

Avaliação da conformidade na rotulagem de produtos alimentícios de origem animal, comercializados na Região Metropolitana do Recife (Pernambuco)

Júlia Carolina Batista de Souza^{1*}, Amanda Vitória Bernadino Alves dos Santos Melo², Bárbara Lorena Alves Neves³, Flávio José Ferreira Batista⁴, Sandra Silva Duarte⁵

¹Graduanda do curso de Medicina Veterinária, Centro Universitário Brasileiro, Brasil. (*Autor correspondente: juliacbs.vet@gmail.com)

²Graduanda do curso de Medicina Veterinária, Centro Universitário Brasileiro, Brasil.

³Graduanda do curso de Medicina Veterinária, Centro Universitário Brasileiro, Brasil.

⁴Graduando do curso de Medicina Veterinária, Centro Universitário Brasileiro, Brasil.

⁵Doutora em Medicina Veterinária, Universidade Federal de Pernambuco, Brasil.

Histórico do Artigo: Submetido em: 31/07/2026 – Revisado em: 25/08/2026 – Aceito em: 20/09/2026

RESUMO

O conhecimento sobre a rotulagem alimentar é de extrema importância para a sociedade principalmente no âmbito da saúde pública porque o mesmo influencia a mudança de comportamento individual numa alimentação mais correta de forma a prevenir doenças. As novas regras de rotulagem de alimentos trouxeram mudanças que facilitam a visualização das informações que auxiliam os consumidores a realizarem as escolhas mais saudáveis de compra e consumo de alimentos. Dentro desse contexto, o objetivo deste trabalho consistiu em diagnosticar a conformidade dos rótulos de produtos de origem animal (POA) comercializados na Região Metropolitana do Recife (RMR) frente às novas exigências de rotulagem nutricional. Metodologicamente, o trabalho configurou-se como um estudo observacional, descritivo e transversal, onde foram realizadas as coletas e a análise detalhada de 181 amostras dos grupos IV e V descritos na Instrução Normativa nº 75/2020 da ANVISA. A coleta de dados foi executada em seis municípios do estado mediante registro fotográfico. A verificação utilizou um checklist estruturado em sete eixos avaliativos: rotulagem geral, legibilidade, lista de ingredientes, alegações nutricionais, alertas obrigatórios, tabela nutricional e rotulagem nutricional frontal. Os resultados indicaram que 153 (84,5%) dos produtos analisados tiveram conformidade geral, porém com um índice de 28 (15,5%) produtos com não-conformidade em legibilidade e falhas na rotulagem, além de 11,8% de estabelecimentos irregulares junto ao Serviço de Inspeção Estadual (SIE-PE). Conclui-se que, apesar de um alto índice de conformidade encontrado, ainda há demanda de maior rigor fiscalizatório, o que se não cumprido, compromete diretamente a segurança informacional devida ao consumidor.

Palavras-Chaves: Inspeção de alimentos; Registro de produtos; Regulamentação alimentar.

Assessment of Labeling Compliance of Animal-Origin Food Products Marketed in the Metropolitan Region of Recife (Pernambuco)

ABSTRACT

Knowledge of food labeling is of paramount importance to society, particularly in the field of public health, as it influences individual behavioral changes toward healthier eating habits, thereby contributing to disease prevention. The new food labeling regulations have introduced changes that improve the visibility of nutritional information, enabling consumers to make healthier purchasing and dietary choices. Within this context, the objective of this study was to assess the compliance of labels on animal-origin food products (AOFPs) marketed in the Metropolitan Region of Recife (MRR), Pernambuco, Brazil, with the new nutritional labeling requirements. Methodologically, this research was designed as an observational, descriptive, and cross-sectional study. A total of 181 samples belonging to Groups IV and V, as defined by ANVISA Normative Instruction No. 75/2020, were collected and analyzed. Data collection was carried out in six municipalities in the state of Pernambuco through photographic records. Compliance was evaluated using a structured checklist comprising seven assessment domains: general labeling, legibility, ingredient list, nutrition claims, mandatory warnings, nutrition facts table, and front-of-package nutrition labeling. The results showed that 153 (84.5%) of the analyzed products were generally compliant, whereas 28 (15.5%) presented nonconformities related to legibility and labeling deficiencies. In addition, 11.8% of the establishments were found to have irregular registration status with the Pernambuco State Inspection Service (SIE-PE). It is concluded that, despite the high overall compliance rate observed, stricter regulatory inspection and enforcement are

Souza, J. C. B.; Melo, A. V. B. A. S.; Neves, B. L. A.; Batista, F. J. F.; Duarte, S. Avaliação da conformidade na rotulagem de produtos alimentícios de origem animal, comercializados na Região Metropolitana do Recife – Pernambuco. *Revista Universitária Brasileira*. 2026;4(5):90 – 101.



still required, since failure to comply with labeling regulations directly compromises the consumer's right to accurate and reliable product information.

Keywords: Food inspection; Product registration; Food regulation.

1. Introdução

A rotulagem de alimentos é uma das principais ferramentas de comunicação entre a indústria alimentícia e o consumidor, permitindo a veiculação de informações sobre a composição do produto, riscos e dados nutricionais¹. Além de direcionar escolhas mais conscientes, o rótulo também é ferramenta para desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis para o controle de alergias alimentares, auxiliando na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis². Nos últimos anos, a legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos passou por mudanças significativas, com destaque para a Resolução RDC nº 429/2020³ e a Instrução Normativa nº 75/2020⁴ que modificaram a estrutura da tabela de informações nutricionais e instituíram a rotulagem nutricional frontal (FOP – *Front of Pack*), instrumento destinado a facilitar a compreensão imediata do conteúdo de nutrientes críticos, como açúcares, gorduras saturadas e sódio⁴. Mais recentemente, a RDC nº 727/2022 revisou as informações obrigatórias de rotulagem geral, incluindo a lista de ingredientes, advertências para alérgenos, data de validade e orientações de armazenamento⁵. Essas atualizações normativas visam tornar os rótulos mais transparentes, melhorar o acesso à informação e evitar práticas de marketing enganosas, fortalecendo a autonomia do consumidor em suas escolhas alimentares⁶.

A rotulagem desempenha um papel ainda mais significativo na produção de alimentos regionais. Pequenos fabricantes, como agricultores familiares, pequenas agroindústrias e empreendimento artesanais, tiveram um período de carência adicional de 2 anos para se adequarem ao novo padrão, devendo cumprir com a nova regulamentação a partir do dia 9 de outubro de 2024⁴. Além disso, o Decreto 2.197/2022 estabelece que os produtos de origem animal de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual-SIE devem obrigatoriamente possuir em seu rótulo a denominação de venda ou nome do produto, nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor ou importador, carimbo oficial do SIE, CNPJ ou CPF, marca comercial do produto, prazo de validade, identificação do lote, lista de ingredientes e aditivos, indicação do número de registro do produto no SIE, identificação do país de origem, instruções sobre a conservação do produto, indicação quantitativa (conforme legislação do órgão competente) e instruções sobre o preparo e o uso do produto (quando necessário)⁷.

No estado de Pernambuco o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) é de responsabilidade da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária (ADAGRO). Dentre suas diversas ações, destacam-se vistorias de terrenos, avaliação de processos tecnológicos, rotulagem, combate à clandestinidade⁸, além da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) que permite a comercialização em âmbito nacional. Contudo, parte dos empreendimentos comercializa produtos de estabelecimentos sem registro ou com selos de inspeção irregulares, caracterizando fraude sanitária ou econômica e ampliando vulnerabilidades na fiscalização⁹. Essas irregularidades afetam a confiança do consumidor e aumentam o risco de exposição a produtos de procedência duvidosa¹⁰, como ênfase para carnes moídas, queijos artesanais, ovos e pescados¹¹.

Diante desse cenário, este trabalho objetiva avaliar a conformidade dos rótulos de alimentos embalados produzidos por empresas de pequeno e médio porte e comercializados em lojas especializadas e supermercados da Região Metropolitana do Recife, verificando se atendem aos requisitos da legislação vigente.

2. Material e Métodos

Durante os meses de fevereiro a junho de 2026, foi realizado um estudo observacional, descritivo e transversal, no qual foram analisados rótulos de Produtos de Origem Animal (POA) comercializados na Região Metropolitana do Recife (RMR), a fim de avaliar a conformidade das informações obrigatórias de rotulagem exigidas pela legislação vigente.

O estudo foi dividido em duas etapas. Na primeira, foram realizadas visitas técnicas aos mercados, supermercados, hipermercados, varejos e padarias, localizados nos municípios de Olinda, Paulista, Jaboatão dos Guararapes, Recife e São Lourenço da Mata, com o objetivo de criar um banco de dados por meio de registros fotográficos dos produtos comercializados nesses estabelecimentos, que se encaixavam nos critérios da pesquisa. Obtendo um total de 181 rótulos de POA, que apresentaram registro no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E) e de produtos que não apresentavam selo algum na primeira etapa.

Na segunda etapa, foi realizada uma avaliação da conformidade sanitária e regulatória dos rótulos mediante o preenchimento de um *checklist* padronizado baseado nas três normas abordadas neste artigo (RDC nº 727/2022 e 429/2020, e IN nº 75/2020)^{3,4}, tendo como base 7 eixos avaliativos. Os eixos avaliativos estão sintetizados no Quadro 1:

Quadro 1. Eixos avaliativos do *checklist* de avaliação de rotulagem.

Eixo	Descrição dos itens avaliados
a) Rotulagem geral	Denominação de venda do alimento; conteúdo líquido; identificação de origem (nome e endereço do fabricante/importador); lote; data de validade e instruções de conservação; instrução de uso (quando necessário).
b) Legibilidade	Contraste de cor entre o texto e o fundo da embalagem; tamanho mínimo e altura de fonte dos caracteres; caixa de texto sem rasuras, estiramentos ou poluição visual; espaçamento entre linhas e margens; e localização em áreas visíveis e de fácil leitura, sem encobrimento por dobras, selos ou lacres.
c) Lista de ingredientes	Presença da lista; ordem decrescente de proporção ponderal (do maior para o menor ingrediente); declaração explícita do nome funcional dos aditivos alimentares e/ou seus números INS; especificação de ingredientes compostos; agrupamento dos açúcares adicionados na lista; e declaração em separado da água adicionada no processo.
d) Alegações nutricionais	Atendimento às condições de composição descritas no Anexo XXI da IN nº 75/2020 para o uso de termos como "fonte de", "rico em" ou "zero"; cálculo dos valores limite com base no alimento pronto para consumo; e proibição do uso de alegações sobre o mesmo nutriente que figurar na rotulagem frontal.
e) Advertências obrigatórias	Destaque para frases de advertência específicas exigidas pela legislação geral, como a presença de fenilalanina (para aspartame), tartrazina, presença ou ausência de glúten, principais alergênicos e teor de lactose.
f) Tabela nutricional	Estrutura gráfica obrigatoriamente com texto preto e fundo branco; inclusão da declaração obrigatória por 100 g ou 100 mL (além da porção); número de porções por embalagem e medida caseira correspondente; discriminação obrigatória de açúcares totais e açúcares adicionados; e cálculo do percentual de Valor Diário (%VD).

g) Rotulagem nutricional frontal (Lupas de Alto Teor)	Aplicação do símbolo da lupa no painel principal quando os teores ultrapassarem os limites por 100 g ou 100 mL (15 g para açúcares adicionados em sólidos e 7,5 g em líquidos; 6 g para gorduras saturadas em sólidos e 3 g em líquidos; 600 mg para sódio em sólidos e 300 mg em líquidos); e enquadramento nas proporções e posicionamento obrigatório no terço superior do rótulo.
---	---

Fonte: Batista *et al.*¹², adaptado de Brasil,^{3,4,5}.

Além disso, os critérios de avaliação de rotulagem seguiram os padrões do Decreto Federal 9.013/2017 e suas alterações, pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e pelos órgãos responsáveis, sendo eles, o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), ADAGRO e ANVISA^{13,4,5}.

Ainda como parte da segunda etapa, foi realizada a avaliação dos selos de inspeção, através do site da ADAGRO (www.adagro.pe.gov.br) e MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br>) (figuras 1 e 2), a fim de verificar a situação cadastral dos produtos, podendo ser classificados como ativos, inativos ou inválidos. Em seguida, foi elaborado uma planilha com os dados avaliados para averiguação da conformidade no processo de rotulagem conforme os critérios estabelecidos.

Figura 1 – Sistema para avaliação de cadastro SIE
Figure 1 - SIE Registration Assessment System

Fonte: ADAGRO
Source: ADAGRO

Figura 2 – Sistema para avaliação de cadastro SIF
Figure 2 - SIF Registration Assessment System

Fonte: MAPA
Source: MAPA

Os dados coletados foram organizados e tabulados em planilha eletrônica (Microsoft Excel 2021), categorizados de acordo com as divisões dos Grupos IV e V da Instrução Normativa nº 75/2020 (ANVISA)³. A avaliação estatística deu-se de forma descritiva, calculando-se quantidades e frequências absolutas e relativas expressas em percentuais de conformidade e não conformidade para cada item.

Por se tratar de uma pesquisa baseada exclusivamente na análise de embalagens de produtos alimentícios de domínio público e comercializados livremente no varejo, sem o envolvimento direto de seres humanos ou animais, o estudo esteve isento de submissão ao sistema CEP/CONEP. Com o intuito de preservar a integridade comercial dos fabricantes e estabelecimentos, os dados foram analisados de forma agregada, mantendo-se o sigilo sobre as marcas avaliadas.

O estudo também foi desenvolvido com base na leitura e análise de revisões bibliográficas e em dados obtidos no Google Acadêmico, Scielo, Ministério da Agricultura e Pecuária do Brasil (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), e verificação do S.I.E. na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO).

3. Resultados e Discussão

Foram obtidos e avaliados 181 rótulos de produtos de origem animal dispostos em diferentes estabelecimentos da região metropolitana do Recife, dentre eles classificados como: cárneos e derivados, lácteos e derivados, pescados e derivados, ovos e embutidos como descrito nos grupos IV e V da Instrução Normativa nº 75/2020³. Do total, foram observados 135 (74,6%) produtos com a presença do Selo de Inspeção Federal (SIF), 40 (22,1%) produtos com a presença do Selo de Inspeção Estadual de Pernambuco (SIE - PE) e 6 (3,3%) sem presença de selo algum (tabela 1). Além disso, dentre os produtos inspecionados estadualmente (n:40), 17 (42,5%) apresentaram número de registro SIE vencido, inativo ou inválido perante a ADAGRO.

Tabela 1 – Total de selos analisados
Table 1 - Total Number of Inspection Seals Analyzed

Serviço de Inspeção	Total de itens	Vencidos, inativos ou inválidos
SIF	135 (74,6%)	
SIE	40 (22,1%)	17 (42,50%)
SEM SELO	6 (3,3%)	
Total	181 (100%)	

Fonte: Elaboração própria (2026)
Source: Developed by the authors.

No que diz respeito ao registro de produtos SIF, os resultados corroboram com os dados exigidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) que é o órgão responsável pela regulamentação, implementação

e execução de medidas públicas, que garantam a segurança alimentar e o acesso a informações confiáveis dos produtos de origem animal à população, sendo administrado por meio da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA). Ficando ao encargo do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) a inspeção desses produtos em todo o território nacional, juntamente com os estados e municípios que possuem legislações próprias¹⁴. Pois ao analisar as informações no site MAPA todos os 157 produtos estavam registrados e regulares.

O processo de rotulagem desempenha uma etapa imprescindível que garante a segurança alimentar e a promoção da saúde pública, ao disponibilizar informações claras e objetivas sobre o produto, assim como o selo de inspeção federal, estadual e municipal. Essas informações permitem que o consumidor tenha mais clareza do que está consumindo e de sua procedência. A partir disso, foram analisados rótulos de produtos de origem animal comercializados na Região Metropolitana do Recife (RMR), a fim de averiguar sua conformidade com a legislação, onde foram identificados que 6 produtos não obtinham selos e 17 estavam com o SIE vencido ou inativo⁸.

Dos rótulos avaliados, 157 (86,7%) não apresentaram falhas de rotulagem, seguindo o padrão de conformidades e regras de vigilância estabelecidas pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e 24 (13,3%) apresentaram alguma não conformidade, dentre elas: registro cancelado, inválido ou inativo, ausência de registro e falha de rotulagem geral (ausência de selo FOP, ilegibilidade) (tabela 2). O que condiz com dados semelhantes encontrados por Vidal e Akil¹⁵, que ao avaliar 462 produtos incluindo diferentes grupos alimentares, constatou que 385 (83,3%) estavam em conformidade com as exigências das legislações vigentes^{3,4}, enquanto 77 (16,7%) apresentaram algum tipo de não conformidade.

Tabela 2 – Classificação da conformidade da rotulagem e descrição das não conformidades identificadas
Table 2 – Classification of Labeling Compliance and Description of the Identified Nonconformities

Classificação da Conformidade da Rotulagem	Total de itens	Não conformidades
Conformes	157 (86,7%)	
Não conforme	24 (13,3%)	• 16 registros cancelados/ vencidos • 1 registro inválido • 3 sem registro • 3 sem registros + falha de rotulagem • 1 falha de rotulagem
Total	181 (100%)	24 (13,3%)

Fonte: Elaboração própria (2026)
Source: Developed by the authors.

Dessa maneira, observa-se que dentre os 24 produtos que apresentaram alguma não conformidade, 16 estavam com registro vencido ou inativo, seis sem qualquer tipo de selo de inspeção e quatro produtos apresentando falha de rotulagem geral, como, ilegibilidade, falta de informações obrigatórias e falha de na colocação do selo de rotulagem frontal (FOP - *Front Of Pack*), descrito na tabela 2. Essa falta de informação leva a uma situação de risco que pode comprometer a saúde dos consumidores, inclusive grupos de risco com restrições alimentares. Situação semelhante é destacada pelos estudos de Silva *et al.*⁶ e Maldonado *et al.*¹⁶, que

ênfatisam a necessidade de monitoramento contínuo diante da dificuldade de implementação do novo modelo de advertências o que pode causar grandes riscos à saúde da população.

Dentre os produtos, foram identificados a presença de 49 (27,1%) classificados como cárneos e derivados, 77 (42,5%) leite e derivados, 10 (5,5%) pescados, 41 (22,7%) embutidos cárneos e quatro (2,2%) ovos. Tendo as não conformidades presentes em 19 cortes bovinos, um ovo, três pescados e um embutidos (tabela 3). De acordo com os resultados obtidos por Silva e colaboradores¹⁷, foi observado que as referidas informações presentes nas rotulagens de “ovos *in natura*”, na maioria das vezes são deficientes, equivocadas e confusas, tanto para quem produz, quanto para quem comercializa, consome, bem como para quem fiscaliza; considerando que há dificuldades para um bom entendimento da legislação, a qual deve ser seguida para compor a rotulagem. No estudo de Corrêa¹⁸, foi relatado que o percentual de não conformidades foi maior nos produtos fracionados analisados (salsicha e linguiça), porque não apresentaram todas as informações necessárias à compreensão dos consumidores, conforme as exigências da legislação. Além disso, Figueira *et al.*¹⁹, encontraram os produtos salsicha, linguiça e salame com maior taxa de não conformidades 66% e os queijos foram os alimentos que tiveram as melhores taxas de conformidades 38%. Estes autores encontraram deficiência na conformidade de rotulagens nos grupos que também encontramos.

Tabela 3 – Categorias de produtos analisados e ocorrência de não conformidades
Table 3 – Categories of Analyzed Products and Occurrence of Nonconformities

Categorias	Total de itens	Não conformidades
Cárneos e derivados (miúdos, cortes bovinos, suínos, ovinos e aves)	49 (27,1%)	19 (10,5%)
Leite e derivados (iogurte, manteiga, leites, coalhada, queijos, requeijão, bebidas lácteas, creme de leite, doce de leite e leite condensado)	77 (42,5%)	-
Pescado (peixes em posta, em isca, em filé e camarão)	10 (5,55%)	3 (1,7%)
Embutidos (linguiças, presuntos, apresuntado, mortadela, salsichas, paio e hamburger)	41 (22,7%)	1 (0,6%)
Ovos	4 (2,2%)	1 (0,6%)
Total	181 (100%)	24 (13,4%)

Fonte: Elaboração própria (2026)
Source: Developed by the authors.

Ao realizar uma análise mais detalhada dos 24 (13,4%) rótulos que apresentam inconsistência em suas conformidades, foi observado inadequações conforme a legislação vigente, onde houve a predominância nos produtos cárneos e derivados, com 19 (10,5%) rótulos com inconsistências. Em seguida estão os pescados com 3 (1,7%) rótulos em desacordo com a legislação. Isso vai em desacordo com as exigências do RIISPOA e mostra que existe uma necessidade de maior fiscalização do setor cárneo¹³. O que também foi identificado por Almeida e colaboradores²⁰ quando avaliado produtos cárneos, identificando que o cumprimento das exigências estabelecidas pela legislação vigente em relação à rotulagem de alimentos ainda apresenta inconsistências.

Dentre a divisão de municípios, em São Lourenço da Mata, foi obtido um produto com irregularidades no processo de rotulagem. O produto em análise foi uma salsicha popular (figura 3). O produto apresenta S.I.E.

na embalagem, mas encontra-se inativo. A rotulagem em geral apresenta um pouco de dificuldade de leitura devido a embalagem a vácuo estar retorcida em alguns pontos. Não apresenta alteração na lista de ingredientes ou declaração nutricional, também não há presença de alegações nutricionais e advertências obrigatórias, como alto teor de açúcar, sódio e gordura saturada. Contudo, nas informações nutricionais a tabela não apresenta fundo branco com letras pretas.

Figura 3 – Salsicha encontrada com discrepância em São Lorenço da Mata
Figure 3 - Sausage with labeling discrepancy identified in São Lourenço da Mata.



Fonte: Autores (2026)
Source: Authors.

Já no município de Olinda, onde foi registrado o maior quantitativo de rótulos que apresentaram não conformidade. Foram analisados 19 rótulos, sendo todos produtos cárneos e derivados, no qual, 16 rótulos constavam com a presença do S.I.E., que possui o status de inativo desde 25/04/2025 (figura 4). Os outros 3 rótulos, eram de miúdos bovinos e não constava com a presença do registro no produto (figura 5). Esses achados demonstram que a necessidade de fiscalização contínua é essencial para a inocuidade destes alimentos ²¹.

Figura 4 – Produtos cárneos e derivados com S.I.E. inativo
Figure 4 - Meat Products and Derivatives with Inactive SIE Registration



Fonte: Autores (2026)
Source: Authors.

Figura 5 – Miúdos bovinos sem presença do registro no produto
Figure 5 - Beef Offal Without Inspection Registration Displayed on the Label



Fonte: Autores (2026)
Source: Authors.

Por fim, no município de Recife, foram obtidos 4 rótulos, sendo 3 de pescados e 1 de ovo caipira. Os rótulos dos pescados apresentavam, de modo geral, uma boa conformidade na rotulagem, legibilidade, lista de ingredientes, tabela nutricional, ingredientes, alegações nutricionais e advertências obrigatórias. Contudo, em nenhum havia a presença do FOP. Em relação ao registro, o primeiro rótulo não consta nenhum registro, no segundo rótulo possui registro, mas não foi encontrado no sistema e o terceiro rótulo, o S.I.F. registrado pertence a outra empresa. No ovo não constava a presença de nenhum registro, alegações nutricionais e advertências obrigatórias. (Figura 6).

Figura 6 - Rótulos com irregularidades obtidos na cidade do Recife. (A e B) produto não tem nenhum registro em rótulo; (C) S.I.F. não encontrado no sistema; (D) S.I.F. registrado em nome de outra empresa; (E e F) não consta registro no rótulo.

Figure 6 – Labels with irregularities identified in an establishment located in the Ipsep district. (A and B) Product without an inspection registration displayed on the label; (C) SIF registration number not found in the official database; (D) SIF registration number assigned to another company; (E and F) Inspection registration number not displayed on the label.



Fonte: Autores (2026)
Source: Authors.

Como existe uma diferença de fiscalização entre os municípios pois cada um tem o registro da Vigilância Sanitária do município, esses dados podem indicar uma falha na fiscalização desses estabelecimentos principalmente no município de Olinda. Os pesquisadores Santos *et al.*²², expressaram a opinião de que as entidades reguladoras deveriam aumentar a frequência das fiscalizações nas empresas responsáveis pela produção desses alimentos e seus respectivos rótulos, visando garantir que as informações fornecidas aos consumidores sejam mais precisas e de fácil compreensão, sua conclusão se compara a descrita no presente trabalho, frisando a importância de fiscalização para uma rotulagem correta.

4. Conclusão

Embasado nas Resoluções RDC nº 429/2020 e RDC nº 727/2022, na Instrução Normativa IN nº 75/2020 conclui-se que a maioria dos produtos avaliados está em conformidade com as normas de rotulagem vigentes. Entretanto, foram identificadas falhas pontuais, principalmente relacionadas à ausência de registro de inspeção de produtos cárneos e derivados, onde identificaram-se não conformidades em algumas amostras, revelando que a transição normativa ainda enfrenta dificuldades em seu âmbito de aplicação e fiscalização.

Além disso, sugere-se continuidade de pesquisa no setor, para expandir a coleta para outros municípios do estado e ampliar a avaliação da rotulagem e informações, para uma avaliação técnica da veracidade das mesmas.

5. Agradecimentos

Gostaríamos de agradecer ao Centro Universitário Brasileiro- UNIBRA pela concessão da bolsa de pesquisa PIIC que possibilitou a execução do projeto.

6. Referências

1. Oliveira, V. B.; Barbosa, F.B. Importância da Rotulagem na Segurança do Alimento e na Escolha do Consumidor. *Dieta, Alimentação, Nutrição e Saúde*. 2024;10(4).DOI: 10.47573/aya.5379.3.2.24
2. Nobre, J. A. S.; Assumpção, D.; Martini, M.C.S; Barros, M.B.A. Você costuma verificar o rótulo de alimentos? Estudo de base populacional com adolescentes e adultos de Campinas, SP. *Cadernos Saúde Coletiva*. 2023; 31(3): e31030189. <https://doi.org/10.1590/1414-462X20231030189>.
3. Brasil. 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. 2020b.
4. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. 2020a.
5. Pereira, T. N. *et al.* Medidas regulatórias de proteção da alimentação adequada e saudável no Brasil: uma análise de 20 anos. *Cadernos de Saúde Pública*. 2021;37: e00153120.
6. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Rotulagem nutricional: novas regras entram em vigor em 75 dias*. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/rotulagemnutricional-novas-regras-entram-em-vigor-em-75-dias>. Acesso em: 9 abr. 2026.
7. Silva, A. R. C. S.; Braga, L. V. M.; Anastácio, L. R. Coexistence of high content of critical nutrients and claims in food products targeted at Brazilian children. *Revista Paulista de Pediatria*. 2023; 41: e2021355.
8. Pernambuco. Lei nº 16.173, de 26 de outubro de 2017. *Dispõe sobre informação em rótulo e embalagem sobre ingredientes de origem animal e dá outras providências*. Diário Oficial do Estado de Pernambuco, Recife, PE, 27 out. 2017.
9. Ministério Público de Pernambuco. MPPE recomenda fiscalização de abate clandestino e adequação dos estabelecimentos de produtos de origem animal. Recife: *MPPE*, 14 mar. 2025.

10. Hassoun, A.; Mage, I.; Schimit W.F. *et al.* Fraud in Animal Origin Food Products: Advances in Emerging Spectroscopic Detection Methods over the Past Five Years. *Foods*. 2020; 9:1069.
11. Robson, K.; Dean, M.; Brooks, S; Haugley, S.; Elliott, C. A 20-year analysis of reported food fraud in the global beef supply chain. *Food Control*. 2020; 112:107107.
12. Batista, F. J. F.; Neves, B. L. A; Melo, A. V. B. A. S; Souza, J. C. B; Duarte, S. S. Avaliação da conformidade da rotulagem de produtos lácteos comercializados em Pernambuco frente ao novo marco regulatório da ANVISA. *Brazilian Journal of Animal and Environmental Research*. 2026 [in press]
13. Araújo, C. M. S. *Conformidade da rotulagem de produtos lácteos e não lácteos com as legislações: uma revisão*. 2025. 21 f. Trabalho de Conclusão – Curso de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, PB, 2025.
14. Brasil. Presidência da República. *Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017*. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, ano 154, n. 62, p. 3-23, 30 mar. 2017. Alterado pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.
15. Vidal, J. S.; Akil, E. Rotulagem frontal de advertência para açúcares adicionados: análise de conformidade de alimentos industrializados no varejo do município do Rio de Janeiro. *Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde*. 2026; 13 (1): e17660.
16. Maldonado, L. A.; Farias, S.C. *et al.* Marketing communication strategies on labels of food products consumed by children. *Revista de Saúde Pública*, 2023; 57:92.
17. Silva A. L. M.; Silva, M. K. G.; Veloso, R. R.; Silva, M. F. M.; Santos-Filho, A. B.; Shinohara, N. K. S. Rotulagem de Ovos de Galinha In Natura em Pernambuco/Brasil. *Conjecturas*. 2022; 22 (8). ISSN: 1657-5830. Doi: 10.53660/CONJ-1304-X13
18. Corrêa, P. G.; Amorim, W. R.; Melo, E. S.; Raizza; Pinheiro, E. E. Avaliação da rotulagem e fracionamento de produtos cárneos comercializados na cidade de Bom Jesus-PI. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*. 2019; 13(1):115-124.
19. Figueira, I. C. B.; Cabral, C. C.; Alves, G. R.; Lima, J. R. Alta ocorrência de inadequações na rotulagem de produtos fatiados e fracionados comercializados nas principais redes de mercados da cidade de Queimados-RJ. *Editora Científica*. 2024; 16: 85-100. ISBN 978-65-5360-749-1. doi10.37885/240817609
20. Almeida, E. P. M.; Otani, F. S.; Cordeiro, I. L. M.; Viana, P. M. S. Análise da rotulagem de produtos nuggets de frango: um estudo comparativo das adequações às legislações vigentes e padrões de transparência ao consumidor. *Editora Científica*. 2024; 16: 33-43. ISBN 978-65-5360-749-1. doi 10.37885/240316188
21. Sousa, R., R.; Peres, M.; Martins, F. I.; Oliveira, N. K. Análise das práticas de rotulagem dos alimentos: impactos na transparência e decisões de consumo. *Tudo é Ciência: Congresso Brasileiro De Ciências E Saberes Multidisciplinares*. 2026; (4). <https://doi.org/10.47385/tudoeciencia.2320.2025>
22. Santos, C. M.; Lima, S. M. F.; Gomes, P. M.; Machado, A. V.; Ferreira, D. Q. C. Avaliação da informação nutricional contida nos rótulos de biscoitos água e sal, sopas industrializadas. *Grupo Verde de Agroecologia e Abelhas*. 2013; 7(1); 209-216.