 4º da RDC/ANVISA nº 429/2020.</p>
66	<p>Para alimentos que seja possível a leitura da rotulagem nutricional frontal declarada no rótulo de cada unidade de alimento nela contida, sem abertura da embalagem, a declaração da rotulagem nutricional frontal não é obrigatória na embalagem múltipla.</p>				<p>Art. 20º, § 5º da RDC/ANVISA nº 429/2020.</p>

67	Para alimentos que não podem ser ofertados separadamente a declaração da rotulagem nutricional deve ser feita no rótulo da embalagem múltipla.				Art. 20º, § 6º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
68	A rotulagem frontal possui formatação semelhante aos demais textos contidos no rótulo, com impressão em cor 100% preta e fundo branco. <i>OBS: A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.</i>				Art. 21º, I e III da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XVIII da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
69	A rotulagem nutricional frontal está visível em superfície única e contínua na metade superior do painel principal. <i>OBS: A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.</i>				Art. 21º, II da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XVIII da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
70	A rotulagem nutricional frontal segue um dos modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020. <i>OBS: A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.</i>				Art. 21º, IV da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XVII da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
71	A área mínima da rotulagem nutricional frontal é determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020.				Art. 22º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XVIII da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
72	Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.				Art. 22º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XVIII da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
73	Outros modelos de rotulagem nutricional frontal, diferentes daquele definido nesta na IN nº 75 não podem estar visíveis no rótulo.				Art. 23º da RDC/ANVISA nº 429/2020.

BLOCO 3: ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

3.1DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS		C	N	NA	Legislação correspondente
74	<p>Na existência de alegações nutricionais no rótulo do alimento, a declaração utiliza os termos autorizados para veiculação de seus atributos:</p> <p>Baixo: “Baixo em..., Pouco..., Baixo teor de..., Leve em...” Muito baixo: “Muito baixo em...” Não contém: “não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%) ..., sem..., isento de...” Sem adição de: “sem adição de..., zero adição de..., sem ... adicionado” Alto conteúdo: “alto conteúdo em..., rico em..., alto teor...” Fonte: “Fonte de..., com..., contém...” Reduzido: “reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em...” Aumentado: “aumentado em..., mais...”</p> <p><i>OBS:</i> As alegações nutricionais não podem ser veiculadas nas bebidas alcoólicas.</p>				Art. 24º, I e § 1º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XIX da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
75	<p>Para a declaração de alegação nutricional o produto atende os critérios de composição e de rotulagem estabelecidos para valor energético, lactose, gorduras totais, saturadas e trans, colesterol, sódio, sal, ácidos graxos ômega 3, 6 e 9, proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais.</p> <p><i>OBS: Avaliar critérios estabelecidos nos Anexos XX e XXI da Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020.</i></p>				Art. 24º, II da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XX e XXI da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
76	<p>As marcas de produtos que façam referência à atributos nutricionais ou termos autorizados para uso de alegações nutricionais podem ser usadas desde que seja atendido os critérios de composição e de rotulagem para a declaração.</p>				Art. 24º, III, § 2º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XX e XXI da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.
77	<p>Para as alegações nutricionais relativas ao conteúdo de lactose nos alimentos para dietas com restrição de lactose:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Isentos de lactose: os alimentos que atendam a classificação estabelecida devem trazer a declaração “<i>isento de lactose</i>”, “<i>zero lactose</i>”, “<i>0% lactose</i>”, “<i>sem lactose</i>” ou “<i>não contém lactose</i>”, próxima à denominação de venda do alimento; - Baixo teor de lactose: os alimentos que atendam a classificação estabelecida devem trazer a declaração “<i>baixo teor de lactose</i>” ou “<i>baixo em lactose</i>”, próxima à denominação de venda do alimento.” 				Art. 24º, III, § 3º, I da RDC/ANVISA nº 429/2020. Portaria SVS/MS nº 29/1998.

78	<p>As alegações nutricionais relativas aos suplementos alimentares restringem-se àquelas previstas no Anexo V da Instrução Normativa nº 28/2018, desde que atendidos os respectivos requisitos: Não são permitidas variações textuais das alegações autorizadas, exceto quando:</p> <p>I - as alegações para uma mesma substância forem reunidas numa única frase; ou</p> <p>II - as alegações idênticas para substâncias diferentes forem reunidas numa única frase.</p> <p><i>OBS: O uso das alegações é opcional, exceto para os suplementos alimentares com probióticos ou com enzimas.</i></p>				<p>Art. 24º, § 3, II da RDC/ANVISA nº 429/2020. Art. 16 da RDC/ANVISA nº 243/2018. Anexo V da Instrução Normativa/ANVISA nº 28/2018.</p>
79	<p>Nas fórmulas infantis não é permitido o uso de informação nutricional complementar e de alegações de propriedades funcionais e ou de saúde nos rótulos e material publicitário veiculado por qualquer meio.</p>				<p>Art. 24º, § 3º, III da RDC/ANVISA nº 429/2020. Art. 37º da RDC/ANVISA nº 43/2011. Art. 35º da RDC/ANVISA nº 45/2011.</p>
80	<p>Nas fórmulas para nutrição enteral não é permitido o uso de informação nutricional complementar e de alegações de propriedade funcional e ou de saúde na rotulagem.</p>				<p>Art. 24º, § 3º, IV da RDC/ANVISA nº 429/2020. Art. 26º da RDC/ANVISA nº 21/2015.</p>
81	<p>As alegações nutricionais devem constar obrigatoriamente no painel principal da rotulagem de fórmulas modificadas para nutrição enteral de forma a descrever as características nutricionais que as diferenciam dos requisitos estabelecidos da fórmula padrão para nutrição enteral.</p>				<p>Art. 23º da RDC/ANVISA nº 429/2020.</p>
82	<p>As declarações das quantidades de valor energético ou de nutrientes fora da tabela de informação nutricional somente podem ser realizadas quando critérios de composição declarada atender aos estabelecidos para valor energético, lactose, gorduras totais, saturadas e trans, colesterol, sódio, sal, ácidos graxos ômega 3, 6 e 9, proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais.</p>				<p>Art. 25º da RDC/ANVISA nº 429/2020.</p>
83	<p>As alegações nutricionais estão redigidas em português, mesmo na existência de textos em outros idiomas no rótulo.</p>				<p>Art. 26º da RDC/ANVISA nº 429/2020.</p>
84	<p>Caso existam textos em outros idiomas relacionados às alegações nutricionais que não cumpram com os critérios estabelecidos, estes não estão visíveis no rótulo.</p>				<p>Art. 26º, § 1º da RDC/ANVISA nº 429/2020.</p>

85	O termo <i>light</i> , se empregado, é autorizado para veiculação dos atributos nutricionais, não precisará estar traduzido.				Art. 26º, § 2º da RDC/ANVISA nº429/2020.
86	Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais definidos nos Anexos XX e XXI da Instrução Normativa –IN/ANVISA nº75/2020, devem ser atendidos no alimento pronto para o consumo, quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante.				Art. 27º da RDC/ANVISA nº429/2020. Anexo XX e XXI da Instrução Normativa/ANVISA nº75/2020.
87	Para alimentos com alegações nutricionais de conteúdo absoluto , os atributos nutricionais "baixo", “muito baixo”, "não contém" ou "sem adição de", quando for o caso, deve ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.				Art. 27º, I da RDC/ANVISA nº429/2020.
88	Para alimentos com alegações nutricionais de conteúdo absoluto, os atributos nutricionais “fonte” ou “alto teor”, não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.				Art. 27º, II da RDC/ANVISA nº429/2020.
89	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas, os critérios de composição devem ser atendidos em relação ao alimento de referência do mesmo fabricante.				Art. 28º da RDC/ANVISA nº 429/2020. Anexo XX da Instrução Normativa/ANVISA nº75/202.
90	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas, mas que não possuam outro de referência do mesmo fabricante, deve ser utilizado o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência comercializados no país. <i>OBS: Deve ser indicado no rótulo dos alimentos com alegação nutricional comparativa se ele foi comparado com o alimento de referência do mesmo fabricante ou com uma média dos alimentos de referência do mercado.</i>				Art. 28º, § 1º da RDC/ANVISA nº429/2020.
91	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas , mas que não possuam outro de referência, não pode haver alegação nutricional comparativa.				Art. 28º, § 2º da RDC/ANVISA nº429/2020.
92	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas , os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo				Art. 28º, § 4º da RDC/ANVISA nº429/2021.

93	Para os alimentos cujas alegações nutricionais forem baseadas em características inerentes a todos os alimentos do mesmo tipo, deve ser incluído um esclarecimento após a declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características.				Art. 29º da RDC/ANVISA nº429/2020.
94	A declaração está apresentada com o mesmo tipo de letra utilizada na alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, cor contrastante ao fundo do rótulo, e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.				Art. 29º da RDC/ANVISA nº429/2020.
95	Para alimentos em que haja rotulagem nutricional frontal, as alegações nutricionais e as expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não podem estar localizadas na metade superior do painel principal, de igual modo não podem utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal.				Art. 30º da RDC/ANVISA nº429/2020.

BLOCO 4: DETERMINAÇÃO DO CONTEÚDO DE CONSTITUINTES DA ROTULAGEM NUTRICIONAL

4.1 DETERMINAÇÃO DE VALORES NUTRICIONAIS		C	N	NA	Legislação Correspondente
96	No caso de alimentos com partes não comestíveis, a determinação dos valores nutricionais deve ser realizada apenas para a parte comestível.				Art. 32º, § 2º da RDC/ANVISA nº 429/2020.
97	Para a determinação dos valores nutricionais, devem ser aplicados nos cálculos os fatores de conversão dos nutrientes IN nº 75/ 2020.				Art. 32º, § 3º da RDC/ANVISA nº 429/2020 Anexo XXIII da Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020.

APÊNDICE K - Valores de alfa de Cronbach por quesitos avaliados

Valores de alfa de Cronbach por quesitos avaliados por blocos do Instrumento para Avaliação e Monitoramento da Nova Rotulagem Nutricional Obrigatória para Alimentos Embalados

BLOCO 1		Alfa de Cronbach				
Codificação dos itens por blocos	TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quesito 1	Quesito 2	Quesito 3	Quesito 4	Quesito 5
B1IT2	A tabela de informação nutricional apresenta a declaração (de forma numérica) da quantidade de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.	,959	,942	,956	,933	,920
B1IT3	Os produtos com alegações nutricionais, ou de propriedades funcionais, ou de saúde têm a tabela de informação nutricional complementada com o nutriente ou substância bioativa da alegação.	,961	,934	,950	,952	,917
B1IT4	Para o sal hipossódico, a tabela de informação nutricional apresenta a declaração da quantidade de potássio.	,963	,932	,947	,923	,920
B1IT5	Para os alimentos para fins especiais, a tabela de informação nutricional está complementada com a declaração das substâncias bioativas adicionadas.	,966	,938	,957	,923	,906
B1IT6	Para os suplementos alimentares, a tabela de informação nutricional traz a declaração das substâncias bioativas e enzimas adicionadas.	,961	,943	,948	,923	,898
B1IT7	Para os alimentos destinados a dietas com restrição de lactose, a tabela de informação nutricional está complementada com a declaração das quantidades de lactose e de galactose.	,963	,933	,953	,923	,920
B1IT10	Para as farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico as quantidades de ferro e de ácido fólico são declaradas com a seguinte frase próxima a tabela de informação nutricional: <i>"Este produto é enriquecido com 4 a 9 mg de ferro por 100g e com 140 a 220 µg de ácido fólico por 100g"</i> .	,961	,938	,955	,933	,898
B1IT11	A quantidade de vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos estão apresentados, opcionalmente, na tabela de informação nutricional desde que suas quantidades, por porção, sejam \geq a 5% dos respectivos valores diários de referência (VDR).	,961	,934	,949	,923	,920
B1IT12	O valor energético e o percentual de valores diários (%VD) estão declarados por números inteiros.	,961	,939	,949	,917	,916

B1IT13	Os nutrientes com valores maiores que dez (> 10) estão declarados por número inteiro.	,961	,934	,949	,917	,916
B1IT14	Os nutrientes com valores maiores que 1 (> 1) e menor que dez (< 10) e estão declarados por números inteiros ou com apenas 1 dígito decimal.	,961	,935	,955	,923	,916
B1IT15	Os nutrientes expressos em gramas (g) com valores menores que um(< 1) estão declarados com apenas 1 dígito decimal.	,961	,939	,947	,923	,906
B1IT16	Os nutrientes expressos em miligramas (mg) ou microgramas (µg) com valores menores que um(< 1) estão declarados com até 2 dígitos decimais.	,961	,934	,947	,920	,898
B1IT17	A tabela de informação nutricional tem a declaração do valor energético e do valor nutricional do alimento por 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou por 100 mililitros (ml), para líquidos. <i>Obs: Não se aplica a suplementos alimentares</i>	,963	,934	,954	,950	,898
B1IT18	A tabela de informação nutricional tem a declaração do valor energético e do valor nutricional do alimento por porção e medida caseira correspondente. <i>Obs: Dispensável a bebidas alcoólicas</i> <i>Obs: Não se aplica aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.</i>	,963	,934	,949	,923	,906
B1IT19	Nos alimentos em geral, a porção do alimento e a medida caseira correspondente estão declarados conforme o anexo V da IN nº 75, de 2020.	,964	,934	,949	,923	,906
B1IT21	Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes as declarações do valor energético e do valor nutricional por 100 g ou 100 ml estão acompanhadas da nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo.”	,960	,939	,946	,923	,903
B1IT22	Para os alimentos que necessitam de preparo com adição de outros ingredientes, a declaração das quantidades está apresentada por porção do produto pronto para o consumo.	,960	,939	,946	,931	,930
B1IT23	Para fórmulas infantis, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas, o valor energético e o valor nutricional estão apresentados (opcionalmente) por 100 quilocalorias do produto pronto para o consumo.	,961	,935	,949	,917	,906
B1IT24	Para alimentos com embalagens individuais, o tamanho da porção declarada corresponde à quantidade total do produto contido na embalagem.	,961	,931	,949	,923	,901
B2IT26	Para embalagens múltiplas com unidades de alimentos distintas e que não requerem consumo conjunto, há declaração da porção de cada produto.	,963	,931	,948	,923	,906

B2IT27	Para embalagens múltiplas com unidades de alimentos distintas e que requerem consumo conjunto, há declaração nutricional por porção única - que corresponde à soma das porções dos produtos.	,961	,939	,961	,919	,915
B2IT28	Para os alimentos que não têm porções definidas no anexo V da IN nº 75, de 2020, o tamanho da porção declarada corresponde à porção daquele alimento que possua característica nutricional comparável ou similar.	,959	,939	,949	,919	,898
B2IT29	Para os alimentos que não têm porções definidas no anexo V da IN nº 75, de 2020 e que não possuem um alimento que por sua característica nutricional que seja comparável ou similar, o tamanho da porção declarada está definido com base no valor energético médio do grupo ao qual o alimento pertence.	,959	,939	,949	,923	,906
B2IT30	O número de porções contidas na embalagem do alimento está declarado na tabela de informação nutricional e atende às regras de arredondamento.	,961	,938	,947	,933	,906
B2IT31	Nas embalagens que possuem mais de 2 porções não inteiras, há no rótulo a expressão “Cerca de” seguido do número inteiro.	,961	,934	,947	,952	,901
B2IT32	Para produtos com embalagens individuais, a medida caseira declarada é a própria embalagem.	,959	,930	,949	,923	,901
B2IT33	Para produtos que não possuem embalagem individual ou utensílio que permita mensurar, são empregadas como medida caseira: unidades ou fatias ou pedaços ou frações ou rodelas ou outras formas similares.	,967	,930	,949	,923	,906
B2IT34	O %VD foi determinado com base nos VDR definidos na Instrução Normativa/ANVISA nº 75/2020 e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento. <i>Observação: Esta informação não se aplica para fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100ml.</i>	,961	,939	,953	,923	,920
B2IT35	Os nutrientes que não possuem VDR definidos, o espaço para descrição do %VD está vazio. <i>Observação: Esta informação não se aplica para fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.</i>	,961	,934	,949	,923	,917
B2IT37	Para alimentos com embalagens individuais, a	,961	,933	,946	,933	,920

	declaração do %VD na tabela nutricional está relacionada ao conteúdo total de alimento presente na embalagem. <i>Observação: Esta informação não se aplica para: fórmulas infantis; nutrição enteral; produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação e bebidas alcoólicas com declaração de informação nutricional apenas por 100 ml.</i>					
B2IT40	A tabela de informação nutricional está declarada para cada unidade distinta quando as unidades de alimentos são de natureza e valor nutricional distintos e não requeiram consumo conjunto.	,961	,943	,949	,923	,906
B2IT41	No caso de unidades de alimentos com natureza ou valor nutricional distintos e que requeiram consumo conjunto, a tabela de informação nutricional está declarada para a combinação das unidades no rótulo da embalagem múltipla.	,963	,934	,949	,917	,898
B2IT42	É possível ler a tabela de informação nutricional para cada unidade de alimento contida na embalagem múltipla, sem a abertura da mesma.	,959	,934	,949	,917	,920
B2IT43	A tabela de informação nutricional está localizada no mesmo painel da lista de ingredientes do alimento.	,961	,934	,956	,923	,898
B2IT44	A tabela de informação nutricional está localizada em uma única superfície contínua da embalagem. <i>Obs1: Nas embalagens com múltiplos lados com ângulos obtusos em que é possível seguir a informação do rótulo pelos ângulos, dois ou mais painéis são considerados superfícies contínuas.</i> <i>Obs2: Para embalagens em que o espaço for insuficiente para a declaração das informações na tabela nutricional no mesmo painel, as informações estão dispostas em painéis adjacentes.</i>	,963	,934	,950	,923	,920
B2IT45	A tabela de informação nutricional não deve estar apresentada em áreas encobertas, deformadas, áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.	,961	,934	,956	,920	,916
B2IT47	Para suplementos alimentares, produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, bebidas alcoólicas, fórmulas infantis e fórmulas para nutrição enteral, a tabela de informação nutricional não possui coluna para quantidade: 100g ou 100 ml ou porção e %VD..	,961	,934	,950	,950	,916
B2IT48	Para alimentos em que as unidades de alimentos sejam distintas, em natureza ou valor nutricional, e não requeira consumo conjunto, alimentos para	,959	,934	,947	,923	,916

	fins especiais, fórmulas infantis e fórmulas para nutrição enteral, a tabela de informação nutricional deve ser de modelo agregado. <i>Obs: Não se aplica às bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i>					
B2IT51	A tabela de informação nutricional apresenta os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos nas respectivas ordens de declaração, indentação e unidades de medida estão em conformidade com a Instrução Normativa – IN nº 75.OBS: Não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.	,961	,939	,957	,923	,906
B2IT52	O espaçamento empregado entre linhas da tabela de informação nutricional apresenta-se de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem-se à barra, linhas ou símbolos de separação. <i>OBS: Não se aplica para as bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético.</i>	,961	,934	,948	,923	,898
B2IT55	Nos alimentos em que os recursos compactação das embalagens sejam insuficientes para a apresentação da tabela de informação nutricional, a declaração segue: I - Modelo linear previsto no Anexo XIII da Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020; II - Regras de formatação estabelecidas para declaração simplificada de vitaminas e minerais e alteração do tamanho da fonte até os limites para formatação; II - Requisitos específicos para formatação definidos no Anexo XIV da Instrução Normativa IN/ANVISA nº 75/2020	,961	,934	,953	,931	,898

Legenda: Quesito 1. Apresentação do item no instrumento. Quesito 2. Clareza da informação. Quesito 3. Facilidade de leitura. Quesito 4. Representatividade do item no bloco. Quesito 5. Relevância para avaliar a rotulagem nutricional. IVC. Índice de validade de conteúdo

BLOCO 2		Alfa de Cronbach				
Codificação dos itens por blocos	ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL	Quesito 1	Quesito 2	Quesito 3	Quesito 4	Quesito 5
B2IT57	Para as frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes, cogumelos, farinhas, carnes, ovos, leites fermentados e queijos que contenham adição de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, a declaração de rotulagem frontal é obrigatória somente aos nutrientes que tiverem seu	,965	,965	,914	,982	,982

	valor original alterado pela adição destes ingredientes.					
B2IT58	A declaração de rotulagem nutricional frontal é opcional nos alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm ² , alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor, e alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.	,968	,968	,914	,982	,982
B2IT59	A rotulagem nutricional frontal está sinalizando de acordo com os limites estabelecidos em relação ao teor de gorduras saturadas no alimento tal como exposto a venda: Alimentos sólidos: quantidade maior ou igual a 6 g de gordura saturada por 100g do alimento. Alimentos líquidos: quantidade maior ou igual a 3 g de gordura saturada por 100 ml do alimento.	,965	,965	,914	,982	,982
B2IT60	A rotulagem nutricional frontal está sinalizando de acordo com os limites estabelecidos em relação ao teor de açúcares adicionados no alimento tal como exposto a venda: Alimentos sólidos: quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100g do alimento. Alimentos líquidos: quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.	,965	,965	,914	,982	,982
B2IT61	A rotulagem nutricional frontal está sinalizando de acordo com os limites estabelecidos em relação ao teor de sódio no alimento tal como exposto a venda: Alimentos sólidos: quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100g do alimento. Alimentos líquidos: quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100ml do alimento	,965	,965	,914	,992	,992
B2IT63	No caso de alimentos com embalagem múltipla, em que as unidades de alimentos sejam da mesma natureza e valor nutricional, deve ser declarada apenas uma rotulagem nutricional frontal no rótulo da embalagem múltipla.	,969	,969	,925	,982	,982
B2IT64	Para as unidades de alimentos distintas, em natureza ou valor nutricional, e que não requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para cada unidade distinta no rótulo da embalagem múltipla com a identificação do alimento correspondente. <i>OBS: é permitida a identificação agrupada das unidades distintas que possuam a mesma rotulagem nutricional frontal.</i>	,965	,965	,914	,982	,982
B2IT65	Para as unidades de alimentos distintas, em natureza ou valor nutricional, e requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para a combinação das unidades no rótulo da embalagem múltipla.	,965	,965	,914	,982	,982
B2IT66	Para alimentos que seja possível a leitura da	,965	,964	,914	,982	,982

	rotulagem nutricional frontal declarada no rótulo de cada unidade de alimento nela contida, sem abertura da embalagem, a declaração da rotulagem nutricional frontal não é obrigatória na embalagem múltipla.					
B2IT67	Para alimentos que não podem ser ofertados separadamente a declaração da rotulagem nutricional deve ser feita no rótulo da embalagem múltipla.	,964	,964	,914	,990	,990
B2IT69	A rotulagem nutricional frontal está visível em superfície única e contínua na metade superior do painel principal. <i>OBS: A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.</i>	,965	,965	,909	,982	,982
B2IT71	A área mínima da rotulagem nutricional frontal é determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN/ANVISA nº 75/2020.	,964	,964	,985	,982	,982
B2IT72	Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.	,982	,982	,914	,982	,982
B2IT73	Outros modelos de rotulagem nutricional frontal, diferentes daquele definido nesta na IN nº75 não podem estar visíveis no rótulo.	,965	,965	,914	,982	,982

Legenda: Quesito 1. Apresentação do item no instrumento. Quesito 2. Clareza da informação. Quesito 3. Facilidade de leitura. Quesito 4. Representatividade do item no bloco. Quesito 5. Relevância para avaliar a rotulagem nutricional. IVC. Índice de validade de conteúdo

BLOCO 3		Alfa de Cronbach				
Codificação dos itens por blocos	ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS	Quesito 1	Quesito 2	Quesito 3	Quesito 4	Quesito 5
B3IT76	As marcas de produtos que façam referência à atributos nutricionais ou termos autorizados para uso de alegações nutricionais podem ser usadas desde que seja atendido os critérios de composição e de rotulagem para a declaração.	,863	,863	,825	,714	,811
B3IT77	Para as alegações nutricionais relativas ao conteúdo de lactose nos alimentos para dietas com restrição de lactose: - Isentos de lactose: os alimentos que atendam a classificação estabelecida devem trazer a declaração “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”, próxima à	,863	,863	,807	,757	,811

	denominação de venda do alimento; - Baixo teor de lactose: os alimentos que atendam a classificação estabelecida devem trazer a declaração “baixo teor de lactose” ou “baixo em lactose”, próxima à denominação de venda do alimento.”					
B3IT79	Nas fórmulas infantis não é permitido o uso de informação nutricional complementar e de alegações de propriedades funcionais e ou de saúde nos rótulos e material publicitário veiculado por qualquer meio.	,863	,863	,823	,726	,811
B3IT80	Nas fórmulas para nutrição enteral não é permitido o uso de informação nutricional complementar e de alegações de propriedade funcional e ou de saúde na rotulagem.	,863	,863	,807	,714	,842
B3IT81	As alegações nutricionais devem constar obrigatoriamente no painel principal da rotulagem de fórmulas modificadas para nutrição enteral de forma a descrever as características nutricionais que as diferenciam dos requisitos estabelecidos da fórmula padrão para nutrição enteral.	,863	,863	,807	,762	,757
B3IT82	As declarações das quantidades de valor energético ou de nutrientes fora da tabela de informação nutricional somente podem ser realizadas quando critérios de composição declarada atender aos estabelecidos para valor energético, lactose, gorduras totais, saturadas e trans, colesterol, sódio, sal, ácidos graxos ômega 3, 6 e 9, proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais.	,874	,874	,807	,606	,757
B3IT86	Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais definidos nos Anexos XX e XXI da Instrução Normativa –IN/ANVISA nº75/2020, devem ser atendidos no alimento pronto para o consumo, quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante.	,863	,863	,807	,606	,757
B3IT88	Para alimentos com alegações nutricionais de conteúdo absoluto, os atributos nutricionais “fonte” ou “alto teor”, não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	,863	,863	,807	,606	,757
B3IT89	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas, os critérios de composição devem ser atendidos em relação ao alimento de referência do mesmo fabricante.	,846	,846	,774	,606	,811
B3IT90	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas, mas que não possuam outro de referência do mesmo fabricante, deve ser utilizado o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência comercializados no país. <i>OBS: Deve ser indicado no rótulo dos alimentos com alegação nutricional comparativa se ele foi comparado com o alimento de referência do mesmo</i>	,846	,846	,774	,714	,811

	<i>fabricante ou com uma média dos alimentos de referência do mercado.</i>					
B3IT91	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas, mas que não possuam outro de referência, não pode haver alegação nutricional comparativa.	,846	,846	,774	,757	,764
B3IT92	Para alimentos com alegações nutricionais comparativas, os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo	,846	,846	,774	,726	,811
B3IT93	Para os alimentos cujas alegações nutricionais forem baseadas em características inerentes a todos os alimentos do mesmo tipo, deve ser incluído um esclarecimento após a declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características.	,829	,829	,791	,714	,811
B3IT94	A declaração está apresentada com o mesmo tipo de letra utilizada na alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, cor contrastante ao fundo do rótulo, e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	,829	,829	,791	,762	,811
B2IT95	Para alimentos em que haja rotulagem nutricional frontal, as alegações nutricionais e as expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não podem estar localizadas na metade superior do painel principal, de igual modo não podem utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal.	,863	,863	,807	,606	,842

Legenda: Quesito 1. Apresentação do item no instrumento. Quesito 2. Clareza da informação. Quesito 3. Facilidade de leitura. Quesito 4. Representatividade do item no bloco. Quesito 5. Relevância para avaliar a rotulagem nutricional. IVC. Índice de validade de conteúdo

BLOCO 4		Alfa de Cronbach				
Codificação dos itens por blocos	DETERMINAÇÃO DO CONTEÚDO DE CONSTITUINTES DA ROTULAGEM NUTRICIONAL	Quesito 1	Quesito 2	Quesito 3	Quesito 4	Quesito 5
B43IT96	No caso de alimentos com partes não comestíveis, a determinação dos valores nutricionais deve ser realizada apenas para a parte comestível.	,992	,923	,898	,933	,920
B44IT97	Para a determinação dos valores nutricionais, devem ser aplicados nos cálculos os fatores de conversão dos nutrientes IN nº 75/ 2020.	,982	,931	,898	,923	,906

Legenda: Quesito 1. Apresentação do item no instrumento. Quesito 2. Clareza da informação. Quesito 3. Facilidade de leitura. Quesito 4. Representatividade do item no bloco. Quesito 5. Relevância para avaliar a rotulagem nutricional. IVC. Índice de validade de conteúdo