



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE PROGRAMA DE
PÓS-GRADUAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL- PPGSAN

MARIANNA MIRANDA RODRIGUES VIDAL

ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS
PROCESSADOS: ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE
INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DE RÓTULOS

Rio de Janeiro

2024

MARIANNA MIRANDA RODRIGUES VIDAL

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS
PROCESSADOS: ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE
INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DE RÓTULOS**

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: Ellen Mayra Menezes Ayres

Coorientadoras: Thadia Turon Costa da Silva e

Aline Gomes de Mello de Oliveira

Rio de Janeiro

2024

MARIANNA MIRANDA RODRIGUES VIDAL

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS:
ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO
DE RÓTULOS**

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.

Rio de Janeiro, 13 / 06 / 2024

Banca examinadora:

Prof^ª. Dr^ª. Ellen Mayra Menezes Ayres
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO
Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional - PPGSAN
Orientadora - Presidente

Prof^ª Dra. Vanessa Schottz Rodrigues
Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ – Campus Macaé
Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional - PPGSAN
Examinador interno

Dr. André de Souza Dutra
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) – Agroindústria de Alimentos
Examinadora externa

AGRADECIMENTOS

As minhas orientadoras, Thadia Turon Costa da Silva, Aline Gomes de Mello de Oliveira e Ellen Mayra Menezes Ayres por viabilizarem esta pesquisa, pela condução e cuidado e por todo empenho e dedicação na contribuição da minha formação como pesquisadora desde a graduação até este mestrado.

A minha família por todo apoio e incentivo no meu envolvimento com a pesquisa e no mestrado, em reconhecer e valorizar esta etapa de minha vida como muito importante para minha formação profissional e pessoal.

As alunas de iniciação científica Bruna Carraco de Azeredo Peres, Mariana Figueiredo de Souza e Marina F. Chaves que passaram por alguma fase da pesquisa e puderam contribuir nela.

Ao Programa de Pós- Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional (PPGSAN) e a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) por terem me acolhido como mestranda. As professoras e professores do PPGSAN, que eu pude conhecer e aprender nas trocas, em acreditar no programa e por sua dedicação à docência.

A Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e CNPQ/CAPES por terem me acolhido como aluna de iniciação científica no início desta pesquisa.

A banca examinadora, que colaborou para o aprimoramento da pesquisa em seu empenho em se envolver neste processo.

Agradecimentos aos especialistas e aos Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC): Cooperativa Central dos Assentamentos do Rio Grande do Sul Ltda. (COCEARGS) e Associação dos Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro (ABIO) e a certificadora Instituto Nacional de Tecnologia pelo esforço em participar da pesquisa e contribuir para o desenvolvimento do instrumento.

RESUMO

VIDAL, Marianna Miranda Rodrigues. **Rotulagem de alimentos orgânicos processados: elaboração e validação de instrumento para avaliação de rótulos**. 2024. 203 p. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2024.

O artigo 6º no inciso III do Código de Defesa do Consumidor prevê como direito básico a obtenção de informação adequada sobre diferentes produtos e serviços. Assim como todos os alimentos embalados, os alimentos orgânicos processados precisam apresentar rotulagem em conformidade ao previsto pela legislação brasileira (Brasil, 2007). No entanto, no Brasil não há instrumento validado que auxilie na avaliação da conformidade orgânica relacionada à rotulagem. O objetivo do estudo foi desenvolver e validar instrumento para a avaliação dos rótulos de alimentos orgânicos processados para ser utilizado pelos Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciados ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). O estudo foi realizado em quatro etapas: 1) Elaboração do Instrumento de Avaliação da Rotulagem de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP) por meio da revisão bibliográfica de normativas de orgânicos e de rotulagem; 2) Validação do conteúdo do IARAOP pela Técnica *Delphi* utilizando a escala Likert de 5 pontos por meio de painel de especialistas que avaliaram o instrumento com relação aos quesitos: clareza e compreensão das informações, semântica correta, representatividade dos itens nos blocos categorizados e relevância do item. Considerou-se validado o IARAOP quando o Índice de Validade de Conteúdo (IVC) foi $\geq 80\%$; 3) Validação da aparência do IARAOP, realizada pelo público-alvo, sendo considerado validado quando o Índice de Validação da Aparência (IVA) foi $\geq 70\%$ e; 4) Análise da reprodutibilidade e confiabilidade foi realizada a partir da aplicação do IARAOP validado em um rótulo de alimento, utilizando os indicadores: Coeficiente de Correlação Intraclasse (CCI) e do alfa de *cronbach*. A versão preliminar do IARAOP (versão P) apresentava-se como lista de verificação, composta por 53 itens, divididos por cinco blocos. O processo de validação do conteúdo, etapa 2, foi realizado por um painel de 7 especialistas e dividido em 2 fases: 1ª fase - anterior à publicação da RDC nº 727/ 2022 foram necessárias três rodadas da Técnica *Delphi* e 2ª fase - posterior a publicação da RDC nº 727/ 2022 foram realizadas duas rodadas até todos os itens obterem concordância $\geq 80\%$ entre os especialistas. A validação de aparência foi realizada por membros de três OAC com uma concordância $>$ que 70%. A versão final do IARAOP possui 82 itens, divididos em 5 blocos, sendo: 1. Presença das informações obrigatórias; 2. Apresentação das informações obrigatórias; 3. Princípios gerais do rótulo; 4. Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SISORG) e 5. Informações sobre a qualidade orgânica, além de cabeçalho, orientações para uso e cinco anexos. O instrumento apresentou consistência interna substancial (alfa de *cronbach* $> 0,7$) e alta confiabilidade e homogeneidade (CCI $> 0,75$) bem como indicou reprodutibilidade com o p-valor $> 0,05$. Desta forma, espera-se que o IARAOP auxilie

membros de OAC e autoridades da Vigilância Sanitária e do MAPA na avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados. Palavras-chave: alimento orgânico; certificação; instrumento de avaliação; rotulagem de alimentos.

ABSTRACT

VIDAL, Marianna Miranda Rodrigues. **Processed organic food labelling: elaboration and validation of instrument for labelling assessment.** 2024. 203 p. Masters Dissertation. Federal University of Rio de Janeiro State. Rio de Janeiro, 2024.

The article 6 in number III of the Consumer Defense Code states that it is a basic right to have the adequate information about different products and services. Like all packaged foods, processed organic foods must exhibit conform labelling according to the Brazilian laws (Brasil, 2007). However, in Brazil there is no validated instrument that helps in organic conformity assessment related to labelling. The aim of this study was to develop and validate an instrument for assessment of processed organic foods labelling to be used by the Organisms of Organic Conformity Assessment (*Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica - OAC*) officially recognized by the Agriculture and Livestock Ministry (*Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA*). The study was carried out in four stages: 1) elaboration of the Instrument of Processed Organic Food Label Assessment (*Instrumento de Avaliação da Rotulagem de Alimentos Orgânicos Processados - IARAOP*) by the review of the organic and food labelling laws; 2) validation of the content of the IARAOP by the Delphi method using a 5-point likert scale through a specialist panel that used the instrument related to the following items: clarity and comprehension of the information, correct semantics, representativeness of the items in the categorized blocks and relevance of the item. A validated IARAOP was considered when the Content Validity Index (*Índice de Validade de Conteúdo - IVC*) $\geq 80\%$; 3) validation of the appearance of the IARAOP carried out with the target public was validated when the Appearance Validity Index (*Índice de Validade da Aparência - IVA*) $\geq 70\%$ and; 4) reproducibility and reliability analysis carried out by the application of the validated IARAOP in a food label, using the indexes: Intraclass Correlation Coefficient (*Coefficiente de Correlação Intraclasse - CCI*) and Cronbach's alpha. The preliminary version of the IARAOP (P version) showed a check list composed of 53 items, divided in five blocks. The process of validation of the content, stage 2, was carried out by a panel of seven specialists and divided in 2 phases: 1st phase – three rounds of the Delphi method previous the published RDC n° 727/ 2022 and 2nd phase – two rounds until all items reach $\geq 80\%$ agreement among specialists after the published RDC n° 727/ 2022. The appearance validation was carried out by members of three OAC with $\geq 70\%$ agreement. The final version IARAOP has 82 items, divided in 5 blocks, such as: 1. Presence of mandatory information; 2. Exhibition of the mandatory information; 3. General labelling principles; 4. Information of the seal of the Brazilian System of Organic Conformity Assessment (*Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica - SISORG*) and 5. Information about the organic quality, besides headings, usage instructions and five annexes. The instrument showed substantial internal consistency (*Cronbach* alpha > 0.7) and high

reliability and homogeneity ($CCI > 0.75$), as well as indicated reproducibility with a p-value > 0.05 . Therefore, it is expected that the IARAOP helps members of the OAC and health surveillance and MAPA authorities on the assessment of the processed organic foods labelling. Keywords: organic foods; certification; assessment instrument; food labelling.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1- Fluxograma sobre os mecanismos de avaliação da conformidade da qualidade orgânica.....	36
FIGURA 2- Cabeçalho e orientações de preenchimento da Versão P.....	63
FIGURA 3 - Cálculo do percentual de adequação do rótulo da Versão P.....	65
FIGURA 4 - Aparência e conteúdo do cálculo do percentual de adequação do rótulo e Quadro de registro apresentado da versão final do IARAOP.	105

LISTA DE TABELAS

TABELA 1- Composição de cada fase do processo de validação.....	53
TABELA 2 - Referências bibliográficas utilizadas para a elaboração do IARAOP.....	60
TABELA 3 - Estrutura da Versão P do instrumento.....	64
TABELA 4 - Caracterização do painel de especialistas que atuaram na validação do conteúdo do IARAOP.	67
TABELA 5 - Média das notas dos blocos e valor do Índice de Validade de Conteúdo (IVC) do cabeçalho e orientações de preenchimento que compõem o Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP). Rio de Janeiro, 2024.....	70
TABELA 6 - Processo de validação do conteúdo dos itens da Versão preliminar na 1ª Fase.....	70
TABELA 7 - Processo de validação do conteúdo dos itens adicionados e reformulados ao IARAOP.....	82
TABELA 8 - Estrutura da Versão final do Instrumento para Avaliação da Rotulagem de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP) com conteúdo validado.....	87
TABELA 9 - Média das notas dos blocos e valor do Índice de Validade de Conteúdo (IVC) dos 5 blocos que compõem o Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP), Rio de Janeiro, 2024.....	89
TABELA 10 - Média das notas dos blocos e valor do Índice de Validade de Conteúdo (IVC) dos anexos que compõem o Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP), Rio de Janeiro, 2024.....	92
TABELA 11 - Consistência interna do instrumento e concordância inter especialistas com relação às avaliações realizadas.....	93
TABELA 12 - Painel de OACs que participaram da validação de aparência e da análise de reprodutibilidade e confiabilidade do Instrumento de Avaliação da Rotulagem de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP).....	96
TABELA 13 -Média das notas dos blocos e valor do Índice de Validade de Aparência (IVA) dos quesitos utilizados na avaliação da aparência do Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP), Rio de Janeiro, 2024.....	97
TABELA 14 - Percentual de Adequação das Informações do Rótulo (PAIR) realizadas pelo público-alvo utilizando o Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP) com o conteúdo validado.....	101

TABELA 15 - Estrutura final do Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP): conteúdo e aparência validados.....	103
---	-----

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 - Legislação para rotulagem geral de alimentos.....	30
QUADRO 2 - Legislação para rotulagem de alimentos orgânicos.....	33
QUADRO 3 - Lista de OAC credenciados pelo MAPA para o escopo de processamento de produtos de origem vegetal e/ou animal.....	38
QUADRO 4- Aparência e conteúdo do cabeçalho antes e após a validação do conteúdo do IARAOP.....	69
QUADRO 5 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens que não foram validados na 1ª rodada de validação do conteúdo e foram validados na 2ª rodada.....	71
QUADRO 6 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens validados do Instrumento Versão P.....	77
QUADRO 7 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens que não foram validados na 2ª rodada de validação do conteúdo.....	80
QUADRO 8 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo do item que não foi validado na 1ª rodada de validação do conteúdo da Versão III.....	83
QUADRO 9 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens validados na 1ª rodada de validação do conteúdo da Versão III.....	83
QUADRO 10 - Aparência e conteúdo do cabeçalho do IARAOP.....	99

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- ABD - Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica
- ABD-Sul - Associação de Agricultura Biodinâmica do Sul
- ABIO - Agricultores Biológicos do estado do Rio de Janeiro
- ACEPA - Associação de Certificação Participativa Agroecológica
- ANC - Associação de Agricultura Natural de Campinas e Região
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- ATIX - Associação Terra Indígena do Xingu
- CAISAN - Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional.
- CCI - coeficiente de correlação intraclasse
- CEDAC - Centro de Desenvolvimento Agroecológico do Cerrado
- CNPJ - Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica
- CNPO - Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos
- CNPQ - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
- COCEARGS - Cooperativa Central dos Assentamentos do Rio Grande do Sul Ltda.
- CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar
- CPF - Cadastro de Pessoa Física
- CPOrgs - Comissões de Produção Orgânica
- DCNT - Doenças crônicas não transmissíveis
- ECOFAM - Associação de Agroecologia Familiar
- EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
- FDA - *Food and Drug Administration*
- IARAOP - Elaboração do instrumento para avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- INS - Sistema Internacional de Numeração
- ITN - Instituto Nacional de Tecnologia
- IVA - Índice de Validade de Aparência
- IVC - Índice de validade de conteúdo

MAPA - Ministério da Agricultura e Pecuária.
OAC- Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica
OCS - Organizações de Controle Social
OMS - Organização Mundial da Saúde
OPAC - Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade
PAIR - Cálculo do percentual de adequação do rótulo
PLANAPO - Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica
PLANSAN - Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PMO - Plano de Manejo Orgânico
PNAN - Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNAPO - Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica
PNATER - Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural
PNSAN - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
RAMA - Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana
SAN - Segurança Alimentar e Nutricional
SIE - Sistema de Inspeção Estadual
SIE/SISBI - Sistema de Inspeção Estadual/Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SIF - Sistema de Inspeção Federal
SIM - Sistema de Inspeção Municipal
SIM/SISBI - Sistema de Inspeção Municipal/Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SisOrg - Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade
SPG - Sistema Participativo de Garantia da qualidade orgânica
SNVS - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária
SSAN - Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
SUS - Sistema Único de Saúde
TCLE - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TECPAR - Instituto de Tecnologia do Paraná

SUMÁRIO

	Página
1 INTRODUÇÃO	19
2 REFERENCIAL TEÓRICO	22
2.1 INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	22
2.2 ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS	26
2.3 AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA QUALIDADE ORGÂNICA	35
3 OBJETIVOS	50
3.1 OBJETIVO GERAL	50
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	59
4 MATERIAL E MÉTODOS	51
4.1 ASPECTOS ÉTICOS DA PESQUISA	51
4.2 ELABORAÇÃO DO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS (IARAOP)	51
4.3 VALIDAÇÃO DO CONTEÚDO DO IARAOP POR COMITÊ DE ESPECIALISTAS	52
4.3.1) Seleção dos especialistas;	53
4.3.2) Validação do conteúdo;	54

4.4 CONFIABILIDADE DO IARAOP COM CONTEÚDO VALIDADO	55
4.5 VALIDAÇÃO DA APARÊNCIA DO IARAOP PELO PÚBLICO -ALVO	56
4.5.1) Seleção do público-alvo;	56
4.5.2) Validação da aparência;	57
4.6 REPRODUTIBILIDADE E CONFIABILIDADE DO IARAOP VALIDADO	58
4.7 ANÁLISE ESTATÍSTICA	59
4.8 ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO TÉCNICO CONCLUSIVO (PRODUTO TÉCNICO E TECNOLÓGICO)	59
5.RESULTADOS E DISCUSSÃO	60
5.1 ELABORAÇÃO DO IARAOP	60
5.2 VALIDAÇÃO DO CONTEÚDO DO IARAOP POR COMITÊ DE ESPECIALISTAS	66
5.2.1) Seleção dos especialistas;	66
5.2.3) Validação do conteúdo;	68
5.3 CONFIABILIDADE DO IARAOP COM CONTEÚDO VALIDADO	92
5.4 VALIDAÇÃO DA APARÊNCIA DO IARAOP PELO PÚBLICO -ALVO	95
5.4.1) Seleção do público-alvo;	95
5.4.2) Processo de validação da aparência;	97
5.5 REPRODUTIBILIDADE E CONFIABILIDADE DO IARAOP VALIDADO	101
5.6 RELATÓRIO TÉCNICO CONCLUSIVO (PRODUTO TÉCNICO E TECNOLÓGICO)	106

6.CONCLUSÃO	106
7.REFERÊNCIAS	108
8.APÊNDICES	
APÊNDICE A - Termo de consentimento livre e esclarecido	121
APÊNDICE B - Convite para participar da pesquisa para os especialistas	124
APÊNDICE C -Instruções aos especialistas para a validação de conteúdo da ferramenta	125
APÊNDICE D - Convite para participar da validação da aparência do instrumento.	127
APÊNDICE E - Formulário online de avaliação da aparência da lista de verificação de rotulagem de alimentos orgânicos processados.	129
APÊNDICE F - Versão preliminar (Versão P) do IARAOP	130
APÊNDICE G - Média das notas dos blocos e Valor do índice de validade de conteúdo (IVC) dos itens que compõem o Instrumento de avaliação de rótulos de alimentos orgânicos processados (IARAOP).	138
APÊNDICE H - Versão final do IARAOP validado.	155
APÊNDICE I – Relatório técnico conclusivo	171

APRESENTAÇÃO

Minha atuação nesta pesquisa teve início durante minha graduação em nutrição na Universidade Federal do Rio de Janeiro quando era aluna de Iniciação Científica orientada pela profa. Thadia Turon, junto já era aluna voluntária do projeto de extensão *Biodiversidade, cultura alimentar e gastronomia: degustando novos saberes* e posteriormente e simultaneamente me tornei membro do Projeto de Extensão *Capim Limão* até o final da graduação. Menciono estes espaços, por terem sido importantes para meu anseio em iniciar esta pesquisa e continuá-la após a graduação através do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional – PPGSAN. Tive a oportunidade de vivenciar muitas experiências do campo da alimentação e da agroecologia, conheci a diversidade alimentar, visitei feiras orgânicas e agroecológicas, realizei ações de educação alimentar e nutricional e socioambiental em diferentes espaços. Frequentei sítios de agricultores e agricultoras agroecológicos parceiros onde pude vivenciar e entender o modo de vida deles, suas dificuldades enfrentadas e compreender e valorizar a importância da agricultura familiar e dos povos e comunidades tradicionais na produção de alimentos e na preservação do meio ambiente.

Ao longo da minha caminhada fui integrante da *Rede de Agroecologia da UFRJ* e membro suplente do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional do Rio de Janeiro. Atualmente, sou membro da coalizão *Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável*.

Ressalto que a minha vida pessoal, influenciou na minha trajetória acadêmica/profissional, vindo de uma família com avós maternos que passaram suas vidas em quintais produtivos e fortemente na cozinha, impactou nos meus valores e desejos sobre o Sistema Alimentar e na minha atuação profissional.

Assim, o caminho que segui me permitiu me formar profissionalmente e pessoalmente, em contribuir na luta pela garantia da Soberania e Segurança Alimentar e no fortalecimento e valorização da agricultura familiar, desde a produção de alimento no campo até a chegada na mesa do consumidor. Considerando os diferentes aspectos sociais, políticos, ambientais e culturais do Sistema Alimentar. Assim espero que esta pesquisa possa contribuir para a garantia ao acesso à informação aos consumidores e junto fortalecer o acesso e o reconhecimento de alimentos orgânicos em diferentes mercados por diferentes públicos. E seja capaz de promover

o fortalecimento dos pequenos produtores e produtoras de alimentos orgânicos que lutam pela preservação ambiental, pela manutenção das práticas e saberes alimentares e por soberania e segurança alimentar e nutricional.

1- INTRODUÇÃO

Pesquisas que elaboram instrumentos de avaliação e questionários exercem função essencial na garantia da qualidade, confiabilidade e validade dos resultados obtidos. O desenvolvimento de instrumentos de verificação possui como um dos propósitos orientar os profissionais na execução e monitoramento de seu uso de forma mais prática e simples, contribuindo na redução de erros, falhas e gastos desnecessários (THRUSFIELD, 2008). Desta forma é preciso empregar metodologias adequadas e obter conhecimento sobre o processo e técnicas para a construção de instrumentos com o intuito de gerar confiabilidade, ou seja, o quão estável, consistente e preciso é o instrumento (COLUCI; ALEXANDRE; MILAD, 2015).

A rotulagem de alimentos é considerada uma estratégia para a promoção da saúde de acordo com a Organização Mundial de Saúde e se configura como uma ferramenta de comunicação entre o produtor e o consumidor, que possibilita a autonomia para escolhas mais assertivas sobre determinados alimentos. De acordo com Freire *et al.* (2017) em seu estudo, 71,4% dos 49 produtos orgânicos processados comercializados em supermercados apresentaram não conformidades em sua rotulagem. Assim, é de extrema relevância que alimentos orgânicos apresentem rótulos adequados, isto porque, além de ser direito básico do consumidor, quando feitos de maneira correta e conforme o exigido por leis e regulamentos, constrói uma credibilidade e confiança junto ao consumidor (EFING e GREGORIO, 2017; DE MENEZES e DO CARMO, 2022). A rotulagem de alimentos orgânicos se destaca como um desafio para produtores, Organismos de Avaliação da Conformidade e órgãos fiscalizadores dentre as exigências legais para estes produtos.

Considera-se alimento orgânico, seja ele *in natura* ou processado, aquele obtido em sistema orgânico de produção agropecuária ou oriundo de atividade extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local (BRASIL, 2003a). O sistema orgânico de produção agropecuária tem por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável e a proteção do meio ambiente. As técnicas utilizadas devem otimizar o uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis, respeitar a integridade cultural das comunidades rurais. Sempre que possível, deve-se adotar métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao

uso de materiais sintéticos, além de ser obrigatória a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização (BRASIL, 2007). Apesar de discreto em relação à ocupação de áreas, esse modelo de produção vem crescendo anualmente. O Brasil apresenta no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos cerca de 25.080 produtores orgânicos registrados (CNPO/MAPA, 2023) e o consumo de alimentos orgânicos no país foi 2,4 vezes (ou 240%) maior entre os anos de 2019 e 2021 quando comparado ao observado no período de 2017 a 2019 (BRAIN, 2021). Ademais, dentre as recomendações para uma alimentação saudável, o Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda priorizar o consumo de alimentos orgânicos e/ou de base agroecológica (BRASIL, 2014a). O Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica é integrado por órgãos da administração pública federal e pelos Organismos de Avaliação da Conformidade (OAC) credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O OAC é responsável por garantir que uma produção ou um processo claramente identificado foi metodicamente avaliado e está em conformidade com as normas de produção orgânica vigentes, sendo o alimento orgânico identificado por um selo único em todo o território nacional. Além disso, os alimentos orgânicos também devem atender às demais normas sanitárias de alimentos e de rotulagem (MONTEIRO; BARBOSA; DE ASSIS, 2021; BRASIL, 2007). No entanto, são visíveis os desafios enfrentados por pequenos produtores, com a escassez de assistência técnica especializada e a dificuldade de compreensão dos inúmeros regulamentos, inviabilizando, por vezes, a aplicabilidade das exigências pelo escopo legal.

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) realizou um estudo junto às Comissões de Produção Orgânica, instituídas para cada estado brasileiro pelo MAPA, para avaliar as demandas de pesquisa, desenvolvimento e transferência de tecnologias para a produção orgânica e agroecológica no Brasil frente aos pressupostos estabelecidos no Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO). Dentre os resultados divulgados, uma das principais dificuldades relacionadas às legislações brasileiras é a falta de modelos de formulários para a Avaliação da Conformidade Orgânica, especialmente para facilitar aos integrantes dos OAC na garantia da qualidade orgânica (GAROFALO e ESPINDOLA, 2021). A partir desta demanda o presente estudo foi motivado.

Logo, para que as diretrizes de rotulagem de alimentos orgânicos sejam avaliadas se faz necessária a utilização de um instrumento norteador validado a fim de padronizar e harmonizar a compreensão da legislação, a aplicação das normas no sistema produtivo e as cobranças relacionadas ao que é permitido e não permitido, garantindo a qualidade do produto a ser disponibilizado para o consumidor.

Atualmente, no Brasil, não há instrumento validado para auxiliar a certificação de alimentos orgânicos. Assim, cada OAC usa um instrumento diferente para nortear as visitas criando uma lacuna no que se refere à adequação às normas técnicas, uniformidade de aplicação, interpretação do conteúdo e resultados. Assim se faz necessária a construção de um instrumento que possa ser utilizado para avaliar a rotulagem de alimentos orgânicos pelos OACs e pela fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) de maneira padronizada. Portanto, o objetivo do estudo foi elaborar um instrumento para avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados e proceder à validação da aparência e do conteúdo, assim como a sua confiabilidade.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

Instrumentos de avaliação e questionários desempenham papel crucial no desenvolvimento de pesquisas, visando garantir a qualidade, confiabilidade e validade dos resultados obtidos, características essenciais que fornecem base sólida para a realização de estudos significativos e precisos. A construção de instrumentos de verificação permite guiar os profissionais na elaboração e monitoramento de suas práticas de forma mais rápida e simples, permitindo reduzir possíveis erros, falhas e gastos desnecessários (THRUSFIELD, 2008).

Por isso, o desenvolvimento de instrumentos é complexo e requer emprego de metodologia adequada e entendimento acerca do processo e técnicas utilizadas, a fim de garantir que este seja apropriado, tenha confiabilidade e permita identificar as não conformidades para nortear a adoção de medidas corretivas (COLUCI; ALEXANDRE; MILAD, 2015).

Conforme destacado por Souza, Alexandre e Guirardello (2017), a confiabilidade é fundamentalmente a capacidade de reproduzir o resultado de maneira consistente no tempo e espaço, ou a partir de observadores diferentes, ou seja, diz respeito a quão estável, consistente e preciso é o instrumento. Esse conceito abrange uma série de aspectos importantes, incluindo coerência, estabilidade (teste-reteste), precisão, homogeneidade e equivalência (inter-observadores), todos contribuem para a avaliação da confiabilidade do instrumento elaborado. Em essência, a confiabilidade reflete a precisão e a consistência dos resultados obtidos por meio do instrumento em questão, e depende da função, população destinada, circunstâncias e contexto do qual o instrumento é aplicado (SOUZA; ALEXANDRE; GUIRARDELLO, 2017).

Quando um instrumento é considerado confiável, diz respeito a capacidade de fornecer resultados consistentes e precisos, independentemente das circunstâncias em que é utilizado. Portanto, existem três critérios de confiabilidade que são mais abordados pelos pesquisadores, sendo estes os critérios de estabilidade, consistência interna e equivalência (SOUZA; ALEXANDRE; GUIRARDELLO, 2017).

A estabilidade de uma medida diz respeito à consistência dos resultados com o decorrer do tempo, ou seja, quão semelhantes são os resultados quando a mesma medida é realizada em diferentes momentos. Esse critério pode ser avaliado utilizando o método de teste-reteste, onde a mesma medida é aplicada em duas ocasiões diferentes. É importante que o aspecto avaliado permaneça inalterado entre os dois momentos do teste, e qualquer variação nos resultados pode ser atribuída a erros aleatórios.

O coeficiente de correlação intraclassa (CCI) é frequentemente utilizado para estimar a estabilidade de variáveis contínuas, visto que considera os erros de medida, diferentemente de outros coeficientes de correlação, como *Pearson* ou *Spearman*, que não consideram tais erros e por isso não são adequados para esses tipos de testes. Além disso, é importante considerar que a confiabilidade do teste-reteste tende a diminuir conforme o intervalo de tempo entre as medições aumenta. Sendo assim, recomenda-se um intervalo de 10 a 14 dias entre o teste inicial e o reteste para garantir resultados confiáveis (SOUZA; ALEXANDRE; GUIRARDELLO, 2017). Em termos de amostra, são considerados adequados pelo menos 50 indivíduos para um teste-reteste, e, para Souza, Alexandre e Guirardello (2017), valores de CCI acima de 0,70 geralmente são tidos como satisfatórios para interpretar a confiabilidade dos resultados obtidos. Oliveira *et al.* (2022) validaram instrumento com CCI maior que 0,80. Em estudos realizados por Oliveira *et al.* (2022), Silva *et al.* (2023) e Oliveira *et al.* (2014) consideraram a classificação de Bartko *et al.* (1966) em que CCI como confiabilidade excelente, quando $\geq 0,75$, confiabilidade satisfatória quando CCI estiver entre 0,4 e 0,74 e confiabilidade fraca, quando $CCI < 0,4$.

A consistência interna é responsável por indicar se todas as partes do instrumento estão avaliando a mesma característica, e quando baixa, pode indicar que os itens estão medindo construtos diferentes ou que as respostas às perguntas do instrumento são inconsistentes. O coeficiente alfa de *Cronbach* é, usualmente, a medida mais utilizada para avaliar a consistência interna dos instrumentos, e reflete o grau de correlação entre os itens de uma escala. Dessa forma, quanto menor for a soma da variância dos itens, maior é considerada a consistência do instrumento. Segundo Souza, Alexandre e Guirardello (2017), embora o coeficiente alfa de *Cronbach* seja amplamente utilizado na avaliação da consistência interna, ainda não há um consenso definitivo sobre como interpretar seus valores. Mesmo que estudos sugiram que

valores $> 0,7$ sejam ideais, algumas pesquisas consideram valores ligeiramente abaixo de $0,70$ - mas próximos a $0,60$ - como satisfatórios (SOUZA; ALEXANDRE; GUIRARDELLO, 2017). Em estudos realizado por Oliveira *et al.* (2022) e Oliveira *et al.* (2014) que elaboraram e validaram os instrumentos “Lista de verificação dos processos produtivos de dietas pediátricas em lactários hospitalares” e “Lista de verificação de boas práticas ambientais para serviços de alimentação”, respectivamente, obtiveram alfa de *Cronbach* satisfatório seja maior ou igual $0,7$. Em estudo realizado por Santos *et al.* (2024), em que foi elaborado e validado o “Formulário de Transição de Cuidados Neonatal para Recém-nascido Prematuro” se obteve valores acima de $0,9$ para alfa de *Cronbach*.

A equivalência diz respeito ao nível de concordância entre dois ou mais observadores em relação aos escores obtidos por um instrumento de medição. A principal maneira de avaliar essa equivalência é por meio da confiabilidade inter-observadores, na qual dois ou mais avaliadores independentes participam do processo. Nesse cenário, cada avaliador preenche o instrumento de medição de forma independente. Este método permite avaliar o grau de consistência entre as pontuações atribuídas pelos diferentes observadores, oferecendo uma medida da confiabilidade dos resultados (SOUZA; ALEXANDRE; GUIRARDELLO, 2017).

Como destacado por Oliveira *et al.* (2014), a validação de um instrumento é um processo que visa determinar se os resultados obtidos por meio desse instrumento refletem com precisão o verdadeiro estado dos fenômenos que estão sendo medidos, ou seja, se o instrumento mede o que se propõe a medir. Além disso, a validação pode ser classificada como: validade de critério, validade de constructo e validade de conteúdo, cada uma delas desempenhando um papel fundamental na avaliação da eficácia e da precisão do instrumento em questão (PASQUALI, 2009).

A validade de conteúdo, utilizada no presente estudo, diz respeito ao nível em que o material de um instrumento é uma representação precisa do construto que está sendo avaliado, ou seja, avalia se os itens incluídos no instrumento realmente medem o construto ou aquilo que se propõem a medir, e o quanto cada elemento é representativo e relevante (COLUCI; ALEXANDRE; MILANI, 2015). Para a avaliação da validade de conteúdo, costuma-se utilizar uma abordagem qualitativa, na qual há interação entre pesquisadores e membros do comitê, seguida de uma abordagem quantitativa, por meio do cálculo do Índice de Validade de

Conteúdo (IVC). Conforme Coluci, Alexandre e Milad (2015), o IVC busca avaliar a proporção ou porcentagem de concordância entre os especialistas em relação a certos aspectos de um instrumento e seus itens. Este método utiliza escala de Likert com pontuação variando de 1 a 4, onde: 1 = item não relevante ou não representativo, 2 = item necessita de grande revisão para ser representativo, 3 = item necessita de pequena revisão para ser representativo, ou 4 = item relevante ou representativo. Também são sugeridas opções mais curtas, em que: 1 = item não claro, 2 = item pouco claro, 3 = item bastante claro, 4 = item muito claro, ou 1 = item irrelevante a 4 = item extremamente relevante. Itens que recebem pontuações de 1 ou 2 geralmente exigem revisão ou devem ser eliminados do instrumento. Para calcular o IVC de cada item, soma-se as respostas 3 e 4 dos participantes do comitê de especialistas e divide essa soma pelo número total de respostas.

Para Souza, Alexandre e Guirardello (2017), o IVC aceitável entre os membros do comitê de especialistas deve ser de pelo menos 0,80, sendo preferível um valor superior a 0,90. Segundo Coluci, Alexandre e Milad (2015) é considerado aceitável que a concordância entre os avaliadores seja maior que 0,78. Para a validação geral do novo instrumento é recomendado que haja concordância mínima de 0,80 e, de preferência, acima de 0,90. Em estudo realizado por Santos *et al.* (2024) que elaboraram e validaram o “ Formulário de Transição de Cuidados Neonatal para Recém-nascido Prematuro” o IVC obtido foi acima de 0,8, e em estudos de Oliveira *et al.* (2022) e Silva *et al.* (2023) que elaboraram e validaram a “ Lista de verificação dos processos produtivos de dietas pediátricas em lactários hospitalares” e o “ Instrumento para avaliação e monitoramento da nova rotulagem nutricional obrigatória para alimentos embalados” respectivamente, resultaram com IVC acima de 0,8.

Algumas pesquisas utilizam a Técnica *Delphi* para a validação do conteúdo de instrumentos, a partir da reunião de especialistas/juízes, que participam de uma sequência de rodadas com *feedbacks* visando a concordância de determinado assunto, permitindo a análise, de forma sistemática, das opiniões dos especialistas (OLIVEIRA *et al.*, 2014).

Tradicionalmente, a validade de conteúdo é realizada através da avaliação por um grupo de especialistas, porém, pesquisadores declaram que esse processo é composto por duas partes distintas: o desenvolvimento do instrumento e sua subsequente avaliação por especialistas. Isso implica que a validade de conteúdo não se limita apenas à análise por

especialistas, mas também é assegurada durante o processo de elaboração do instrumento em si (COLUCI; ALEXANDRE; MILANI, 2015).

Dessa forma, a elaboração de instrumentos se faz importante pois visa medir e coletar dados em diversos contextos, de forma a economizar tempo e recursos durante a coleta e análise dos dados. A validação desses instrumentos desempenha papel fundamental ao garantir a confiabilidade, consistência, precisão e relevância dos resultados obtidos e podem causar grande influência nas decisões sobre as intervenções, tratamento e/ou cuidado, além de refletir na construção de programas de saúde e de políticas institucionais (COLUCI; ALEXANDRE; MILANI, 2015). Além disso, é na fase da validação que serão identificadas e corrigidas possíveis falhas, contribuindo para aumentar a precisão do instrumento elaborado, fortalecendo assim o avanço do conhecimento em diversas áreas de estudo.

2.2 ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS

No estudo de Costa *et al.* (2020) foi observado um crescente interesse entre pesquisadores e revistas pelos assuntos de políticas públicas de rotulagem de alimentos voltadas para a segurança alimentar e nutricional, onde foram encontrados 19 artigos publicados de 2016 a 2019 relacionados com estas temáticas.

Inicialmente, é importante esclarecer que os alimentos orgânicos estão submetidos às leis, decreto federal, resoluções e instruções normativas provenientes do MAPA. No entanto, os produtos inseridos no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica devem obedecer às determinações para rotulagem de produtos orgânicos além de atender aos regulamentos técnicos vigentes específicos para o produto incluindo as normas de rotulagem de alimentos da ANVISA (BRASIL, 2003a, BRASIL 2007).

A ANVISA, dentro do escopo de alimentos, coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, com a responsabilidade de determinar normas e padrões de qualidade e identidade, garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos, incluindo as bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes (BRASIL,1999). Assim, a regulação da rotulagem de

alimentos faz parte de seu trabalho, com o compromisso de definir as informações que precisam integrar nos rótulos dos alimentos, aspirando garantir a qualidade do produto e a saúde dos indivíduos (BRASIL,1999).

O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), instituído em 2006 tem como objetivo formular e implementar políticas, planos, programas e ações com o propósito em assegurar o direito humano à alimentação adequada com a participação da sociedade civil organizada, através do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) que integra este sistema (BRASIL, 2006). O CONSEA tem caráter consultivo e possui a responsabilidade da gestão intersetorial de políticas públicas e a articulação entre as três esferas de governo (federal, estadual e municipal), com a participação social da sociedade, para a implementação e execução das Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006).

Este Conselho articula, acompanha e monitora a implementação e a convergência de ações inerentes à Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e ao Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) além de exalar as diretrizes e prioridades determinadas pela Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006).

O II PLANSAN (PLANSAN, 2016) define como meta, que a ANVISA disponibilize o portal eletrônico para o consumidor com informações que permitam a compreensão da rotulagem de alimentos como estratégias para promoção e proteção à alimentação adequada e saudável da população brasileira (CAISAN, 2018). Os rótulos dos alimentos podem ser interpretados como forma de instrumentalizar indivíduos a serem mais informados, proporcionando melhor comunicação ao consumidor, oferecendo informações que podem contribuir para sua prática de autonomia de escolha (PEREIRA *et al.* 2019).

A Organização Mundial da Saúde (OMS) defende que para a promoção da saúde uma das ações necessárias é o desenvolvimento correto de rotulagem de alimentos, fornecendo informações claras e simples, conforme diretrizes do *Codex Alimentarius* (SILVA; SENGER, 2014).

A proteção dos produtos ao longo da distribuição, armazenamento, venda, manipulação e uso é crucial, e tais fatores são garantidos pelo uso de embalagens. Define-se

embalagem como o recipiente ou pacote que envolve e protege o alimento a fim de garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio (BRASIL, 2002). Dessa forma, a embalagem desempenha um papel fundamental na garantia da segurança e qualidade dos alimentos, como fornecer informações importantes sobre sua composição, validade e origem (BRASIL, 2018b).

Segundo a RDC/ANVISA nº 727/2022, compreende-se como rótulo de alimentos toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. A rotulagem dos alimentos possui um grande papel em possibilitar ser um meio principal de comunicação entre produtores e vendedores e posteriormente, entre compradores e consumidores (FERNANDES *et al.*, 2014).

O Código de Defesa do Consumidor, em seu artigo 6º, menciona que são direitos básicos do consumidor: a proteção da vida, saúde e segurança contra riscos, a educação e divulgação sobre o consumo adequado de produtos além de apresentar informação adequada e clara, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem (BRASIL, 1990). Dessa forma, atendendo ao princípio constitucional, o capítulo II no Art. 4º da RDC nº 727/2022, proíbe a utilização de vocábulos, sinais, denominações e outras representações gráficas que possam tornar a informação incorreta ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência e qualidade, quantidade.

O decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 que institui normas básicas de alimento, em seu capítulo III “Rotulagem”, estabelece a obrigatoriedade de informações como tipo de alimento, nome ou marca, nome do fabricante, local da fábrica, número de registro no Ministério da Saúde, indicação do emprego de aditivos intencionais, número de identificação da partida, lote, data de fabricação e indicação do peso ou volume, que devem constar de forma legível nas embalagens dos produtos, além outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos (BRASIL, 1969).

Desde 2002, a RDC/ANVISA nº 259/2002 era a principal norma de rotulagem geral de alimentos embalados. Em 2022, foi publicada a RDC/ANVISA nº 727, de 1º de junho de 2022, em que realizou revisão, consolidação e revogação as resoluções: RDC nº 259, de 20 de

setembro de 2002; RDC nº 123, de 13 de maio de 2004; RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002; RDC nº 35, de 17 de junho de 2009; RDC nº 26, de 2 de julho de 2015; RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017; RDC nº 459, de 21 de dezembro de 2020; IN nº 67, de 1º de setembro de 2020.

A RDC nº 727/2022 decorre sobre rotulagem geral dos alimentos embalados, com os principais capítulos: Princípios gerais de rotulagem, Informações obrigatórias (com seções sobre: requisitos gerais, denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, nova fórmula, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação de origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de conservação e preparo e uso) e Informações facultativas. Além destas informações básicas, é necessário que o rótulo do produto esteja adequado a outras normas vigentes obrigatórias para alimentos embalados (Quadro 1) além de atender aos regulamentos técnicos específicos para cada grupo de alimento.

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
RDC/ANVISA nº 429/2020	Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados
RDC/ANVISA nº 75/2020	Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados
RDC/ANVISA nº 604/2022	Farinhas enriquecidas com ferro e ácido fólico
RDC/ANVISA nº 727/2022	Rotulagem geral de alimentos embalados Advertência sobre alergênicos Advertência sobre lactose Advertência sobre nova fórmula
RDC/ANVISA nº 778/2023	Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

Fonte: BRASIL (1969), BRASIL (2003b), BRASIL (2020a), BRASIL (2020b), BRASIL (2022a), BRASIL (2022b), BRASIL (2023a).

Em 2020, foi publicada a RDC/ANVISA nº 429/2020 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, em que apresenta novas informações importantes para auxiliar o consumidor na interpretação das declarações quantitativas de nutrientes dos alimentos de forma mais eficiente, como a rotulagem nutricional frontal, onde se propõe declarar de forma simples e padronizada os nutrientes específicos, com limites para gorduras saturadas, açúcar adicionado e sódio. A rotulagem nutricional é vista como alternativa de políticas públicas para atender ao aumento de indivíduos com Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) associados à dieta (WHO, 2016).

Vale ressaltar que não há uma única ferramenta validada que concentre todas as informações de normativas sobre rotulagem e de alimentos orgânicos a serem avaliadas na elaboração ou análise de rótulos de alimentos visto que a sistematização dessas normas é de extrema importância para facilitar aos profissionais, produtores, fiscais e entre outros indivíduos que atuam neste meio, uma vez que o Brasil vem passando por mudanças econômicas, culturais, políticas e sociais que acarretam na alteração do padrão de consumo alimentar e saúde da população (BRASIL, 2010), resultando em maior consumo de alimentos ultraprocessados e difícil acesso e incentivo a oferta de alimentos *in natura* e minimamente processados.

Com isso, as doenças prevalentes entre os brasileiros, como diabetes e hipertensão, passaram a ser crônicas, havendo um aumento significativo de casos de sobrepeso e obesidade em todas as faixas etárias, sendo as DCNT as principais causas de morte entre adultos (BRASIL, 2014a). Segundo dados do Vigitel 2023, a frequência de excesso de peso foi de 61,4%, sendo maior entre os homens (63,4%) do que entre as mulheres (59,6%), tendo aumento com a idade até os 54 anos e redução com o aumento da escolaridade (BRASIL, 2023b). No entanto, de forma simultânea, há também o enfrentamento de casos de desnutrição e da insegurança alimentar e nutricional no Brasil, em que, de acordo com relatório da FAO, em 2022, 70,3 milhões de pessoas estiveram em estado de insegurança alimentar moderada (BRASIL, 2023c).

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, a promoção de alimentação adequada e saudável deve se basear em incentivar, apoiar e proteger a saúde, combinando iniciativas voltadas para políticas públicas saudáveis, criação de ambientes propícios à saúde, desenvolvimento de habilidades pessoais e reorientação dos serviços de saúde para a promoção da saúde. Dessa forma, visando contornar a atual situação, é necessário expandir as ações dos setores de saúde e nutrição que desempenham um papel importante na promoção de uma alimentação adequada e saudável, e que priorizem ações de melhoria da qualidade de vida da população, conforme estabelecido na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e na Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2014a).

A Instrução Normativa IN/MAPA nº 19 de 28 de maio de 2009 explicita que os requisitos de seu regulamento não dispensam o cumprimento de outras exigências sobre

rotulagem contidas nas legislações específicas para os diferentes produtos, desta forma os alimentos orgânicos processados estão sujeitos não só as normas orgânicas, mas também as de rotulagem geral para alimentos embalados e as demais específicas como quaisquer outros produtos embalados comercializados.

Além de ser direito do consumidor, é de extrema relevância que alimentos orgânicos apresentem rótulo adequado, quando feita de maneira correta e conforme o exigido por leis e regulamentos (quadro 2), promovendo informação clara e verdadeira sobre os alimentos. Ademais o rótulo de produtos orgânicos é responsável por dispor a identidade dos produtos e seus princípios no mercado, construindo uma credibilidade e confiança para o consumidor, que irá se tornar engajado como ator social, exigindo que as dimensões sociais, culturais e ecológicas sejam consideradas pelos setores produtivo, financeiro e comercial (FURRIELA, 2001), ou seja, promove a comunicação adequada das informações sobre os alimentos, possibilitando que o consumidor obtenha maior autonomia para decisões mais assertivas em busca de um consumo consciente, que têm como consequência a promoção à saúde e a proteção ao meio ambiente (EFING e GREGORIO, 2017; DE MENEZES e DO CARMO, 2022).

Quadro 2 - Legislação para rotulagem de alimentos orgânicos.

Normas de Rotulagem	Assuntos específicos
INC/MAPA/MS nº 18/2009	Aprova o Regulamento Técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa Conjunta.
IN/MAPA nº 19/2009	Aprovar os mecanismos de controle, formas de organização e informação da qualidade orgânica.
IN/MAPA nº 18/2014	Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos.

Fonte: BRASIL (2009b); BRASIL (2009a); BRASIL (2014b).

A forma de identificação dos produtos orgânicos certificados advindo de unidades de produção legalizadas por OAC credenciados no MAPA (certificadora ou um OPAC), se dá pela presença do selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg), instituído pelo MAPA (BRASIL, 2009a).

Assim, um rótulo de um alimento orgânico certificado com o selo SisOrg pode ser considerado um tipo de rotulagem ambiental. Este selo tem o objetivo de informar ao consumidor sobre impacto ambiental do produto considerando os estágios do processo produtivo, de comercialização, de consumo e de pós consumo (GOMES e JUNIOR, 2018; DIAS e ROSATO, 2020). Um dos aspectos desta rotulagem ambiental é a associação de selos certificadores no rótulo, como os selos agroecológicos, ambientais ou mesmo verdes (CORRÊA, 1998; DIAS e ROSATO, 2020). No entanto, nem todo produto com rotulagem ecológica no mercado se mostra de fato responsável pela causa, apresentando grande repercussão de casos de divulgação de apelos ambientais não autênticos e seu uso indiscriminado. Esta ação é definida como *greenwashing* (ANDREOLI e BATISTA, 2020). Mais recentemente, vem sendo discutida a probabilidade da prática de *greenwashing* no

mercado orgânico, com a aplicação de selos certificadores orgânicos falsos, titulado de *organicwashing* (NUNES, 2021).

O selo SisOrg deve ser fixado na parte frontal do produto e logo abaixo deve haver a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado, a Instrução Normativa nº 18 de 20 de junho de 2014 estabelece os requisitos para a sua utilização. Além do selo SisOrg, como uma informação da qualidade orgânica, há a exigência que o rótulo apresente também na parte frontal do produto um dos termos: “ORGÂNICO” e “PRODUTO ORGÂNICO”, para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos e o termo “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS” quando o produto possuir 70% a 95% de ingredientes orgânicos (BRASIL, 2009a). É importante ressaltar que a água e o sal não podem ser incluídos no cálculo do percentual dos ingredientes, bem como as matérias-primas e aditivos que devem estar informados no rótulo (CARRACO, 2008).

Portanto, o selo certificador oficial orgânico não apenas permite a identificação do produto orgânico, mas também informa qual tipo de modalidade de certificação (participativo ou por auditoria) (ANDREOLI; KANO; SILVA, 2024).

A IN/MAPA nº 18/2014, institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos e a IN/MAPA nº 19/2009 traz informações da qualidade orgânica que devem ser atendidas nos rótulos.

Quando um produto é comercializado de forma direta ao consumidor com certificação facultativa, no local de venda ao consumidor ou na rotulagem, o produtor deverá fazer apresentar a seguinte informação: “Produto orgânico para venda direta por agricultores familiares organizados, não sujeito à certificação, de acordo com a Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003”.

No caso de importação de produtos orgânicos certificados por organismos credenciados no Brasil ou por acordo de equivalência, a rotulagem dos produtos precisa apresentar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg).

No estudo de Freire *et al.* (2017), apenas 28,6% de 49 produtos de origem vegetal orgânicos avaliados em supermercados em Fortaleza apresentaram rotulagem em total conformidade segundo a legislação vigente e todas as marcas avaliadas encontraram alguma

inconformidade. Entre as principais inadequações observaram: ausência do selo SisOrg e da identificação da qualidade orgânica na parte frontal do produto; não especificação dos ingredientes orgânicos na lista de ingredientes; área de respiro do selo SisOrg com tamanho inadequado; e ausência do número de registro no MAPA.

2.3 AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA QUALIDADE ORGÂNICA

O produto da agricultura orgânica ou produto orgânico, seja ele *in natura* ou processado é aquele obtido em sistema orgânico de produção agropecuário ou oriundo de atividade extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local (BRASIL, 2003a). O sistema de produção orgânico tem como finalidade a oferta de produtos saudáveis concomitante à preservação da diversidade biológica dos biomas naturais e a recomposição da diversidade biológica dos ecossistemas em que se insere. Essa prática busca promover o uso saudável e sustentável do solo, da água e do ar, reduzindo ao mínimo o emprego de recursos não-renováveis. Além disso, esse modelo de produção de alimentos incentiva a integração entre os diferentes segmentos da cadeia produtiva e de consumo de produtos orgânicos e a regionalização da produção e do comércio desses produtos.

Em 2003 foi publicada a Lei 10.831/2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323 de 2007 tornando-se o principal marco legal da agricultura orgânica brasileira, estabelecendo critérios para comercialização de produtos, definindo quanto à responsabilidade pela qualidade orgânica, quanto aos procedimentos relativos à fiscalização, à aplicação de sanções, ao registro de insumos e a adoção de medidas sanitárias e fitossanitárias que não comprometam a qualidade orgânica desses produtos (BRASIL, 2003a; BRASIL, 2007). Vale ressaltar que, de acordo com a Lei nº 10.831/2003 que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências, o conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial abrange os denominados: ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológicos, permacultura e outros que atendam os princípios estabelecidos por esta lei (BRASIL, 2003a).

No Brasil, existem três mecanismos de avaliação da conformidade da qualidade orgânica, conforme apresentado na figura 1. Um deles é a certificação por auditoria que é

realizada por uma certificadora supervisionada pelo INMETRO e credenciada pelo MAPA (BRASIL, 2007). A certificadora, também denominada de Organismo de Avaliação da Conformidade (OAC) é a responsável legal pelo processo perante os órgãos oficiais e a sociedade. São realizadas visitas periódicas de inspeção na unidade de produção agrícola ou unidades de processamento, gerando um relatório que avalia se a unidade de produção está cumprindo os regulamentos pertinentes (BRASIL, 2007).

Figura 1 - Fluxograma sobre os mecanismos de avaliação da conformidade da qualidade orgânica.



Fonte: Autoras do estudo, 2024.

OPAC = Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica

MAPA = Ministério da Agricultura e Pecuária

A outra modalidade é o Sistema Participativo de Garantia da Qualidade Orgânica (SPG), que é composto por membros produtores, processadores de alimentos, transportadores, armazenadores, consumidores, técnicos e organizações públicas ou privadas que atuem na rede de produção orgânica, além do Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC) credenciado ao Ministério da Agricultura e Pecuária (BRASIL, 2007). As visitas de

verificação da conformidade nas unidades de processamento são feitas por comissão formada por produtores/processadores e, sempre que possível, por consumidores e técnicos. O relatório da visita é apresentado a todos, que avaliam se o produtor/processador está cumprindo os regulamentos e se ele pode receber o Certificado de Conformidade Orgânica. Os membros do SPG são corresponsáveis pela garantia da qualidade orgânica. O Certificado é emitido pelo OPAC, responsável legal pelo processo perante os órgãos oficiais fiscalizadores e perante a sociedade. Assim, o SPG para conseguir certificar as unidades de produção dos seus membros deve credenciar seu Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica no MAPA, sendo um processo de grande conquista para os envolvidos (BRASIL, 2003a; BRASIL, 2007; ABIO, 2011; SILVA, et al, 2011). Os produtos certificados pelo SPG podem utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SisOrg) nos rótulos e/ou embalagens (BRASIL, 2007; BRASIL, 2009a). Logo, o SisOrg é composto por órgãos e entidades da administração pública federal e pelos OAC e OPAC credenciados pelo MAPA.

O terceiro mecanismo de controle funciona quando há venda direta, os produtores não precisam ser controlados por OAC. Nessa venda sem certificação, os produtores devem estar vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS) formada por um grupo, associação, cooperativa ou consórcio, de agricultores familiares e cadastrados no MAPA ou em outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado. O produtor orgânico que faz parte de uma OCS para venda direta não poderá utilizar o selo do SisOrg. No entanto, poderá receber um certificado que lhe autorizará comercializar mediante a mensagem no rótulo ou em um cartaz no ponto de venda a expressão: “produto orgânico para venda direta por agricultores familiares organizados não sujeito à certificação de acordo com a lei nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003”. Além disso, o nome do produtor e o nome da OCS a que o produtor está vinculado devem acompanhar a venda dos produtos (ABIO, 2011; SILVA *et al* 2011; BRASIL, 2007). Logo, cabe ao MAPA o credenciamento, acompanhamento e fiscalização das entidades de certificação.

A Certificação e os SPGs são realizados por Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC), estes quando credenciados, passam a ser responsáveis por lançar e manter atualizados os dados ligados a todas as unidades de produção que estejam sob o seu controle no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos. O quadro 3 apresenta a relação de OAC que atuam

no Brasil e que possuem escopo para certificação de alimentos processados de origem animal e/ou vegetal.

Quadro 3 - Lista de Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica credenciados pelo MAPA para o escopo de processamento de produtos de origem vegetal e/ou animal.

Certificadoras
<p>Instituto de Tecnologia do Paraná (TECPAR) Ecocert Brasil Certificadora Ltda IBD Certificações Ltda Agricontrol OIA Ltda Instituto Nacional de Tecnologia Instituto Chão Vivo de Avaliação da Conformidade KIWA BCS ÖKO - Garantie do Brasil LTDA Instituto Mineiro de Agropecuária IGCERT Serviços Administrativos LTDA/GENESIS Certificações IGCERT Instituto Certifica Sociedade Simples</p>
Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPAC)
<p>Associação de Agricultura Natural de Campinas e Região (ANC) Associação Ecovida de Certificação Participativa Associação dos Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro (ABIO) Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica (ABD) OPAC – Cerrado / Sindicato dos Produtores Orgânicos do DF SINDIORGÂNICOS/DF Associação de Certificação Participativa Agroecológica (ACEPA) Central de Associações de Produtores Orgânicos Sul de Minas – (Orgânicos Sul de Minas) Associação OPAC Litoral Norte Centro de Desenvolvimento Agroecológico do Cerrado (CEDAC) Cooperativa Central dos Assentamentos do Rio Grande do Sul Ltda. (COCEARGS) Associação Terra Indígena do Xingu (ATIX) Associação Brota Cerrado Serra da Canastra de Certificação Participativa Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (Rama) Associação Povos da Mata de Certificação Participativa – Rede Povos da Mata</p>

Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPAC)
Associação de Agricultura Biodinâmica do Sul (ABD-Sul)
Associação Maniva de Certificação Participativa - OPAC Maniva
Cooperativa Central das Áreas de Reforma Agrária do Ceará LTDA - CCA/CE/LTDA
Associação de Agroecologia Familiar - ECOFAM
Associação Agroecológica Terra Viva de Ribeirão Preto e Região

Fonte: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/cadastro-nacional-produto-res-organicos>. Consultada em 22 março de 2023 (MAPA, 2023).

A escolha da forma de certificação a ser empregada deve considerar os seguintes aspectos: as condições socioeconômicas do produtor e as impressões do mercado que procura a comercialização dos produtos, visto que cada setor consumidor possui distintas exigências (MORAES e OLIVEIRA, 2017).

Porém, vale ressaltar que o SPG foi criado e promovido por grupos do movimento agroecológico como uma alternativa à exclusão dos agricultores familiares pelos altos custos das auditorias, especialmente quando realizadas por empresas privadas (Medaets et al., 2020 apud NIEDERLE *et al.* 2021). Além disso, essa iniciativa busca contestar a visão excessivamente técnica e produtiva das empresas certificadoras, que muitas vezes ignoram os aspectos culturais envolvidos na transição para a agroecologia. Esse modelo de certificação não leva em conta os processos de aprendizado social necessários tanto para o manejo ecológico dos agroecossistemas quanto para a integração dos agricultores nos mercados (Radomsky, 2015; Niederle & Wesz Junior, 2018 apud NIEDERLE *et al.* 2021). A globalização das regras e padrões de certificação tem levado a uma uniformização das estruturas e procedimentos utilizados, conforme destacado por vários autores (Fouilleux, 2013; Boström, 2006; Hatanaka et al., 2005; Lemeilleur & Allaire, 2018 apud NIEDERLE *et al.* 2021). Esse fenômeno é impulsionado pela concentração e expansão internacional das empresas certificadoras e tem favorecido a padronização e a convencionalização dos produtos orgânicos (Fouilleux & Loconto 2017; Buck et al., 1997; Allen & Kovach, 2000 apud NIEDERLE *et al.* 2021).

O Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos (CNPO) possui cerca de 25.080 produtores orgânicos registrados, com maior concentração na região Sul, seguido das regiões Nordeste, Sudeste, Norte e Centro Oeste (CNPO/MAPA, 2023). Com relação aos mecanismos

de garantia, a maioria (45%) dos produtores orgânicos no Brasil são clientes de certificadoras (públicas ou privadas), seguido dos produtores membros de Sistemas Participativos de Garantia (SPG) (36%) e, por último, os agricultores familiares orgânicos vinculados às Organizações de Controle Social (OCS) (19%), sendo que os dois últimos usam o controle social para dar garantia da qualidade orgânica. Atualmente, no Brasil 10 certificadores e 40 Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPAC) estão credenciados no Ministério da Agricultura e Pecuária (CNPO/MAPA, 2024). No estado do Rio de Janeiro, 90% dos produtores orgânicos registrados no CNPO/MAPA realizam o controle social como mecanismo de garantia da qualidade orgânica, é o maior ao panorama encontrado no Brasil. Ademais, a produção orgânica deste estado se apresenta 4,9 vezes mais diversa que a produção agrícola produzida sob manejo convencional (PINTO *et al.*, 2022).

O Censo Agropecuário indicou a existência de 68.716 estabelecimentos agropecuários certificados, em que o responsável declarou que fazia uso da agricultura e/ou pecuária orgânica, representando 1,35% do total de produtores rurais do Brasil (IBGE, 2017). Além disso, a área agrícola ocupada pela produção orgânica no Brasil, em 2017, ultrapassou 1,13 milhão de hectares (representando 0,4% da área agricultável brasileira) com mais de 15 mil produtores (IBGE, 2017; LIMA *et al.*, 2020) e 4.262.783 estabelecimentos rurais são gerenciados por agricultores familiares (IBGE, 2017). Porém, somente 7,5% dos destes estabelecimentos já utilizaram recursos de instituições financeiras (DOS ANJOS e CARVALHO PERELLÓ, 2021).

Segundo Terrazzan e Valarini (2009), o número crescente de produtores orgânicos no Brasil está dividido em dois grupos: pequenos produtores familiares conectados a associações e grupos de movimentos sociais e os grandes produtores empresariais ligados a empresas privadas. Ademais, 76,3% (49.330) do total de estabelecimentos agropecuários do Censo Agropecuário de 2017 que praticam agricultura orgânica no Brasil se enquadram na categoria agricultura familiar, de acordo com o enquadramento do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) (LOURENÇO. GAZOLLA e SCHNEIDER; 2023).

Com relação ao consumo de alimentos orgânicos no Brasil, foi observado ser 2,4 vezes (ou 240%) maior entre os anos de 2019 e 2021 que o período de 2017 a 2019 (ORGANIS,

2021). Entre os anos de 2021 e 2023 o avanço no número de consumidores de orgânicos foi de 16% (ORGANIS, 2023).

O Guia Alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014a) recomenda priorizar os alimentos de origem vegetal ou animal orgânicos e/ou de base agroecológica, pois são alimentos livres de contaminantes e seu sistema de produção faz uso sustentável dos recursos naturais, protege a biodiversidade, contribui para a desconcentração de terras produtivas e para a criação de trabalho. No Brasil a divulgação de alimentação baseada em produtos orgânicos vem sendo mais acessada, contribuindo para o aumento do número de consumidores destes alimentos (BORGUINI *et al.*, 2006). Além disso, existe a possibilidade do crescimento do consumo de alimentos orgânicos estar ligada às discussões de segurança e soberania alimentar, pautadas no Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) 2012-2015, que resguarda e evidencia que uma alimentação adequada e saudável, deve considerar a preocupação de preservar o meio ambiente (DOS ANJOS e CARVALHO PERELLÓ, 2021).

Diante dos grandes benefícios que a produção orgânica proporciona, ainda existem entraves que dificultam o desenvolvimento e o acesso da agricultura orgânica pelos agricultores familiares em sua totalidade, como a falta de assistência técnica, conhecimento sobre os sistemas de certificação, crédito diferenciado, acesso a tecnologias, infraestrutura e logística adequadas no âmbito orgânico (MORAES e OLIVEIRA, 2017).

Além disso, a agricultura familiar enfrenta muitos desafios, como acesso limitado a recursos, escassez de infraestrutura adequada, mudanças climáticas e pressões econômicas, restrições de terra e desafios financeiros para investir em suas atividades (SANTOS, COELHO e LIMA, 2023). Aliás, a estrutura fundiária do país desempenha um papel fundamental no êxodo rural dos pequenos agricultores, principalmente aqueles que não obtêm propriedades próprias (SANTOS, COELHO e LIMA, 2023).

Outro obstáculo encontrado na produção de alimentos agroecológicos e orgânicos pela agricultura familiar e por povos e comunidades tradicionais é a contaminação de suas produções e de sua saúde por agrotóxicos, bem como dos solos e das águas em seus territórios (FRIEDRICH *et al.*, 2021). Visto que o Brasil é um dos maiores consumidores de agrotóxicos no mundo (MONTENEGRO e DOLCE, 2024). O país apresenta um modelo de produção

agrícola firmemente disputado por grandes corporações do agronegócio e promove diversos impactos ambientais, de saúde humana e econômico (FRIEDRICH *et al.*, 2021).

Apesar de quase 70 anos de consolidação de crédito rural no Brasil, há menos de duas décadas de existência o crédito rural destinado a atender o agricultor familiar e mais pontualmente a produção de alimentos agroecológicos e orgânicos. Data de 2013 a primeira política pública voltada para o fomento da produção de alimentos orgânicos e agroecológicos no Brasil, o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO I) 2013-2015 instrumento da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO) tem o objetivo de integrar, articular e adequar políticas indutores da produção orgânica e de base agroecológica. O PLANAPO foi lançado por meio de um grande processo de construção participativa com a sociedade civil e o poder público e pode favorecer um aumento da agricultura de base ecológica e a produção orgânica no país. Porém, ainda se mantém consideravelmente marginalizado na pauta de prioridades da política agrícola nacional (DOS ANJOS e CARVALHO PERELLÓ, 2021; SAMBUICHI *et al.* 2017).

Considerando a urgência de construção e efetivação de políticas públicas com enfoque agroecológico que respondam às demandas e os desafios agrários, alimentares, ambientais, climáticos, sociais, econômicos e sanitários enfrentados pela agricultura familiar e pelos povos e comunidades tradicionais (ANA, 2024), a Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) possui uma agenda propositiva com propostas de políticas públicas de apoio à agricultura familiar e à agroecologia e de promoção da segurança alimentar e nutricional organizadas por áreas temáticas. Estas são: Comercialização e circuitos curtos e compras institucionais; Inclusão produtiva com segurança sanitária, Infraestruturas nas áreas rurais e periurbanas; Sementes, biodiversidade, águas e meio ambiente; Reforma agrária e direitos territoriais de povos indígenas, quilombolas, povos tradicionais de matriz africana e comunidades tradicionais; Cultura e comunicação, Resíduos e compostagem; Agricultura urbana; Práticas integrativas complementares no SUS; Assistência técnica e extensão rural; Apoio à produção das mulheres e organização e enfrentamento à violência contra as mulheres; Educação e juventudes; Controle e restrição de atividades que geram impactos negativos à saúde e ao meio ambiente; Participação e controle social e Justiça climática e enfrentamento ao racismo ambiental (ANA, 2024).

Desta forma, é evidente que para agricultores familiares e pequenos produtores terem acesso a certificação orgânica e estarem dentro das normas exigidas no campo da produção de alimentos, como exemplos: legislações de orgânicos, de rotulagem de alimentos e de boas práticas de fabricação, é fundamental que políticas públicas de diferentes campos do saber sejam criadas e implementadas e possam estar disponíveis para a sociedade para a superação dos diversos obstáculos enfrentados para o fortalecimento da agricultura familiar e a garantia da produção de alimentos orgânicos e agroecológicos no Brasil.

Em todas as quatro regiões do Brasil existe uma OPAC instalada, a região nordeste é a que apresenta o maior número de OPACs credenciados, no entanto é a região sul quem possui o maior número de municípios e agricultores pelo sistema participativo, e já a região que apresenta menor número de OPACs é a norte (HIRATA e ROCHA, 2020). De acordo com Hirata e Rocha (2020), em 2019, 85% dos agricultores certificados pelos OPACs são agricultores familiares e 64% são homens e 36% são mulheres. A produção orgânica no Brasil tem o Sistema Participativo de Garantia (SPG) se expressando como um modelo inclusivo e mais apropriado à agricultura familiar contrastando com o modelo de Certificadoras, quando comparado com o custo exigido, a metodologia utilizada ou a oportunidade de autonomia (HIRATA e ROCHA, 2020). O SPG possui baixo custo e se deve ao fato de não visar o lucro e ainda pela prática da colaboração e trabalho voluntário dos membros de um SPG e pedagógico. O SPG não é exatamente uma certificadora, visto que possuem uma dinâmica que considera diversos princípios como a confiança, participação, horizontalidade, transparência, diálogo de saberes e equidade de gênero e geração, e são estes que vão segurar a credibilidade da conformidade orgânica no OPAC do sistema (HIRATA e ROCHA, 2020).

Mas dentro desta definição e realidade em que se encontram os SPGs, há muitos desafios encontrados para aqueles que estão dentro do sistema ou para aqueles que procuram entrar. Quando se fala sobre a estrutura de funcionamento são cobrados pelo órgão de controle instrumentos de gestão como o Plano de Manejo Orgânico (PMO), o diário de campo e o controle de compra e venda, existindo dificuldades no que se diz sobre a real aplicação destes instrumentos para a avaliação da conformidade, em que muitos agricultores apresentam pouca ou nenhuma escolaridade para preencher um PMO (HIRATA e ROCHA, 2020).

Vale ressaltar que não existe ferramenta validada que guie a certificação de alimentos orgânicos sobre a rotulagem de alimentos processados, fazendo com que cada OAC utilize um instrumento distinto para nortear as visitas de certificação.

Ademais, a escassez de assistência técnica especializada para os produtores dificulta a permanência e adesão ao sistema, visto que a Certificação Participativa é um processo que envolve produzir com as especificidades das normas, mas também participar da gestão da produção e comercialização e registrar informações ao utilizar os instrumentos. Outro desafio é o entendimento do processo e a disposição de participar das atividades de controle social, aplicando assim os princípios do sistema para além do papel e do custo baixo. Além disso, existem outros desafios como a participação dos consumidores para além das feiras e a representatividade e o apoio para uma maior participação de mulheres e jovens nos SPGs (HIRATA e ROCHA, 2020).

No estado do Rio de Janeiro, o Sistema Participativo de Garantia (SPG) da qualidade orgânica, vem sendo desenvolvido desde 2010 pela associação de Agricultores Biológicos do estado do Rio de Janeiro (ABIO) credenciados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária como um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade. Atualmente a ABIO funciona com 41 grupos de SPG em 55 diferentes municípios, somando 388 produtores certificados, sendo 95 % (n = 370) em produção primária vegetal, 7,7 % (n = 30) em produção primária animal, 4,9 % (n = 19) processamento vegetal, 2,3 % (n = 9) cogumelo comestível, 1,8 % (n = 7) processamento animal (CNPO/MAPA, 2021). De acordo com as normas, cada agricultor, produtor e extrativista deve assinar um documento de adesão ao SPG-ABIO. As Comissões de Verificação dos Grupos - nas Visitas de Verificação; e todos os membros do grupo - nas Visitas de Pares, verificam se o agricultor, produtor ou extrativista cumpre os regulamentos. O processador deve ser submetido à avaliação periódica. As comissões de verificação e de pares devem ter acesso a todas as instalações, inclusive aos registros contábeis e demais documentos.

As visitas devem ser planejadas previamente a fim de realizar o levantamento de inspeções anteriores, descrições das atividades, dos processos, mapas, planos, especificações dos produtos, insumos utilizados, irregularidades identificadas anteriormente, infrações, medidas disciplinares adotadas e condições especiais estabelecidas para a unidade em análise

(BRASIL, 2007).

O alimento orgânico é certificado a partir da sua classificação de escopo, ou seja, o segmento produtivo objeto da avaliação da conformidade orgânica. A legislação brasileira prevê os seguintes escopos para alimentos: produção primária animal, produção primária vegetal, extrativismo, processamento de produtos de origem animal, processamento de produtos de origem vegetal e cogumelos comestíveis (BRASIL, 2007). Dentre os produtores orgânicos, 64% são certificados para o escopo de produção primária vegetal seguido do processamento de origem vegetal com 10% (MAPA/CNPO, 2021). Para diferenciar daquele alimento que não é *in natura*, a legislação de alimentos orgânicos utiliza o termo alimento processado, que por sua vez pode ser proveniente de processo industrial ou artesanal (BRASIL, 2003a; BRASIL, 2007; BRASIL, 2009a). Nesse sistema, os alimentos frescos que não são comercializados, devido ao volume de produção maior que a demanda ou por estarem fora do padrão, podem ser preservados e vendidos posteriormente em consequência do processamento. Desse modo, o processamento viabiliza melhor distribuição da comercialização de certos produtos ao longo do ano, diminuindo as perdas (MONTEIRO; BARBOSA; DE ASSIS, 2021).

O Guia alimentar para a população brasileira classifica os alimentos em cinco categorias, definidas de segundo grau e propósito do processamento empregado na sua produção: I - *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Exemplos: frutas, hortaliças e ovos; II - alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas como por exemplo limpeza, moagem, secagem, fermentação, refrigeração, pasteurização. Não são adicionados quaisquer outras substâncias, tais como açúcar, gordura e sal. Exemplos: grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e tubérculos lavados, cortes de carne resfriados ou congelados e leite pasteurizado; III - ingredientes culinários são substâncias extraídas de alimentos *in natura* ou diretamente da natureza e usados para temperar, cozinhar alimentos e criar preparações culinárias. Exemplos: óleo, azeite, manteiga, açúcar e sal; IV - alimentos processados são alimentos *in natura* e minimamente processados que foram adicionados de sal, açúcar ou outra substância de uso culinário pela indústria de alimentos. Esses alimentos ainda apresentam as mesmas características principais dos alimentos *in natura*,

sendo reconhecidos como versões dos alimentos originais. Exemplos: conserva de legumes (enlatados no geral), compota de frutas, tomate pelado, queijos e pães; V - alimentos ultraprocessados que são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Exemplos: refrigerante, néctar de frutas, biscoito recheado, “salgadinho de pacote” e balas, barras de cereal, nuggets de frango e peixe, salsichas, macarrão instantâneo, hambúrgueres e outros produtos de carne reconstituída (BRASIL, 2014a).

Em relação às exigências legais para o processamento de alimentos orgânicos, é possível enfatizar duas principais normas no marco regulatório brasileiro a Instrução Normativa/ MAPA nº18/2009 que define o Regulamento Técnico para o Processamento, Armazenamento e Transporte de Produtos Orgânicos e a Instrução Normativa/MAPA nº 19/2009 que aprova os Mecanismos de Controle e Informação da Qualidade Orgânica e os Formulários Oficiais, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

O anexo III da Instrução Normativa/ MAPA nº18/2009 limita o uso de aditivos químicos a 33 tipos permitidos em alimentos processados orgânicos sendo que para os corantes, aromatizantes e edulcorantes somente os naturais podem ser utilizados. Além disso, evidencia a necessidade de providências para que os produtos não sejam contaminados por alimentos não orgânicos ao longo de toda cadeia produtiva. Por este motivo, a produção de ultraprocessados orgânicos ainda permanece restrita e de difícil certificação, haja vista que a produção de alimentos ultraprocessados orgânicos é de uma incoerência ultrajante (BRASIL, 2009b; AZEVEDO, 2020). Destaca-se que os alimentos processados orgânicos mantêm menor toxicidade relacionada à ausência dos contaminantes da agricultura, dos metais tóxicos, dos agrotóxicos, organismos geneticamente modificados, e os aditivos químicos sintéticos que interferem muito na qualidade dos convencionais industrializados e grande parte da produção é artesanal (AZEVEDO, 2020; MAPA/CNPO, 2021). Neste caso o produtor deve cumprir corretamente as normas sanitárias e de rotulagem tanto para os alimentos processados

convencionais quanto às normas restritas para os processados orgânicos (MONTEIRO; BARBOSA; DE ASSIS, 2021).

Na cadeia de produção de alimentos orgânicos processados, referente ao processamento, manipulação e rotulagem, deve-se considerar os mínimos cuidados como: recepção da matéria prima; adoção de processos, uso de aditivos e ingredientes permitidos; materiais apropriados para embalagens e rotulagem; métodos de limpeza e sanitização; e controle de pragas das instalações, dos equipamentos e infraestrutura (MONTEIRO; BARBOSA; DE ASSIS, 2021).

De acordo com o Ministério da Agricultura e Pecuária, alimento artesanal é aquele elaborado a partir de matérias-primas de origem e qualidade sanitária reconhecidas, elaborados em escala restrita, a partir de processamento manual, com possibilidade de mecanização parcial dos processos, sendo que os manipuladores tenham domínio e conhecimento da totalidade do processo de produção, podendo ter variabilidade nas características sensorial dos produtos, com uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos cosméticos (MAPA, 2019). Já a Portaria do Centro de Vigilância Sanitária CVS nº 22/2020 define como alimento de origem vegetal fabricado de forma artesanal aquele fabricado a partir de técnicas e conhecimento de domínio dos manipuladores, com recursos predominantemente manuais, podendo apresentar características tradicionais, culturais ou regionais.

Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal são definidos pelo Decreto nº 11.099/2022 como: “ produtos comestíveis submetidos ao controle do órgão de inspeção oficial, elaborados a partir de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno e mantenha a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto” (BRASIL, 2022c). A produção artesanal de alimentos, o processar alimentos por famílias rurais se configura como uma atividade antiga compreendendo uma lógica de funcionamento da agricultura familiar (CRUZ, 2020).

Quando se fala dos atores sociais das etapas do processo produtivos de alimentos artesanais, as mulheres e os jovens ganham destaque, são estes que protagonizam a produção de laticínios, panificados, doces, conservas, entre outros, que agregam valor aos produtos da agricultura familiar (FREITAS; CORCIOLI; DA CRUZ, 2022). Os alimentos artesanais no

Brasil se encontram em um espaço de grandes desafios no campo da legalização da normatização, em sua maioria são produzidos informalmente. A agricultura familiar e camponesa, os povos indígenas e os povos e comunidades tradicionais e os empreendimentos da economia solidária se deparam em barreiras de sua legalização sanitária, atravancando sua produção e comercialização de produtos no mercado, em que muitas vezes torna ilegal, impactando na Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) da população (BRASIL 2018a). A regulação sanitária da produção, processamento e comercialização de alimentos no Brasil é múltipla e muitas vezes dificultosa, se organiza nas políticas agrícolas do Ministério da Agricultura e Pecuária e na política de saúde no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS). É consolidada em uma diversidade de normas (portarias, resoluções e instruções normativas) de difícil acesso e compreensão para as famílias produtoras (BRASIL 2018a).

O Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) recomenda que é fundamental considerar os modos tradicionais de produção e manipulação de alimentos, equilíbrio entre saúde, segurança sanitária e a preservação e a valorização de costumes e conhecimentos locais e tradicionais intrínseco à agricultura familiar e camponesa, e povos e comunidades tradicionais, e relevantes à biodiversidade e à diversidade sociocultural brasileira. O CONSEA também recomenda adoção de medidas necessárias que exallem estes princípios, como os processos de regulamentação de lei criadas nesta temática, definições de conceitos, a integralização entre planos de Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e com a Política Nacional de Desenvolvimento Rural Sustentável, havendo participação da sociedade civil, investimentos para o apoio à estruturação de agroindústrias familiares, e de políticas e programas voltados para o incentivo e fortalecimento da agricultura familiar e camponesa para que tenha um arcabouço institucional adequado à gestão e desenvolvimento, como a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PNATER) e a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO) (BRASIL 2018a).

Nesse movimento, as legislações sanitárias mundiais foram sendo criadas baseadas em critérios técnicos e normatizadores, com tendências homogeneizadoras, considerando assim que a qualidade sanitária é assegurada por estruturas e equipamentos. Subsequente no Brasil, as normas que regulam mercados internos e de proximidade, foram se referenciando às

internacionais. A Legislação Brasileira de Alimentos, por exemplo, baseada na normatização do *Food and Drug Administration* (FDA), dos Estados Unidos, e nas normas estabelecidas pela Comissão do *Codex Alimentarius*, adota os padrões internacionais para a produção de alimentos. Ademais, essas normativas sofrem influência de interesses comerciais, advindos de corporações com forte poder em manipular instituições públicas, enfrentando disputas políticas e ideológicas. Portanto, estas regulamentações foram sendo desenvolvidas levando-se em conta a realidade das grandes estruturas e da produção em larga escala, atreladas ao cumprimento das exigências sanitárias como meio para garantir a segurança dos alimentos (CINTRÃO, 2017; THOMÉ DA CRUZ e SCHNEIDER, 2010).

Múltiplos movimentos sociais do campo e de consumidores, redes e fóruns têm ocupado nos espaços públicos reflexões e julgamentos aos padrões sanitários vigentes e a forma como se estrutura o sistema de vigilância sanitária, com o argumento que este sistema não é alinhado com alguns princípios e diretrizes da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), como o respeito à diversidade cultural, o acesso aos alimentos saudáveis e a estruturação de sistemas sustentáveis e solidários de produção e consumo de alimentos (SCHOTTZ; CINTRÃO; SANTOS, 2014). Visto que as instituições (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) consideram apenas os quesitos físico-químicos, microbiológicos e nutricionais e não incluem outras dimensões que enriquecem e representam aquele produto, como as questões culturais, ambientais e sociais. A informação, a tecnologia e ciência expõem um importante papel no enfrentamento desses desafios vividos pelos produtores, processadores, técnicos, fiscais, legisladores e consumidores (MONTEIRO; BARBOSA; DE ASSIS, 2021).

Diante do exposto faz necessário elaborar e validar instrumento que auxilie na avaliação dos rótulos de alimentos orgânicos a fim de padronizar e harmonizar a compreensão da legislação, a aplicação das normas no sistema produtivo e as cobranças relacionadas ao que é permitido e não permitido, auxiliando assim o processo de certificação de alimentos orgânicos realizado pelos OACs e ainda podendo ser utilizado no momento da fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Elaborar instrumento para avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados e proceder à validação de conteúdo e da aparência e confiabilidade deste instrumento.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver o instrumento para avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados.
- Realizar a validação do conteúdo do instrumento para avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados pelos especialistas.
- Realizar a validação da aparência do instrumento para avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados pelo público-alvo.
- Proceder à análise da reprodutibilidade e a confiabilidade do instrumento para avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados.

4 MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal, realizado no município do Rio de Janeiro, Brasil que foi organizado em quatro etapas: 1ª) Elaboração do instrumento para avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados; 2ª) Validação de conteúdo por comitê de especialistas; 3ª) Validação da aparência do instrumento pelo público-alvo e 4ª) Análise da reprodutibilidade e confiabilidade do instrumento validado.

4.1 ASPECTOS ÉTICOS DA PESQUISA

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa atendendo à Resolução CNS Nº 466 de 2012 (CAAE: 72021717.7.0000.5257 e Número do Parecer: 2.225.098). Dos participantes que foram convidados, aqueles que concordaram em participar da pesquisa de forma voluntária foram orientados a assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice A).

4.2 ELABORAÇÃO DO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS (IARAOP)

O IARAOP foi elaborado a partir do levantamento bibliográfico por meio da busca e análise da legislação brasileira específica para alimentos orgânicos e legislação sanitária específica sobre rotulagem de alimentos embalados. Utilizou-se a base de dados do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Na elaboração da estrutura do instrumento se utilizou o modelo de lista de verificação, adotando as seguintes estruturas: 1. Cabeçalho, 2. Orientações de preenchimento do instrumento, 3. Itens avaliativos com opções de resposta: “conforme”, “não conforme” e “não se aplica”, 4. Cálculo do Percentual de Adequação do Rótulo (PAIR).

O IARAOP foi construído com linguagem técnica, sendo destinado a integrantes dos Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica, aos agentes do MAPA e da ANVISA a

fim de auxiliar na avaliação dos rótulos dos alimentos orgânicos processados de forma mais uniforme.

4.3 VALIDAÇÃO DO CONTEÚDO DO IARAOP POR COMITÊ DE ESPECIALISTAS

Para proceder a validação do conteúdo foi utilizada a Técnica *Delphi* que tem como objetivo estruturar o processo de comunicação coletiva e efetiva entre um grupo de indivíduos, de modo a obter consenso entre eles. Geralmente consiste na aplicação de questionários que são respondidos individualmente pelos especialistas sendo possível sugerir alterações e fazer comentários, em busca do refinamento do instrumento. Os resultados são analisados pelos pesquisadores, que fazem as devidas alterações no questionário de acordo com as propostas dos especialistas, observando as tendências e divergências entre eles. Esse processo é feito repetidamente até que se obtenha consenso (LINSTONE; TUROFF, 2002; OSBORNE *et al.*, 2003). A Técnica *Delphi* consistiu em 3 momentos: 1. Seleção dos especialistas; 2. Validação do conteúdo; 3. Análise de confiabilidade das respostas dos especialistas.

O processo de validação do conteúdo foi realizado em duas fases distintas (Tabela 1), pois a RDC nº 727 de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados foi publicada. Esta revisa, consolida e revoga as RDC/ANVISA nº 259/2002; nº 26/2015 e nº 136/2017. Durante o estudo, em função desta vigência foi necessário adequar e atualizar o instrumento de acordo com a nova norma publicada.

Tabela 1 - Composição de cada fase do processo de validação.

	Versões do Instrumento	<u>Descrição</u>	<u>Número de itens</u>
1ª FASE *	Versão P	Versão preliminar do IARAOP com base na RDC/ANVISA nº 259/2002	53
	Versão II	Versão após a validação do conteúdo.	75
2ª FASE**	Versão III	Versão com adição e reformulação de itens.	81
	Versão IV	Versão final com conteúdo validado	82

*1ª fase: Anterior à publicação da RDC nº 727 de 1º de julho de 2022.

**2ª fase: Posterior à publicação da RDC nº 727 de 1º de julho de 2022.

4.3.1) Seleção dos especialistas;

No processo de seleção dos especialistas foram adotados critérios que viabilizassem fielmente a seleção dos especialistas alinhados com o nível de complexidade e de conteúdo do instrumento. A literatura destaca que alguns critérios sejam considerados tais como: publicar e pesquisar sobre o tema; ser perito na estrutura conceitual envolvida e ter conhecimento metodológico sobre a construção de questionários (ALEXANDRE e COLUCI, 2011). De acordo com Alexandre e Coluci (2011), não existe na literatura entendimento comum sobre a

quantidade de juízes necessários para compor o painel, variando o número mínimo e máximo de pessoas, uma das recomendações é o mínimo de 5 e um máximo de 10 pessoas.

Assim, o painel de especialistas do presente estudo foi composto por profissionais que atendiam pelo no mínimo um dos seguintes critérios de inclusão, comprovados pelo *Curriculum Lattes* do CNPQ: 1. Ter experiência profissional ou acadêmica mínima de cinco anos em agricultura orgânica, processamento de alimentos ou vigilância sanitária de alimentos, com formação acadêmica diversa no campo das ciências agrárias e ciências da saúde; 2. Possuir publicação e desenvolver pesquisas sobre agricultura orgânica, ciência e tecnologia de alimentos ou vigilância sanitária de alimentos; e 3. Possuir pós-graduação *stricto e/ou lato sensu* em agricultura orgânica, ciência e tecnologia de alimentos e vigilância sanitária.

Para formação do painel foram analisados *Curriculum Lattes* e foi criada uma lista de possíveis avaliadores, que receberam via correio eletrônico (*e-mail*) um convite (Apêndice B) para participar da pesquisa. Os especialistas que concordaram em participar da pesquisa foram orientados a assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e responder ao questionário de caracterização composto das seguintes informações: nome completo; qual a sua formação profissional; tempo de formado; área de atuação; maior titulação; instituição de trabalho; estado onde mora.

4.3.2) Validação do conteúdo;

Foi enviada por correio eletrônico uma carta explicativa sobre o processo de validação de conteúdo do instrumento elaborado anexando dois documentos: 1. Instruções aos especialistas para a validação de conteúdo da ferramenta (Apêndice C) e 2. O instrumento formatado em planilha do Excel®.

Aos especialistas foi solicitado que avaliassem o cabeçalho e as orientações de preenchimento em relação aos seguintes quesitos: (1) Clareza e (2) Compreensão da informação. Com relação aos itens de avaliação foram avaliados os seguintes aspectos: (1) A redação do item está escrita de forma clara e compreensível; (2) O item contém informações relevantes para avaliação do bloco referente; (3) Está escrito com semântica correta (gramatical

e vocabulário). Além disso, foi disponibilizado um espaço para possíveis comentários e sugestões por item, caso os avaliadores julgassem necessário.

Para medir as avaliações dos especialistas, utilizou a escala de Likert de 5 pontos, que apresenta como mecanismo que permite o indivíduo numerar o nível de concordância ou discordância em relação à afirmação mensurada sobre certa informação, utilizando uma escala numérica com os seguintes gradientes: (1) Discordo totalmente; (2) Discordo; (3) Neutro; (4) Concordo; (5) Concordo totalmente (LIKERT, 1932).

Foi calculado o Índice de Validade de Conteúdo (IVC) (WYND e SCHAEFER, 2002; TILDEN; NELSON; MAY, 1990), conforme a equação 1.

Equação 1: Índice de Validade de Conteúdo (IVC):

$$IVC = \frac{\text{Número de respostas 4 ou 5}}{\text{Número total de respostas}}$$

A validação do conteúdo foi estabelecida quando houve concordância mínima de 0,80 ou 80%, entre os especialistas, para os quesitos analisados (GRANT e DAVIS, 1997).

O julgamento dos especialistas foi tabulado em planilha do Excel®, levando em consideração seus comentários e sugestões (ALEXANDRE e COLUCI, 2011; LYNN, 1986). Os comentários e avaliações divergentes entre os especialistas sobre o instrumento foram analisados e reenviadas adaptações do conteúdo aos especialistas para nova avaliação. Esse processo foi repetido até se atingir um consenso entre os avaliadores (MARQUES e FREITAS, 2018).

Os itens classificados pelos especialistas como “discordo totalmente”, “discordo” ou “neutros”, a cada rodada foram reescritos e reenviados para uma nova avaliação, conforme estabelecido pela Técnica *Delphi*.

4.4 CONFIABILIDADE DO IARAOP COM CONTEÚDO VALIDADO

Esta aferição foi realizada para medir a capacidade de reprodução de um resultado de forma precisa por diferentes pessoas, indicando o quão estável e consistente é o instrumento.

Para analisar os critérios de confiabilidade foram utilizados dois testes estatísticos: o Coeficiente de Correlação Intraclasse (CCI) e o Coeficiente alfa de *Cronbach*. Estes aferem a homogeneidade das respostas entre os especialistas, ou seja, se existe semelhança entre as respostas ao avaliarem o mesmo constructo (BLAND e ALTMAN, 1997).

Foram aplicadas as seguintes classificações na literatura: para o CCI foram a de Bartko *et al.* (1966) em que $CCI \geq 0,75$, indica confiabilidade excelente; entre 0,4 e 0,74, indica confiabilidade satisfatória e $CCI < 0,4$, indica confiabilidade pobre. Para o Coeficiente alfa de *Cronbach*, sugere-se que α seja $\geq 0,7$ (BLAND e ALTMAN, 1997) e a classificação: entre 0,81 e 1,0: consistência interna quase perfeita; 0,61 a 0,80: consistência interna substancial; 0,41 a 0,60: consistência interna moderada; 0,21 a 0,41: consistência interna razoável e 0 a 0,21: consistência interna pequena (LANDIS e KOCH,1977). Após os dados gerados, para análise foi utilizado o pacote estatístico IBM SPSS *Statistics* versão 25.

4.5 VALIDAÇÃO DA APARÊNCIA DO IARAOP PELO PÚBLICO -ALVO

Esta etapa contemplou três momentos: 1. Seleção do público-alvo; 2. Validação da aparência do instrumento com conteúdo validado e 3. Análise da reprodutibilidade e confiabilidade das respostas do público-alvo.

4.5.1 Seleção do público-alvo;

O IARAOP se destina aos profissionais que podem elaborar e avaliar rótulos de alimentos orgânicos processados, desta forma o painel do público-alvo, ao qual o instrumento se destina, foi composto a partir dos seguintes critérios de seleção: 1. Ser membro de algum OAC que possui o escopo de processamento de produtos de origem vegetal e/ou animal e; 2. Ser responsável por avaliar rótulos de alimentos processados.

Em maio de 2023 realizou-se a consulta no *site* oficial do Ministério de Agricultura e Pecuária (MAPA) a lista de Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC), para contactar aqueles que possuem o escopo de processamento de produtos de origem vegetal e/ou animal. Os OACs identificados receberam *via e-mail* um convite (Apêndice D) para participar

da pesquisa e responder um questionário de caracterização com as seguintes informações: nome completo; e-mail; telefone; idade; nível de escolaridade; de qual grupo de SPG o é membro ou de qual certificadora participa; que tipo de membro do SPG é ou qual o cargo realiza na certificadora; há quanto tempo faz parte desse grupo de SPG ou Certificadora; se utiliza algum tipo de formulário para avaliar os rótulos de alimentos processados do SPG ou da Certificadora; se apresenta alguma dificuldade para avaliar o cumprimento da legislação de rotulagem de alimentos processados, se sim, qual(is); quais são as principais atividades/funções desenvolvidas por você no SPG ou na certificadora e qual a localização das unidades produtivas de alimentos orgânicos processados que você avalia (se é em área urbana e/ou rural).

Além disso, os que concordaram em compor o painel, foram orientados a assinar o TCLE. Desta forma, para validação pelo público-alvo foram convidados membros de Sistemas Participativos de Garantia (SPG) de Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPACs) brasileiras credenciadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e integrantes de Certificadoras brasileiras credenciadas pelo MAPA.

4.5.2) Validação da aparência

Para proceder à validação da aparência, aqueles que assinaram o TCLE, receberam por e-mail com o instrumento com conteúdo validado e um formulário online (Apêndice E) adaptado ao modelo de avaliação da aparência considerando os seguintes quesitos: (1) As informações do cabeçalho apresentam-se organizadas de forma lógica e intuitiva; (2) As instruções para orientar a aplicação do instrumento apresentam-se ordenadas de forma lógica e intuitiva; (3) As opções de resposta (conforme/não conforme/não se aplica) utilizadas para analisar os itens do instrumento são de fácil marcação; (4) Os itens do instrumento apresentam conteúdo correto; (5) Os itens da lista de verificação estão escritos de forma que facilite o entendimento; (6) A estrutura do instrumento (componentes da aparência do instrumento: visual, formatos das páginas, margens, disposição dos itens) apresentam-se de forma que facilite o seu uso; (7) O tamanho do instrumento, ou seja, a quantidade de itens apresenta-se adequada e relevante para a avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados; (8) O instrumento é de fácil utilização; (9) O instrumento é conclusivo e capaz de ajudar na avaliação

dos rótulos de alimentos orgânicos processados e; (10) Foi fácil calcular o percentual de adequação da informação do rótulo.

Além disso, foi disponibilizado espaço para possíveis comentários e sugestões. O público-alvo utilizou a escala de Likert de 5 pontos, com os seguintes parâmetros de respostas: (1) Discordo totalmente; (2) Discordo; (3) Neutro; (4) Concordo; (5) Concordo totalmente (LIKERT, 1932) para avaliar a aparência do instrumento conforme os quesitos mencionados.

O julgamento do público-alvo foi tabulado em planilha do Excel®, levando em consideração seus comentários e sugestões. A validação da aparência do instrumento foi verificada pelo Índice de Validade de Aparência (IVA) (WYND e SCHAEFER, 2002), demonstrado conforme a Equação 2 (Adaptado de TILDEN; NELSON; MAY., 1990; GUILLEMIN 1995).

Equação 2: Cálculo do Índice de Validade de Aparência

$$\text{IVA} = \frac{\text{número de respostas 4 ou 5}}{\text{Número total de respostas}}$$

A validação da aparência foi estabelecida quando houve concordância mínima de 0,70 ou 70%, entre os participantes. De acordo com recomendação do autor ALMEIDA *et al.* (2009), IVA maior e/ou igual a 70% representa concordância entre os especialistas.

4.6 REPRODUTIBILIDADE E CONFIABILIDADE DO IARAOP VALIDADO

Foi enviado, por e-mail, o instrumento com conteúdo validado, assim como uma imagem e um vídeo demonstrando o rótulo de um alimento orgânico processado. Solicitou-se ao público-alvo que avaliasse o rótulo do alimento orgânico processado utilizando o IARAOP a fim de verificar a reprodutibilidade e confiabilidade do instrumento. O público-alvo foi orientado a analisar o rótulo conforme exposto na orientação de preenchimento do instrumento, onde indica analisar o rótulo de acordo com os itens descritos e avaliar em C = Conforme; CN = Não Conforme e NA = Não se aplica. O item deve ser avaliado como não se aplica (NA) quando não tiver relação com o produto em análise.

4.7) ANÁLISE ESTATÍSTICA

Para avaliar a existência de distribuição normal das avaliações obtidas pelo público-alvo do instrumento foi utilizado o Teste de *Kolmogorov-Smirnov*.

Para verificar a confiabilidade (consistência interna e estabilidade) do instrumento foram utilizados dois testes: o Coeficiente de Correlação Intraclassa (CCI) e o Coeficiente alfa de *Cronbach*. O CCI avalia a homogeneidade de duas ou mais medidas, quando o CCI foi $\geq 0,75$, 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). Para a análise dos dados foi utilizado o pacote estatístico IBM SPSS *Statistics* versão 2.

4.8 ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO TÉCNICO CONCLUSIVO (PRODUTO TÉCNICO E TECNOLÓGICO)

Diante dos resultados obtidos do estudo de Garofolo e Espindola (2021) como a falta de modelos de formulários para a Avaliação da Conformidade Orgânica, foi desenvolvido e validado o IARAOP. Assim, como forma de divulgação e compartilhamento do instrumento e da pesquisa foi elaborado um relatório técnico, que contém as motivações da pesquisa, a metodologia de forma breve, o IARAOP e instruções em como utilizá-lo, para ser apresentado para o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e para os 29 Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (10 Certificadoras e 19 Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPACs)) credenciados no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 ELABORAÇÃO DO IARAOP

Foram utilizadas 16 normas entre eles: leis, decretos, resoluções e instruções normativas para elaboração do instrumento de avaliação de rótulos de alimentos orgânicos processados (IARAOP), que estão apresentados na Tabela 2.

Tabela 2 - Referências bibliográficas utilizadas para a elaboração do IARAOP.

Legislação	Ementa	Ano
Portaria /ANVISA nº 29	Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais.	1998
Lei n.º 10.831	Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Critérios para a cadeia produtiva de alimentos orgânicos.	2003
Lei n.º 10.674	Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.	2003
IN/MAPA nº 22	Aprovar o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.	2005
INC/MAPA/ MS nº 18	Aprovar o Regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa Conjunta.	2009
IN/MAPA nº 19	Aprovar os mecanismos de controle, formas de organização e informação da qualidade orgânica.	2009

Legislação	Ementa	Ano
Decreto Federal nº 6.871	Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.	2009
IN/MAPA nº 18	Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos	2014
Decreto Federal nº 9.013	Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 , e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989	2017
RDC/ANVISA nº 240	Altera a Resolução – RDC nº27, de 6 de agosto de 2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.	2018
RDC/ANVISA nº 429	Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.	2020
IN/ANVISA nº 75	Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.	2020
IN/MAPA nº 17	Estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de	2020

	Inspeção de produtos de origem animal (SISBI-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).	
Portaria INMETRO nº 249	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.	2021
RDC/ANVISA nº 727	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.	2022
RDC/ANVISA nº 604	Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.	2022

Fonte: BRASIL,(1998); BRASIL,(2003a); BRASIL,(2003b); BRASIL,(2005); BRASIL,(2009b); BRASIL(2009a); BRASIL(2009c); BRASIL, (2014); BRASIL, (2017); BRASIL, (2018); BRASIL, (2020a); BRASIL(2020b); BRASIL,(2020c); BRASIL,(2021); BRASIL,(2022a); BRASIL,(2022b). RDC: Resolução da diretoria Colegiada; IN: Instrução Normativa.

A versão preliminar (Versão P) do IARAOP possui formato de lista de verificação e contempla as exigências legais e obrigatórias referentes à rotulagem geral e rotulagem de alimentos orgânicos, e utilizou como base a RDC/ANVISA nº 259/2002.

A Versão preliminar do IARAOP (Apêndice F) apresenta a seguinte estrutura:

a) cabeçalho, que está localizado na parte superior do instrumento, com espaços para preenchimento de informações sobre o produto analisado (Figura 2).

b) orientações para preenchimento que apresenta as informações necessárias para que o avaliador utilize corretamente o IARAOP (Figura 2).

c) itens para avaliação do rótulo: A versão preliminar do IARAOP contém 53 itens divididos em 5 blocos, como apresentado no Tabela 3.

Figura 2 - Cabeçalho e as orientações de preenchimento da Versão Preliminar.

LISTA DE VERIFICAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS	
Produtor/Empresa Fabricante: _____	
Categoria: () Agricultor familiar () Empreendedor familiar rural () Empreendimento econômico solidário e () Microempreendedor individual.	
Denominação do Produto: _____	
Tipo de Embalagem: _____	
Data da avaliação: ____/____/____ Percentual de adequação das informações do rótulo: _____	
Avaliado por: _____	
Orientações para preenchimento: Por favor, tenha o rótulo a ser analisado em mãos. Analise o rótulo de acordo com os itens descritos abaixo e avalie em C= conforme; NC= Não conforme e NA = Não aplica. O item deve ser avaliado como não <u>aplica</u> (NA) quando não tiver relação com o produto em análise.	

Tabela 3 - Estrutura da Versão Preliminar do instrumento.

Nº do Bloco	Nome do Bloco	Subitens do bloco	Nº de Itens (n)
I	Princípios gerais do rótulo		7
II	Presença das informações obrigatórias		12
III	Apresentação das informações obrigatórias	III.1 Identificação de origem III.2 Validade III.3 Instrução de preparo e uso III.4 Ingredientes III.5. Informação Nutricional III.6 Alerta para alérgicos	21
IV	Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SISORG)		7
V	Informações sobre a qualidade orgânica		6
Total			53

Fonte: Autoras do estudo. 2024

Os itens podem ser avaliados como “conforme” quando a informação contida no item estiver correta no rótulo que está sendo avaliado e “não conforme” quando a informação contida no item estiver inadequada no rótulo que está sendo avaliado e “não se aplica” quando o item não tiver relação com o rótulo analisado.

d) Cálculo do Percentual de Adequação do Rótulo (PAIR) e Quadro de Registro do PAIR dos blocos: ao final da aplicação do IARAOP pode-se calcular o PAIR para conseguir identificar quantos e quais itens apresentaram conformidade e não conformidade (Figura 3).

e) referências bibliográficas utilizadas para a elaboração do IARAOP, ao final do instrumento contém descrito 16 normas.

Figura 3 - Cálculo do Percentual de Adequação do Rótulo da Versão Preliminar.

Orientações para o cálculo do percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR):
Após a avaliação do rótulo o percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR) poderá ser calculado usando as seguintes fórmulas: $PAIR = \left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$ e $\text{Itens avaliados} = \text{Total de itens} - \text{itens não aplica}$.

Percentual de Adequação das Informações do Rótulo (PAIR)

BLOCOS ANALISADOS	Itens Avaliados (Total de itens – NA)	Itens conformes	PAIR $\left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$
I - Princípios gerais do rótulo			
II - Presença de informações obrigatórias			
III- Apresentação das informações obrigatórias			
III.1, - Identificação de origem			
III.2 - Validade			
III.3 - Instrução de preparo e uso			
III.4 - Ingredientes			
III.5 - Informação nutricional			
III.6 - Alerta para alérgicos			
IV - Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SisOrg)			
V -Informações sobre a qualidade orgânica			

5.2 VALIDAÇÃO DO CONTEÚDO DO IARAOP POR COMITÊ DE ESPECIALISTAS

5.2.1) Seleção dos especialistas;

Foram convidados 24 profissionais para participarem da pesquisa, destes, 14 aceitaram participar da pesquisa e preencheram o formulário de caracterização juntamente com o TCLE. No entanto, apenas 7 especialistas retornaram com as respostas da primeira etapa de validação do conteúdo do instrumento. Priorizou-se a escolha de profissionais de diferentes áreas previstas nos critérios de inclusão para que a avaliação do instrumento fosse realizada de forma complementar.

A caracterização do painel de especialistas que atuaram na validação do conteúdo encontra-se na tabela 4.

Tabela 4 - Caracterização do painel de especialistas que atuaram na validação do conteúdo do IARAOP.

Características dos especialistas		n*	%**
Sexo	Feminino	4	57,1
	Masculino	3	42,8
Formação Acadêmica	Nutricionista	2	28,5
	Engenheiro agrônomo	3	42,8
	Química	1	14,2
	Médica Veterinária	1	14,2
Região residência	Sudeste	7	100
Titulação máxima	Mestrado	4	57,1
	Doutorado	3	42,8
Área da atuação	Pesquisa	4	57,1
	Docente	1	14,2
	Fiscal sanitário/ Auditor/Consultor	2	28,5
Instituição onde trabalha	Instituição Pública	6	85,7
	Instituição Privada	1	14,2
Idade média (em anos)		44,8	

Fonte: Autor do estudo, (2023) *n- número **%- percentual

5.2.2) Validação do conteúdo;

Para a validação do conteúdo do cabeçalho do IARAOP foram necessárias duas rodadas da Técnica *Delphi*. Foram sugeridos os seguintes ajustes pelos especialistas: inserção do termo razão social, da marca/nome fantasia, o CPF/CNPJ, do endereço do fabricante, uma categoria de produtor (“empresa”), denominação de venda, tipos de materiais da embalagem (plástico, vidro, cartonado, *tetra pack*, isopor, alumínio, papel, embalagem de material biodegradável e outro) e foi retirado o nome do distribuidor e o percentual de adequação das informações do rótulo. No quadro 4 está apresentando o conteúdo do instrumento na versão preliminar e na versão II (após a validação do conteúdo).

Quadro 4 - Aparência e conteúdo do cabeçalho antes e após a validação do conteúdo do IARAOP.

CABEÇALHO
Versão Preliminar
Produtor/Empresa/Fabricante: _____ Categoria: () Agricultor familiar () Empreendedor familiar rural () Empreendimento econômico solidário e () Microempreendedor individual. Denominação do Produto: _____ Tipo de Embalagem: _____ Data da avaliação: ____/____/____ Percentual de adequação das informações do rótulo: _____ Avaliado por: _____
Versão II (após a validação do conteúdo)
Razão social do(a) fabricante/Produtor(a): _____ Marca/Nome fantasia: _____ CPF/CNPJ: _____ Endereço do fabricante: _____ Categoria: () Produtor(a) rural () Agricultor(a) familiar () Empreendimento familiar rural () Empreendimento econômico solidário () Microempreendedor(a) individual () Microempresa () Empresa () Outro. Qual? _____ Denominação de venda do produto: _____ Tipo de Embalagem: () plástico () vidro () cartonado () tetra pak () isopor () alumínio () papel () embalagem de material biodegradável () outro Data da avaliação: ____/____/____

Fonte: Autoras do estudo. 2024

Para as orientações de preenchimento foi realizada apenas uma rodada da Técnica *Delphi* para que o conteúdo fosse validado, sendo sugerido o ajuste do termo “NA= Não aplica” por “NA= Não se aplica”.

O IVC para o quesito “As informações estão descritas de forma clara e compreensível” avaliado pelos especialistas tanto com relação ao cabeçalho e as orientações de preenchimento, foi maior que 0,8 como demonstrado na tabela 5.

Tabela 5 - Média das notas e valor do Índice de Validade de Conteúdo (IVC) do cabeçalho e orientações de preenchimento que compõem o Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP). Rio de Janeiro, 2024

Quesito 1. Está escrito de forma clara e compreensível		
	Média das Notas	IVC*
Cabeçalho	4,57	0,85
Orientações	4,42	0,85

Fonte: Autoras do estudo. 2024

* IVC = Índice de Validade de Conteúdo

Para a validação do conteúdo dos itens da Versão Preliminar do instrumento foram necessárias três rodadas da Técnica *Delphi*. (Tabela 6).

Tabela 6 - Processo de validação do conteúdo dos itens da Versão Preliminar.

Avaliação dos itens	1ª rodada validação n (%)	2ª rodada validação n (%)	3ª rodada validação n (%)
Total de itens para validação	53 (100)	42 (100)	3 (100)
Itens validados	33 (62)	39 (93)	3 (100)
Itens não validados	17* (32)	3* (7)	
Itens excluídos	3 (6)	0	0
Itens adicionados (novos itens propostos)	25	0	0

Fonte: Autoras do estudo. 2024 n = número de itens do instrumento *ocorreu alteração na escrita e submetido a nova rodada de validação.

Dos 53 itens avaliados na primeira rodada da validação do conteúdo da Versão Preliminar do instrumento, 62% (n=33) dos itens tiveram o conteúdo validado - com concordância superior a 80% entre os especialistas. No Quadro 5, estão apresentados os itens que não obtiveram consenso entre os especialistas na 1ª rodada da validação do conteúdo. Estes itens foram reformulados e submetidos a 2ª avaliação pelos especialistas.

Quadro 5 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens que não foram validados na 1ª rodada de validação do conteúdo e foram validados na 2ª rodada.

	Conteúdo do item Versão Preliminar	alteração proposta pelos especialistas
<u>1</u>	O rótulo NÃO aconselha o consumo do produto como estimulante, para melhorar a saúde ou para prevenir doenças.	O rótulo NÃO induz o consumo do produto como estimulante, para melhorar a saúde ou para prevenir e curar doenças.
II-PRESENÇA DE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		
2	Para os rótulos com superfície do painel principal inferior a 10 cm ³ consta as informações: designação e a marca.	Para os rótulos com superfície do painel principal inferior a 10 cm ² consta as informações: denominação de venda e a marca do produto.
3	O rótulo apresenta a designação de venda.	O rótulo apresenta a denominação de venda.
4	O rótulo apresenta as instruções de preparo.	O rótulo apresenta as instruções de preparo, exclusivo aos alimentos que não estejam prontos para serem consumidos.

II-PRESENÇA DE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		
5	O rótulo apresenta a informação nutricional.	O rótulo apresenta a tabela informação nutricional nos modelos vertical ou linear.
III- APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		
6	O tamanho das letras e números da informação obrigatória tem no mínimo 1mm.	O tamanho das letras e números da informação obrigatória tem no mínimo, 1mm.* (Ver régua no Anexo 3)
III.3 - INGREDIENTES, PREPARO E USO		
7	O produto que contém água em sua composição apresenta este componente na lista de ingredientes. Obs.: O produto que contém salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares pode declarar estes ingredientes como tais na lista de ingredientes (modificado-n validado) <i>*foi desmembrado em dois itens:</i>	A água está declarada na lista de ingredientes dos produtos que contém água em sua composição final.
		A água da composição de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou similares não está declarada na lista de ingredientes do produto.
8	A função principal do aditivo, o nome completo ou número INS estão declarados na lista de ingredientes. Obs.: Os aromas podem ser declarados como aromas/aromatizantes.	Os aditivos alimentares estão declarados depois do último ingrediente da lista de ingredientes.
		Os aditivos alimentares estão declarados com a sua função principal no alimento e o seu nome completo, que pode ser

	<p><i>*foi desmembrado em três itens:</i></p>	<p>substituído pelo seu número do Sistema Internacional de Numeração (INS) ou pelo <i>Codex Alimentarius</i> (FAO/OMS), ou por ambos.</p>
		<p>Os aditivos alimentares aromatizantes estão declarados pelos termos aroma(s) ou aromatizante(s).</p>
9	<p>As farinhas de trigo e de milho usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com uma das seguintes expressões: farinha de trigo ou de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico</p> <p><i>*foi desmembrado em três itens:</i></p>	<p>As farinhas de trigo e de milho enriquecidas usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com a expressão: "enriquecida com ferro e ácido fólico".</p>
		<p>As farinhas de trigo e de milho não enriquecidas usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com a expressão: "sem adição de ferro e ácido fólico".</p>
		<p>As expressões "enriquecidas com ferro e ácido fólico" e "sem adição de ferro e ácido fólico" estão com letras uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de imagens e a fonte com altura mínima de 2 mm.</p>

III.6 -ALERTA PARA ALÉRGICOS		
10	<p>Há alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou, que sejam derivados dos alimentos alergênicos listados: 1. <i>Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.</i> 2. <i>Crustáceos.</i> 3. <i>Ovos.</i> 4. <i>Peixes.</i> 5. <i>Amendoim.</i> 6. <i>Soja.</i> 7. <i>Leites de todas as espécies de animais mamíferos.</i> 8. <i>Amêndoa (Prunusdulcis, sin.:Prunusamygdalus, Amygdaluscommunis L.).</i> 9. <i>Avelãs (Corylus spp.).</i> 10. <i>Castanha-de-caju (Anacardiumoccidentale).</i> 11. <i>Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa).</i> 12. <i>Macadâmias (Macadamia spp.).</i> 13. <i>Nozes (Juglans spp.).</i> 14. <i>Pecãs (Carya spp.).</i> 15. <i>Pistaches (Pistacia spp.).</i> 16. <i>Pinoli (Pinus spp.).</i> 17. <i>Castanhas (Castanea spp.).</i> 18. <i>Látex natural</i></p>	<p>O produto que contém ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou, que sejam derivados dos alimentos alergênicos*, apresenta no rótulo uma das seguintes expressões: “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados “. *(Ver a lista de alergênicos no Anexo 2)</p>
11	<p>Há no rótulo a expressão “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”. Em situações em que não é possível garantir a ausência de contaminação cruzada dos alimentos,</p>	<p>Há no rótulo a expressão “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares*)” *(Ver a lista de alergênicos no Anexo 2)</p>

	ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia por alergênicos alimentares.	
12	A declaração “Contém lactose” está imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. <i>*foi desmembrado em dois itens:</i>	<p>A declaração/expressão dos itens 37, 38 e 39 está imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes.</p> <p>A declaração/expressão dos itens 37, 38 e 39, está com letras legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm* e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. *(Ver régua no anexo 3)</p>
IV - INFORMAÇÕES DO SELO DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA (SISORG)		
13	Utiliza o selo do SisOrg no modelo (colorido; preto e branco; preto e cinza) como previsto na legislação.	Utiliza o selo do SisORg no modelo COLORIDO, contendo as cores preto e verde OU no modelo PRETO E CINZA, contendo as cores preto e cinza OU no modelo PRETO OU no modelo BRANCO com fundo transparente.
14	A área de respiro estabelecida em volta do selo SisOrg tem fundo transparente permitindo que a cor do rótulo prevaleça sem quaisquer desenhos, fotos ou textos. <i>*foi desmembrado em dois itens:</i>	<p>O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) tem o tamanho mínimo equivalente a altura da letra (i) da palavra orgânico. *(Ver o selo no anexo 4)</p> <p>O espaço vazio ao redor do selo SisOrg</p>

		(área de respiro) tem fundo transparente, facilitando a delimitação e permitindo que a cor do rótulo prevaleça.
		O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) não apresenta imagens ou textos aplicados.
15	O selo do SisOrg não está impresso em forma de adesivo/etiqueta.	O selo SisOrg está impresso no rótulo e não aplicado em forma de adesivo ou etiqueta.
V - INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE ORGÂNICA		
16	Os ingredientes não orgânicos estão identificados na lista de ingredientes dos produtos com 95% ou mais de ingredientes	Nos produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos tem identificado na lista de ingredientes aqueles que NÃO são orgânicos.
17	Os ingredientes orgânicos estão identificados na lista de ingredientes dos produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos.	Nos produtos com 70 a 95% de ingredientes orgânicos tem identificado na lista de ingredientes aqueles que SÃO orgânicos.

Fonte: Autoras do estudo. 2024

Para os itens que obtiveram consenso superior a 80% para os quesitos analisados entre os especialistas as alterações estão apresentadas conforme observado no Quadro 6. Porém, estes itens não foram submetidos a novo processo de validação de conteúdo, pois não houve mudança abrupta no sentido da frase.

Quadro 6 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens validados do Instrumento Versão P.

	Conteúdo do item validado da Versão P	Conteúdo do item validado após 1ª rodada da validação do conteúdo
1	O rótulo NÃO destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza.	O rótulo NÃO ressalta a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes e que sejam comuns em alimentos similares.
2	Para produto importado consta a identificação da origem: “Indústria...”, “Produto...”, “Fabricado em...”	Consta no rótulo as expressões: “Indústria...”, “Produto...”, “Fabricado em...”
3	O lote está declarado por meio de código precedido pela letra “L” ou pela data de fabricação/embalagem/prazo de validade (sempre constar no mínimo <u>o dia e o mês</u> ou <u>o mês e o ano</u>).	O lote está declarado está declarado por meio da letra "L" seguida de um código ou seguida da data de fabricação/embalagem/validade.
III.2 - VALIDADE		
4	Para produtos com prazo de validade inferior a 3 meses, o prazo de validade apresenta as informações mínimas de Dia/Mês.	Para produtos com prazo de validade inferior a 3 meses, a data de validade apresenta as informações mínimas de Dia/Mês.
5	Para produtos com validade superior a 3 meses, o prazo de validade apresenta informações sobre Mês/Ano.	Para produtos com validade superior a 3 meses, a data de validade apresenta informações sobre Mês/Ano.
6	O prazo de validade é precedido de uma das seguintes expressões:	A data de validade é precedida de uma das seguintes expressões: “consumir

	“consumir antes de...”, “válido até...”, “val:...”, “validade”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...”, “consumir preferencialmente antes de...”.	antes de...”, “válido até...”, “val:...”, “validade”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...”, “consumir preferencialmente antes de...”.
7	As expressões acima estão acompanhadas do prazo de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano.	As expressões do item 25 estão acompanhadas da data de validade ou da indicação clara do local onde consta a data de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas permanentes do dia e do mês ou do mês e do ano
	Estão descritos os cuidados de armazenamento e conservação.	“Estão descritos, adequadamente, os cuidados de armazenamento e conservação.”
III.4 - INGREDIENTES		
	A lista de ingredientes está em ordem decrescente da respectiva proporção.	Os ingredientes são listados em ordem decrescente, de acordo com a proporção.
IV - INFORMAÇÕES DO SELO DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA (SISORG)		
0	O produto orgânico ou o produto com ingredientes orgânicos está identificado pelo selo do (SisOrg) com a identificação do sistema de avaliação	O produto orgânico ou o produto com ingredientes orgânicos está identificado pelo selo do SisOrg contendo a identificação do sistema de avaliação

	da conformidade orgânica utilizado nas cores preta ou branca	da conformidade orgânica utilizado nas cores preta ou branca
1	Utiliza o selo do SisOrg no modelo (colorido; preto e branco; preto e cinza) como previsto na legislação	Utiliza o selo do SisORg no modelo COLORIDO, contendo as cores preto e verde OU no modelo PRETO E CINZA, contendo as cores preto e cinza OU no modelo PRETO OU no modelo BRANCO com fundo transparente.
V - INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE ORGÂNICA		
2	Os ingredientes não orgânicos estão identificados na lista de ingredientes dos produtos com 95% ou mais de ingredientes	Nos produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos tem identificado na lista de ingredientes aqueles que NÃO são orgânicos.
3	Os ingredientes orgânicos estão identificados na lista de ingredientes dos produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos.	Nos produtos com 70 a 95% de ingredientes orgânicos tem identificado na lista de ingredientes aqueles que SÃO orgânicos.

Fonte: Autoras do estudo. 2024

Na segunda rodada do processo de validação de conteúdo os especialistas receberam 42 itens para avaliação referente aos itens alterados ou novos/adicionados e 4 anexos. Desses itens, 39 (95,2%) foram validados e apenas 3 (7%) itens tiveram concordância inferior a 80%. Assim, foram modificados e submetidos a terceira rodada, sendo todos validados. No Quadro 7 estão apresentados os itens modificados e submetidos a 3ª rodada de validação de conteúdo.

Quadro 7 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens que não foram validados na 2ª rodada de validação do conteúdo.

	Conteúdo do item não validado na 2ª rodada	Conteúdo do item Validado após a 3ª rodada
1	A expressões dos itens 34.1 e 34.2 está com letras uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de imagens e a fonte com altura mínima de 2 mm.	As expressões " enriquecidas com ferro e ácido fólico " e " sem adição de ferro e ácido fólico " estão com letras uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de imagens e a fonte com altura mínima de 2 mm.
2	Se o produto for de origem animal, possui no rótulo o Selo da inspeção agropecuária do Ministério/Secretaria de Agricultura ou de órgão vinculado (SIM, SIE, SIF, SISBI ou outro equivalente adotado pelo serviço de inspeção agropecuária local).	Se o produto for de origem animal, possui no rótulo o Selo do órgão responsável pela inspeção sanitária, seja ele o Ministério da Agricultura, Secretaria de Agricultura estadual ou municipal ou de órgão vinculado (SIM, SIE, SIF, SIM/SISBI, SIE/SISBI ou outro equivalente adotado pelo órgão responsável, de acordo com as regulamentações vigentes).
3	O tamanho do(s) número(s) que representam a quantidade do conteúdo líquido tem altura mínima, em milímetros*, de: 2 mm, se for menor ou igual a 50 (g/mL) 3 mm, se for maior que 50 (g/mL) e	O tamanho do(s) número(s) que representam a quantidade do conteúdo líquido tem altura mínima, em milímetros*, de: 2 mm, se for menor ou igual a 50 (g ou mL) 3 mm, se for maior que 50 (g ou

	menor ou igual a 200 (g/mL) - 4 mm, se for maior que 200 (g/mL) e menor ou igual a 1000 (g/mL)- 6 mm, se for maior que 1000 (g/mL) *(Ver régua no Anexo 3)	mL) e menor ou igual a 200 (g ou mL) 4 mm, se for maior que 200 (g ou mL) e menor ou igual a 1000 (g ou mL) 6 mm, se for maior que 1000 (g ou mL) *(Ver régua no Anexo 3)
--	--	---

Fonte: Autoras do estudo. 2024

Após as três rodadas de validação de conteúdo obteve-se a Versão II do instrumento que era composta por 75 itens subdivididos em 5 blocos com 4 anexos.

No ano de 2022 ocorreu a publicação da Resolução RDC nº 727 de 1º de julho de 2022 da ANVISA que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, em que revisou, revogou e consolidou as RDC/ANVISA nº 259/2002; RDC/ANVISA nº 26/2015 e RDC/ANVISA nº 136/2017. Sendo assim, foi necessário realizar a 2ª fase para a validação do instrumento. Na 2ª fase 6 novos itens foram adicionados e 7 itens já existentes foram modificados na Versão II. O IARAOP passou a conter 81 itens e a ser denominado como Versão III. Assim os 13 itens adicionados e modificados foram submetidos ao processo de validação, sendo necessário a realização de duas rodadas para obter consenso entre os especialistas, conforme observado na tabela 7.

Tabela 7 - Processo de validação do conteúdo dos itens adicionados e reformulados ao IARAOP.

Avaliação dos itens	1 ^a rodada n (%)	2 ^a rodada n (%)
Total de itens para validação	13 (100)	2 (100)
Itens validados	12 (92)	2 (100)
Itens não validados	1 (8)	0
Itens excluídos	0	0
Itens adicionados (novos itens propostos)	1	0

Fonte: Autoras do estudo. 2024 n = número de itens do instrumento

Na primeira rodada de validação de conteúdo da versão III do IARAOP foram avaliados 13 itens, sendo 12 (82%) validados, 1 item não foi validado e 1 item foi adicionado, conforme apresentado na Tabela 7. No Quadro 8 estão apresentados os itens alterados e adicionados, na primeira rodada da versão III do IARAOP.

Quadro 8 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo do item que não foi validado na 1ª rodada de validação do conteúdo da Versão III.

Conteúdo do item não validado da Versão III do IARAOP.	Alteração sugerida pelo especialista ao item
<p>Estão descritos, adequadamente, os cuidados de armazenamento e conservação, acompanhando ou próximo a expressão de prazo de validade.</p> <p><i>*se desmembrou em dois itens:</i></p>	<p>Para os alimentos que exijam condições especiais de conservação após a abertura da embalagem, o rótulo apresenta orientações sobre instruções de conservação.</p> <p>As orientações sobre as instruções de conservação após a abertura da embalagem, estão localizadas próximo à informação do prazo de validade.</p>

Fonte: Autoras do estudo. 2024

Dentre os itens validados, ou seja, os que obtiveram consenso entre os especialistas superior a 80%, 8 obtiveram pequenas alterações de acordo com os comentários e sugestões dos especialistas, conforme observado no Quadro 9.

Quadro 9 - Alterações propostas pelos especialistas para o conteúdo dos itens validados na 1ª rodada de validação do conteúdo Versão III.

	Conteúdo do item validado da Versão III	Conteúdo do item validado após a 1ª rodada de validação do conteúdo
1	O rótulo NÃO apresenta alegação de ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares.	O rótulo do alimento embalado NÃO apresenta alegação de ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares.

2	A advertência: "Este produto pode ter efeito laxativo", está presente no rótulo que apresenta como ingredientes os edulcorantes que sejam polióis (manitol, sorbitol, xilitol, eritritol e outros).	A advertência: "Este produto pode ter efeito laxativo", está presente em negrito no rótulo de alimentos para fins especiais que apresenta como ingredientes os edulcorantes que sejam polióis (manitol, sorbitol, xilitol, eritritol e outros).
3	O rótulo apresenta a advertência sobre nova fórmula, caso o produto tenha sofrido alteração em sua composição.	O rótulo do alimento embalado apresenta a advertência sobre nova fórmula, caso o produto tenha sofrido alteração em sua composição.
4	O rótulo apresenta advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares.	O rótulo do alimento embalado apresenta advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares.
5	Para os rótulos com superfície do painel principal inferior a 10 cm ² (exceto para ervas aromáticas) consta no mínimo as informações: denominação de venda, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, nova fórmula, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional e conteúdo	"Para os rótulos com superfície do painel principal inferior a 10 cm ² (exceto para ervas aromáticas) devem constar, no mínimo, as seguintes informações: denominação de venda, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, nova fórmula, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional e conteúdo líquido. "

	líquido. Ou seja, podem estar isentos das outras informações.	
6	<p>O tamanho das letras e números das informações obrigatórias são iguais ou maiores que 1 mm. *(Ver régua no Anexo 2)</p> <p>OBS: Essa orientação não se aplica à apresentação das informações do conteúdo líquido e das advertências de alergênicos e de nova fórmula.</p>	<p>O tamanho das letras e números das informações obrigatórias são iguais ou maiores que 1 mm. *(Ver régua no Anexo 2)</p> <p>OBS: Essa orientação não se aplica à apresentação das informações do conteúdo líquido e das advertências de alergênicos, de lactose e de nova fórmula.</p>
7	A advertência "NOVA FÓRMULA" ou "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA" está apresentada no painel principal quando presente no rótulo.	A advertência "NOVA FÓRMULA" ou "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA", quando presente no rótulo, está apresentada no painel principal.
8	Os aditivos alimentares estão declarados na lista de ingredientes, após os demais ingredientes, por meio da sua função principal no alimento seguida de seu nome completo ou do número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do <i>Codex Alimentarius</i> (INS).	Os aditivos alimentares estão declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes por meio da sua função principal no alimento seguida de seu nome completo ou do número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do <i>Codex Alimentarius</i> (INS).

É possível constatar que todos os itens de avaliação obtiveram concordância superior a 80% entre os especialistas para todos os quesitos avaliados, sendo assim o IARAOP teve o conteúdo validado. A versão final do instrumento passou a contar com 82 itens de avaliação, conforme apresentado na Tabela 8.

Tabela 8 - Estrutura da Versão final do Instrumento para Avaliação da Rotulagem de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP) com conteúdo validado.

Nº do Bloco	Nome do Bloco	Subitens do bloco	Nº de Itens
I	Presença das informações obrigatórias		12
II	Apresentação das informações obrigatórias	II.1 Identificação de origem II.2 Validade II.3 Ingredientes, preparo e uso II.4. Informação Nutricional II.5 Alerta para alérgicos	42
III	Princípios gerais do rótulo		8
IV	Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SISORG)		13
V	Informações sobre a qualidade orgânica		6
Total			82

Fonte: Autoras do estudo. 2024

No apêndice G estão apresentados os valores de IVC obtidos em cada item de avaliação por quesito apreciado pelos especialistas. A média do IVC que foi calculada para cada bloco do instrumento e pode ser observada na tabela 9.

Tabela 9 - Média das notas dos blocos e valor do Índice de Validade de Conteúdo (IVC) dos 5 blocos que compõem o Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP), Rio de Janeiro, 2024.

BLOCOS (n)	Quesito 1. A redação do item está escrito de forma clara e compreensível			Quesito 2. O item contém informações relevantes para avaliação dos PRINCÍPIOS GERAIS DO RÓTULO			Quesito 3. Está escrito com semântica correta (gramatical e vocabulário)		
	Média das Notas*	Dp **	Média IVC**	Média das Notas	Dp	Média IVC	Média das Notas	Dp	Média IVC
1.Princípios gerais do rótulo	4,75	0,24	0,96	4,62	0,18	0,95	4,68	0,25	0,98
2.Presença das informações obrigatórias. (n = 12)	4,85	0,16	0,91	4,83	0,17	0,93	4,74	0,17	0,93
3.Apresentação das informações obrigatórias. (n = 42)	4,69	0,21	0,92	4,74	0,15	0,92	4,66	0,20	0,93
4.Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SISORG) (n = 13)	4,68	0,08	0,88	4,73	0,06	0,88	4,68	0,05	0,88
5. Informações sobre a qualidade orgânica (n = 6)	4,69	0,10	0,88	4,73	0,10	0,90	4,61	0,14	0,88

IVC = Índice de Validade de Conteúdo; n=número de itens por bloco;

* refere à pontuação da escala likert de 5 pontos. ** Dp = Desvio padrão da média das notas por itens em cada bloco *** IVC concordância $\geq 0,8$

Fonte: Autoras do estudo. 2024

Os valores de IVC no presente estudo apresentam-se alinhados com o sugerido pela literatura científica (GRANT, J. e DAVIS, L. 1997), que julgam o instrumento com o conteúdo validado quando apresenta $\geq 80\%$ a concordância entre os especialistas. Resultado semelhante foi obtido no estudo realizado por OLIVEIRA *et al.* (2022), SANTOS *et al.* (2024) e COLARES *et al.* (2018), que também elaboraram e validaram instrumento de medidas.

O IARAOP aponta exatamente os assuntos em questão sobre rotulagem de alimentos orgânicos, por meio de itens com conteúdos completos e direto para serem verificados, permitindo avaliar de forma correta e prática se o rótulo se apresenta adequado às cobranças das legislações vigentes, auxiliando no monitoramento de rótulos de produtos que estarão em diferentes tipos de mercados disponíveis para o consumidor acessar.

Os anexos disponibilizados no instrumento possuem grande importância por auxiliar o avaliador do rótulo na compreensão e avaliação de informações contidas em determinados itens, facilitando o acesso de elementos presentes em normativas. Os quesitos avaliados pelos especialistas para analisar o conteúdo dos anexos estão apresentados na Tabela 10, assim como a média do IVC obtida.

É possível observar na Tabela 10 que todos os anexos analisados obtiveram concordância superior a 80% entre os especialistas para todos os quesitos avaliados, desta forma o IARAOP teve todos seus anexos com conteúdo validado.

Tabela 10 - Média das notas dos blocos e valor do Índice de Validade de Conteúdo (IVC) dos anexos que compõem o Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP), Rio de Janeiro, 2024.

ANEXOS	Quesito 1. A redação do item está escrita de forma clara e compreensível		Quesito 2. O item contém informações relevantes para avaliação dos princípios gerais do rótulo		Quesito 3. Está escrito com semântica correta (gramatical e vocabulário)	
	Média das Notas*	IVC**	Média das Notas	IVC	Média das Notas	IVC
Anexo 1	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
Anexo 2	4,71	0,86	-	-	-	-
Anexo 3	-	-	-	-	-	-
Anexo 4	4,57	0,86	4,71	0,86	-	-
Anexo 5	4,71	0,86	-	-	-	-

IVC=Índice de Validade de Conteúdo; n=número de itens por bloco;

* Refere à pontuação da escala likert de 5 pontos. **IVC concordância $\geq 0,8$.

Fonte: Autoras do estudo. 2024

5.3 CONFIABILIDADE DO IARAOP COM CONTEÚDO VALIDADO

Todos os itens validados que fazem parte do instrumento foram avaliados com relação a três quesitos. Na tabela 11 é possível observar os resultados da análise da confiabilidade (fidedignidade do instrumento) dos itens por quesitos considerando os valores das médias do CCI e de alfa de *Cronbach* por serem as medidas que demonstram a concordância interavaliadores (entre diferentes especialistas). e homogeneidade e a consistência interna do instrumento, respectivamente.

Tabela 11 - Consistência interna do instrumento e concordância inter especialistas com relação às avaliações realizadas.

BLOCOS	Quesito 1: A redação do item está escrita de forma <u>clara</u> e <u>compreensível</u> .				Quesito 2. O item contém <u>informações relevantes</u> para avaliação da APRESENTAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM				Quesito 3 Está escrito com <u>semântica correta</u> (gramatical e vocabulário).			
	Alfa de cronbach	CCI *	IC95% **	P-Valor	Alfa de cronbach	CCI *	IC95% **	P-Valor	Alfa de cronbach	CCI *	IC95% **	P-Valor
1. Princípios gerais do rótulo	0,842	0,656	0,030 0,931	0,025	0,798	0,793	0,422- 0,959	0,001	0,891	0,782	0,416 -0,956	0,001
2. Presença das informações obrigatórias	0,860	0,845	0,571 0,969	<0,001	0,872	0,881	0,671 0,976	<0,001	0,899	0,888	0,704 -0,977	<0,001
3. Apresentação das informações obrigatórias	0,987	0,980	0,951 0,996	<0,001	0,972	0,953	0,883 0,990	<0,001	0,911	0,844	0,353 0,996	0,006
4. Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SISORG)	0,991	0,991	0,976 0,998	<0,001	1,0	0,997	0,991- 0,999	<0,001	0,965	0,957	0,850 0,995	<0,001
5. Informações sobre a qualidade orgânica	0,953	0,937	0,820 -0,988	<0,001	1,0	0,972	0,921 0,994	<0,001	1,0	1,0	1,0-1,0	<0,001

Considerou-se valor para Alfa de Cronbach > 0,70. Alfa de Cronbach entre 0,81 a 1,0: consistência interna quase perfeita; 0,61 a 0,80: consistência interna substancial; 0,41 a 0,60: consistência interna moderada; 0,21 a 0,41: consistência interna razoável e 0 a 0,21: consistência interna pequena.

*CCI = coeficiente de correlação intraclasse (concordância absoluta, modelo aleatório de duas vias) . CCI acima de 0,9, a confiabilidade muito alta/excelente; entre 0,75 e 0,9, a confiabilidade alta, entre 0,5 e 0,74 confiabilidade moderada, CCI menor que 0,5, a confiabilidade fraca.

**IC= intervalo de confiança.

Considerou-se p -valor $< 0,05$ para verificar a homogeneidade das respostas dadas entre os avaliadores. (LANDIS e KOCH,1977). Fonte: Autoras do estudo. 2024

O coeficiente alfa de *Cronbach* indica a homogeneidade do instrumento, ou seja, a consistência interna de modo geral que compreende com o nível de correlação das respostas entre os especialistas, e sugere-se que α seja maior ou igual a 0,7. Assim é possível observar na tabela 11, que os 5 blocos do instrumento avaliados pelos 3 quesitos apresentaram alfa de *Cronbach* entre 0,79 - 1,0 revelando uma consistência interna substancial, conforme classificações que foram descritas pela literatura científica (BARTKO, 1966; BLAND e ALTMAN, 1977; LANDIS e KOCH,1977).

O coeficiente de correlação intraclassa (CCI) resultou em valor acima de 0,75 apontando uma correlação excelente entre as avaliações geradas pelos especialistas, de acordo com a classificação de Bartko (1966). Além de explanar a presença de uma homogeneidade, ou seja, consistência entre as respostas apresentando concordância quanto à representatividade dos itens, em relação ao conteúdo avaliado (Tabela 11). A pesquisa realizada por Oliveira *et al.* (2022) que elaboraram e validaram uma lista de verificação dos processos produtivos de dietas pediátricas em lactários hospitalares, apresentou boa confiabilidade (CCI $> 0,8$) e valor $p < 0,05$.

De acordo com a tabela 11, os resultados demonstram que a correlação foi significativa, pois para todos os quesitos analisados o p -valor foi $< 0,05$, logo, houve homogeneidade nas avaliações realizadas pelos especialistas, conforme estudos de validação de instrumentos realizado por Santos *et al.* (2024), De Azevedo *et al.* (2022) e Leite *et al.* (2018).

Dentre os blocos, apenas 1 bloco obteve no quesito 1 o CCI com valor de 0,656 configurando dentro da classificação uma confiabilidade moderada. Porém, este valor não afetou a confiabilidade da escala, visto que os bloco 1 (no quesito 2 e 3) e o bloco 2 resultaram o CCI com confiabilidade alta (entre 0,75 e 0,9) e os blocos 3, 4 e 5 apresentaram

confiabilidade muito alta/excelente (acima de 0,9). Em estudo de De Azevedo *et al.* (2022), 10% dos itens do instrumento elaborado apresentaram alfa de *Cronbach* abaixo de 0,70, mas estes não afetaram a confiabilidade da escala, sendo validado.

5.4 VALIDAÇÃO DA APARÊNCIA DO IARAOP PELO PÚBLICO -ALVO

5.4.1) Seleção do público-alvo;

O IARAOP que teve o conteúdo validado foi submetido ao processo de validação da aparência pelo público-alvo, para isso, foram convidados 22 membros dos 22 Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciadas pelo MAPA que possuem escopo de processamento de produtos de origem vegetal e/ou animal, responsáveis pela avaliação dos rótulos de alimentos orgânicos processados. Destes 22 membros, 3 eram de Certificadoras e 19 eram dos Organismos Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC).

De todos os convidados, 7 membros concordaram em participar da validação da aparência do instrumento, sendo 1 membro de Certificadora e 6 membros dos OPACs preencheram o formulário de cadastro. No entanto, apenas 3 retornaram com as respostas, sendo 2 membros de OPAC e 1 de Certificadora. Cada voluntário que concordou em participar da validação de aparência, assinou o TCLE.

Apesar dos esforços realizados para contato, houve baixa adesão das OPACs e Certificadoras no estudo, considerando que os OPACs se configuram como organizações que possuem muitos membros voluntários, tornando o processo inicial de comunicação mais complexo, como o tempo de retorno ao convite de participação da pesquisa, além de um direcionamento específico a um membro responsável pela avaliação de rótulos. Ademais, a presença de indivíduos formados e engajados na temática de rotulagem ainda se encontra frágil dentro do processo de certificação de certas OPACs. Entretanto, o instrumento é de extrema relevância e importância para facilitar e uniformizar a forma de avaliação da conformidade orgânica. As Comissões de Produção Orgânica (CPOrgs) já relataram a necessidade da criação de um instrumento para esse fim (GAROFOLO e ESPINDOLA, 2021). Sabe-se que na

literatura há instrumentos validados que apresentaram 2 e 4 participantes no painel na etapa de validação da aparência (PIRES *et al.* 2017; OLIVEIRA *et al.* 2014), além de ser indicado por Oliveira *et al.* (2018) que para validar a aparência de um instrumento com indivíduos diferentes, o mínimo de participantes deve ser de dois.

Os três participantes possuíam experiência prática em avaliação de rótulos de alimentos orgânicos processados. A caracterização do painel de profissionais para validar a aparência do IARAOP está apresentada na Tabela 12.

Tabela 12 - Características do painel de OACs que participaram da validação de aparência e da análise de reprodutibilidade e confiabilidade do Instrumento de Avaliação da Rotulagem de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP).

Variáveis	SPG1*	SPG2	CERT**
Mecanismo de conformidade da qualidade orgânica	Sistema Participativo de Garantia	Sistema Participativo de Garantia	Certificadora
Formação Acadêmica	Nutrição	Técnico em Agropecuária	Engenharia Agrônoma
Idade (em anos)	57	44	32
Cargo atual na SPG/certificadora	Colaborador Técnico no SPG	Colaborador Técnico no SPG	Técnico em Certificação
Tempo (em anos) que exerce atividade no SPG/certificadora	5	4	5
Utiliza algum tipo de formulário para avaliar os rótulos de alimentos processados	Não	sim	sim
Dificuldade para avaliar o cumprimento das legislações de rotulagem.	Não	sim	sim

* SPG= Sistema Participativo de Garantia; ** CERT= Certificadora

Fonte: Autoras do estudo. 2024

5.4.2) Processo de validação da aparência;

Os quesitos utilizados para validar a aparência do IARAOP estão apresentados na Tabela 13, assim como os valores de IVA.

Tabela 13 - Quesitos da avaliação da aparência, média das notas e valor do Índice de Validade de Aparência (IVA) do Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP), Rio de Janeiro, 2024.

Quesitos	Média das Notas*	IVA**
As informações do cabeçalho apresentam-se organizadas de forma lógica e intuitiva.	4,3	0,7
As instruções para orientar a aplicação do instrumento apresentam-se ordenadas de forma lógica e intuitiva.	4,6	1,0
As opções de resposta (conforme / não conforme / não se aplica) utilizadas para analisar os itens do instrumento são de fácil marcação.	4,6	1,0
Os itens do instrumento apresentam conteúdo correto.	4,6	1,0
Os itens da lista de verificação estão escritos de forma que facilite o entendimento.	4,6	1,0
A estrutura do instrumento (componentes da aparência do instrumento: visual, formatos das	5	1,0

páginas, margens, disposição dos itens) apresentam-se de forma que facilite o seu uso.		
O tamanho do instrumento, ou seja, a quantidade de itens apresenta-se adequada e relevante para a avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos processados.	4,6	1,0
O instrumento é de fácil utilização.	5	1,0
O instrumento é conclusivo e capaz de ajudar na avaliação dos rótulos de alimentos orgânicos processados.	4,6	1,0
Foi fácil calcular o percentual de adequação da informação do rótulo.	4,6	1,0

*refere-se à pontuação da escala likert de 5 pontos.

IVA=Índice de Validade de Aparência

**adaptado de Índice de Validade de Conteúdo (IVC), concordância mínima de 0,70 (GRANT, J. e DAVIS, L. 1997).

Fonte: Autoras do estudo. 2024

Todos os 100% dos quesitos obtiveram concordância entre os avaliadores, visto que os valores do IVA de todos os quesitos foram iguais ou superiores a 0,7 (70%), assim desta forma a aparência foi validada.

Silva *et al.* (2023) e Oliveira *et al.* (2022) validaram as aparências de instrumentos utilizando concordância superior a 0,70 ou 70% para o IVA, o estudo de Loch *et al.* (2021) validou o conteúdo do “Instrumento para avaliar intervenções em relação aos princípios da Promoção da Saúde” considerando $IVC \geq 70,0\%$, ademais Santos *et al.* (2024) empregaram IVC menor que 0,8 desde que o p-valor fosse maior que 0,05 para validação do instrumento desenvolvido. Assim, é possível observar na literatura que instrumentos confiáveis são validados com IVC ou IVA maior que 0,7.

A partir da avaliação do público-alvo alguns ajustes foram feitos no IARAOP de acordo com as sugestões e observações feitas pelos avaliadores. No Quadro 10 estão apresentadas as alterações feitas no cabeçalho.

Quadro 10 - Aparência e conteúdo do cabeçalho do IARAOP.

Versão com conteúdo validado
<p>Razão social do(a) fabricante/Produtor(a): _____</p> <p>Marca/Nome fantasia: _____</p> <p>CPF/CNPJ: _____</p> <p>Endereço do fabricante: _____</p> <p>Categoria: () Produtor(a) rural () Agricultor(a) familiar () Empreendimento familiar rural () Empreendimento econômico solidário () Microempreendedor(a) individual () Microempresa () Empresa () Outro. Qual? _____</p> <p>Denominação de venda do produto: _____</p> <p>Tipo de Embalagem: () plástico () vidro () cartonado () tetra pak () isopor () alumínio () papel () embalagem de material biodegradável () outro</p>

Data da avaliação: ____/____/____
Versão com a aparência validada
Razão social do(a) Fabricante/Produtor(a): _____ Marca/Nome fantasia: _____ CPF/CNPJ: _____ Endereço do Fabricante: _____ Razão social do () Fracionador () Envasador () Distribuidor () Não se aplica: _____ CPF/CNPJ do Fracionador/Envasador/Distribuidor: _____ Endereço do Fracionador/Envasador/Distribuidor: _____ Categoria: () Produtor(a) rural () Agricultor(a) familiar () Empreendimento familiar rural () Empreendimento econômico solidário () Microempreendedor(a) individual () Microempresa () Empresa () Outro. Qual? _____ Denominação de venda do produto: _____ Tipo de Embalagem: () plástico () vidro () cartonado () tetra pak () isopor () alumínio () papel () embalagem de material biodegradável () outro Data da avaliação: ____/____/____

Em relação ao cabeçalho foram acrescentadas informações sobre a razão social, o CPF/CNPJ e o endereço do fracionador e/ou do envasador e/ou do distribuidor além da opção “não se aplica” para aqueles produtos que não apresentam terceirização de serviços para outra marca.

Houve uma única alteração na ordem dos blocos do IARAOP, em que o bloco I intitulado Princípios Gerais passou a ser bloco III. A mudança foi realizada para que os blocos que contenham perguntas mais objetivas e rápidas de serem respondidas venham no começo do instrumento, o que pode facilitar a aplicação dele.

Tanto a aparência como o conteúdo do quadro de registro do PAIR dos blocos foram mantidos. No entanto, após validação de aparência foram inseridas duas frases abaixo do quadro de registro: “Um único item em desacordo com a legislação já torna o rótulo “não conforme”, portanto “reprovado” e aqueles itens avaliados como “não conforme” devem ser analisados e encaminhar propostas para correção destes. Estas frases propõem facilitar a

compreensão de que para o rótulo estar em conformidade, todos os blocos devem resultar em um percentual de adequação de 100%.

Desta forma, a validação da aparência foi essencial para o aprimoramento do IARAOP, sendo toda sua estrutura avaliada ao aplicá-lo em um rótulo, colocando em prática seu propósito e assim possibilitando um olhar mais afinado do processo de avaliação do início ao fim. Pode aperfeiçoar a lógica e a desenvoltura de sua aplicação, identificando pontos chaves do instrumento que necessitavam de uma análise mais precisa. Isto posto, permitiu-se concluir que o instrumento se apresenta adequado e relevante para avaliar rótulos de alimentos orgânicos processados quando aplicado exatamente pelo público que o instrumento se destina.

5.5 REPRODUTIBILIDADE E CONFIABILIDADE DO IARAOP VALIDADO

Esta etapa consistiu na análise do rótulo do alimento orgânico processado pelo público-alvo utilizando IARAOP com o conteúdo validado.

Não houve diferença estatística entre os valores do Percentual de Adequação das Informações do Rótulo (PAIR) dos blocos do instrumento resultantes pelos avaliadores. Este resultado sugere que as respostas fornecidas pelo público-alvo apresentam reprodutibilidade e homogeneidade (Tabela 14).

Tabela 14 - Percentual de Adequação das Informações do Rótulo (PAIR) utilizando o Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP) com o conteúdo validado realizado pelo público-alvo.

Blocos	PAIR* n (%)			p-valor
	P1 **	P2	P3	
Bloco 1: Princípios gerais do rótulo (n=8)	100	85,7	100	0,638

Bloco 2: Presença das informações obrigatórias (n=12)	100	87,5	100	0,945
Bloco 3: Apresentação das informações obrigatórias (n= 43)	87,5	96,2	92	0,942
Bloco 4: Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SISORG)) (n= 13)	100	100	100	1,00
Bloco 5: Informações sobre a qualidade orgânica (n= 6)	100	80	100	0,929

Fonte: Autoras do estudo, 2024.

*PAIR: Percentual de Adequação das Informações do Rótulo **P = Público – alvo (Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica) Considerou-se p-valor >0,05 para o teste de *Kruskal Wallis*. Nível de confiança de 95%

A reprodutibilidade trata da consistência e da concordância dos resultados quando a medição se repete, em condições idênticas, o que demonstra que o instrumento é capaz de avaliar o que foi planejado (BOOTH *et al.*, 2002). A homogeneidade é a presença de concordância quanto à representatividade dos itens, de modo que o instrumento conseguiu medir o que ele propôs a partir da análise dos resultados das respostas do público-alvo, que obtiveram uma consistência entre elas.

Um dos objetivos desta fase foi identificar possíveis dificuldades ao aplicar o instrumento, além de avaliar na prática se cada item conseguiu propor seu objetivo esperado, e consequentemente se o instrumento como um todo alcançou seu objetivo de avaliar efetivamente e de maneira confiável o rótulo analisado pelo público-alvo. O estudo de Silva *et al.* (2023) testou a reprodutibilidade do “Instrumento de Avaliação de Rotulagem Nutricional” analisada através das respostas de nutricionistas, consolidando-se como um instrumento com confiabilidade.

O IARAOP com o conteúdo e aparência validados está disponível na íntegra no apêndice H apresentando a seguinte estrutura:

a) Cabeçalho e orientações para preenchimento: que está localizado na parte superior do instrumento, com espaços para preenchimento de informações sobre o produto analisado. As orientações para preenchimento que apresenta as informações necessárias para que o avaliador utilize corretamente o IARAOP.

b) Itens para a avaliação do rótulo: o IARAOP como conteúdo validado contém 82 itens divididos em 5 blocos, como apresentado na Tabela 15. Os itens podem ser avaliados como “conforme” quando a informação contida no item estiver correta no rótulo que está sendo avaliado e “não conforme” quando a informação contida no item estiver inadequada no rótulo que está sendo avaliado e “não se aplica” quando o item não tiver relação com o rótulo analisado. Ademais, ao lado dos itens possui o nome da(s) legislação e seu capítulo/artigo/item correspondente ao conteúdo cobrado no item, a fim de facilitar o avaliador, permitindo uma consulta de forma breve caso surja alguma dúvida.

Tabela 15 - Estrutura final do Instrumento de Avaliação de Rótulos de Alimentos Orgânicos Processados (IARAOP): conteúdo e aparência validados.

Nº do Bloco	Nome do Bloco	Nº de Itens
--------------------	----------------------	--------------------

		(n)
I	Presença das informações obrigatórias	12
II	Apresentação das informações obrigatórias	43
	II.1 Identificação de origem	
	II.2 Validade	
	II.3 Ingredientes, preparo e uso	
	II.4. Informação Nutricional	
	II.5 Alerta para alérgicos	
III	Princípios gerais do rótulo	8
IV	Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SISORG)	13
V	Informações sobre a qualidade orgânica	6
Total		82

Fonte: Autoras do estudo, 2024.

c) Cálculo do Percentual de Adequação do Rótulo (PAIR) e Quadro de registro do PAIR dos blocos: ao final da aplicação do IARAOP pode-se calcular o PAIR, a fim de conseguir identificar quantos e quais itens apresentaram conformidade e não conformidade, além de permitir ter uma visão geral de qual ou quais blocos precisam de mais atenção para correção. Um único item em desacordo com a legislação já torna o rótulo “não conforme”, assim

“reprovado”, então aqueles itens avaliados como “não conforme” devem ser analisados e encaminhar propostas para correção destes (Figura 4).

Figura 4 - Aparência e conteúdo do cálculo do Percentual de Adequação do Rótulo e Quadro de registro apresentado da versão final do **IARAOP**.

Orientações para o cálculo do percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR):

Após a avaliação do rótulo o percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR) poderá ser calculado usando as seguintes fórmulas:

$$PAIR = \left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$$

Itens avaliados = Total de itens – itens não aplic.

Percentual de Adequação das Informações do Rótulo (PAIR)*

BLOCOS ANALISADOS	Itens Avaliados (Total de itens – NA)	Itens conformes	PAIR $\left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$
I - Presença de informações obrigatórias	12 - =		
II- Apresentação das informações obrigatórias	10 - =		
II.1 - Identificação de origem	5 - =		
II.2- Validade	6 - =		
II.3 - Ingredientes, preparo e uso	11 - =		
II.4 - Informação nutricional	5 - =		
II.5 - Alerta para alérgicos	6 - =		
III- Princípios gerais do rótulo	8 - =		
IV - Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (sisorg)	13 - =		
V - Informações sobre a qualidade orgânica	6 - =		

*Um único item em desacordo com a legislação já torna o rótulo “não conforme”, assim reprovado. Aquelles itens avaliados como “não conforme” devem ser analisados e encaminhar propostas para correção destes.

d) Anexos: 1. Lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária; 2. Régua; 3. Lista de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia permitidos no processamento de produtos de origem vegetal e animal orgânicos; 4. Lista de alergênicos; 5. Modelo do selo SISORG.

e) Referências bibliográficas utilizadas para a elaboração do IARAOP, ao final do instrumento contém descrito 16 normas, incluído o link para levar ao conteúdo.

5.6. RELATÓRIO TÉCNICO CONCLUSIVO (PRODUTO TÉCNICO E TECNOLÓGICO)

O relatório técnico conclusivo apresenta a seguinte estrutura: 1) Capa; 2) Sumário; 3) Resumo; 4) Apresentação; 5) Metodologia; 6) Resultados; 7) Considerações finais e 8) Referências. (Apêndice I).

6. CONCLUSÃO

A pesquisa consolidou um instrumento que avalia os rótulos de alimentos orgânicos processados (IARAOP) com conteúdo e a aparência validados pela Técnica *Delphi* por especialistas e pelo público-alvo, e possui confiabilidade e reprodutibilidade, segundo os testes estatísticos realizados. O IARAOP foi desenvolvido com base na legislação para rotulagem geral de alimentos embalados e legislação específica para alimentos orgânicos. Teve seu conteúdo validado por especialistas com elevada titulação e com larga experiência na área. A validação da aparência contou com membros de OAC, que são o público-alvo do IARAOP.

É uma ferramenta que pode ser utilizada por diferentes profissionais, como os membros de OAC e agentes da Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Pecuária, frente a retomada do Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO). Permite auxiliar e aprimorar o trabalho destes diferentes públicos de forma harmonizada e uniforme.

Estabelecendo-se uma ferramenta prática, esclarecedora e respaldada, que permita equalizar a interpretação do conteúdo das legislações de difícil compreensão e sua aplicação de forma correta foi desenvolvida. Esta possibilita identificar erros e ausências de informações necessárias para o rótulo que o consumidor tem direito de acesso. Assim, contribui para rótulos conformes e conseqüentemente o acesso a informações claras e verdadeiras, mas não excluindo a importância da consulta de todo arcabouço das legislações existentes. Ainda, possibilita o aperfeiçoamento de produtos de origem sustentável e muitas vezes de origem artesanal, o que por conseguinte, favorece a capacidade de agregação de valor destes alimentos processados.

O uso do instrumento deverá ser objeto norteador para avaliação da rotulagem geral de alimentos orgânicos, porém é salutar atentar-se para a individualidade de cada produto e suas

normas específicas, sendo assim o indivíduo responsável pela avaliação deve se atentar a estas singularidades.

Em meio às realidades enfrentadas por processadores em se adequar às normas brasileiras com as cobranças desalinhadas muitas vezes com as realidades da agricultura familiar e de pequenos empreendimentos, a utilização do IARAOP demonstra sua relevância ao avaliar os rótulos de alimentos orgânicos.

Ao mesmo tempo possibilita a valorização e perpetuação/continuidade das práticas e saberes que envolvem o processo de beneficiamento de alimentos artesanais, tantos aqueles tradicionais associados ao modo de vida de muitos povos e comunidades, mas também aqueles alimentos de novos empreendimentos. Possibilitando o acesso de uma diversidade de alimentos orgânicos processados com informações coerentes e corretas em seu rótulo ao alcance do consumidor.

Além disso, o IARAOP se faz importante ao estimular a associação de um alimento sustentável a presença do selo SisOrg no rótulo, principalmente quando existe um leque diverso de produtos ditos sustentáveis/ecológicos no mercado frente à possibilidade de *greenwashing* e/ou *organicwashing* no Brasil.

Para contribuir para o efetivo emprego do IARAOP pelo público-alvo, se faz relevante que o instrumento seja incorporado como um anexo na normativa atualizada proveniente do MAPA que trata do processamento de alimentos orgânicos.

Desta forma, o produto técnico desta dissertação é o instrumento de avaliação os rótulos de alimentos orgânicos processados (IARAOP), em que esta pesquisa se consolida como um processo e um bem em que a ciência e a tecnologia exerceu seu papel de contribuir para o enfrentamento de desafios encontrados no Sistema Alimentar, propriamente na produção e consumo de alimentos orgânicos e agroecológicos sentidos desde o produtor até o consumidor, fiscais e técnicos.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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 SANTOS, Fabíola Meira. **Informação como instrumento para amenizar riscos na sociedade de consumo.** Revista de Direito do Consumidor. vol. 107/2016. p.363 - 384. Set – Out. 2016.

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.

ANA. **Democracia e agroecologia como princípios para a construção de políticas de futuro e para a garantia de soberania e segurança alimentar nos municípios brasileiros – Desafios para as candidaturas nas eleições de 2024.** Rio de Janeiro: ANA, 2024. Disponível em: <https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2024/05/Carta-Politica-AnE-2024.pdf>

ANDREOLI, T. P.; KANO, M.M; SILVA, P.C. **Orgânico ou Organicwashing? Influência de Selos Verdes no Comportamento do Consumidor / Organic or Organicwashing? Influence of Green Seals on Consumer Behavior.** Sociedade, contabilidade e gestão, 2024-01, Vol.18 (2). https://doi.org/10.21446/scg_ufrj.v18i2.57183

ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES BIOLÓGICOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (ABIO). **Caderno Sistema Participativo de Garantia.** Rio de Janeiro: ABIO, 2011. Disponível em: <www.abio.org.br>. Acesso em 19 jun. 2017.

BARTKO, J.J. **The intraclass correlation coefficient as a measure of reliability.** Psychol Rep 1966; 19(1):3-11.

BLANDB, J.M; ALTMAN, D.G. **Statistics notes: Cronbach's alpha.** Br Med J 1977; 314(7080):572.

BOOTH, M. L.; OKELY, A. D.; CHEY, T.; BAUMAN, A. **The reliability and validity of the Adolescent Physical Activity Recall Questionnaire.** *Medicine and Science in Sports and Exercise*, v. 34, n. 12, p. 1986-1995, 2002. PMID:12471306.
<http://dx.doi.org/10.1097/00005768-200212000-00019>.

BORGUINI, R. G. et al. Alimentos Orgânicos: **Qualidade Nutritiva e Segurança do Alimento.** *Revista Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 13(2): 64-75, 2006.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Exposição de Motivos 3: regulação sanitária para inclusão produtiva na perspectiva da soberania e segurança alimentar e nutricional.** Brasília, DF; 2018a. Disponível em: <<https://bit.ly/30BPWlf>>.

BRASIL. **Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Regulamenta a Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003**, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. 27 de dezembro de 2007.

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

BRASIL. **Lei 10.831, 23 de dezembro de 2003.** Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. 24 de dezembro de 2003a.

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 2003b.

BRASIL. Ministério da agricultura e pecuária. **Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017.** Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Brasília; 29 de março de 2017.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e Ministério da Saúde. **Instrução Normativa Conjunta IN nº 18, de 28 de maio de 2009.** Aprovar o Regulamento Técnico para

o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa Conjunta. Brasília, DF. 28 de maio de 2009b.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Instrução Normativa IN nº 17 de 15 de abril de 2020**. Estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal (SISBI-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Brasília; 15 de abril de 2020c.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Instrução Normativa IN nº 18, 20 de junho de 2014**. Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos. Brasília, DF; 20 de junho de 2014b.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Instrução Normativa IN nº 19, de 28 de maio de 2009**. Aprovar os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica dispostos no Anexo I da presente Instrução Normativa. Brasília, DF; 28 de maio de 2009a.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Instrução Normativa IN nº 22 de 24 de novembro de 2005**. Aprovar o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Diário Oficial da União 24 de novembro de 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Embalagens. **19 de out de 2020**. Disponível em:
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/sectorregulado/regularizacao/alimentos/embalagens>

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 2020b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998**. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais. 13 de janeiro de 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº 778, de 1º de março de 2023**. Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos. Diário Oficial da União nº 46, de 8 de março de 2023a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 240 de 26 de julho de 2018**. Altera a Resolução – RDC nº27, de 6 de agosto de 2010. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Brasília, DF; 26 de julho de 2018b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**. Se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor. Diário Oficial da União, de 20 de setembro de 2002.

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 2020a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 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, 10 de fevereiro de 2022a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 727 de 1º de julho de 2022**. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União nº 126, de 6 de julho de 2022b.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente. Departamento de Análise Epidemiológica e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. **Vigitel Brasil 2023: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2023** [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde

e Ambiente, Departamento de Análise Epidemiológica e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. – Brasília: Ministério da Saúde, 2023b. 131 p. : i .

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde** / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – 3. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 11099, de 21 de junho de 2022**. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, DF; 21 de jun de 2022c.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969**. Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, DF; 21 de outubro de 1969.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 9782, de 26 de janeiro de 1999**. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF; 26 de janeiro de 1999.

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

BRASIL. Presidência da República. **Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990**. Diário Oficial da União, Brasília, DF; 11 de setembro de 1990.

BRASIL. Secretaria de Comunicação Social. **Fome no Brasil piorou nos últimos três anos, mostra relatório da FAO**. 12 de jul 2023c. Disponível em: <https://www.gov.br/secom/pt-br/assuntos/noticias/2023/07/fome-no-brasil-piorou-nos-ultimos-tres-anos-mostra-relatorio-da-fao#:~:text=>

BRASIL. **Decreto Federal nº 6871 de 4 de julho de 2009** .Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília; 4 de julho de 2009c.

BRAIN. Inteligência Estratégica. **Panorama do consumo de orgânicos no Brasil 2021**. Associação de Promoção dos Orgânicos (Organis).

CAISAN. (2018). Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2016/2019**. Brasília, DF: CAISAN.

CARRACO, S. H.S. **Estudo sobre rotulagem do alimento orgânico**. Rio de Janeiro : Sociedade Nacional de Agricultura, 2008. 30 p.

CINTRÃO, R. P. (2017). **Segurança alimentar, riscos, escalas de produção - Desafios para a regulação sanitária**. Vigil Sanit Debate, Rio De Janeiro, 5(3), 3–13.
<https://doi.org/10.22239/2317-269X.00971>.

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.

COLUCI, M. Z. O.; ALEXANDRE, N. M. C.; MILANI, D.. **Construção de instrumentos de medida na área da saúde**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 20, n. 3, p. 925–936, mar. 2015.

CORRÊA, L. B. C. G. A. (1998). **Comércio e meio ambiente: atuação diplomática brasileira em relação ao selo verde (Vol. 5)**. Instituto Rio Branco.unes, E. L. (2021).

COSTA, A. L. M.; BARRETO, B.; BEVILACQUA,S; MACHADO JR., E.V.**Rotulagem, Segurança Alimentar e Nutricional e Políticas Públicas: uma análise bibliométrica**. Revista Gestão & Políticas Públicas, [S. l.], v. 10, n. 2, p. 224–242, 2020. DOI: 10.11606/issn.2237-1095.v10p224-242. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rgpp/article/view/183297>.. Acesso em: 19 mar. 2024.

CRUZ, F. T. (2020). **Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais**. Revista de Economia e Sociologia Rural, 58(2), e190965. <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2020.190965>

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.

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

DIAS, Denise Oliveira; HENKES, Jairo Afonso; ROSSATO, Ivete de Fátima. **A gestão ambiental como ponte entre a empresa e os stakeholders.** Revista Gestão & Sustentabilidade Ambiental, [S.L.], v. 9, n. 1, p. 3, 20 abr. 2020. Anima Educação.
<http://dx.doi.org/10.19177/rgsa.v9e120203-22>.

DOS ANJOS, C. S.; CARVALHO PERELLÓ, L. F. **Políticas públicas na produção de alimentos orgânicos: desafios e perspectivas.** Revista Brasileira de Agroecologia, Rio de Janeiro, v. 16, n. 2, p. 12, 2021. DOI: 10.33240/rba.v16i2.22943. Disponível em: <https://revistas.aba-agroecologia.org.br/rbagroecologia/article/view/22943>. Acesso em: 22 mar. 2024.

EFING, Antonio Carlos; GREGORIO, Carolina Luckmeyer. **Rotulagem de orgânicos, direito à informação e segurança alimentar.** Revista da Faculdade Mineira de Direito, v. 20, n. 40, p. 45-69, 2017.

FERNANDES, Maria Leonor; MARINS, Bianca Ramos.; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André Luís. **Rotulagem nutricional: ferramenta de informação para o consumidor. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária.** Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p. 155-184.

FREIRE, C. F. .; MENDES, L. G. .; MEDEIROS, S. R. A. .; MATOS, L. H. R. . **Avaliação de rotulagem de produtos de origem vegetal orgânicos.** Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, Fortaleza, v. 4, n. 2, p. 66–78, 2017. DOI: 10.59171/nutrivisa-2017v4e9029. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/9029>. Acesso em: 17 mar. 2024

FREIRE,C.F ; MEDEIROS, S.R. A.; MENDES, L; MATOS, L. H. R. **Avaliação de rotulagem de produtos de origem vegetal orgânicos.** Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde . Vl.4, n.2, p.66-78. 2017.

FREITAS, A. M. P.; CORCIOLI, G.; DA CRUZ, F. T. **Retrato das agroindústrias dos Programas Governamentais de apoio à agroindústria familiar no Brasil**. Revista de Economia e Agronegócio, [S. l.], v. 20, n. 2, p. 1–21, 2023. DOI: 10.25070/rea.v20i2.14055. Disponível em: <https://periodicos.ufv.br/rea/article/view/14055>. Acesso em: 22 mar. 2024.

FRIEDRICH, Karen et al. (Orgs.). **Dossiê contra o pacote do veneno e em defesa da vida!**. Porto Alegre: Rede Unida, 2021.

FURRIELA, Rachel Biderman. **Educação para o Consumo Sustentável**. Ciclo de Palestras sobre Meio Ambiente: Programa conheça a educação do Cibec/Inep – MEC/SEF/COEA, 2001.

GAROFOLO, Ana Cristina Siewert; ESPINDOLA, José Antônio Azevedo. **Demandas de pesquisa, desenvolvimento e transferência de tecnologias para a produção orgânica e agroecológica no Brasil**. Seropédica: Embrapa Agrobiologia, 2021.

GOMES, Nivaldo Simões; CASAGRANDE JUNIOR, Eloy Fassi. **Rotulagem ambiental de produtos: uma análise de 14 programas do mercado brasileiro, sob o olhar do consumidor**. Revista Gestão & Sustentabilidade Ambiental, [S.L.], v. 7, n. 1, p. 614, 19 fev. 2018. Anima Educação. <http://dx.doi.org/10.19177/rgsa.v7e12018614-642>.

GUILLEMIN, F. **Cross-cultural adaptation and validation of health status measures**. *Scand J Rheumatol* 1995; 24(2):61-63.

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.

HIRATA, Aloísia Rodrigues.; ROCHA, Luiz Carlos Dias . **Sistemas participativos de garantia do Brasil: Histórias e Experiências**. Pouso Alegre: IFSULDEMINAS, 2020. 226 p. : il.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2017**. Disponível em: <<https://bit.ly/2smA3z8>>.

LANDIS, J.R.; LOCH, G.G. **The measurement of observer agreement for categorical data.** *Biometrics* 1977;33(1):159-174.

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.

LIMA, Sandra Kitakawa et al. **Produção e consumo de produtos orgânicos no mundo e no Brasil.** Texto para Discussão, 2020.Delp

LINSTONE, H. A., TUROFF, M. **The Delphi method: Techniques and applications.** Addison Wesley Newark, NJ: New Jersey Institute of Technology, 2002.

LOCH, M. R. 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, n. 3, p. e2020627, 2021.

LOURENÇO, A.V., GAZOLLA, M., SCHNEIDER, S.. **Perfil da agricultura e dos mercados de orgânicos no Brasil. Desenvolvimento e Meio Ambiente.** 2023. Vol. 62, p. 1051-1074, jul./dez. 2023.

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

MAPA – Ministério da Agricultura e Pecuária. **Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos (CNPO) 2023.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/cadastro-nacional-produtores-organicos>. Acesso em: 10 jul 2023.

MAPA – Ministério da Agricultura e Pecuária. **Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos (CNPO) 2024.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/cadastro-nacional-produtores-organicos>. Acesso em: 6 maio 2024.

MAPA. Ministério da Agricultura, Agropecuária e Abastecimento. **Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil: debates nacionais e locais para a valorização da “arte” e da tradição na produção e processamento de alimentos no contexto do SELO ARTE.** Porto Alegre, novembro de 2019.

MAPA. Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA. **Brasil Agroecológico: Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica** – PLANAPO. Brasília. 2013.

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

MONTEIRO, R. P.; BARBOSA, MIMJ; DE ASSIS, R. L. **Alimentos Orgânicos e Agroecológicos Processados: Fundamentos e Requisitos Legais no Brasil.** 2021.

MONTENEGRO, Marcelo; DOLCE, Julia (Orgs.). **Atlas dos agrotóxicos: fatos e dados sobre agrotóxicos na agricultura.** 2. ed. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Böll, 2024. Disponível em: <https://br.boell.org/pt-br/atlas-dos-agrotoxicos>.

MORAES, Murilo Didonet de; OLIVEIRA, Nilton Aparecido Marques de. **Produção orgânica e agricultura familiar: obstáculos e oportunidades.** Desenvolvimento Socioeconômico em Debate, [S.L.], v. 3, n. 1, p. 19, 9 nov. 2017.

NIEDERLE, P.; DORVILLE, C.; LEMEILLEUR, S.. **Diferenciação institucional na certificação de produtos orgânicos: uma comparação dos Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade no estado do Rio Grande do Sul.** Revista de Economia e Sociologia Rural, v. 59, n. 2, p. e224827, 2021.

NUNES, Eloisa Lages. **Os Consumidores Confiam no produto orgânico ou acham que é *organicwashing*?** Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação, [S.L.], v. 7, n. 12, p. 322-345, 30 dez. 2021. Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação. <http://dx.doi.org/10.51891/rease.v7i12.3467>.

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, T NIA C M. **Aspectos teóricos e metodológicos para adaptação cultural e validação de instrumentos na enfermagem.** *Texto & Contexto Enferm*, v.27, n. 2, 2018.

ORGANIS – CONSELHO BRASILEIRO DA PRODUÇÃO ORGÂNICA E SUSTENTÁVEL. **Panorama do consumo de orgânicos no Brasil.** Curitiba: Organiss, 2023. Disponível em: <https://organiss.org.br/pesquisa-consumidor-organico-2023/>. Acesso em: jun. 2023.

OSBORNE, Collins, S., Ratcliffe, M., Millar, R., & Duschl, R. (2003). **What “Ideas-about-Science” should be taught in school science? A Delphi study of the expert community.** *Journal of Research in science teaching*, 40 (7), 692-720.

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

PEREIRA, Mônica Cecília Santana et al . **Direito do consumidor às informações nos rótulos dos alimentos: perspectiva de profissionais envolvidos em políticas públicas.** *Aletheia*, Canoas , v. 52, n. 1, p. 85-101, jun. 2019 . Disponível em <http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-03942019000100007&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 19 mar. 2024.

PINTO, Gabriel França Toledo; DUTRA, Caroline Ferreira; RUELLA, Priscilla Rodrigues; SANTOS, Marconi Bezerra; FONSECA, Maria Fernanda de Albuquerque Costa; SILVA, Thadia Turon Costa da. **Agrobiodiversidade e perfil da produção sob manejo orgânico no estado do Rio de Janeiro.** *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, [S. l.], v. 7, n. 14, 2022. Disponível em: <https://ojs.ceil-conicet.gov.ar/index.php/revistaalasru/article/view/1007>. Acesso em: 7 may. 2024.

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.

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.

SAMBUICHI, R. H. et al. **Avaliação da Execução do Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica 2013- 2015.** Capítulo 5, 147p-193p - A Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica no Brasil: Uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável – Brasília. Ipea, 2017. 463 p. Disponível em:

http://www.agroecologia.gov.br/sites/default/files/publicacoes/Politica-nacional_WEB.PDF

SANTOS, J. M. de M.; LLAPA-RODRÍGUEZ, E. O.; BARREIRO, M. do S. C.; MENDES, R. B.; RODRIGUES, I. D. C. V. **Construção e validação de um formulário para a transição de cuidados para o recém-nascido prematuro.** Revista de Enfermagem da UFSM, [S. l.], v. 14, p. e6, 2024. DOI: 10.5902/2179769285009. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/reufsm/article/view/85009>. Acesso em: 20 mar. 2024.

SANTOS,F.N; COELHO, P.A.A ; LIMA.R.P. **Desafios enfrentados pela agricultura familiar.** Revista FT. Ciências agrarias, Vol 27 . DOI: 10.5281/zenodo.10109932. 2023

SCHOTTZ, V; CINTRÃO, R. P.; SANTOS, R. M. dos. (2014). **Convergências entre a Política Nacional de SAN e a construção de normas sanitárias para produtos da Agricultura Familiar.** Vigil Sanit Debate, Rio De Janeiro, 2(4), 115–123. <https://doi.org/10.3395/vd.v2n4.461>)

SILVA, A. M. P. da.; SENGER,, M. H. (2014). **A informação nutricional na rotulagem obrigatória dos alimentos no Brasil: percepções sobre fatores motivadores e dificultadores de sua leitura e compreensão. Resultados de um estudo exploratório com grupos focais.** Nutrire Rev. Soc. Bras. Aliment. Nutr, 39(3), 327-337.

SILVA, Ana Paula Santos Coelho da et al. **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.

SILVA, T. T. C. et al. **Cartilha do agricultor orgânico: Rotulagem de Alimentos.** UFRJ, Rio de Janeiro, 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.

TERRAZZAN, P. & VALARINI, P.J., 2009 . **Situação do mercado de produtos orgânicos e as formas de comercialização no Brasil.** *Informações Econômicas* , vol. 39, no. 11, pp. 27-41. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/publicacoes/ie/2009/tec3-1109.pdf>

THOMÉ DA CRUZ, F., & SCHNEIDER, S. (2010). **Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais.** *Revista Brasileira De Agroecologia*, 5(2). Recuperado de <https://revistas.aba-agroecologia.org.br/rbagroecologia/article/view/9822>.

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

WHO - World Health Organization. **Report of the Commission on Ending Childhoo od Obesity.** Geneva, Switzerland, 2016.68p.

WYND, C.; SCHAEFER, M. **The Osteoporosis Risk Assessment Tool: establishing content validity through a panel of experts.** *Appl Nurs Res*, v. 16, n. 2, p. 184–188, 2002.

APÊNDICE A - Termo de consentimento livre e esclarecido

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Versão 24/07/2017

Pág. 1/2

➤ Termo de esclarecimento:

- A pesquisa intitulada **“DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS: ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE APARÊNCIA E CONTEÚDO, CONFIABILIDADE INTERAVALIADORES”** 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 qualidade de alimentos orgânicos processados; 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 da rotulagem de alimentos orgânicos processados 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.

- 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 998882324. 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.º 255 – Cidade Universitária/Ilha do Fundão - 7º andar, Ala E- 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 24/07/2017

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.

Nome do Participante da Pesquisa

_____ Data: ____/____/____

Assinatura do Participante da Pesquisa

Nome do Pesquisador

Assinatura do Pesquisador

Data: _____

APÊNDICE B - Convite para participar da pesquisa para os especialistas



Universidade Federal do Rio de Janeiro
Instituto de Nutrição Josué de Castro
Curso de Nutrição



Prezado Especialista,

Você está sendo convidado para participar do processo de validação do conteúdo do **INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS** que foi elaborado a fim de auxiliar na adequação dos rótulos de acordo com a Legislação vigente. Este instrumento foi elaborado por uma equipe de docentes e discentes do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INCJ) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) em parceria com a Associação de Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro (ABIO). O instrumento é composto por 5 blocos e 54 itens que podem ser avaliados em conforme – quando estiver de acordo com a legislação vigente, não conforme – quando não atender a legislação e não aplica – quando o item não se relacionar com o rótulo em análise. 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,

Prof. Dra. Thadia Turon da Costa Silva

Prof. Dra. Aline Gomes de Mello Oliveira

Discente Marianna Miranda Rodrigues Vidal

Pós-Graduanda Tayrine Martins de Souza do Valle

APÊNDICE C - Instruções aos especialistas para a validação de conteúdo da ferramenta



Projeto: **DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS: ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE APARÊNCIA E CONTEÚDO, CONFIABILIDADE INTERAVALIADORES**

Equipe: Aline Mello, Thadia Turon, Marianna Vidal e Bruna Peres

Instruções aos especialistas para proceder a validação de conteúdo da LISTA DE VERIFICAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS

A função do especialista é analisar cada item do instrumento para que a **LISTA DE VERIFICAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS (LVRAOP)** tenha o conteúdo validado. A lista segue, em anexo, no programa Excel® nomeado como: "Planilha de validação de conteúdo".

Abaixo, seguem alguns esclarecimentos sobre a metodologia a ser empregada na validação do conteúdo do instrumento em tela.

Metodologia do Processo:

A validação do conteúdo da LVRAOP pelo comitê de especialistas, será utilizada pela **Técnica Delphi**.

A Técnica Delphi está baseada na reunião de especialistas para buscar o consenso sobre determinado assunto, a partir de uma sequência de rodadas com feedback controlado (Linstone, 1975). O feedback entre as rodadas é a única forma de comunicação entre os especialistas, o que pode auxiliar na ampliação do conhecimento e no estímulo de novas ideias.

O anonimato dos especialistas será mantido de forma que não haja influência sobre as respostas e serão realizadas análises estatísticas para avaliar o grau de concordância entre os especialistas (Linstone, 1975).

A LVRAOP que será submetida ao processo de validação é composta por **5 blocos e 53 itens**. Cada item que compõe a LVRAOP será analisado quanto: 1. Clareza e Compreensão das informações, 2. Informações relevantes para a avaliação do bloco categorizado do item e 3. Escrita com semântica correta.. Para avaliação desses 3 quesitos 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 (LIKERT, 1932).

O julgamento dos especialistas será tabulado em planilha do Excel®, levando em consideração seus comentários e sugestões. A validação do conteúdo será estabelecida quando houver concordância mínima de 0,80 ou 80%, entre os especialistas, para os quesitos analisados (GRANT; DAVIS, 1997).

Os itens que forem classificados como discordo totalmente, discordo ou não concordo serão modificados e reenviados aos especialistas **para uma nova avaliação**, conforme previsto na Técnica Delphi.

Orientações

1. Solicitamos 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.
2. Ressaltamos que não foram inseridos itens com informações referentes ao bloco III.5 -Informação Nutricional, pois as normas atuais serão revogadas em função da recém aprovação da resolução do Ato normativo No ,707 e 708, de 13 de Setembro de 2019 pela ANVISA que tratam sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados e propõe muitas mudanças a respeito do assunto. Portanto faremos posteriormente uma outra rodada após atualizações na ferramenta a respeito da resolução, para a avaliação desse conteúdo do bloco III.5.

Agradecemos sua valiosa colaboração

Aline Mello, Thadia Turon, Marianna Vidal e Bruna Peres

APÊNDICE D - Convite para participar da validação da aparência do instrumento.

Prezado(a) membro do OPAC,

Este e-mail é **direcionado ao membro do SPG responsável pela avaliação dos rótulos de alimentos orgânicos processados**, seja ele coordenador técnico ou consultor ou facilitador do SPG ou integrante da comissão de verificação.

Somos um grupo de pesquisa do Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ e da Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da UNIRIO com atuação em projetos de pesquisa e extensão universitária nos temas relacionados à alimentação saudável e sustentável, incluindo alimentos orgânicos. Uma das nossas pesquisas tem como objetivo desenvolver e validar um instrumento para auxiliar os membros dos SPG na avaliação da rotulagem dos alimentos embalados. Essa pesquisa foi proposta após um levantamento de demandas para pesquisas realizado pela EMBRAPA em 2018 no estado do Rio de Janeiro. Entre outros resultados, observou-se a necessidade de desenvolver e validar instrumentos específicos para auxiliar nos processos de avaliação da conformidade orgânica, principalmente para sistemas participativos de garantia da qualidade orgânica. Por este motivo, estamos encaminhando este convite para dar continuidade à pesquisa de mestrado da nutricionista Marianna Vidal, que tem duas etapas: a validação por especialistas e a validação pelo público-alvo.

Então, **você está sendo convidado/a para colaborar com a pesquisa** intitulada: INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS: VALIDAÇÃO DE APARÊNCIA, CONTEÚDO, CONFIABILIDADE INTERAVALIADORES, que tem como um dos objetivos desenvolver um roteiro para guiar a avaliação dos rótulos de alimentos orgânicos processados pelos membros do Sistema Participativo de Garantia (SPG).

O instrumento já foi validado por especialistas da área. No momento, estamos **na última etapa da pesquisa** que depende da validação pelo público-alvo, que são os **responsáveis no OPAC pela avaliação dos rótulos de produtos processados** e para isso, contamos com a sua colaboração.

A sua participação consistirá em avaliar um rótulo de alimento orgânico processado, utilizando a ferramenta que nós elaboramos. O rótulo e o roteiro serão enviados por nós. Ao final, você será orientado a avaliar o instrumento utilizado, dando a sua opinião sobre o mesmo.

Para participar da pesquisa, solicitamos que **preencha o cadastro disponível no link: <https://forms.gle/vPqk4k2hoPo8bPrN9>** , até o dia **12 de maio de 2023**. O preenchimento completo deste **formulário leva, em média, 5 minutos**.

O cadastro deverá ser preenchido pelo membro do SPG que costuma atuar diretamente na avaliação dos rótulos dos alimentos processados de origem vegetal e origem animal.

Após o preenchimento do cadastro, enviaremos as instruções para a participação na pesquisa, assim como o instrumento, o rótulo e questionário para a avaliação do instrumento.

Para mais informações e esclarecimentos, estamos disponíveis no whatsapp 21 998882324 (Profa. Thádia).

Ao final da pesquisa, esperamos disponibilizar para todas as OPAC o roteiro validado para auxiliar nas avaliações de rotulagem de forma a harmonizar o atendimento às normas e a melhoria da qualidade dos produtos. Portanto, todos nós consumidores, produtores e SPG seremos diretamente beneficiados com os resultados da pesquisa.

Agradecemos pela sua atenção e reforçamos que sua colaboração é de importância para a continuidade deste estudo.

Atenciosamente,

Prof. Dra. Thádia Turon da Costa Silva

Prof. Dra. Aline Gomes de Mello Oliveira

Pós-graduanda Marianna Miranda Rodrigues Vidal

Discente Mariana Figueiredo de Souza

APÊNDICE E - Formulário online de avaliação da aparência da lista de verificação de rotulagem de alimentos orgânicos processados.

Formulário de avaliação da lista de verificação da rotulagem de alimentos orgânicos processados

Após a aplicação da lista de verificação da rotulagem de alimentos orgânicos processados no rótulo solicitado, avalie cada afirmativa abaixo sobre a lista com um número de 1 a 5.

Sendo,
1= DISCORDO TOTALMENTE
2= DISCORDO
3= NEUTRO
4= CONCORDO
5= CONCORDO TOTALMENTE

pesquisaorganico@gmail.com [Mudar de conta](#) 

 Não compartilhado

* Indica uma pergunta obrigatória

Email: *

Sua resposta _____

1) As informações do cabeçalho apresentam-se organizadas de forma lógica e intuitiva *

1 2 3 4 5

Observações para a afirmativa 1

Sua resposta _____

2) As instruções para orientar a aplicação da lista de verificação apresentam-se ordenadas de forma lógica e intuitiva *

1 2 3 4 5

Observações para a afirmativa 2

APÊNDICE F - Versão preliminar (Versão P) do IARAOP

LISTA DE VERIFICAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS

Produtor/Empresa _____ Fabricante: _____

Categoria: () Agricultor familiar () Empreendedor familiar rural () Empreendimento econômico solidário e () Microempreendedor individual.

Denominação _____ do

Produto: _____

Tipo _____ de _____ Embalagem: _____

Data da avaliação: ____/____/____ Percentual de adequação das informações do rótulo: _____

Avaliado _____ por: _____

—

Orientações para preenchimento:

Por favor, tenha o rótulo a ser analisado em mãos. Analise o rótulo de acordo com os itens descritos abaixo e avalie em C= conforme; NC= Não conforme e NA = Não aplica. O item deve ser avaliado como não aplica (NA) quando não tiver relação com o produto em análise.

ITENS PARA AVALIAÇÃO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
I- PRINCÍPIOS GERAIS DO RÓTULO					
1	O rótulo NÃO apresenta indicações medicamentosas ou terapêuticas.				RDC nº 259/2002 (Item 3.1.e; 3.1 f)
2	O rótulo NÃO aconselha o consumo do produto como estimulante, para melhorar a saúde ou para prevenir doenças.				RDC nº 259/2002 (Item 3.1.g)
3	O rótulo NÃO apresenta vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco,				RDC nº 259/2002 (Item 3.1.a)

	erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.				
4	O rótulo NÃO atribui efeitos ou propriedades que o produto não possua ou não possam ser demonstradas.				RDC nº 259/2002 (Item 3.1.b)
5	O rótulo NÃO destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza.				RDC nº 259/2002 (Item 3.1.c)
6	O rótulo NÃO ressalta a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos similares..				RDC nº 259/2002 (Item 3.1.d)
7	Os rótulos dos alimentos fabricados com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas típicas de lugares geográficos reconhecidos apresentam na denominação a expressão "tipo" com letras de igual tamanho, realce e visibilidade. .				RDC nº 259/2002 (Item 3.3)
II- PRESENÇA DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		C	NC	N A	Legislação Correspondente
8	Para os rótulos com superfície do painel principal inferior a 10cm³ consta as informações: designação e a marca.				RDC nº 259/2002 (Itens 5 e 9.1)
9	O rótulo apresenta a designação de venda .				
10	O rótulo apresenta a lista de ingredientes .				
11	O rótulo apresenta o conteúdo líquido .				
12	O rótulo apresenta a identificação da origem .				
13	O rótulo apresenta o lote .				
14	O rótulo apresenta o prazo de validade .				
15	O rótulo apresenta as instruções de preparo .				
16	O rótulo apresenta a informação nutricional .				
17	A informação obrigatória está em português com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados.				RDC nº 259/2002 (Item 4)

18	A denominação de venda do produto e o conteúdo líquido estão declarados no painel principal do rótulo.				RDC nº 259/2002 (Itens 6.3 e 8)
19	O tamanho das letras e números da informação obrigatória tem no mínimo 1mm.				RDC 256/2002 (Item 8.2)
III- APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS					
III.1 - IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM		C	NC	N A	Legislação Correspondente
20	Consta no rótulo o nome do fabricante (razão social), o endereço completo, país de origem, município, número de registro (quando for o caso) e CNPJ.				RDC nº 259/2002 (Item 6.4.1)
21	Para produto importado consta a identificação da origem : "Indústria...", "Produto...", "Fabricado em..."				RDC nº 259/2002 (Item 6.4.2)
22	O lote está declarado por meio de código precedido pela letra "L" ou pela data de fabricação/embalagem/prazo de validade (sempre constar no mínimo <u>o dia e o mês</u> ou <u>o mês e o ano</u>).				RDC nº 259/2002 (Item 6.5)
III.2 - VALIDADE		C	NC	N A	
23	Para produtos com prazo de validade inferior a 3 meses , o prazo de validade apresenta as informações mínimas de Dia/Mês .				RDC nº 259/2002 (Item 6.6)
24	Para produtos com validade superior a 3 meses , o prazo de validade apresenta informações sobre Mês/Ano .				RDC nº 259/2002 (Item 6.6)
25	O prazo de validade é precedido de uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "val:...", "validade", "vence...", "vencimento...", "vto:...", "venc:...", "consumir preferencialmente antes de..."				RDC nº 259/2002 (Item 6.6)
26	As expressões acima estão acompanhadas do prazo de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indeléveis do dia e do mês ou do mês e do ano.				RDC nº 259/2002 (Item 6.6.1.d)

III.3 - INSTRUÇÃO DE PREPARO E USO		C	NC	N A	
2 7	Estão descritos os cuidados de armazenamento e conservação.				RDC nº 259/2002 (Item 6.6.2)
2 8	Está descrita a indicação de preparo e instruções de uso do produto.				RDC nº 259/2002 (Item 6.7)
III.4 - INGREDIENTES		C	NC	N A	Legislação Correspondente
2 9	<i>A lista de ingredientes é precedida da expressão "ingredientes" ou "ingr.:". Obs: Para alimentos com ingrediente único, não há necessidade de declarar a lista de ingrediente (ex. açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.)</i>				RDC nº 259/2002 (Itens 6.2.1 e 6.2.2)
3 0	A lista de ingredientes está em ordem decrescente da respectiva proporção.				RDC nº 259/2002 (Itens 6.2.2 a)
31	<i>O produto que contém água em sua composição apresenta este componente na lista de ingredientes. Obs.: O produto que contém salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares pode declarar estes ingredientes como tais na lista de ingredientes</i>				RDC nº 259/2002 (Itens 6.2.2 d)
3 2	<i>A função principal do aditivo, o nome completo ou número INS estão declarados na lista de ingredientes. Obs.: Os aromas podem ser declarados como aromas/aromatizantes.</i>				RDC nº 259/2002 (Itens 6.2.4)
3 3	As farinhas de trigo e de milho são designadas com o nome convencional do produto acrescido de uma das expressões: fortificada ou enriquecida ou rica com ferro e ácido fólico.				RDC nº. 344/2002 (Item 5.1)
3 4	As farinhas de trigo e de milho usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com uma das seguintes expressões: farinha de trigo ou de				RDC nº. 344/2002 (Item 5.2)

	milho fortificada ou enriquecida ou rica com ferro e ácido fólico.				
III.5 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		C	NC	N A	
					CONSULTA PÚBLICA Nº 707/ 2019 CONSULTA PÚBLICA Nº 708 / 2019
III.6 - ALERTA PARA ALÉRGICOS		C	NC	N A	Legislação Correspondente
3 5	Há a expressão "Contém Glúten" ou "Não contém Glúten" .				Lei n.º 10.674/2003
3 6	Há alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou, que sejam derivados dos alimentos alergênicos listados: 1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas. 2. Crustáceos. 3. Ovos. 4. Peixes. 5. Amendoim. 6. Soja. 7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos. 8. Amêndoa (<i>Prunusdulcis</i> , <i>sin.:Prunusamygdalus</i> , <i>Amygdaluscommunis</i> L.). 9. Avelãs (<i>Corylus spp.</i>). 10. Castanha-de-caju (<i>Anacardiumoccidentale</i>). 11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>). 12. Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>). 13. Nozes (<i>Juglans spp.</i>).14. Pecãs (<i>Carya spp.</i>). 15. Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>). 16. Pinoli (<i>Pinus spp.</i>). 17. Castanhas (<i>Castanea spp.</i>). 18. Látex natural				RDC nº 26/2015 (Art.6)
3 7	Há no rótulo uma das seguintes expressões: "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados"				RDC nº 26/2015 (Art.6)

3 8	Há no rótulo a expressão " Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) ". Em situações em que não é possível garantir a ausência de contaminação cruzada dos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia por alergênicos alimentares.				RDC nº 26/2015 (Art.7)
3 9	Há a expressão " Contém Lactose " no produto com quantidade maior do que 100 mg de lactose por 100 g ou mL do alimento.				RDC Nº 136/2017 (Art. 3)
4 0	A declaração "Contém lactose" está imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.				RDC Nº 136/2017 (Art. 4)
IV - INFORMAÇÕES DO SELO DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA (SISORG)		C	NC	NA	Legislação Correspondente
41	O produto orgânico ou o produto com ingredientes orgânicos está identificado pelo selo do (SisOrg) com a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado nas cores preta ou branca				IN/MAPA nº 19/2009 (Art. 118) IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 - item VI)
4 2	Apresenta o selo (SisOrg) na parte frontal do produto				IN/MAPA nº 19/2009 (Art. 118)
4 3	Utiliza o selo do SisOrg no modelo (colorido; preto e branco; preto e cinza) como previsto na legislação				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 2)
4 4	O selo utilizado tem as medidas iguais ou superiores a 2,5 cm				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 - Item II)
4 5	A área de respiro estabelecida em volta do selo SisOrg tem fundo transparente permitindo que a cor do rótulo prevaleça sem quaisquer desenhos, fotos ou textos				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 - Item III e V)
4 6	O rótulo apresenta o selo do SisOrg não associado à marca comercial do produto.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 - Item VII)

4 7	O selo do SisOrg não está impresso em forma de adesivo/etiqueta				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 - Item VII)
V - INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE ORGÂNICA		C	NC	NA	Legislação Correspondente
4 8	A informação da qualidade orgânica nos rótulos está identificada pelo uso dos termos: "ORGÂNICO", "PRODUTO ORGÂNICO", "PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS" ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais				IN/MAPA nº 19/2009 (Art. 119)
4 9	Estão localizados na parte frontal do produto os termos "ORGÂNICO", "PRODUTO ORGÂNICO", "PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS" ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais				IN/MAPA nº 19/2009 (Art. 119)
5 0	Os produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos estão identificados adequadamente com o termo "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO".				IN/MAPA nº 19/2009 (Art. 120)
51	Os ingredientes não orgânicos estão identificados na lista de ingredientes dos produtos com 95% ou mais de ingredientes				IN/MAPA nº 19/2009 (Art. 120)
5 2	Os produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos apresentam a expressão: "PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS"				IN/MAPA nº 19/2009 (Art. 120 - Item II)
5 3	Os ingredientes orgânicos estão identificados na lista de ingredientes dos produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos.				IN/MAPA nº 19/2009 (Art. 120 - Item II)

Orientações para o cálculo do percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR):

Após a avaliação do rótulo o percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR) poderá ser calculado usando as seguintes fórmulas: $PAIR = \left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$ e $\text{Itens avaliados} = \text{Total de itens} - \text{itens não aplica}$.

Percentual de Adequação das Informações do Rótulo (PAIR)

BLOCOS ANALISADOS	Itens Avaliados (Total de itens – NA)	Itens conformes	PAIR $\left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right)$
I - Princípios gerais do rótulo			
II - Presença de informações obrigatórias			
III- Apresentação das informações obrigatórias			
III.1, - Identificação de origem			
III.2.- Validade			
III.3 - Instrução de preparo e uso			
III.4 - Ingredientes			
III.5 - Informação nutricional			
III.6 - Alerta para alérgicos			
IV - Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SisOrg)			
V -Informações sobre a qualidade orgânica			

Elaborado considerando a seguinte Legislação:

Decreto-Lei nº 986/69 - Institui normas básicas sobre alimentos

Resolução RDC /ANVISA nº 259/2002 - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados

Lei 10.674/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº. 344/2002 - Regulamento Técnico para Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico

Instrução Normativa MAPA nº 18/2009- Regulamenta o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos. Alterada pela IN nº 24/11.

Instrução Normativa MAPA nº 24/2011- Acresce outros aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia na tabela do anexo III da IN conjunta nº 18/2009

Instrução Normativa MAPA nº 19 /2009- Aprovar os mecanismos de controle, formas de organização e informação da qualidade orgânica.

Instrução Normativa MAPA nº 18/2014. Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos.

Resolução RDC/ANVISA nº 26/2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Resolução RDC/ANVISA nº 136/2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos

Lei nº 10.831/2003. Dispõe sobre a Agricultura Orgânica e da outras providências.

Decreto nº 6.323/2007. Regulamenta a Lei 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre Agricultura Orgânica e da outras providências.

APÊNDICE G - Média das notas dos blocos e Valor do índice de validade de conteúdo (IVC) dos itens que compõem o Instrumento de avaliação de rótulos de alimentos orgânicos processados (IARAOP).

	Quesito 1		Quesito 2		Quesito 3	
	Média das Notas	IVC	Média das Notas	IVC	Média das Notas	IVC
BLOCO I- PRINCÍPIOS GERAIS DO RÓTULO						

1	O rótulo NÃO apresenta indicações medicamentosas ou terapêuticas.	4,86	1,00	4,57	1,00	4,71	1,00
2	O rótulo NÃO induz o consumo do produto como estimulante, para melhorar a saúde ou para prevenir e curar doenças.	5,00	1,00	4,86	1,00	4,86	1,00
3	O rótulo NÃO apresenta vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.	4,86	1,00	4,71	1,00	4,71	1,00
4	O rótulo NÃO atribui efeitos ou propriedades que o produto não possua ou não possam ser demonstradas.	4,71	1,00	4,43	0,86	4,57	1,00
5	O rótulo NÃO destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza.	4,71	1,00	4,71	1,00	4,71	1,00
6	O rótulo NÃO ressalta a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes e que sejam comuns em alimentos similares.	4,29	0,86	4,43	0,86	4,14	0,86
7	O rótulo do alimento embalado NÃO apresenta alegação de ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares.	5,00	1,00	4,83	1,00	5,00	1,00

8	Os rótulos dos alimentos fabricados com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas típicas de lugares geográficos reconhecidos apresentam na denominação a expressão “tipo” com letras de igual tamanho, realce e visibilidade.	4,57	0,86	4,43	0,86	4,71	1,00
	Médias dos itens	4,75	0,96	4,62	0,95	4,68	0,98
	BLOCO II- PRESENÇA DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS						
9	O rótulo apresenta a denominação de venda.	5,00	1,00	5,00	1,00	4,71	1,00
10	O rótulo apresenta a lista de ingredientes.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,57	0,86
11	O rótulo apresenta o conteúdo líquido.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,57	0,86
12	O rótulo apresenta a identificação da origem.	4,57	0,86	4,71	0,86	4,57	0,86
13	O rótulo apresenta o lote. OBS: O lote pode apresentado pela letra "L" seguida de um código chave; ou da data de fabricação, embalagem e prazo de validade.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,57	0,86
14	O rótulo apresenta o prazo de validade.	4,67	0,83	4,71	0,86	4,57	0,86
15	O rótulo apresenta as instruções de preparo (exclusivo aos alimentos que não estejam prontos para serem consumidos.)	5,0	1,0	5,00	1,0	4,71	1,0
16	O rótulo apresenta a tabela informativa nutricional nos modelos vertical ou linear. *(Ver lista de alimentos cuja a declaração da tabela é voluntária no Anexo 1).	5,0	1,0	5	1,0	4,71	1,0

17	A advertência: "Este produto pode ter efeito laxativo", está presente em negrito no rótulo de alimentos para fins especiais que apresenta como ingredientes os edulcorantes que sejam poliolos (manitol, sorbitol, xilitol, eritritol e outros).	4,83	1,0	4,83	1,0	4,83	1,0
18	O rótulo do alimento embalado apresenta advertência sobre nova fórmula, caso o produto tenha sofrido alteração em sua composição.	5,0	1,0	4,5	0,8	5,0	1,0
19	O rótulo do alimento embalado apresenta advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares.	5,0	1,0	5,0	1,0	5,0	1,0
20	"Para os rótulos com superfície do painel principal inferior a 10 cm ² (exceto para produtos aromáticos) devem constar, no mínimo, as seguintes informações: denominação de venda, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, nova fórmula, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional e conteúdo líquido.	5,0	0,7	5,0	1,0	5,0	0,83
	Médias dos itens	4,85	0,91	4,83	0,93	4,74	0,93
BLOCO III- APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS							
21	A informação obrigatória está em português com letras de tamanho, realce e visibilidade adequados.	4,57	0,86	4,71	0,86	4,43	0,86

22	A denominação de venda do produto e o conteúdo líquido estão declarados no painel principal do rótulo.	4,43	0,86	4,71	0,86	4,57	0,86
23	O tamanho das letras e números das informações obrigatórias são iguais ou maiores que 1 mm. *(Ver régua no Anexo 2) OBS: Essa orientação não se aplica à apresentação das informações do conteúdo líquido e das advertências de alergênicos, de lactose e de nova fórmula.	5,00	1,00	4,67	0,83	5,00	1,0
24	A unidade do conteúdo líquido está em grama (g) ou quilograma (kg) ou mililitro (ml) ou litro (L) ou em número de unidades.	4,29	0,86	4,43	0,86	4,71	1,0
25	A informação do conteúdo líquido para alimentos sólidos está precedido das expressões: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq."	4,29	0,86	4,57	0,86	4,71	1,0
26	A informação do conteúdo líquido para alimentos em estado líquido está precedida das expressões: "CONTEÚDO" OU "Conteúdo" OU "Volume Líquido".	4,29	0,86	4,57	0,86	4,71	1,0
27	A informação do conteúdo líquido para alimentos comercializados em números e unidades está precedida das expressões: "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "Contém".	4,29	0,86	4,57	0,86	4,71	1,0

28	<p>O tamanho dos números que representam a quantidade do conteúdo líquido no painel principal tem altura mínima, de:</p> <p>2 mm, se for menor ou igual a 50 (g ou mL),</p> <p>3 mm, se for maior que 50 e menor ou igual a 200 (g ou mL) ,</p> <p>4 mm, se for maior que 200 e menor ou igual a 1000 (g ou mL),</p> <p>6 mm, se for maior que 1000 (g ou mL) .</p> <p>*(Ver régua no Anexo 2)</p> <p>OBS: Caso as informações do conteúdo líquido não estiverem no painel principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, duas vezes superior ao estabelecido.</p>	5,0	1,0	4,50	0,83	5,0	1,0
29	<p>A advertência "NOVA FÓRMULA" ou "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA", quando presente no rótulo, está apresentada no painel principal.</p>	5,0	0,83	4,40	0,70	4,80	0,83
30	<p>A advertência "NOVA FÓRMULA" ou "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA", quando presente no rótulo, apresenta caracteres legíveis, caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm.</p>	5,0	1,0	5,0	0,83	4,50	1,0
III.1 - IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM							

31	Consta no rótulo o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, seu endereço completo, país de origem, município, CNPJ ou CPF.	4,57	1,00	4,86	1,00	4,57	1,00
32	Consta no rótulo, quando obrigatório*, o número de registro do produto. *Alimentos para fins especiais, bebidas e vinagres e alimentos de origem animal.	4,71	0,86	4,86	1,00	4,86	1,00
33	Se o produto for de origem animal, possui no rótulo o Selo do órgão responsável pela inspeção sanitária, seja ele o Ministério da Agricultura, Secretaria de Agricultura estadual ou municipal ou de órgão vinculado (SIM, SIE, SIF, SIM/SISBI, SIE/SISBI ou outro equivalente adotado pelo órgão responsável, de acordo com as regulamentações vigentes).	4,57	0,86	4,86	1,00	4,71	0,85
34	Consta no rótulo as expressões: "Indústria...", "Produto...", "Fabricado em..."	4,86	1,00	4,86	1,00	4,14	0,86
35	O lote está declarado está declarado por meio da letra "L" seguida de um código ou seguida da data de fabricação/embalagem/validade.	4,71	1,00	4,86	1,00	4,29	0,86
III.2 - VALIDADE							
36	Para produtos com prazo de validade inferior a 3 meses, a data de validade	4,71	1,00	4,86	1,00	4,57	1,00

	apresenta as informações mínimas de Dia/Mês.						
37	Para produtos com validade superior a 3 meses, a data de validade apresenta informações sobre Mês/Ano.	4,71	1,00	4,86	1,00	4,57	1,00
38	O data de validade é precedida de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “val:...”, “validade”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...”, “consumir preferencialmente antes de...”.	4,86	1,00	4,86	1,00	4,57	1,00
39	As expressões do item 38 estão acompanhadas da data de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta a data de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas permanentes do dia e do mês ou do mês e do ano.	4,43	0,86	4,57	0,86	4,29	0,86
40	Para os alimentos que exijam condições especiais de conservação após a abertura da embalagem, o rótulo apresenta orientações sobre instruções de conservação.						
41	As orientações sobre as instruções de conservação após a abertura da embalagem, estão localizadas próximo à informação do prazo de validade.						
III.3 - INGREDIENTES, PREPARO E USO							
42	Está descrita a indicação de preparo e instruções de uso do produto.	4,71	1,00	4,67	1,00	4,67	1,00
43	A lista de ingredientes é precedida da expressão “ingredientes” ou “ingr.:”.	4,86	1,00	4,71	1,00	4,67	1,00

	OBS: Para alimentos com ingrediente único, não há necessidade de declarar a lista de ingrediente (ex. açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.)						
44	Os ingredientes são listados em ordem decrescente, de acordo com a proporção.	4,43	0,86	4,86	1,00	4,17	0,83
45	A água está declarada na lista de ingredientes dos produtos que contém água em sua composição final. OBS: A água que faz parte de ingredientes compostos declarados como salmouras, xaropes, caldas, molhos ou similares, não precisa ser declarada na lista de ingredientes.	5,00	1,00	4,50	1,00	5,00	1,00
46	Os aditivos alimentares declarados na lista de ingredientes são aqueles permitidos para alimentos orgânicos processados. *(ver a lista de aditivos no anexo 3 ao final dos itens.)	4,50	0,75	5,00	1,00	4,75	1,00
47	Os aditivos alimentares estão declarados depois do último ingrediente da lista de ingredientes.	4,86	1,00	4,86	1,00	4,86	1,00
48	Os aditivos alimentares estão declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes por meio da sua função principal no alimento seguida de seu nome completo ou do número do aditivo	5,00	1,00	5,00	1,00	4,50	0,83

	alimentar no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS).						
49	Os aditivos alimentares aromatizantes estão declarados pelos termos aroma(s) ou aromatizante(s).	4,57	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
50	As farinhas de trigo e de milho enriquecidas usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com a expressão: "enriquecida com ferro e ácido fólico".	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
51	As farinhas de trigo e de milho não enriquecidas usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com a expressão: "sem adição de ferro e ácido fólico".	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
52	As expressões "enriquecidas com ferro e ácido fólico" e "sem adição de ferro e ácido fólico" estão com letras uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de imagens e a fonte com altura mínima de 2 mm.	4,71	1,00	4,71	1,00	4,71	1,00
III.4 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
53	A tabela de informação nutricional contém: a declaração de quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais e adicionados, proteínas, gorduras totais, trans e saturadas, fibras alimentares, sódio e qualquer nutriente ou substância bioativa adicionada ao alimento e/ou que seja	4,71	0,86	4,71	0,86	4,57	0,86

	objetos de alegações nutricionais, alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde.						
54	O rótulo contém a declaração da rotulagem frontal para quantidades de AÇÚCARES ADICIONADOS, sempre que: -Quantidade for maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento sólido ou semissólido. OU -Quantidade for maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento líquido	4,71	0,86	4,71	0,86	4,57	0,86
55	O rótulo contém a declaração da rotulagem frontal para quantidade de SÓDIO, sempre que: - Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100g do alimento sólido ou semissólido. OU - Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 mL do alimento líquido.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
56	O rótulo contém declaração da rotulagem frontal para quantidade de GORDURAS SATURADAS, sempre que: -Quantidade for maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento sólido ou semissólido. OU -Quantidade for maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 mL do alimento líquido.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86

57	O modelo de lupa da rotulagem nutricional frontal está localizada na metade superior do painel principal, na cor 100% preta com fundo branco	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
III.5 - ALERTA PARA ALÉRGICOS							
58	Há a expressão “Contém Glúten” ou “Não contém Glúten”.	4,83	1,00	4,80	1,00	4,67	1,00
59	O produto que contém ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou, que sejam derivados dos alimentos alergênicos*, apresenta no rótulo uma das seguintes expressões: “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados“. *(Ver a lista de alergênicos no Anexo 4)	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
60	Há no rótulo a expressão “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares*)” *(Ver a lista de alergênicos no Anexo 4)	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
61	Há a expressão "Contém Lactose" no produto com quantidade maior do que 100 mg de lactose por 100 g ou mL do alimento.	4,83	1,00	4,80	1,00	4,67	1,00
62	A declaração/expressão dos itens 59, 60 e 61 está imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes	4,57	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86

63	A declaração/expressão dos itens 59, 60 e 61, está com letras legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. *(Ver régua no anexo 2) OBS: No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² , a altura mínima dos caracteres é de 1 mm.	4,83	1,00	5,00	1,00	5,00	1,00
	Médias dos itens	4,69	0,92	4,74	0,92	4,66	0,93
BLOCO IV - INFORMAÇÕES DO SELO DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA (SISORG)							
64	O produto orgânico ou o produto com ingredientes orgânicos está identificado pelo selo do SisOrg contendo a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado nas cores preta ou branca	4,57	1,00	4,86	1,00	4,57	1,00
65	Apresenta o selo SisOrg na parte frontal do produto	4,86	1,00	4,86	1,00	4,71	1,00
66	Utiliza o selo do SisORG no modelo COLORIDO, contendo as cores preto e verde OU no modelo PRETO E CINZA, contendo as cores preto e cinza OU no modelo PRETO OU no modelo BRANCO com fundo transparente	4,57	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86

67	O selo utilizado tem a medidas iguais ou superior a 2,5 cm *(Medir com a régua no anexo 2)	4,57	0,86	4,71	0,86	4,57	0,86
68	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) tem o tamanho mínimo equivalente a altura da letra (i) da palavra orgânico. *(Ver o selo no anexo 5)	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
69	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) tem fundo transparente, facilitando a delimitação e permitindo que a cor do rótulo prevaleça.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
70	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) não apresenta imagens ou textos aplicados.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
71	As expressões "sistema participativo" ou "certificação por auditoria" estão presentes no espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro).	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
72	As expressões "sistema participativo" ou "certificação por auditoria" estão apresentadas nas cores preta ou branca, de forma a permitir melhor visualização.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
73	O selo SisOrg está impresso no rótulo e não aplicado em forma de adesivo ou etiqueta.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
74	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializados diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais identifica o produtor e a Organização de Controle Social a que está ligado.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86

75	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializados diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais apresenta a expressão: “Produto orgânico para venda direta por agricultores familiares organizados não sujeito à certificação de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003”.	4,67	0,83	4,67	0,83	4,67	0,83
76	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializados diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais não utiliza o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.	4,67	0,83	4,67	0,83	4,67	0,83
	Médias dos itens	4,68	0,88	4,73	0,88	4,68	0,88
BLOCO V -INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE ORGÂNICA							
77	A informação da qualidade orgânica nos rótulos está identificada pelo uso dos termos: “ORGÂNICO”, “PRODUTO ORGÂNICO”, “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS“ ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais	4,57	0,86	4,86	1,00	4,43	0,86
78	Estão localizados na parte frontal do produto os termos “ORGÂNICO”, “PRODUTO ORGÂNICO”, “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS“ ou		1,00	4,83	1,00	4,67	1,00

	suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais	4,83					
79	Os produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos estão identificados adequadamente com o termo “ORGÂNICO” ou “PRODUTO ORGÂNICO”.	4,57	0,86	4,57	0,86	4,43	0,86
80	Nos produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos tem identificado na lista de ingredientes aqueles que NÃO são orgânicos.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
81	Os produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos apresenta a expressão a dizer: “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
82	Nos produtos com 70 a 95% de ingredientes orgânicos tem identificado na lista de ingredientes aqueles que SÃO orgânicos.	4,71	0,86	4,71	0,86	4,71	0,86
	Médias dos itens	4,69	0,88	4,73	0,90	4,61	0,88

APÊNDICE H - Versão final do IARAOP validado.

**LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DA
ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS
COM CONTEÚDO VALIDADO**

***Autoras:** Marianna Miranda Rodrigues Vidal, Thadia Turon Costa da Silva, Aline Gomes de Mello de Oliveira, Bruna Carraco de Azeredo Peres, Ellen Mayra Menezes Ayres e Mariana Figueiredo de Souza.*

Razão social do(a) Fabricante/Produtor(a): _____

Marca/Nome fantasia: _____ CPF/CNPJ: _____

Endereço do Fabricante: _____

Razão social do () Fracionador () Envasador () Distribuidor () Não se aplica:

CPF/CNPJ do Fracionador/Envasador/Distribuidor : _____

Endereço do Fracionador/Envasador/Distribuidor _____

Categoria: () Produtor(a) rural () Agricultor(a) familiar () Empreendimento familiar rural () Empreendimento econômico solidário

() Microempreendedor(a) individual () Microempresa () Empresa () Outro. Qual? _____

Denominação de venda do produto: _____

Tipo de Embalagem: () plástico () vidro () cartonado () tetra pak () isopor () alumínio () papel
() embalagem de material biodegradável () outro

Data da avaliação: ____/____/____

Orientações para preenchimento:

Por favor, tenha o rótulo a ser analisado em mãos. Analise o rótulo de acordo com os itens descritos abaixo e avalie em C= conforme; NC= Não conforme e NA = Não se aplica. O item deve ser avaliado como não se aplica (NA) quando não tiver relação com o produto em análise.

**O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.*



ITENS PARA AVALIAÇÃO					
I- PRESENÇA DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		C	NC	NA	Legislação Correspondente
1	O rótulo apresenta a denominação de venda .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, incisos I a XII)
2	O rótulo apresenta a lista de ingredientes .				
3	O rótulo apresenta o conteúdo líquido .				
4	O rótulo apresenta a identificação da origem .				
5	O rótulo apresenta o lote . OBS: O lote pode ser apresentado pela letra "L" seguida de um código chave; ou da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade.				
6	O rótulo apresenta o prazo de validade .				
7	O rótulo apresenta as instruções de preparo (exclusivo aos alimentos que não estejam prontos para serem consumidos).				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, incisos I a XII)
8	O rótulo apresenta a tabela de informação nutricional no modelo vertical ou linear. *(Ver a lista de alimentos cuja a declaração da tabela é voluntária no Anexo 1 ao final dos itens).				RDC/ANVISA nº 429/2020 (Capítulo II, art. 4)
9	A advertência: "Este produto pode ter efeito laxativo" , está presente em negrito no rótulo de alimentos para fins especiais que apresenta como ingredientes os edulcorantes que sejam polióis (manitol, sorbitol, xilitol, eritritol e outros).				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, inciso VI)
10	O rótulo do alimento embalado apresenta a advertência sobre nova fórmula , caso o produto tenha sofrido alteração em sua composição.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, inciso V)
11	O rótulo do alimento embalado apresenta advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, inciso III)
12	Para os rótulos com superfície do painel principal inferior a 10 cm² (exceto para ervas aromáticas) devem constar, no mínimo, as seguintes informações : denominação de venda, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, nova fórmula, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional e conteúdo líquido.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, §4º)



II- APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		C	NC	NA	Legislação Correspondente
13	As informações obrigatórias estão em português com letras de tamanho, realce e visibilidade adequados.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 8, incisos I e II)
14	A denominação de venda do produto e o conteúdo líquido estão declarados no painel principal do rótulo.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 9, inciso II) e Portaria INMETro 249/2021 (item 2.8)
15	O tamanho das letras e números das informações obrigatórias são iguais ou maiores que 1 mm. *(Ver régua no Anexo 2) OBS: Essa orientação não se aplica à apresentação das informações do conteúdo líquido e das advertências de alergênicos, de lactose e de nova fórmula.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 8, inciso III)
16	A unidade do conteúdo líquido está em grama (g) ou quilograma (kg) ou mililitro (ml) ou litro (L) ou em número de unidades .				Portaria INMETro 249/2021 (item 4.1, III)
17	A informação do conteúdo líquido para alimentos sólidos está precedida das expressões: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq."				Portaria INMETro 249/2021 (item 4.1, I)
18	A informação do conteúdo líquido para alimentos em estado líquido está precedida das expressões: "CONTEÚDO" OU "Conteúdo" OU "Volume Líquido" .				Portaria INMETro 249/2021 (item 4.1, II)
19	A informação do conteúdo líquido para alimentos comercializados em números e unidades está precedida das expressões: "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "Contém" .				Portaria INMETro 249/2021 (item 4.1, III)
20	O tamanho dos números que representam a quantidade do conteúdo líquido no painel principal tem altura mínima, de: 2 mm , se for menor ou igual a 50 (g ou mL), 3 mm , se for maior que 50 e menor ou igual a 200 (g ou mL) , 4 mm , se for maior que 200 e menor ou igual a 1000 (g ou mL), 6 mm , se for maior que 1000 (g ou mL) . *(Ver régua no Anexo 2 ao final dos itens) OBS: Caso as informações do conteúdo líquido não estiverem no painel principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, duas vezes superior ao estabelecido.				Portaria INMETro 249/2021 (item 3.1.1, tabela II e item 2.8)
21	A advertência "NOVA FÓRMULA" ou "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA" , quando presente no rótulo, está apresentada no painel principal .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 20 e 23)
22	A advertência "NOVA FÓRMULA" ou "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA" , quando presente no rótulo, apresenta caracteres legíveis, caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 23)



II.1 - IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM		C	NC	NA	Legislação Correspondente
23	Consta no rótulo o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, seu endereço completo, país de origem, município, CNPJ ou CPF.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 29, incisos I a IV)
24	Consta no rótulo, quando obrigatório*, o número de registro do produto. *Alimentos para fins especiais, bebidas e vinagres e alimentos de origem animal.				Portaria/ANVISA nº 29/1998 (Art. 10.1); IN/MAPA nº 22/2005 (Art. 6.4.1), RDC/ANVISA 240/2018, Decreto Federal nº 9.013/2017 (Título VII, Capítulo I ,Art. 427) e Decreto Federal nº 6871/2009 (Art. 7)
25	Se o produto for de origem animal, possui no rótulo o selo do órgão responsável pela inspeção sanitária, seja ele o Ministério da Agricultura, Secretaria de Agricultura estadual ou municipal ou de órgão vinculado (SIM, SIE, SIF, SIM/SISBI, SIE/SISBI ou outro equivalente adotado pelo órgão responsável, de acordo com as regulamentações vigentes).				Decreto Federal nº 9.013/2017 (Título VII ,Capítulo III, Seção I, Art. 443 inciso IX), IN/MAPA nº 17/2020 (Capítulo IV, seção 1, art 16, §1º)
26	Consta no rótulo as expressões: “Indústria...”, “Produto...”, “Fabricado em...”				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 29 parágrafo único)
27	O lote está declarado por meio da letra "L" seguida de um código ou seguida da data de fabricação/embalagem ou da validade.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 30 incisos I e II)
II.2 - VALIDADE		C	NC	NA	Legislação Correspondente
28	Para produtos com prazo de validade inferior a 3 meses, a data de validade apresenta as informações mínimas de Dia/Mês .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 inciso II.a)
29	Para produtos com validade superior a 3 meses, a data de validade apresenta informações sobre Mês/Ano .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 inciso II.b)
30	O data de validade é precedida de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “val:...”, “validade”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...”, “consumir preferencialmente antes de...”.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 inciso I)
31	As expressões do item 30 estão acompanhadas da data de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta a data de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas permanentes do dia e do mês ou do mês e do ano.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 Parágrafo único)



II.2 - VALIDADE		C	NC	NA	Legislação Correspondente
32	Para os alimentos que exijam condições especiais de conservação após a abertura da embalagem, o rótulo apresenta orientações sobre instruções de conservação.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 32)
33	As orientações sobre as instruções de conservação após a abertura da embalagem, estão localizadas próximo à informação do prazo de validade.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 32)
II.3 - INGREDIENTES, PREPARO E USO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
34	Está descrita a indicação de preparo e instruções de uso do produto.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 33º)
35	A lista de ingredientes é precedida da expressão "ingredientes" ou "ingr.:". OBS: Para alimentos com ingrediente único, não há necessidade de declarar a lista de ingredientes (ex. açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.)				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 11)
36	Os ingredientes são listados em ordem decrescente, de acordo com a proporção.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 11)
37	A água está declarada na lista de ingredientes dos produtos que contém água em sua composição final. OBS: A água que faz parte de ingredientes compostos declarados como salmouras, xaropes, caldas, molhos ou similares, não precisa ser declarada na lista de ingredientes.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 11 e §3º)
38	Os aditivos alimentares declarados na lista de ingredientes são aqueles permitidos para alimentos orgânicos processados. *(ver a lista de aditivos no anexo 3 ao final dos itens.)				INC/MAPA/MS nº 18/2009 (Art. 9)
39	Os aditivos alimentares estão declarados depois do último ingrediente da lista de ingredientes.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 12)
40	Os aditivos alimentares estão declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes por meio da sua função principal no alimento seguida de seu nome completo ou do número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS) .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 12)
41	Os aditivos alimentares aromatizantes estão declarados pelos termos aroma(s) ou aromatizante(s).				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 12 §3º)
42	As farinhas de trigo e de milho enriquecidas usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com a expressão: "enriquecida com ferro e ácido fólico".				RDC/ANVISA Nº 604/2022 (Art.9 e § 2º)
43	As farinhas de trigo e de milho não enriquecidas usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com a expressão: "sem adição de ferro e ácido fólico".				RDC/ANVISA Nº 604/2022 (Art.9)



II.3 - INGREDIENTES, PREPARO E USO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
44	As expressões " enriquecidas com ferro e ácido fólico " e " sem adição de ferro e ácido fólico " estão com letras uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de imagens e a fonte com altura mínima de 2 mm.				RDC/ANVISA N° 604/2022 (Art.9 e § 1°)
II.4 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		C	NC	NA	Legislação Correspondente
45	A tabela de informação nutricional contém: a declaração de quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais e adicionados, proteínas, gorduras totais, trans e saturadas, fibras alimentares, sódio e qualquer nutriente ou substância bioativa adicionada ao alimento e/ou que seja objetos de alegações nutricionais, alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde.				RDC/ANVISA N° 429/2020 (Capítulo II, Art. 5)
46	O rótulo contém a declaração da rotulagem frontal para quantidades de AÇÚCARES ADICIONADOS, sempre que: -Quantidade for maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento sólido ou semissólido. OU -Quantidade for maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento líquido				RDC/ANVISA N° 429/2020 (Capítulo III, Art. 18) IN/ANVISA N° 75/ 2020 (Anexo XV)
47	O rótulo contém a declaração da rotulagem frontal para quantidade de SÓDIO, sempre que: - Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100g do alimento sólido ou semissólido. OU - Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 mL do alimento líquido.				RDC/ANVISA N° 429/2020 (Capítulo III, Art. 18) IN/ANVISA N° 75/ 2020 (Anexo XV)
48	O rótulo contém declaração da rotulagem frontal para quantidade de GORDURAS SATURADAS, sempre que: -Quantidade for maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento sólido ou semissólido. OU -Quantidade for maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 mL do alimento líquido.				RDC/ANVISA N° 429/2020 (Capítulo III, Art. 18) IN/ANVISA N° 75/ 2020 (Anexo XV)
49	O modelo de lupa da rotulagem nutricional frontal está localizado na metade superior do painel principal, na cor 100% preta com fundo branco.				RDC/ANVISA N° 429/2020 (Capítulo III, Art. 21)



II.5 - ALERTA PARA ALÉRGICOS		C	NC	NA	Legislação Correspondente
50	Há a expressão “ Contém Glúten ” ou “ Não contém Glúten ”.				Lei n.º 10.674/2003 (Art. 1ª)
51	O produto que contém ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou, que sejam derivados dos alimentos alergênicos*, apresenta no rótulo uma das seguintes expressões: “ ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) ”, “ ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS ”. *(Ver a lista de alergênicos no Anexo 4 ao final dos itens)				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 13)
52	Há no rótulo a expressão “ ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) ” *(Ver a lista de alergênicos no Anexo 4 ao final dos itens)				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 14)
53	Há a expressão “ CONTÉM LACTOSE ” no produto com quantidade maior do que 100 mg de lactose por 100 g ou mL do alimento.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 18)
54	A declaração/expressão dos itens 51, 52 e 53 está imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 15)
55	A declaração/expressão dos itens 51, 52 e 53 está com letras legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. *(Ver régua no anexo 2 ao final dos itens) OBS : No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² , a altura mínima dos caracteres é de 1 mm.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 15 e §2º)
III- PRINCÍPIOS GERAIS DO RÓTULO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
56	O rótulo NÃO apresenta indicações medicamentosas ou terapêuticas.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso VII)
57	O rótulo NÃO induz o consumo do produto como estimulante, para melhorar a saúde ou para prevenir e curar doenças.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art.4º inciso VIII)
58	O rótulo NÃO apresenta vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso I)



III- PRINCÍPIOS GERAIS DO RÓTULO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
59	O rótulo NÃO atribui efeitos ou propriedades que o produto não possua ou não possam ser demonstradas.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso II)
60	O rótulo NÃO destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso III)
61	O rótulo NÃO ressalta a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes e que sejam comuns em alimentos similares.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso V)
62	O rótulo do alimento embalado NÃO apresenta alegação de ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso IV)
63	Os rótulos dos alimentos fabricados com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas típicas de lugares geográficos reconhecidos apresentam na denominação a expressão “tipo” com letras de igual tamanho, realce e visibilidade.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Seção II, Art. 9º inciso III)
IV - INFORMAÇÕES DO SELO DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA (SISORG)		C	NC	NA	Legislação Correspondente
64	O produto orgânico ou o produto com ingredientes orgânicos está identificado pelo selo do SisOrg contendo a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado nas cores preta ou branca.				IN/MAPA nº 19/2009 (Capítulo II, Seção I, Art.7); IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 - inciso VI)
65	Apresenta o selo SisOrg na parte frontal do produto.				IN/MAPA nº 19/2009((Capítulo II, Seção I, Art. 118, § 1º)
66	Utiliza o selo do SisORg no modelo COLORIDO , contendo as cores preto e verde OU no modelo PRETO E CINZA , contendo as cores preto e cinza OU no modelo PRETO OU no modelo BRANCO com fundo transparente.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 2)
67	O selo utilizado tem a medidas iguais ou superior a 2,5 cm *(Medir com a régua no anexo 2 ao final dos itens)				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 – inciso II)
68	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) tem o tamanho mínimo equivalente a altura da letra (i) da palavra orgânico. *(Ver o selo no anexo 5 ao final dos itens)				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 – inciso IV)
69	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) tem fundo transparente, facilitando a delimitação e permitindo que a cor do rótulo prevaleça.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso V)



IV - INFORMAÇÕES DO SELO DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA (SISORG)		C	NC	NA	Legislação Correspondente
70	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) não apresenta imagens ou textos aplicados.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso III)
71	As expressões "sistema participativo" ou "certificação por auditoria" estão presentes no espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro).				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso VI)
72	As expressões "sistema participativo" ou "certificação por auditoria" estão apresentadas nas cores preta ou branca, de forma a permitir melhor visualização.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso VI)
73	O selo SisOrg está impresso no rótulo e não é aplicado em forma de adesivo ou etiqueta.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso VII)
74	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializado diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais, identifica o produtor e a Organização de Controle Social a que está ligado.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II , Capítulo III, Art. 123)
75	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializado diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais apresenta a expressão: "Produto orgânico para venda direta por agricultores familiares organizados não sujeitos à certificação de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003".				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II , Capítulo III, Art. 124)
76	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializado diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais não utiliza o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II , Capítulo III, Art. 124)
V - INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE ORGÂNICA		C	NC	NA	Legislação Correspondente
77	A informação da qualidade orgânica no rótulo está identificada pelo uso dos termos: " ORGÂNICO ", " PRODUTO ORGÂNICO ", " PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS " ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 119)
78	Está localizado na parte frontal do produto um dos termos: "ORGÂNICO", "PRODUTO ORGÂNICO", "PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS" ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 119)
79	O produto com 95% ou mais de ingredientes orgânicos está identificado adequadamente com o termo " ORGÂNICO " ou " PRODUTO ORGÂNICO ".				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso I)
80	No produto com 95% ou mais de ingredientes orgânicos têm identificado na lista de ingredientes aqueles que NÃO são orgânicos .				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso I)

V -INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE ORGÂNICA		C	NC	NA	Legislação Correspondente
81	O produto com 70% a 95% de ingredientes orgânicos apresenta a expressão: “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso II)
82	No produto com 70 a 95% de ingredientes orgânicos têm identificado na lista de ingredientes aqueles que SÃO orgânicos .				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso II)

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.

Orientações para o cálculo do percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR):

Após a avaliação do rótulo o percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR) poderá ser calculado usando as seguintes fórmulas:

$$PAIR = \left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$$

Itens avaliados = Total de itens – itens não aplica.

Percentual de Adequação das Informações do Rótulo (PAIR)*

BLOCOS ANALISADOS	Itens Avaliados (Total de itens – NA)	Itens conformes	PAIR $\left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$
I - Presença de informações obrigatórias	12 - =		
II- Apresentação das informações obrigatórias	10 - =		
II.1 - Identificação de origem	5 - =		
II.2.- Validade	6 - =		
II.3 - Ingredientes, preparo e uso	11 - =		
II.4 - Informação nutricional	5 - =		
II.5 - Alerta para alérgicos	6 - =		
III- Princípios gerais do rótulo	8 - =		
IV - Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (sisorg)	13 - =		
V - Informações sobre a qualidade orgânica	6 - =		

***Um único item em desacordo com a legislação já torna o rótulo “não conforme”, assim reprovado.** Aqueles itens avaliados como “não conforme” devem ser analisados e encaminhar propostas para correção destes.

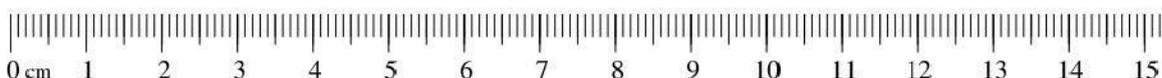
O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.

ANEXO 1

Lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária.

1. Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm².
2. Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.
3. Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.
4. Bebidas alcoólicas.
5. Gelo destinado ao consumo humano.
6. Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
7. Vinagres, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
8. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto
9. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.

ANEXO 2 - Régua



****O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.****

ANEXO 3

Lista de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia permitidos no processamento de produtos de origem vegetal e animal orgânicos.

Aditivos alimentares

<ul style="list-style-type: none"> -Ácido algínico -Ácido ascórbico (L-) -Ácido cítrico -Ácido láctico (L-, D- y DL-) -Ácido tartárico (L(+)-) -Ágar -Alginato de sódio -Aromatizantes (Somente os naturais.) -Carbonato de amônio. -Carbonato de cálcio. -Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio. -Carbonato de potássio -Carbonato de sódio -Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês. -Cera de abelha (branca e amarela) -Citrato trissódico, citrato de sódio -Cloreto de cálcio -Cloreto de magnésio 	<ul style="list-style-type: none"> -Cloreto de potássio -Corantes - Somente os naturais (não sintéticos) -Dióxido de carbono -Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso (somente para vinhos, com limite máximo de 0,01g/100g) -Dióxido de silício, sílica -Edulcorantes - Somente os naturais (não sintéticos) -Gelatina -Goma arábica, goma acácia -Goma guar -Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí -Goma xantana -Hidróxido de cálcio -Hidróxido de sódio -Lecitinas -Pectina, pectina amidada -Sulfato de cálcio -Tartarato dipotássico, tartarato de potássio (Somente para produtos de panificação, com limite máximo de 0,5g/100g (expresso como ácido tartárico))
---	--

Coadjuvantes de tecnologia

Ácido tartárico, Albumina de ovo, Álcool etílico, Bentonita, Caolin, Cera de carnaúba, Culturas de micro-organismos, Ictiocola, cola de peixe, Nitrogênio, Oxigênio, Perlita e Terra diatomácea.

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.

ANEXO 4

Lista de Alergênicos

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (*Prunusdulcis*, sin.: *Prunusamygdalus*, *Amygdaluscommunis* L.).
9. Avelãs (*Corylus* spp.).
10. Castanha-de-caju (*Anacardiumoccidentale*).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*).
12. Macadâmias (*Macadamia* spp.).
13. Nozes (*Juglans* spp.).
14. Pecãs (*Carya* spp.).
15. Pistaches (*Pistacia* spp.).
16. Pinoli (*Pinus* spp.).
17. Castanhas (*Castanea* spp.).
18. Látex natural

ANEXO 5 - Modelo do Selo Orgânico



O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.

Elaborado considerando as seguintes Legislações:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Resolução RDC nº 727 de 1º de julho de 2022](#). Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União nº 126, de 6 de julho de 2022.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Resolução RDC nº 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.
3. 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.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. [Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998](#). Aprova o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais. Diário Oficial da União.
5. 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.
6. BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. [Portaria nº 249 de 09 de junho de 2021](#). Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.
7. BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005](#). Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Brasília, DF; 22, de 24 de novembro de 2005.
8. BRASIL. Ministério da agricultura e pecuária. [Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017](#). Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 , e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Brasília, DF; 29 de março de 2017.
9. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Resolução RDC nº 240 de 26 de julho de 2018](#). Altera a Resolução – RDC nº27, de 6 de agosto de 2010. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Brasília, DF; 26 de julho de 2018.

****O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.****

10. BRASIL. [Decreto Federal nº 6871 de 4 de julho de 2009](#) .Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília; 4 de julho de 2009.
11. BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 17 de 15 de abril de 2020](#). Estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal (SISBI-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Brasília, DF;15 de abril de 2020.
12. BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 18, de 28 de maio de 2009](#). Aprovar o regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos .Brasília, DF; 28 de maio de 2009.
13. 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.
14. BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 19, de 28 de maio de 2009](#). Aprova os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica dispostos no Anexo I da presente Instrução Normativa. Brasília, DF; 28 de maio de 2009.
15. BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 18, 20 de junho de 2014](#). Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos.Brasília, DF; 20 de junho de 2014.
16. BRASIL. [Lei 10.831, 23 de dezembro de 2003](#). Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Diário Oficial da União. 24 de dezembro de 2003.

****O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.****



APÊNDICE I - Relatório técnico conclusivo



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIRIO
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
CURSO DE MESTRADO PROFISSIONAL

RELATÓRIO TÉCNICO CONCLUSIVO

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS: ELABORAÇÃO E
VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DE RÓTULOS**

Rio de janeiro

2024

SUMÁRIO

	Página
1. APRESENTAÇÃO	4
2. METODOLOGIA	6
3. RESULTADOS	8
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	15
5. REFERÊNCIAS	17
ANEXO 1	20



Organização: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Organização Coparticipante: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Discente: Marianna Miranda Rodrigues Vidal

Docente orientadora: Ellen Mayra Menezes Ayres

Docentes Co Orientadoras: Thadia Turon Costa da Silva e Aline Gomes de Mello de Oliveira

Instituição Promotora/Organização: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Organização Coparticipante: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Dissertação vinculada: ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS: ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DE RÓTULOS

Área de concentração: Segurança Alimentar e Nutricional

Linha de Pesquisa: Desafios e Ações na Promoção da Alimentação Adequada e Saudável

Data da defesa: 13/06/2024

Setor beneficiado com o projeto de pesquisa: setor de alimentos orgânicos/fiscalização e certificação de alimentos orgânicos

RESUMO

Este relatório é o produto final da dissertação do Programa de Pós graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da UNIRIO e tem o intuito de descrever o processo de desenvolvimento e validação do instrumento de avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos (IARAO), partindo de 4 etapas em sua metodologia: 1) elaboração do instrumento de avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos (IARAO) por meio da revisão bibliográfica de normativas de orgânicos e de rotulagem; 2) Validação do conteúdo do instrumento pela Técnica *Delphi* e a escala Likert de 5 pontos; 3) Validação da aparência do IARAO: realizada por Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) e 4) Análise da reprodutibilidade e confiabilidade, utilizando os indicadores: coeficiente de correlação intraclasse (CCI) e do alfa de cronbach. Espera-se que o instrumento de avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos (IARAO) auxilie membros e integrantes dos Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) (Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPACs) e Certificadoras), produtores e agentes da Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) na avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos.

Com o potencial de contribuir para a conformidade de alimentos orgânicos, por meio de sua utilização por membros ou integrantes dos 29 Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (10 Certificadoras e 19 Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPACs)) credenciados no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), além dos órgãos fiscalizadores e produtores.

1. APRESENTAÇÃO

Este relatório técnico conclusivo apresenta os resultados da pesquisa intitulada “Rotulagem de alimentos orgânicos: elaboração e validação de instrumento para avaliação de rótulos.”, que teve como objetivo elaborar um instrumento para avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos e proceder à validação da aparência e do conteúdo, assim como a confiabilidade do mesmo.

A pesquisa fez parte da dissertação da mestranda Marianna Miranda Rodrigues Vidal e foi realizada no âmbito do programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional (PPGSAN) da Universidade do Estado do Rio de Janeiro em parceria com o Departamento de Nutrição e Dietética do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Os resultados descritos neste relatório são referentes ao processo de validação do conteúdo e da aparência do instrumento desenvolvido e intitulado instrumento de avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos (IARAO). A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa atendendo à Resolução CNS N° 466 de 2012 com CAAE: 72021717.7.0000.5257 e número do Parecer: 2.225.098 e recebeu apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPQ.

O estudo foi motivado pelos resultados apresentados por Garafolo e Espíndola (2021) que avaliou as demandas de pesquisa, desenvolvimento e transferência de tecnologias para a produção orgânica e agroecológica no Brasil frente aos pressupostos estabelecidos no Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO). Dentre os resultados, foi apontado que uma das principais dificuldades relacionadas às legislações brasileiras é a falta de modelos de formulários para a Avaliação da Conformidade Orgânica, especialmente para facilitar aos integrantes do Controle Social na garantia da qualidade orgânica. Dessa forma, apresentando-se como uma demanda do setor de alimentos orgânicos no Brasil.

A rotulagem de alimentos é considerada uma estratégia para a promoção da saúde de acordo com a Organização Mundial de Saúde e se configura como uma ferramenta de

comunicação entre o produtor e o consumidor, que possibilita a autonomia para escolhas mais assertivas sobre determinados alimentos. De acordo com Freire *et al.* (2017) em seu estudo, 71,4% da rotulagem de 49 produtos orgânicos processados comercializados em supermercados apresentaram inconformidade. Assim, é de extrema relevância que alimentos orgânicos apresentem rótulo adequado, isto porque, além de ser direito básico do consumidor, quando feita de maneira correta e conforme o exigido por leis e regulamentos, constroi uma credibilidade e confiança para o consumidor (EFING e GREGORIO, 2017; DE MENEZES e DO CARMO, 2022).

No que diz respeito à aplicabilidade, para que todas as diretrizes de rotulagem de alimentos orgânicos sejam avaliadas faz-se necessária a utilização de um instrumento norteador validado a fim de padronizar e harmonizar a compreensão da legislação, a aplicação das normas no sistema produtivo e as cobranças relacionadas ao que é permitido e não permitido, garantindo a qualidade do produto a ser disponibilizado para o consumidor. Além disso, são visíveis os desafios enfrentados por pequenos produtores, com a escassez de assistência técnica especializada e a difícil compreensão dos regulamentos, inviabilizando ainda mais a conformidade às exigências pelo escopo legal.

Atualmente, no Brasil, não há instrumento validado para auxiliar a certificação de alimentos orgânicos. Assim, cada OAC usa um instrumento diferente para nortear as visitas criando uma lacuna no que se refere à adequação às normas técnicas, uniformidade de aplicação, interpretação do conteúdo e resultados. Assim faz necessária a construção de um instrumento que possa ser utilizado para avaliar a rotulagem de alimentos orgânicos pelos OACs e pela fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

2. METODOLOGIA

O IARAO foi elaborado a partir do levantamento bibliográfico por meio da busca e análise da legislação brasileira específica para alimentos orgânicos e legislação sanitária específica sobre rotulagem de alimentos embalados. Utilizou-se a base de dados do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Na elaboração da estrutura do instrumento utilizou como base o modelo de lista de verificação.

Para validação do conteúdo foi utilizada a Técnica *Delphi*, que consiste na aplicação de questionários respondidos individualmente pelos especialistas sendo possível sugerir alterações e fazer comentários. Os resultados são analisados pelos pesquisadores, que fazem as devidas alterações no questionário de acordo com as propostas dos especialistas. Esse processo é feito repetidamente até que se obtenha consenso (LINSTONE; TUROFF, 2002; OSBORNE *et al.*, 2003).

O painel de especialistas do estudo foi composto por especialistas que atendiam aos seguintes critérios de inclusão, comprovados pelo *Curriculum Lattes* do CNPQ: 1. Ter experiência profissional ou acadêmica, 2. publicação e desenvolver pesquisas e 3. possuir pós-graduação *Stricto e/ou Lato sensu* nas áreas agricultura orgânica, processamento de alimentos ou vigilância sanitária de alimentos. Assim, os possíveis avaliadores, receberam via *e-mail* um convite para participar da pesquisa e responder um questionário de caracterização do especialista.

Os quesitos avaliados pelos especialistas foram: (1) Clareza e compreensão da informação e (2) Relevância referente ao bloco e (3) Semântica correta. Além disso, foi disponibilizado um espaço para possíveis comentários e sugestões por item caso os avaliadores julgassem necessário.

Para medir as avaliações dos especialistas, utilizou a Escala de Likert de 5 pontos (LIKERT, 1932). O julgamento dos especialistas foi tabulado em planilha do Excel® e (ALEXANDRE e COLUCI, 2011; RUBIO *et al.*, 2003; LYNN, 1986) foi calculado o índice de validade de conteúdo (IVC) (WYND e SCHAEFER, 2002; TILDEN; NELSON; MAY, 1990).

A validação do conteúdo foi estabelecida quando houve concordância mínima de 0,80 ou 80%, entre os especialistas, para os quesitos analisados. (GRANT e DAVIS, 1997), para aqueles com IVC < 0,80 foram reescritos e reenviados para uma nova avaliação, conforme estabelecido pela Técnica *Delphi*.

Foram utilizados dois testes estatísticos: o coeficiente de correlação intraclasse (CCI) e o coeficiente Alfa de *Cronbach*, estes aferem a homogeneidade das respostas entre os especialistas, ou seja, se existe semelhança entre as respostas ao avaliarem o mesmo constructo (BLAND e ALTMAN, 1997). Considerando as seguintes classificações na literatura: para o CCI foi a de Bartko *et al.* (1966) e para o coeficiente Alfa de *Cronbach*, foi Landis e Koch (1977).

Para validação de aparência, realizado pelo público-alvo foram convidados membros dos organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC), sendo os membros de Sistemas Participativos de Garantia (SPG) de Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPACs) e integrantes de Certificadoras brasileiras que tinham em suas OAC a atribuição avaliar os rótulos de alimentos.

O público alvo para avaliar a aparência do instrumento conforme os quesitos mencionados, utilizaram a escala de Likert de 5 pontos (LIKERT, 1932). Foi disponibilizado um espaço para possíveis comentários e sugestões por item caso os avaliadores julgassem necessário. A validação da aparência do instrumento foi verificada pelo índice de validade de aparência (IVA) (WYND e SCHAEFER, 2002), considerando validado quando o IVA é maior e/ou igual a 0,7.

Os participantes avaliaram o rótulo de um alimento orgânico escolhido pela pesquisadora utilizando o IARAO a fim de verificar a reprodutibilidade e confiabilidade do instrumento. Foi utilizado o Teste de *Kolmogorov-Smirnov*. Para verificar a confiabilidade do instrumento foram utilizados dois testes: o coeficiente de correlação intraclasse (CCI) e o coeficiente Alfa de *Cronbach*. Utilizou para o CCI a classificação de Bartko *et al.* (1966) e para o coeficiente Alfa de *Cronbach* foi Landis e Koch (1977).

3. RESULTADOS

Foram utilizadas 16 normas (leis, decretos, resoluções e instruções normativas) para elaboração do instrumento de avaliação de rótulos de alimentos orgânicos (IARAO), que estão apresentados na Tabela 1. A versão preliminar do IARAO possui formato de lista de verificação com 53 itens avaliativos que contemplam as exigências legais e obrigatórias referentes à rotulagem geral e rotulagem de alimentos orgânicos.

Tabela 1: Referências bibliográficas utilizadas para a elaboração do IARAO.

Legislação	Ementa	Ano
Portaria /ANVISA nº 29	Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais.	1998
Lei 10.831	Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Critérios para a cadeia produtiva de alimentos orgânicos.	2003
Lei n.º 10.674	Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.	2003
IN/MAPA nº 22	Aprovar o regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado.	2005
INC/MAPA/ MS nº 18	Aprovar o Regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa Conjunta.	2009
IN/MAPA nº 19	Aprovar os mecanismos de controle, formas de organização e informação da qualidade orgânica.	2009
Decreto Federal nº 6871	Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.	2009
Legislação	Ementa	Ano

IN/MAPA n° 18	Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos	2014
Decreto Federal n° 9013	Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950 , e pela Lei n° 7.889, de 23 de novembro de 1989	2017
RDC/ANVISA n° 240	Altera a Resolução – RDC n°27, de 6 de agosto de 2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.	2018
RDC/ANVISA n° 429	Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.	2020
IN/ANVISA n° 75	Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.	2020
IN/MAPA n°17	Estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal (SISBI-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).	2020
Portaria INMETRO n° 249	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.	2021
RDC/ANVISA n° 727	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.	2022
RDC/ANVISA n° 604	Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.	2022

Fonte: BRASIL,(1998); BRASIL,(2003a); BRASIL,(2003b); BRASIL,(2005); BRASIL,(2009b); BRASIL(2009a); BRASIL(2009c); BRASIL, (2014); BRASIL, (2017); BRASIL, (2018); BRASIL, (2020a); BRASIL(2020b); BRASIL,(2020c); BRASIL,(2021); BRASIL,(2022a); BRASIL,(2022b). RDC: Resolução da diretoria Colegiada; IN: Instrução Normativa.

SELEÇÃO DOS ESPECIALISTAS

Foram convidados 24 profissionais brasileiros, que atendiam aos critérios de inclusão para participarem da pesquisa. Dos 24 profissionais convidados, 7 especialistas participaram até o final da etapa de validação do conteúdo. Importante destacar que para a técnica *Delphi* o número de especialistas não é relevante e sim a experiência profissional, atuação e titulação na área. A caracterização do painel de especialistas que atuaram na validação do conteúdo encontra-se na tabela 2.

Tabela 2: Caracterização do painel de especialistas que atuaram na validação do conteúdo do IARAO.

Variáveis	Caracterização dos especialistas	n*	%**
Sexo	Feminino	4	57,1
	Masculino	3	42,8
Formação Acadêmica	Nutricionista	2	28,5
	Engenheiro agrônomo	3	42,8
	Química	1	14,2
	Médica Veterinária	1	14,2
Região residência	Sudeste	7	100
Titulação máxima	Mestrado	4	57,1
	Doutorado	3	42,8
Área da titulação	Pesquisa	4	57,1
	Docente	1	14,2
	Fiscal sanitário/ Auditor/Consultor	2	28,5

Variáveis	Caracterização dos especialistas	n*	%**
Instituição onde trabalha	Instituição Pública	6	85,7
	Instituição Privada	1	14,2
Idade média (em anos)		44,8	

Fonte: Autor do estudo, (2024) *n- número **%- percentual

O processo de validação do conteúdo se constituiu em duas fases distintas: a 1ª fase - anterior à publicação da RDC nº 727 de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, em que realizou revisão, consolidação e revogação das RDC/ANVISA nº 259/2002; 26/2015 e 136/2017, resoluções utilizadas durante o processo de elaboração nesta primeira fase. Essa fase foi concluída após 3 rodadas de avaliação. Após a publicação da RDC nº 727/2022 foi necessário o acréscimo de novos itens e/ou modificações de itens existentes que demandou mais 2 rodadas da Técnica *Delphi*. para obter consenso entre os especialistas e concluir a validação do conteúdo do IARAO.

Todos os itens de avaliação obtiveram concordância superior a 80% entre os especialistas para todos os quesitos avaliados, sendo assim o IARAO teve o conteúdo validado. A versão final do instrumento passou a contar com 82 itens de avaliação.

O instrumento para avaliação da rotulagem de alimentos orgânicos (IARAO) aponta exatamente os assuntos em questão sobre rotulagem de alimentos orgânicos, por meio de itens com conteúdos completos e direto para serem verificados, permitindo avaliar de forma correta e prática se o rótulo se apresenta adequado às cobranças das legislações vigentes. Auxiliando no monitoramento de rótulos de produtos que vão estar em diferentes tipos de mercados disponíveis para o consumidor.

Os anexos presentes no instrumento possuem grande importância em auxiliar o avaliador do rótulo na compreensão e avaliação de informações contidas em determinados itens, facilitando o acesso de elementos presentes em normativas. Todos os anexos analisados obtiveram concordância superior a 80% entre os especialistas para todos os quesitos avaliados.

O coeficiente de correlação intraclasse (CCI) resultou acima de 0,75 apontando uma alta correlação entre as avaliações geradas pelos especialistas, de acordo com a classificação de Bartko (1966), o p-valor foi $< 0,05$ logo indica que houve homogeneidade nas avaliações e o Alfa de *Cronbach* resultou entre 0,79- 1,0 revelando uma consistência interna substancial.

Após a validação do conteúdo, o IARAO foi submetido à validação de aparência pelo público-alvo. Para isso, foram convidados membros dos 22 Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciadas pelo MAPA que possuem escopo de processamento de produtos de origem vegetal e/ou animal, responsáveis pela avaliação dos rótulos de alimentos orgânicos. Destes 22 membros, 3 eram de Certificadoras e 19 eram dos Organismos Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC). Dos membros convidados, 3 participaram até o final do processo, em que 2 eram membros de OPAC e 1 era integrante de Certificadora.

Apesar dos esforços realizados para contato, houve uma baixa adesão das OPACs e Certificadoras no estudo, considerando que os OPACs se configuram como organizações que possuem muitos membros voluntários, tornando o processo inicial de comunicação mais complexo, como o tempo de retorno ao convite de participação da pesquisa, além de um direcionamento específico a um membro responsável pela avaliação de rótulos. No entanto, conforme indicado por Oliveira *et al.* (2018) que para validar a aparência de um instrumento com indivíduos diferentes, o mínimo de participantes deve ser de dois. Na literatura há instrumentos validados que apresentaram 2 e 4 participantes no painel na etapa de validação da aparência (PIRES *et al.* 2017; OLIVEIRA *et al.* 2014).

Outra questão a se discutir é a baixa presença de técnicos formados e engajados na temática de rotulagem, tornando essa questão mais frágil no processo de certificação em algumas OPACs. Logo, o IARAO é de extrema relevância e importância para facilitar e uniformizar a forma de avaliação da conformidade orgânica. Além disso, as Comissões de Produção Orgânica (CPOrgs) já relataram a necessidade da criação de um instrumento para esse fim (GAROFALO e ESPINDOLA, 2021).

O IARAO com o conteúdo validado foi submetido ao processo de validação da aparência pelo público-alvo. A partir da avaliação do público alvo, ajustes foram realizados seguindo as sugestões e observações feitas pelos avaliadores. Após a primeira rodada 100% dos quesitos

obtiveram concordância entre os avaliadores, visto que os valores do IVA de todos os quesitos foi igual ou superior a 0,7 (70%) , assim desta forma a aparência foi validada.

Na etapa de avaliação da reprodutibilidade e confiabilidade do IARAO validado os valores do Percentual de Adequação das Informações do Rótulo (PAIR) dos blocos do instrumento resultantes pelos avaliadores, apresentaram pequena divergência entre valores e o p-valor obtido foi maior que 0,05, logo, não houve diferença estatisticamente significativa entre as avaliações dos rótulos realizadas pelos membros das OACs, o que sugere que as respostas fornecidas pelo público alvo apresentam reprodutibilidade e homogeneidade.

Um dos objetivos desta etapa foi identificar possíveis dificuldades ao aplicar o instrumento, além de avaliar na prática se cada item conseguiu propor seu objetivo esperado, e consequentemente se o instrumento como um todo alcançou seu objetivo de avaliar efetivamente e de maneira confiável o rótulo analisado pelo público alvo.

O IARAO teve o conteúdo e aparência validados e apresenta a seguinte estrutura (ver anexo 1):

- a) Cabeçalho: localizado na parte superior do instrumento, com espaços para preenchimento de informações sobre o produto analisado.
- b) Orientações para preenchimento: apresenta as informações necessárias para que o avaliador utilize corretamente o IARAO.
- c) Itens para o avaliação do rótulo: o IARAO como conteúdo validado contém 82 itens divididos em 5 blocos, como apresentado na Tabela 3. Os itens podem ser avaliados como “conforme” quando a informação contida no item estiver correta no rótulo que está sendo avaliado e “não conforme” quando a informação contida no item estiver inadequada no rótulo que está sendo avaliado e “não se aplica” quando o item não tiver relação com o rótulo analisado. Ademais, ao lado dos itens possui o nome da(s) legislação e seu capítulo/artigo/item correspondente ao conteúdo cobrado no item, a fim de facilitar o avaliador, permitindo uma consulta de forma breve caso surja alguma dúvida.
- d) Cálculo do percentual de adequação do rótulo (PAIR) e Quadro de registro do PAIR dos blocos: ao final da aplicação do IARAO pode-se calcular o PAIR, afim de conseguir identificar quantos e quais itens apresentaram conformidade e não conformidade, além de permitir ter uma

visão geral de qual ou quais blocos precisam de mais atenção para correção. Um único item em desacordo com a legislação já torna o rótulo “não conforme”, assim reprovado, assim aqueles itens avaliados como “não conforme” devem ser analisados e encaminhar propostas para correção destes.

e) Anexos: 1. Lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária; 2. Régua; 3. Lista de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia permitidos no processamento de produtos de origem vegetal e animal orgânicos; 4. Lista de alergênicos; 5. Modelo do selo SISORG.

f) Referências bibliográficas utilizadas para a elaboração do IARAO, ao final do instrumento contém descrito 16 normas, incluído o link para levar ao conteúdo.

Tabela 3. Estrutura final do Instrumento de avaliação de rótulos de alimentos orgânicos (IARAO): conteúdo e aparência validados.

Nº do Bloco	Nome do Bloco	Subitens do bloco	Nº de Itens (n)
I	Presença das informações obrigatórias		12
II	Apresentação das informações obrigatórias	II.1 Identificação de origem II.2 Validade II.3 Ingredientes, preparo e uso II.4. Informação Nutricional II.5 Alerta para alérgicos	43
III	Princípios gerais do rótulo		8
IV	Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SISORG)		13
V	Informações sobre a qualidade orgânica		6
Total			82

Fonte: Autoras do estudo, 2024.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa obteve como produto final um instrumento, intitulado IARAO, com conteúdo e a aparência validados pela Técnica *Delphi* por especialistas e pelo público alvo, que permite avaliar os rótulos de alimentos orgânicos e possui confiabilidade e reprodutibilidade, segundo os testes estatísticos realizados.

O IARAO foi desenvolvido com base na legislação para rotulagem geral de alimentos embalados e legislação específica para alimentos orgânicos. Teve seu conteúdo validado por especialistas com elevada titulação e com larga experiência na área. A validação da aparência contou com membros de OAC, que são o público alvo do IARAO.

É uma ferramenta que pode ser utilizada por diferentes profissionais, como os membros de OAC e agentes da Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Pecuária, frente a retomada do Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO). Permite auxiliar e aprimorar o trabalho destes diferentes públicos de forma harmonizada e uniforme.

Estabelecendo uma ferramenta prática, esclarecedora e respaldada, permite equalizar a interpretação do conteúdo das legislações de difícil compreensão e sua aplicação de forma correta. Possibilitando identificar erros e ausências de informações necessárias para o rótulo que o consumidor tem direito de acesso. Assim contribui para rótulos conformes e consequentemente o acesso a informações claras e verdadeiras, mas não excluindo a importância da consulta de todo arcabouço das legislações existentes. Possibilita o

aperfeiçoamento destes produtos de origem sustentável e muitas vezes de origem artesanal, por conseguinte favorece a capacidade de agregação de valor destes alimentos processados.

O uso do instrumento poderá ser norteador para avaliação da rotulagem geral de alimentos orgânicos, porém é salutar atentar-se para a individualidade de cada produto e suas normas específicas, sendo assim o indivíduo responsável pela avaliação deve se atentar a estas singularidades.

Em meio às realidades enfrentadas por processadores em se adequar às normas brasileiras com as cobranças desalinhadas muitas vezes com as realidades da agricultura familiar e de pequenos empreendimentos, a utilização do IARAO demonstra sua relevância ao avaliar os rótulos de alimentos orgânicos.

Ao mesmo tempo possibilita a valorização e perpetuação/continuidade das práticas e saberes que envolvem o processo de beneficiamento de alimentos artesanais, tantos aqueles tradicionais associados ao modo de vida de muitos povos e comunidades, mas também aqueles alimentos de novos empreendimentos. Possibilitando o acesso de uma diversidade de alimentos orgânicos com informações coerentes e corretas em seu rótulo ao alcance do consumidor.

Além disso, o IARAO se faz importante ao estimular a associação de um alimento sustentável a presença do selo SisOrg no rótulo, principalmente quando existe um leque diverso de produtos ditos sustentáveis/ecológicos no mercado frente à possibilidade de greenwashing e/ou organicwashing no Brasil.

Para contribuir para o efetivo emprego do IARAO pelo público alvo, se faz relevante que seja incorporado como um anexo na normativa atualizada proveniente do MAPA que trata do processamento de alimentos orgânicos.

O presente relatório técnico consolida a apresentação de um produto técnico inédito e validado para avaliação dos rótulos de alimentos orgânicos. Desta forma, a ciência reafirma o seu papel de contribuir para o enfrentamento de desafios do Sistema Alimentar, propriamente na produção e consumo de alimentos orgânicos e agroecológicos, beneficiando a todos, desde o produtor até o consumidor, fiscais e técnicos.

5. 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.

BARTKO, J.J. **The intraclass correlation coefficient as a measure of reliability.** *Psychol Rep* 1966; 19(1):3-11.

BRAND, J.M, ALTMAN, D.G. **Statistics notes: Cronbach's alpha.** *Br Med J* 1977; 314(7080):572.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998.** Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais.

BRASIL. **Lei 10.831, 23 de dezembro de 2003.** Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. 24 de dezembro de 2003a.

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 2003b.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Instrução Normativa IN nº 22 de 24 de novembro de 2005.** Aprovar o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Brasília, DF; 24 de novembro de 2005.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Instrução Normativa IN nº 19, de 28 de maio de 2009**. Aprovar o regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos. Brasília, DF; 28 de maio de 2009a.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e Ministério da Saúde. **Instrução Normativa Conjunta IN nº 18, de 28 de maio de 2009**. Aprovar o Regulamento Técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa Conjunta. Brasília, DF; 28 de maio de 2009b.

BRASIL. **Decreto Federal nº 6871 de 4 de julho de 2009**. Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília; 4 de julho de 2009c.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Instrução Normativa IN nº 18, 20 de junho de 2014**. Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos. Brasília, DF; 20 de junho de 2014.

BRASIL. Ministério da agricultura e pecuária. **Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017**. Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Brasília, DF; 29 de março de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 240 de 26 de julho de 2018**. Altera a Resolução – RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Brasília, DF; 26 de julho de 2018.

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 2020a.

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 2020b.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Instrução Normativa IN nº 17 de 15 de abril de 2020**. Estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal (SISBI-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Brasília, DF; 15 de abril de 2020c.

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 727 de 1º de julho de 2022**. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União nº 126, de 6 de julho de 2022a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 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 2022b.

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

EFING, Antonio Carlos; GREGORIO, Carolina Luckmeyer. **Rotulagem de orgânicos, direito à informação e segurança alimentar**. Revista da Faculdade Mineira de Direito, v. 20, n. 40, p. 45-69, 2017.

FREIRE, C. F. .; MENDES, L. G. .; MEDEIROS, S. R. A. .; MATOS, L. H. R. . **Avaliação de rotulagem de produtos de origem vegetal orgânicos**. Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, Fortaleza, v. 4, n. 2, p. 66-78, 2017. DOI: 10.59171/nutrivisa-2017v4e9029. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/9029>. Acesso em: 17 mar. 2024

GAROFOLO, Ana Cristina Siewert; ESPINDOLA, José Antônio Azevedo. **Demandas de pesquisa, desenvolvimento e transferência de tecnologias para a produção orgânica e agroecológica no Brasil**. Seropédica: Embrapa Agrobiologia, 2021.

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.

LANDIS, J.R, KOCH, G.G. **The measurement of observer agreement for categorical data**. Biometrics 1977;33(1):159-174

LIKERT, R. **A technique for the measurement of attitudes**.Archives of Psychology. ARCHIVES OF PSYCHOLOGY, v. 22, n. 140, p. 5-55, 1932.

LINSTONE, H. A., TUROFF, M. **The Delphi method: Techniques and applications**. Addison Wesley Newark, NJ: New Jersey Institute of Technology, 2002.

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

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

OSBORNE, Collins, S., Ratcliffe, M., Millar, R., & Duschl, R. (2003). **What “Ideas-about-Science” should be taught in school science? A Delphi study of the expert community.** Journal of Research in science teaching, 40 (7), 692-720.

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

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.

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

WYND, C.; SCHAEFER, M. **The Osteoporosis Risk Assessment Tool: establishing content validity through a panel of experts.** Appl Nurs Res, v. 16, n. 2, p. 184–188, 2002



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



UNIRIO
Universidade Federal do
Estado do Rio de Janeiro

ANEXO 1

INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS (IARAO) COM CONTEÚDO VALIDADO

Autoras: Marianna Miranda Rodrigues Vidal, Bruna Carraco de Azeredo Peres, Thadia Turon Costa da Silva, Aline Gomes de Mello de Oliveira, Mariana Figueiredo de Souza, Ellen Mayra Menezes Ayres e Maria Fernanda de Albuquerque Costa Fonseca.

Razão social do(a) Fabricante/Produtor(a): _____
Marca/Nome fantasia: _____ CPF/CNPJ: _____
Endereço do Fabricante: _____
Razão social do () Fracionador () Envasador () Distribuidor () Não se aplica: _____
CPF/CNPJ do Fracionador/Envasador/Distribuidor : _____
Endereço do Fracionador/Envasador/Distribuidor : _____
Categoria: () Produtor(a) rural () Agricultor(a) familiar () Empreendimento familiar rural () Empreendimento econômico solidário
() Microempreendedor(a) individual () Microempresa () Empresa () Outro. Qual? _____
Denominação de venda do produto: _____
Tipo de Embalagem: () plástico () vidro () cartonado () tetra pak () isopor () alumínio () papel
() embalagem de material biodegradável () outro
Data da avaliação: ____/____/____

Orientações para preenchimento:

Por favor, tenha o rótulo a ser analisado em mãos. Analise o rótulo de acordo com os itens descritos abaixo e avalie em C= conforme; NC= Não conforme e NA = Não se aplica. O item deve ser avaliado como não se aplica (NA) quando não tiver relação com o produto em análise.

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



ITENS PARA AVALIAÇÃO					
I- PRESENÇA DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		C	NC	NA	Legislação Correspondente
1	O rótulo apresenta a denominação de venda .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, incisos I a XII)
2	O rótulo apresenta a lista de ingredientes .				
3	O rótulo apresenta o conteúdo líquido .				
4	O rótulo apresenta a identificação da origem .				
5	O rótulo apresenta o lote . OBS: O lote pode ser apresentado pela letra "L" seguida de um código chave; ou da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade.				
6	O rótulo apresenta o prazo de validade .				
7	O rótulo apresenta as instruções de preparo (exclusivo aos alimentos que não estejam prontos para serem consumidos).				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, incisos I a XII)
8	O rótulo apresenta a tabela de informação nutricional no modelo vertical ou linear. *(Ver a lista de alimentos cuja a declaração da tabela é voluntária no Anexo 1 ao final dos itens).				RDC/ANVISA nº 429/2020 (Capítulo II, art. 4)
9	A advertência: "Este produto pode ter efeito laxativo" , está presente em negrito no rótulo de alimentos para fins especiais que apresenta como ingredientes os edulcorantes que sejam polióis (manitol, sorbitol, xilitol, eritritol e outros).				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, inciso VI)
10	O rótulo do alimento embalado apresenta a advertência sobre nova fórmula , caso o produto tenha sofrido alteração em sua composição.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, inciso V)
11	O rótulo do alimento embalado apresenta advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, inciso III)
12	Para os rótulos com superfície do painel principal inferior a 10 cm² (exceto para ervas aromáticas) devem constar, no mínimo, as seguintes informações : denominação de venda, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, nova fórmula, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional e conteúdo líquido.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 7, §4º)

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



II- APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS		C	NC	NA	Legislação Correspondente
13	As informações obrigatórias estão em português com letras de tamanho, realce e visibilidade adequados.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 8, incisos I e II)
14	A denominação de venda do produto e o conteúdo líquido estão declarados no painel principal do rótulo.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 9, inciso II) e Portaria INMETro 249/2021 (item 2.8)
15	O tamanho das letras e números das informações obrigatórias são iguais ou maiores que 1 mm. *(Ver régua no Anexo 2) OBS: Essa orientação não se aplica à apresentação das informações do conteúdo líquido e das advertências de alergênicos, de lactose e de nova fórmula.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 8, inciso III)
16	A unidade do conteúdo líquido está em grama (g) ou quilograma (kg) ou mililitro (ml) ou litro (L) ou em número de unidades .				Portaria INMETro 249/2021 (item 4.1, III)
17	A informação do conteúdo líquido para alimentos sólidos está precedida das expressões: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq."				Portaria INMETro 249/2021 (item 4.1, I)
18	A informação do conteúdo líquido para alimentos em estado líquido está precedida das expressões: "CONTEÚDO" OU "Conteúdo" OU "Volume Líquido" .				Portaria INMETro 249/2021 (item 4.1, II)
19	A informação do conteúdo líquido para alimentos comercializados em números e unidades está precedida das expressões: "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "Contém" .				Portaria INMETro 249/2021 (item 4.1, III)
20	O tamanho dos números que representam a quantidade do conteúdo líquido no painel principal tem altura mínima, de: 2 mm , se for menor ou igual a 50 (g ou mL), 3 mm , se for maior que 50 e menor ou igual a 200 (g ou mL) , 4 mm , se for maior que 200 e menor ou igual a 1000 (g ou mL), 6 mm , se for maior que 1000 (g ou mL) . *(Ver régua no Anexo 2 ao final dos itens) OBS: Caso as informações do conteúdo líquido não estiverem no painel principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, duas vezes superior ao estabelecido.				Portaria INMETro 249/2021 (item 3.1.1, tabela II e item 2.8)
21	A advertência "NOVA FÓRMULA" ou "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA" , quando presente no rótulo, está apresentada no painel principal .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 20 e 23)
22	A advertência "NOVA FÓRMULA" ou "NOVA COMPOSIÇÃO" ou "NOVA RECEITA" , quando presente no rótulo, apresenta caracteres legíveis, caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 23)

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



II.1 - IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM		C	NC	NA	Legislação Correspondente
23	Consta no rótulo o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, seu endereço completo, país de origem, município, CNPJ ou CPF.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 29, incisos I a IV)
24	Consta no rótulo, quando obrigatório*, o número de registro do produto. *Alimentos para fins especiais, bebidas e vinagres e alimentos de origem animal.				Portaria/ANVISA nº 29/1998 (Art. 10.1); IN/MAPA nº 22/2005 (Art. 6.4.1), RDC/ANVISA 240/2018, Decreto Federal nº 9.013/2017 (Título VII, Capítulo I ,Art. 427) e Decreto Federal nº 6871/2009 (Art. 7)
25	Se o produto for de origem animal, possui no rótulo o selo do órgão responsável pela inspeção sanitária, seja ele o Ministério da Agricultura, Secretaria de Agricultura estadual ou municipal ou de órgão vinculado (SIM, SIE, SIF, SIM/SISBI, SIE/SISBI ou outro equivalente adotado pelo órgão responsável, de acordo com as regulamentações vigentes).				Decreto Federal nº 9.013/2017 (Título VII ,Capítulo III, Seção I, Art. 443 inciso IX), IN/MAPA nº 17/ 2020 (Capítulo IV, seção 1, art 16, §1º)
26	Consta no rótulo as expressões: “Indústria...”, “Produto...”, “Fabricado em...”				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 29 parágrafo único)
27	O lote está declarado por meio da letra "L" seguida de um código ou seguida da data de fabricação/embalagem ou da validade.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 30 incisos I e II)
II.2 - VALIDADE		C	NC	NA	Legislação Correspondente
28	Para produtos com prazo de validade inferior a 3 meses , a data de validade apresenta as informações mínimas de Dia/Mês .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 inciso II.a)
29	Para produtos com validade superior a 3 meses , a data de validade apresenta informações sobre Mês/Ano .				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 inciso II.b)
30	O data de validade é precedida de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “val:...”, “validade”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...”, “consumir preferencialmente antes de...”.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 inciso I)
II.2 - VALIDADE		C	NC	NA	Legislação Correspondente

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



31	As expressões do item 30 estão acompanhadas da data de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta a data de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas permanentes do dia e do mês ou do mês e do ano.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 31 Parágrafo único)
32	Para os alimentos que exijam condições especiais de conservação após a abertura da embalagem, o rótulo apresenta orientações sobre instruções de conservação.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 32)
33	As orientações sobre as instruções de conservação após a abertura da embalagem, estão localizadas próximo à informação do prazo de validade.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 32)
II.3 - INGREDIENTES, PREPARO E USO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
34	Está descrita a indicação de preparo e instruções de uso do produto.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 33º)
35	A lista de ingredientes é precedida da expressão "ingredientes" ou "ingr.:". OBS: Para alimentos com ingrediente único, não há necessidade de declarar a lista de ingredientes (ex. açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.)				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 11)
36	Os ingredientes são listados em ordem decrescente, de acordo com a proporção.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 11)
37	A água está declarada na lista de ingredientes dos produtos que contém água em sua composição final. OBS: A água que faz parte de ingredientes compostos declarados como salmouras, xaropes, caldas, molhos ou similares, não precisa ser declarada na lista de ingredientes.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 11 e §3º)
38	Os aditivos alimentares declarados na lista de ingredientes são aqueles permitidos para alimentos orgânicos processados. *(ver a lista de aditivos no anexo 3 ao final dos itens.)				INC/MAPA/MS nº 18/2009 (Art. 9)
39	Os aditivos alimentares estão declarados depois do último ingrediente da lista de ingredientes.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 12.)
40	Os aditivos alimentares estão declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes por meio da sua função principal no alimento seguida de seu nome completo ou do número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS).				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 12)
41	Os aditivos alimentares aromatizantes estão declarados pelos termos aroma(s) ou aromatizante(s).				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 12 §3º)
42	As farinhas de trigo e de milho enriquecidas usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com a expressão: "enriquecida com ferro e ácido fólico".				RDC/ANVISA Nº 604/2022 (Art.9 e § 2º)
II.3 - INGREDIENTES, PREPARO E USO		C	NC	NA	Legislação Correspondente

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



43	As farinhas de trigo e de milho não enriquecidas usadas como ingredientes são declaradas na lista de ingredientes do produto com a expressão: "sem adição de ferro e ácido fólico".				RDC/ANVISA Nº 604/2022 (Art.9)
44	As expressões " enriquecidas com ferro e ácido fólico " e " sem adição de ferro e ácido fólico " estão com letras uniformes em tipo, tamanho e cor da fonte, sem intercalação de imagens e a fonte com altura mínima de 2 mm.				RDC/ANVISA Nº 604/2022 (Art.9 e § 1º)
II.4 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		C	NC	NA	Legislação Correspondente
45	A tabela de informação nutricional contém: a declaração de quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais e adicionados, proteínas, gorduras totais, trans e saturadas, fibras alimentares, sódio e qualquer nutriente ou substância bioativa adicionada ao alimento e/ou que seja objetos de alegações nutricionais, alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde.				RDC/ANVISA Nº 429/2020 (Capítulo II, Art. 5)
46	O rótulo contém a declaração da rotulagem frontal para quantidades de AÇÚCARES ADICIONADOS, sempre que: -Quantidade for maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento sólido ou semissólido. OU -Quantidade for maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento líquido				RDC/ANVISA Nº 429/2020 (Capítulo III, Art. 18) IN/ANVISA Nº 75/ 2020 (Anexo XV)
47	O rótulo contém a declaração da rotulagem frontal para quantidade de SÓDIO, sempre que: - Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100g do alimento sólido ou semissólido. OU - Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 mL do alimento líquido.				RDC/ANVISA Nº 429/2020 (Capítulo III, Art. 18) IN/ANVISA Nº 75/ 2020 (Anexo XV)
48	O rótulo contém declaração da rotulagem frontal para quantidade de GORDURAS SATURADAS, sempre que: -Quantidade for maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento sólido ou semissólido. OU -Quantidade for maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 mL do alimento líquido.				RDC/ANVISA Nº 429/2020 (Capítulo III, Art. 18) IN/ANVISA Nº 75/ 2020 (Anexo XV)
49	O modelo de lupa da rotulagem nutricional frontal está localizado na metade superior do painel principal, na cor 100% preta com fundo branco.				RDC/ANVISA Nº 429/2020 (Capítulo III, Art. 21)
II.5 - ALERTA PARA ALÉRGICOS		C	NC	NA	Legislação Correspondente

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



50	Há a expressão “ Contém Glúten ” ou “ Não contém Glúten ”.				Lei n.º 10.674/2003 (Art. 1º)
51	O produto que contém ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou, que sejam derivados dos alimentos alergênicos*, apresenta no rótulo uma das seguintes expressões: “ ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) ”, “ ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS ”. *(Ver a lista de alergênicos no Anexo 4 ao final dos itens)				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 13)
52	Há no rótulo a expressão “ ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) ” *(Ver a lista de alergênicos no Anexo 4 ao final dos itens)				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 14)
53	Há a expressão “ CONTÉM LACTOSE ” no produto com quantidade maior do que 100 mg de lactose por 100 g ou mL do alimento.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 18)
54	A declaração/expressão dos itens 51, 52 e 53 está imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 15)
55	A declaração/expressão dos itens 51, 52 e 53 está com letras legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. *(Ver régua no anexo 2 ao final dos itens) OBS : No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm² , a altura mínima dos caracteres é de 1 mm.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 15 e §2º)
III- PRINCÍPIOS GERAIS DO RÓTULO		C	NC	NA	Legislação Correspondente
56	O rótulo NÃO apresenta indicações medicamentosas ou terapêuticas.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso VII)
57	O rótulo NÃO induz o consumo do produto como estimulante, para melhorar a saúde ou para prevenir e curar doenças.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art.4º inciso VIII)
58	O rótulo NÃO apresenta vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso I)
III- PRINCÍPIOS GERAIS DO RÓTULO		C	NC	NA	Legislação Correspondente

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



59	O rótulo NÃO atribui efeitos ou propriedades que o produto não possua ou não possam ser demonstradas.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso II)
60	O rótulo NÃO destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso III)
61	O rótulo NÃO ressalta a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes e que sejam comuns em alimentos similares.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso V)
62	O rótulo do alimento embalado NÃO apresenta alegação de ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Art. 4º inciso IV)
63	Os rótulos dos alimentos fabricados com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas típicas de lugares geográficos reconhecidos apresentam na denominação a expressão "tipo" com letras de igual tamanho, realce e visibilidade.				RDC/ANVISA nº 727/2022 (Seção II, Art. 9º inciso III)
IV - INFORMAÇÕES DO SELO DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA (SISORG)		C	NC	NA	Legislação Correspondente
64	O produto orgânico ou o produto com ingredientes orgânicos está identificado pelo selo do SisOrg contendo a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado nas cores preta ou branca.				IN/MAPA nº 19/2009 (Capítulo II, Seção I, Art.7); IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 - inciso VI)
65	Apresenta o selo SisOrg na parte frontal do produto.				IN/MAPA nº 19/2009((Capítulo II, Seção I, Art. 118, § 1º)
66	Utiliza o selo do SisORg no modelo COLORIDO , contendo as cores preto e verde OU no modelo PRETO E CINZA , contendo as cores preto e cinza OU no modelo PRETO OU no modelo BRANCO com fundo transparente.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 2)
67	O selo utilizado tem a medidas iguais ou superior a 2,5 cm *(Medir com a régua no anexo 2 ao final dos itens)				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 – inciso II)
68	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) tem o tamanho mínimo equivalente a altura da letra (i) da palavra orgânico. *(Ver o selo no anexo 5 ao final dos itens)				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3 – inciso IV)
69	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) tem fundo transparente, facilitando a delimitação e permitindo que a cor do rótulo prevaleça.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso V)
70	O espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro) não apresenta imagens ou textos aplicados.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso III)
71	As expressões "sistema participativo" ou " certificação por auditoria" estão presentes no espaço vazio ao redor do selo SisOrg (área de respiro).				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso VI)

O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.



72	As expressões "sistema participativo" ou "certificação por auditoria" estão apresentadas nas cores preta ou branca, de forma a permitir melhor visualização.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso VI)
73	O selo SisOrg está impresso no rótulo e não é aplicado em forma de adesivo ou etiqueta.				IN/MAPA nº 18/2014 (Art. 3, inciso VII)
74	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializado diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais, identifica o produtor e a Organização de Controle Social a que está ligado.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II , Capítulo III, Art. 123)
75	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializado diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais apresenta a expressão: "Produto orgânico para venda direta por agricultores familiares organizados não sujeitos à certificação de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003".				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II , Capítulo III, Art. 124)
76	O rótulo do produto orgânico não certificado, comercializado diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais não utiliza o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II , Capítulo III, Art. 124)
V -INFORMAÇÕES SOBRE A QUALIDADE ORGÂNICA		C	NC	NA	Legislação Correspondente
77	A informação da qualidade orgânica no rótulo está identificada pelo uso dos termos: " ORGÂNICO ", " PRODUTO ORGÂNICO ", " PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS " ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 119)
78	Está localizado na parte frontal do produto um dos termos: " ORGÂNICO ", " PRODUTO ORGÂNICO ", " PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS " ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais.				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 119)
79	O produto com 95% ou mais de ingredientes orgânicos está identificado adequadamente com o termo " ORGÂNICO " ou " PRODUTO ORGÂNICO ".				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso I)
80	No produto com 95% ou mais de ingredientes orgânicos têm identificado na lista de ingredientes aqueles que NÃO são orgânicos .				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso I)
81	O produto com 70% a 95% de ingredientes orgânicos apresenta a expressão: " PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS "				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso II)
82	No produto com 70 a 95% de ingredientes orgânicos têm identificado na lista de ingredientes aqueles que SÃO orgânicos .				IN/MAPA nº 19/2009 (Título II, Capítulo II, Seção I ,Art. 120, inciso II)

Orientações para o cálculo do percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR):

Após a avaliação do rótulo o percentual de adequação das informações do rótulo (PAIR) poderá ser calculado usando as seguintes fórmulas:

$$PAIR = \left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$$

Itens avaliados = Total de itens – itens não aplica.

Percentual de Adequação das Informações do Rótulo (PAIR)*

BLOCOS ANALISADOS	Itens Avaliados (Total de itens – NA)	Itens conformes	PAIR $\left(\frac{\text{Itens conformes}}{\text{Itens avaliados}} \right) \times 100$
I - Presença de informações obrigatórias	12 - =		
II - Apresentação das informações obrigatórias	10 - =		
II.1 - Identificação de origem	5 - =		
II.2.- Validade	6 - =		
II.3 - Ingredientes, preparo e uso	11 - =		
II.4 - Informação nutricional	5 - =		
II.5 - Alerta para alérgicos	6 - =		
III - Princípios gerais do rótulo	8 - =		
IV - Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (sisorg)	13 - =		
V - Informações sobre a qualidade orgânica	6 - =		

***Um único item em desacordo com a legislação já torna o rótulo “não conforme”, assim reprovado.** Aqueles itens avaliados como “não conforme” devem ser analisados e encaminhar propostas para correção destes.



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO

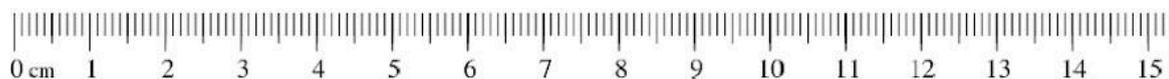
UNIRIO
Universidade Federal do
Estado do Rio de Janeiro

ANEXO 1

Lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária.

1. Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm².
2. Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.
3. Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.
4. Bebidas alcoólicas.
5. Gelo destinado ao consumo humano.
6. Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
7. Vinagres, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.
8. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto
9. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.

ANEXO 2 - Régua



****O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.****



ANEXO 3

Lista de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia permitidos no processamento de produtos de origem vegetal e animal orgânicos.

Aditivos alimentares

-Ácido algínico -Ácido ascórbico (L-) -Ácido cítrico -Ácido láctico (L-, D- y DL-) -Ácido tartárico (L(+)-) -Ágar -Alginato de sódio -Aromatizantes (Somente os naturais.) -Carbonato de amônio. -Carbonato de cálcio. -Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio. -Carbonato de potássio -Carbonato de sódio -Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês. -Cera de abelha (branca e amarela) -Citrato trissódico - Citrato de sódio -Cloreto de cálcio -Cloreto de magnésio	-Cloreto de potássio -Corantes - Somente os naturais (não sintéticos) -Dióxido de carbono -Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso (somente para vinhos, com limite máximo de 0,01g/100g) -Dióxido de silício, sílica -Edulcorantes - Somente os naturais (não sintéticos) -Gelatina -Goma arábica, goma acácia -Goma guar -Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí -Goma xantana -Hidróxido de cálcio -Hidróxido de sódio -Lecitinas -Pectina, pectina amidada -Sulfato de cálcio -Tartarato dipotássico, tartarato de potássio (Somente para produtos de panificação, com limite máximo de 0,5g/100g (expresso como ácido tartárico))
---	--

Coadjuvantes de tecnologia

Ácido tartárico, Albumina de ovo, Álcool etílico, Bentonita, Caolin, Cera de carnaúba, Culturas de micro-organismos, Ictiocola, cola de peixe, Nitrogênio, Oxigênio, Perlita e Terra diatomácea.



ANEXO 4

Lista de Alergênicos

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (*Prunusdulcis*, sin.:*Prunusamygdalus*, *Amygdaluscommunis* L.).
9. Avelãs (*Corylus* spp.).
10. Castanha-de-caju (*Anacardiumoccidentale*).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*).
12. Macadâmias (*Macadamia* spp.).
13. Nozes (*Juglans* spp.).
14. Pecãs (*Carya* spp.).
15. Pistaches (*Pistacia* spp.).
16. Pinoli (*Pinus* spp.).
17. Castanhas (*Castanea* spp.).
18. Látex natural

ANEXO 5 - Modelo do Selo Orgânico



O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.

Elaborado considerando as seguintes Legislações:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Resolução RDC nº 727 de 1º de julho de 2022](#). Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União nº 126, de 6 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Resolução RDC nº 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.

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. Secretaria de Vigilância Sanitária. [Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998](#). Aprova o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais. Diário Oficial da União.

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. Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. [Portaria nº 249 de 09 de junho de 2021](#). Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005](#). Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Brasília, DF; 22, de 24 de novembro de 2005.

BRASIL. Ministério da agricultura e pecuária. [Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017](#). Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Brasília, DF; 29 de março de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Resolução RDC nº 240 de 26 de julho de 2018](#). Altera a Resolução – RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Brasília, DF; 26 de julho de 2018.

BRASIL. [Decreto Federal nº 6871 de 4 de julho de 2009](#). Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília; 4 de julho de 2009.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 17 de 15 de abril de 2020](#). Estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de

****O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.****



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



UNIRIO
Universidade Federal do
Estado do Rio de Janeiro

produtos de origem animal (SISBI-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Brasília, DF; 15 de abril de 2020.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 18, de 28 de maio de 2009.](#) Aprovar o regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos. Brasília, DF; 28 de maio de 2009.

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 agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 19, de 28 de maio de 2009.](#) Aprova os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica dispostos no Anexo I da presente Instrução Normativa. Brasília, DF; 28 de maio de 2009.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. [Instrução Normativa IN nº 18, 20 de junho de 2014.](#) Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos. Brasília, DF; 20 de junho de 2014.

BRASIL. [Lei 10.831, 23 de dezembro de 2003.](#) Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Diário Oficial da União. 24 de dezembro de 2003

****O uso do IARAO é livre e público para ser utilizado e divulgado desde que não seja para fins comerciais e seja compartilhado integralmente como se apresenta.****