

## ***O impacto da rotulagem em produtos de panificação comercializados na feira central de Campina Grande – PB - Brasil***

*The impact of labeling on bakery products sold at the central fair of Campina Grande – PB - Brazil*

*El impacto del etiquetado en los productos de panadería comercializados en la feria central de Campina Grande – PB - Brazil*

*Rubevania Silva Moura<sup>1</sup>, Rosilene Agra da Silva<sup>2</sup>, Josenira dos Santos França<sup>1</sup>, Vânia Barbosa de Oliveira, Joelma Alexandre Farias<sup>1</sup>, Maria do Socorro Caldas Pinto<sup>4</sup>, Aline Carla de Medeiros<sup>2</sup> e Patricio Borges Maracajá<sup>2 e 3</sup>*

<sup>1</sup>Mestrandos do Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. E-mail: rubevania.moura@ufcg.edu.br, bovania30@gmail.com, joseniraufcg@gmail.com e joelma.alexandre@tecnico.ufcg.edu.br

<sup>2</sup>Professoras do Programa de Pós-Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, Paraíba, Brasil. E-mail: rosileneagra@hotmail.com ; alinecarla.edu@gmail.com e patricio.maracaja@insa.edu.br

<sup>3</sup>Pesquisador bolsista PCI – INSA – Instituto Nacional do Semiárido /CNPq, Campina Grande – PB

<sup>4</sup> Prof. D. Sc. da Universidade Estadual da Paraíba,

Submetido em: 09/03/2025, revisado em: 04/05/2025 e aceito para publicação em:03/06/2025.

**RESUMO:** No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outras entidades reguladoras estabelecem normas rigorosas para a apresentação de informações obrigatórias nos rótulos, como lista de ingredientes, data de validade, peso líquido, valor nutricional, e alertas sobre alergênicos. Contudo, estudos recentes têm revelado elevado índice de não conformidades na rotulagem de produtos de panificação, especialmente no comércio informal, como feiras livres, onde a informalidade na produção e comercialização pode comprometer a qualidade das informações fornecidas aos consumidores. Diante da relevância do tema, o presente estudo tem como objetivo geral analisar a conformidade e o impacto da rotulagem em produtos de panificação comercializados na Feira Central de Campina Grande – PB, com base na legislação vigente. A metodologia adotada será um estudo de campo de natureza observacional e descritiva, com abordagem qualitativa. A população-alvo consiste em produtos de panificação comercializados na feira, e a amostra será não probabilística e intencional, incluindo apenas produtos embalados e rotulados. A coleta de dados ocorreu por meio de observações in loco e registro fotográfico dos rótulos durante o mês de abril de 2025. Será utilizado um checklist estruturado com base em resoluções da ANVISA (RDC nº 91/2001, 259/2002, 360/2003, 54/2012, 26/2015, 727/2022, entre outras) para verificar a presença e conformidade das informações obrigatórias nos rótulos. Foi identificando padrões e inconformidades frequentes. apesar das dificuldades enfrentadas pelos pequenos produtores quanto à formalização e ao acesso à informação técnica, é possível promover melhorias nas práticas de rotulagem por meio de estratégias educativas acessíveis e de baixo custo. A atuação conjunta de instituições de ensino, órgãos reguladores e entidades de apoio ao empreendedorismo, como o SEBRAE, pode ser decisiva para ampliar a cultura de conformidade e fortalecer a segurança dos alimentos comercializados em ambientes informais.

**Palavras-Chave:** Agroindústria. Rotulagem de alimentos. Feira livre. Segurança alimentar.

**ABSTRACT:** In Brazil, the National Health Surveillance Agency (ANVISA) and other regulatory entities establish strict standards for the presentation of mandatory information on labels, such as list of ingredients, expiration date, net weight, nutritional value, and allergen warnings. However, recent studies have revealed a high rate of non-compliance in the labeling of bakery products, especially in informal trade, such as street markets, where informality in production and marketing can compromise the quality of the information provided to consumers. Given the relevance of the topic, the present study has the general objective of analyzing the compliance and impact of labeling on bakery products sold at the Central Market of Campina Grande - PB, based on current legislation. The methodology adopted will be an observational and descriptive field study, with a qualitative approach. The target population consists of bakery products

sold at the market, and the sample will be non-probabilistic and intentional, including only packaged and labeled products. Data collection took place through on-site observations and photographic records of labels during the month of April 2025. A structured checklist based on ANVISA resolutions (RDC nº 91/2001, 259/2002, 360/2003, 54/2012, 26/2015, 727/2022, among others) will be used to verify the presence and compliance of mandatory information on labels. Frequent patterns and non-conformities were identified. Despite the difficulties faced by small producers regarding formalization and access to technical information, it is possible to promote improvements in labeling practices through accessible and low-cost educational strategies. The joint action of educational institutions, regulatory bodies and entities that support entrepreneurship, such as SEBRAE, can be decisive in expanding the culture of compliance and strengthening the safety of food sold in informal environments.

**Keywords:** Agribusiness. Food labeling. Street market. Food safety.

## INTRODUÇÃO

O processamento artesanal de produtos agroindustriais é uma atividade tradicionalmente realizada por métodos manuais e produção em pequena escala, trabalha com a família, em geral em sua própria casa, não há divisão do trabalho ou especialização para a confecção de algum produto. No entanto, a informalidade na produção pode resultar na falta de rótulos adequados nos alimentos processados. A rotulagem dos alimentos comercializados e embalados na ausência do consumidor é obrigatória e regulamentada por lei. A exigência da legislação e do mercado para esse tipo de venda apresenta um desafio, podendo dificultar a comercialização da produção em mercados institucionais e mercados tradicionais como as feiras livres (Carvalho et al., 2022).

As feiras livres, oferecem uma oportunidade para que pequenos agricultores/produtores familiares vendam o excedente de sua produção, permitindo-lhes alcançar independência socioeconômica. Além disso, essas feiras garantem à população local acesso a alimentos de qualidade e promovem a valorização desses produtos (Brasil, 2007; Andretta et al., 2016).

A rotulagem tem como principal objetivo fornecer informações essenciais aos consumidores, como dados do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais, além de indicar se o produto é classificado como "Produto Artesanal" quando aplicável. Além de criar um 'elo de comunicação' entre produtores e consumidores, a rotulagem permite a rastreabilidade dos alimentos, assegurando os padrões de identidade e qualidade (Luengo; Calbo, 2009).

Para Lima (2022) a rotulagem cria uma linha de comunicação entre os consumidores e as agroindústrias produtoras de alimentos. Os consumidores querem acesso ao máximo de informações possíveis sobre os produtos que compram. Por isso, os rótulos devem incluir instruções de consumo, a lista de nutrientes e suas quantidades, bem como o valor calórico. A intenção é informar claramente todos os ingredientes presentes no produto,

o que é especialmente importante para aqueles que têm intolerâncias alimentares. Devido a essa necessidade, existem legislações específicas que regulam a elaboração dos rótulos e determinam as informações obrigatórias, que os fabricantes devem seguir rigorosamente (Lima, 2022).

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é o órgão responsável pela regulamentação da rotulagem de alimentos e determina as informações que um rótulo deve conter, visando garantir a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores (Brasil, 2005). A Resolução RDC nº 360 (Brasil, 2003) tornou obrigatória a rotulagem nutricional de alimentos embalados. De acordo com a Resolução RDC nº 259 de 2002, todos os alimentos embalados fora da presença do consumidor devem conter rótulos com informações nutricionais (Brasil, 2002). Essas informações devem referir-se ao produto como ele é oferecido à venda e devem ser apresentadas em porções e medidas caseiras correspondentes, incluindo o percentual de valores diários para cada nutriente (Brasil, 2005; Andretta et al., 2016)

Além disso, produtos que possuem rótulos adequados se destacam no mercado por oferecerem informações completas aos consumidores, o que facilita a decisão de compra. Isso contribui diretamente para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), já que, em nível mundial, o conceito de "*Food Safety*" visa garantir que o consumidor adquira alimentos de qualidade e seguros para a sua saúde. Produtos bem rotulados proporcionam transparência sobre os ingredientes utilizados, a data de fabricação, a validade, e os valores nutricionais, permitindo que os consumidores façam escolhas mais informadas e conscientes. Essa prática não só melhora a confiança do consumidor nos produtos, mas também incentiva os produtores a manterem altos padrões de qualidade (Ritt, 2024). A presença de rótulos adequados pode, portanto, impactar positivamente a saúde pública, ao garantir que os alimentos consumidos atendam às normas de segurança e qualidade estabelecidas, promovendo uma

alimentação mais saudável e segura para a população (Cavada et al., 2012; Carvalho et al., 2022).

Vale destacar que as embalagens alimentícias evoluíram de meros recipientes para armazenar alimentos para desempenharem um papel crucial na escolha dos produtos pelos consumidores. Elas agora captam a atenção dos consumidores, incentivam a compra e fornecem informações importantes sobre o alimento. Mais recentemente, essas embalagens também interagem com o produto, contribuindo para aumentar sua vida útil, atuando como embalagens ativas (Landim et al., 2016; Lussani; Kaminski, 2022).

Estudos recentes que avaliaram a conformidade dos rótulos de produtos de panificação em relação à legislação brasileira têm relatado uma alta incidência de irregularidades e concluíram que é necessária uma fiscalização mais rigorosa dos rótulos (Formaeski; Hilbig; Cruz, 2017; Carvalho; Silva; Oliveira, 2020; Coppe; Tancredi, 2021; Lussani; Kaminski, 2022).

Nesse contexto, a justificativa para a realização deste estudo reside na necessidade de avaliar a conformidade dos rótulos de produtos de panificação vendidos em feiras livres na cidade de Campina Grande - PB, dada a alta incidência de irregularidades apontadas por pesquisas anteriores. A fiscalização mais rigorosa é essencial para garantir que os consumidores recebam informações precisas e completas, promovendo a segurança alimentar e nutricional. Além disso, a rotulagem adequada é fundamental para a rastreabilidade dos produtos, contribuindo para a confiança do consumidor e a valorização dos produtos artesanais. Este estudo visa identificar as principais inconformidades e seu impacto, oferecendo subsídios para a melhoria das práticas de rotulagem e consequentemente uma melhor orientação aos produtores.

O referencial teórico deste estudo aborda aspectos fundamentais relacionados ao setor de produtos de panificação no Brasil, com ênfase em sua evolução histórica, características econômicas e tendências de mercado. Além disso, explora os conceitos e a importância da rotulagem de alimentos, destacando sua função informativa e regulatória, bem como a legislação vigente aplicada aos produtos de panificação. Por fim, discute o papel das feiras livres na comercialização de produtos agroindustriais, especialmente para pequenos produtores, evidenciando sua contribuição para o desenvolvimento local, a sustentabilidade e a promoção da alimentação saudável.

A origem do pão remonta à pré-história, há cerca de 10.000 a.C., quando era produzido a partir de uma simples mistura de grãos e água, formando um alimento achatado, duro por fora e macio por dentro. Com o tempo, na Idade da Pedra, os grãos passaram a ser moídos e a massa era secada e assada sobre pedras quentes. No Egito Antigo, por volta de 300 a.C., novas técnicas de moagem foram desenvolvidas e surgiram os primeiros registros de fermentação biológica,

descoberta possivelmente acidental ao se deixar uma mistura de farinha e água exposta ao ambiente. Esse processo revolucionou a produção de pães, tornando-os mais macios e volumosos. Os egípcios dominaram a panificação e transmitiram seus conhecimentos aos gregos, que aperfeiçoaram as receitas, incorporando ervas, frutas, azeite e temperos, tornando-se mestres na arte de fabricar pães (Canella-Rawals, 2005; Viana, 2010).

O setor de panificação, historicamente vinculado a métodos tradicionais e produtos essenciais, vem passando por um processo de transformação para se adequar às novas exigências dos consumidores e às tendências de produção (Gonçalves, 2025). Esse segmento é predominantemente composto por pequenas empresas, muitas delas de origem familiar, diferentemente de outros setores da economia, o setor de panificação presente em diversas localidades e atende a diferentes classes sociais (Batista, 2016).

Nos últimos anos, tem-se observado um aumento na demanda por opções mais saudáveis, sustentáveis e inovadoras, impulsionado por uma maior conscientização sobre nutrição e saúde, preocupações ambientais e avanços tecnológicos (Gonçalves, 2025). Essas mudanças de acordo Souza e Costa (2014) começaram a ocorrer a partir da década de 1990, onde o setor de Panificação e Confeitaria começou a ampliar sua capacidade de fidelizar clientes ao diversificar seus produtos, expandir a gama de serviços oferecidos e investir em um atendimento mais personalizado. Esse processo tem fortalecido o modelo brasileiro de panificação, que tem despertado interesse internacional, com outros países buscando compreender e replicar sua gestão e estrutura operacional.

Essas transformações foram viabilizadas por mudanças estruturais, estratégicas e mercadológicas, impulsionadas pela adoção de inovações tecnológicas em diferentes aspectos do setor. Desde a modernização dos equipamentos até a otimização dos processos produtivos e administrativos, tais avanços têm sido determinantes para o crescimento contínuo do segmento, tornando-o mais eficiente, competitivo e adaptado às novas demandas do mercado (Souza; Costa, 2014).

Entre as principais tendências do setor, destaca-se a valorização da panificação artesanal, que adota técnicas como a fermentação natural e o uso de pré-fermentos, como o *levain* (massa mãe), resultando em produtos com sabores e texturas diferenciadas, além de benefícios nutricionais e digestivos. Além dos tradicionais pães de longa fermentação, o mercado tem se diversificado com a inserção de novos produtos, como bolachas artesanais, salgados diferenciados e bolos elaborados com ingredientes naturais e técnicas que priorizam a qualidade sensorial e a saudabilidade. Esse movimento tem ganhado força em diversas cidades brasileiras, onde padarias especializadas oferecem um portfólio cada vez mais amplo para atender a um público que

busca opções mais sofisticadas e nutritivas (Almeida & Costa, 2021).

Atualmente, o setor de panificação corresponde, em média, a 36% da indústria de alimentos, com as padarias ocupando a segunda posição entre os principais centros de distribuição de produtos alimentícios no Brasil (SEBRAE, 2017). Para alcançar essa relevância, o segmento passou por diversas inovações e aprimoramentos em suas linhas de produção e no desenvolvimento de novos produtos. Entre 2000 e 2014, houve uma significativa expansão no setor, exigindo que padarias e indústrias modernizassem sua gestão, lançassem novas opções no mercado e aprimorassem os itens já comercializados. Com o aumento da produção e a regulamentação dos alimentos processados, tornou-se essencial a implementação da rotulagem, tanto para atender às exigências legais quanto para facilitar a comunicação com o consumidor (Frizon; Kleinert, 2022).

Com um faturamento de R\$ 84,7 bilhões em 2015 e um crescimento de 2,7%, o segmento é composto por aproximadamente 63,2 mil panificadores, dos quais 60 mil são micro e pequenas empresas. Além de sua relevância econômica, o setor emprega mais de 700 mil pessoas diretamente, sendo 245 mil delas envolvidas na produção. O consumo de produtos panificados é expressivo no país, com 98% da população consumindo esses itens regularmente e 76% dos brasileiros incluindo pão no café da manhã, bolos e biscoitos. O pão artesanal se destaca, correspondendo a 86% da produção, com o pão francês sendo o mais popular, presente na dieta de 52% dos consumidores (Sebrae, 2017).

A expansão do setor de panificação no Brasil tem sido impulsionada pelo crescimento contínuo do número de empresas e pelo aumento do faturamento. Nos últimos anos, o segmento tem atraído novos empreendedores, com a abertura de milhares de micro e pequenas empresas, além do fortalecimento dos microempreendedores individuais (MEIs). Apenas em 2023, cerca de 25,8 mil novas empresas ingressaram no mercado, refletindo a crescente demanda por produtos panificados e a diversificação das ofertas disponíveis. Esse crescimento também se traduz em um impacto econômico significativo, com o setor registrando um faturamento superior a R\$ 58 bilhões entre janeiro e maio do mesmo ano, um aumento expressivo em relação ao período anterior (Sebrae, 2023).

A rotulagem dos alimentos desempenha um papel essencial na comunicação entre fabricantes e consumidores, permitindo a identificação detalhada dos ingredientes e aditivos utilizados na formulação dos produtos. Dessa forma, o consumidor pode fazer escolhas mais conscientes, alinhadas às suas preferências alimentares ou a necessidades específicas, como restrições dietéticas e intolerâncias (Mello; Abreu; Spinelli, 2015).

O rótulo consiste em uma descrição impressa diretamente sobre a embalagem do alimento, fornecendo informações fundamentais para determinar

a origem, a composição e as características nutricionais do produto (Mallet et al., 2017). Além disso, a rotulagem permite que o consumidor verifique dados cruciais, como a data de fabricação e validade, o número do lote, a presença ou ausência de substâncias alergênicas, como o glúten, e outros componentes que possam impactar a segurança alimentar e a saúde dos consumidores (Lussani; Kaminski, 2022).

De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 259, de 23 de dezembro de 2002, faz uma diferenciação sobre o rótulo e a embalagem:

**Rotulagem:** É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

**Embalagem:** É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

Dessa forma, enquanto a embalagem tem uma função principalmente física e protetora, a rotulagem desempenha um papel informativo e regulatório, permitindo que os consumidores façam escolhas mais seguras e conscientes no momento da compra.

Para cumprir essa função, os rótulos devem apresentar as informações de maneira clara, objetiva e acessível, obrigatoriamente em língua portuguesa, garantindo que o consumidor tenha conhecimento sobre as características do produto, sua qualidade, quantidade, composição, preço, garantia, prazo de validade e procedência, entre outros detalhes. Além disso, o rótulo deve alertar sobre eventuais riscos que o alimento pode representar para a saúde e a segurança dos consumidores, assegurando transparência e conformidade com as normas vigentes (Nascimento, 2018).

Cavada et al., (2022) traz o conceito de rotulagem nutricional, que se refere a todas as informações disponibilizadas nos rótulos dos alimentos com o objetivo de orientar o consumidor sobre suas características nutricionais, incluindo o valor energético e os principais nutrientes presentes. No entanto, para que essa rotulagem cumpra sua função, é essencial que os dados apresentados sejam acessíveis e compreensíveis a todos os usuários (ANVISA, 2005; Souza et al., 2011).

A garantia de informações claras, precisas e confiáveis nos rótulos dos alimentos é um direito assegurado ao consumidor, promovendo maior transparência na relação de consumo e auxiliando na tomada de decisões informadas ao adquirir produtos industrializados (Mallet et al., 2017). No Brasil, a regulamentação da rotulagem de alimentos é de responsabilidade de diversas entidades governamentais, cada uma com atribuições específicas. Entre os principais órgãos reguladores estão o Ministério da Saúde (MS), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o

Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e o Ministério da Justiça (MJ). A ANVISA, juntamente com o Código de Defesa do Consumidor, estabelece normas para garantir que a rotulagem cumpra sua função de informar corretamente o público e prevenir práticas enganosas (Mello; Abreu; Spinelli, 2015; Zorzanello; Weschenfelder, 2017; Lussani; Kaminski, 2022).

O Programa de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON) e as Vigilâncias Sanitárias estaduais e municipais (VISAs) também participam da fiscalização, garantindo que os produtos comercializados atendam aos requisitos legais e sanitários. Esses órgãos determinam quais informações devem obrigatoriamente estar presentes nos rótulos, como dados nutricionais, lista de ingredientes e informações sobre o processo de fabricação, assegurando transparência e auxiliando o consumidor na escolha dos produtos. Dessa forma, a regulamentação da rotulagem contribui para a padronização do mercado e para a oferta de produtos seguros e de qualidade aos consumidores (ANVISA, 2022).

A presença de informações incorretas nos rótulos das embalagens pode gerar prejuízos tanto nutricionais quanto financeiros para os consumidores. Para evitar esse problema, a rotulagem dos alimentos deve obedecer às normas e parâmetros previamente estabelecidos, garantindo o cumprimento das exigências legais necessárias para a comercialização dos produtos. Caso as empresas não sigam essas regulamentações, podem estar sujeitas a penalidades, como multas e sanções (Lussani; Kaminski, 2022).

Além disso, é proibida a utilização de frases ou alegações não previstas na legislação vigente, incluindo regulamentos técnicos específicos. Isso impede que os consumidores sejam induzidos ao erro, acreditando, por exemplo, que um alimento enriquecido com vitaminas ou outros componentes tenha propriedades terapêuticas, como a capacidade de prevenir, aliviar ou tratar doenças, o que não é permitido pelas normas de rotulagem (Mello; Abreu; Spinelli, 2015; Lussani; Kaminski, 2022).

A legislação brasileira voltada para a rotulagem de produtos de panificação, como pães, bolos, biscoitos e bolachas, segue as diretrizes estabelecidas pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 727, de 1º de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Essa norma estabelece requisitos obrigatórios para a rotulagem de alimentos embalados, visando garantir informações claras e precisas ao consumidor, bem como assegurar a conformidade dos produtos com os padrões de segurança alimentar.

Historicamente, a regulamentação da rotulagem nutricional no Brasil foi estabelecida por meio das Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs) nº 360/2003 e nº 359/2003, emitidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A RDC nº 360/2003 previa a obrigatoriedade de declarar nos

rótulos, por porção, a quantidade e o percentual do valor diário de nutrientes como: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio (Brasil, 2003b; Lobanco et al., 2009). Já a RDC nº 359/2003 tratava da definição das porções de referência e das respectivas medidas caseiras, indicando também os utensílios utilizados e suas capacidades aproximadas. Essas porções eram calculadas com base em uma dieta padrão de 2.000 calorias diárias, levando em conta práticas alimentares saudáveis (Brasil, 2003a; Lobanco et al., 2009).

Anteriormente, a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), já estabelecia critérios gerais e diretrizes para a fabricação de embalagens e equipamentos que entram em contato direto com alimentos, incluindo produtos de panificação. Essa legislação é fundamental para garantir que os materiais utilizados nas embalagens de pães, bolos e outros produtos panificados não representem risco à saúde do consumidor. Para isso, a norma determina que os materiais das embalagens sejam fabricados conforme as boas práticas de fabricação, evitando a migração de componentes tóxicos para os alimentos.

No caso específico das embalagens de produtos de panificação, a resolução destaca que elas devem ser projetadas para proteger os alimentos contra agentes externos, alterações e contaminações, garantindo sua qualidade e segurança durante o armazenamento e comercialização. A norma também determina que as embalagens devem possuir sistemas de fechamento adequados, evitando abertura involuntária e garantindo a integridade do alimento até sua chegada ao consumidor. Outro aspecto relevante é a necessidade de conformidade com listas positivas de substâncias autorizadas, garantindo que os materiais utilizados nas embalagens sejam seguros e não causem impacto negativo na composição e características sensoriais dos alimentos (Brasil, 2001).

No ano de 2009, foi promulgado a Instrução Normativa nº 19, de 28 de maio de 2009, que estabelece critérios para a identificação e rotulagem de produtos orgânicos no Brasil, garantindo transparência ao consumidor e padronização no mercado. De acordo com o artigo 120, a classificação dos produtos orgânicos baseia-se no percentual de ingredientes orgânicos em sua composição. Produtos que contenham 95% ou mais de ingredientes orgânicos podem utilizar a denominação "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO", desde que os ingredientes não orgânicos sejam devidamente identificados. Já aqueles que possuem entre 70% e 95% de ingredientes orgânicos devem especificar esses ingredientes no rótulo e conter a expressão "PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS". No entanto, produtos com menos de 70% de ingredientes orgânicos não podem utilizar qualquer menção à qualidade orgânica em seus rótulos ou materiais de divulgação. Essa regulamentação visa assegurar que os



consumidores tenham informações claras e confiáveis sobre a procedência dos alimentos e garantir que os produtos comercializados como orgânicos realmente atendam aos padrões exigidos (Brasil, 2009).

Já no ano de 2012 foi publicada a Resolução RDC nº 54, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que aprovou o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, aplicável a alimentos embalados, incluindo os produtos de panificação. Essa legislação estabelece critérios específicos para declarações de propriedades nutricionais, como “rico em fibras”, “baixo teor de gordura” ou “reduzido em sódio”, garantindo que essas alegações estejam fundamentadas em parâmetros técnicos e científicos. No caso de pães, biscoitos, bolos e demais derivados do trigo ou outros cereais, as alegações nutricionais devem atender às exigências de composição e porção descritas no regulamento, além de estarem acompanhadas de informações claras e verificáveis na tabela nutricional (Brasil, 2012).

Com o objetivo de proteger consumidores com alergias alimentares e garantir o direito à informação, a Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015, da ANVISA, estabeleceu critérios obrigatórios para a rotulagem de alimentos que contenham os principais ingredientes causadores de alergias alimentares. Essa normativa é especialmente relevante para os produtos de panificação, como pães, bolos, biscoitos e massas, que frequentemente utilizam ingredientes alergênicos como trigo, ovos, leite, soja e castanhas. De acordo com a resolução, é obrigatória a declaração clara e destacada desses componentes no rótulo, utilizando a expressão “Alérgicos: Contém...” ou “Alérgicos: Pode conter...”, seguida dos nomes comuns dos ingredientes alergênicos. Além disso, a norma determina que a informação esteja próxima da lista de ingredientes, em caixa alta, negrito, cor contrastante e com altura mínima de 2 mm, visando garantir a legibilidade (Brasil, 2015).

Um dos principais aspectos da legislação é a obrigatoriedade da declaração de ingredientes e

rotulagem nutricional. Conforme o Art. 7º da RDC nº 727/2022, os rótulos de produtos panificados devem conter a denominação de venda, a lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção, as advertências sobre alergênicos (como trigo, leite e ovos), além do conteúdo líquido, identificação da origem, prazo de validade e instruções de conservação. No caso de alimentos que contenham glúten, a rotulagem deve atender ao disposto na Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga a inclusão da expressão "Contém Glúten" nos rótulos de alimentos que possuem essa substância (Brasil, 2022).

A Anvisa estabeleceu critérios específicos para a rotulagem de produtos integrais. Para que um produto seja rotulado como "integral", ele deve conter, no mínimo, 30% de ingredientes integrais em sua composição, e essa quantidade deve ser superior à de ingredientes refinados. A porcentagem de ingredientes integrais deve ser informada de forma destacada na embalagem.

Outro ponto relevante refere-se às novas exigências de rotulagem nutricional, conforme a RDC nº 727/2022 e RDC nº 429/2020, que determinam que os alimentos industrializados devem apresentar informações padronizadas sobre a quantidade de açúcares adicionados, gorduras totais e saturadas, sódio e calorias. Essas regras impactam diretamente o setor de panificação, especialmente os produtos que possuem altos teores desses ingredientes, como biscoitos recheados e bolos industrializados.

Bandeira et al., (2021) destacam que essa atualização na rotulagem nutricional introduz um selo de alerta na parte frontal da embalagem, informando de maneira clara quando o produto contém níveis excessivos desses nutrientes críticos. O objetivo dessa sinalização é facilitar a compreensão da informação nutricional pelo consumidor, permitindo escolhas alimentares mais conscientes e saudáveis.

Os limites estabelecidos pela nova legislação para a obrigatoriedade da rotulagem nutricional frontal estão detalhados no Quadro 1:

**Quadro 1:** Valores máximos de nutrientes que exigem rotulagem frontal.

Nutrientes	Alimentos sólidos ou semissólidos (100 g)	Alimentos líquidos (100 mL)
Açúcares adicionados (g)	15 g de açúcares adicionados	7,5 g de açúcares adicionados
Gorduras saturadas (g)	6 g de gorduras saturadas	3 g de gorduras saturadas
Sódio (mg)	600 mg de sódio	300 mg de sódio

Fonte: Adaptado da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429, de 8 de outubro de 2020, e Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020.

Esses regulamentos definem os valores máximos de nutrientes críticos, como açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, que, quando ultrapassados, exigem a presença de um selo de alerta na parte frontal da embalagem. A medida tem como objetivo fornecer informações nutricionais de forma acessível e direta, permitindo que os consumidores

façam escolhas alimentares mais saudáveis e informadas.

Quando os limites estabelecidos para a adição ou presença de determinados nutrientes críticos são ultrapassados, a rotulagem frontal do produto deve incluir a declaração “ALTO EM”. Para padronizar essa sinalização, a ANVISA aprovou um modelo de selo em



formato retangular preto com lupa, conforme ilustrado na Figura 1. As especificações sobre o tamanho adequado para a aplicação desse selo estão detalhadas no Anexo XVIII da Instrução Normativa nº 75/2020. Vale destacar que diversos países já adotam modelos semelhantes de rotulagem nutricional frontal, os quais têm se mostrado eficazes na comunicação clara e

objetiva das informações nutricionais. O principal objetivo desse sistema de alerta é facilitar a identificação de produtos com altos teores de açúcares adicionados, sódio e gorduras saturadas, direcionando a atenção do consumidor para a embalagem e auxiliando na tomada de decisões mais conscientes no momento da compra (Bandeira et al., 2021).

**Figura 1:** Modelo de identificação para rotulagem nutricional frontal



Fonte: Frizon; Kleinert, 2022, p. 11

Conforme Polari (2019), os alertas nutricionais têm um impacto direto no comportamento dos consumidores, levando-os a evitar produtos que contenham essas advertências. Além disso, essa exigência impulsiona as indústrias alimentícias a reformularem a composição de seus produtos, reduzindo ou eliminando ingredientes em excesso para evitar a rotulagem de alerta. Dessa maneira, a comercialização de alimentos mais saudáveis tende a aumentar, enquanto a publicidade e a aceitação de produtos com altos teores de açúcares, gorduras saturadas e sódio podem ser prejudicadas. Essas mudanças representam uma transformação significativa no mercado atual, incentivando a oferta de opções mais equilibradas e promovendo hábitos alimentares mais saudáveis entre os consumidores.

Além disso, a legislação proíbe alegações enganosas nos rótulos dos produtos. O Art. 4º da RDC nº 727/2022 estabelece que a rotulagem dos alimentos embalados não pode conter informações que possam induzir o consumidor ao erro, como destacar atributos inexistentes ou sugerir propriedades terapêuticas. Assim, um pão ou bolo não pode ser comercializado com alegações de efeitos medicinais ou terapêuticos, salvo se houver comprovação científica aprovada pelos órgãos reguladores.

A rastreabilidade dos produtos também é um fator importante na regulamentação. A legislação exige que cada lote de produção tenha identificação clara no

rótulo, permitindo que os órgãos fiscalizadores e os próprios consumidores possam verificar a origem e a validade do produto. Dessa forma, o setor de panificação deve estar atento ao cumprimento dessas normas para evitar penalidades e garantir a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos ao público.

As feiras de economia solidária ou feiras livres são eventos socioeconômicos realizados ao ar livre, geralmente em ruas e praças, onde os produtos são expostos em bancadas ou mesas. Essas feiras desempenham um papel fundamental na economia local, pois possibilitam o acesso da população a uma variedade de produtos, que podem ser essenciais ou supérfluos, criativos ou tradicionais, especialmente para aqueles que não têm condições de adquirir bens da economia formal. Além disso, essas iniciativas promovem práticas sustentáveis, incentivando a reutilização adequada de matérias-primas e contribuindo para uma melhor qualidade de vida (Carvalho et al., 2022).

Essas feiras livres desempenham um papel fundamental na comercialização de produtos agrícolas ou agroindustriais e na dinamização da economia local, sendo caracterizadas pela sua estrutura temporária e pelo contato direto entre produtores e consumidores. Segundo Coêlho (2009), essas feiras funcionam como um sistema de comércio local com um formato específico, cujo objetivo principal é abastecer a

população urbana e manter ativa a produção agrícola regional.

A prática das feiras remonta à Antiguidade, sendo amplamente utilizadas pelos gregos e romanos. No período romano, devido ao impacto que tinham na ordem pública, foi estabelecido que sua criação e funcionamento deveriam ser regulamentados pelo Estado. Contudo, foi durante a Revolução Comercial, a partir do século XI, que as feiras se consolidaram e passaram a crescer significativamente até o século XIII (Souza, 2015).

No contexto da alimentação saudável, as feiras livres e da agricultura familiar ganham destaque por favorecerem a sustentabilidade, reduzirem o êxodo rural e ampliarem as oportunidades de emprego, impulsionando o desenvolvimento das comunidades locais. A agricultura familiar baseada na agroecologia é essencial para uma produção agrícola mais sustentável, pois se caracteriza pela diversidade de cultivos e pela integração entre atividades vegetais e animais, garantindo um modelo produtivo que respeita o meio ambiente e fortalece a segurança alimentar da população (Carvalho et al., 2022).

Segundo o estudo de Gazolla e Schneider (2015), as feiras e eventos representam 9,4% dos canais de comercialização das agroindústrias familiares, destacando-se pela interação direta entre produtores e consumidores. Esses canais, conhecidos como circuitos curtos de comercialização, incluem a venda de produtos em feiras, eventos, festas e exposições, proporcionando não apenas um meio de sustento econômico para os agricultores familiares, mas também fortalecendo laços sociais e promovendo relações de proximidade entre as partes envolvidas. Além disso, esses espaços desempenham um papel fundamental na consolidação da agricultura familiar, funcionando como ambientes dinâmicos e diversificados, que combinam aspectos econômicos, sociais e culturais, contribuindo para o fortalecimento da identidade local e da sustentabilidade no setor agroalimentar.

As feiras livres possuem características próprias, funcionando em locais estratégicos das cidades, em horários e dias específicos da semana. Seu formato temporário permite que diferentes vendedores compartilhem o espaço, montando suas bancas próximas umas das outras e adotando estratégias distintas para atrair clientes (Coelho, 2009). Além de serem um importante canal de comercialização, as feiras livres promovem a troca cultural e social, aproximando consumidores e produtores e criando uma rede de relações que vai além do comércio de bens. Por serem, em sua maioria, formadas por pequenos comerciantes e empreendedores familiares, essas feiras também geram empregos diretos e indiretos e contribuem para a economia local (Mamed Ali, 2013).

Tradicionalmente, as feiras livres são especializadas na venda de frutas, verduras e hortaliças, seguindo um modelo de varejo tradicional. Elas ocorrem em vias públicas interditadas temporariamente e são comuns tanto em grandes centros urbanos quanto

em cidades menores (Mamed Ali, 2013). Segundo Mascarenhas e Dolzani (2008), a feira livre no Brasil é um mercado varejista ao ar livre, organizado como serviço de utilidade pública pelas prefeituras, sendo fundamental para a distribuição de alimentos básicos à população. Sua principal vantagem é permitir a comercialização direta, eliminando intermediários e reduzindo custos. Dessa forma, as feiras se consolidam como um modelo eficiente de abastecimento, proporcionando dinamismo econômico e gerando oportunidades de emprego e renda (Mascarenhas; Dolzani, 2008).

O sucesso das feiras livres está diretamente relacionado à dinâmica dos feirantes, que influenciam a comercialização por meio de suas estratégias de venda e pela formação dos preços. No interior, essas feiras desempenham um papel ainda mais relevante, estimulando a economia local e ampliando as oportunidades de emprego, uma vez que atraem consumidores em busca de produtos frescos e preços acessíveis. À medida que novas demandas surgem, as feiras se adaptam, consolidando-se como um importante elemento da economia e da cultura brasileira (Ribeiro, 2007).

## METODOLOGIA

A pesquisa foi do tipo estudo de campo, de natureza observacional e descritiva, com abordagem qualitativa.

O estudo foi realizado na Feira Central de Campina Grande, localizada na Rua Pedro Álvares Cabral, nº 58027, Campina Grande, PB, CEP 58400-206.

A Feira Central de Campina Grande é um dos mais importantes centros comerciais e culturais da Paraíba, sendo reconhecida como Patrimônio Cultural do Brasil pelo IPHAN em 2017. Com origens que remontam ao final do século XIX, a feira cresceu ao longo dos anos, tornando-se um espaço vibrante de comércio e preservação das tradições nordestinas.

O local reúne uma grande diversidade de produtos, incluindo alimentos frescos, artesanato, roupas, calçados e produtos regionais típicos, como queijos, rapaduras e cachaças artesanais. Além de ser um polo econômico que sustenta diversas famílias, a feira é um espaço de encontro e convivência, onde moradores e visitantes experimentam o dinamismo da cultura local por meio dos sabores, cores e aromas que permeiam suas ruas movimentadas.

A feira é um importante ponto de venda de produtos agroindustriais, incluindo itens de panificação artesanal, tornando-se um local estratégico para a coleta de dados sobre a conformidade da rotulagem desses produtos em relação à legislação vigente.

A população do estudo foi composta pelos produtos de panificação comercializados na Feira Central de Campina Grande – PB, abrangendo pães, bolos e biscoitos/bolachas vendidos por pequenos produtores e comerciantes locais.

A amostra foi do tipo não probabilística e intencional, considerando produtos embalados e rotulados, permitindo a análise da conformidade das informações presentes nos rótulos em relação às normas vigentes estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis.

A coleta de dados foi realizada durante o mês de abril de 2025, por meio de visitas à feira para observação e registro das informações contidas nas embalagens dos produtos selecionados. Serão priorizados produtos que apresentem maior diversidade de tipos e presença no mercado local, garantindo um levantamento representativo das práticas de rotulagem adotadas no setor de panificação artesanal comercializado em feiras livres.

Os produtos de panificação selecionados para análise foram adquiridos com recursos próprios da pesquisadora, garantindo autonomia na escolha das amostras e evitando qualquer interferência externa que possa comprometer a imparcialidade da pesquisa. Essa abordagem assegura que a seleção dos produtos ocorra de forma independente, seguindo os critérios metodológicos previamente estabelecidos, sem qualquer influência de comerciantes ou fabricantes. Além disso, essa estratégia possibilita um levantamento realista das práticas de rotulagem adotadas no mercado, refletindo a experiência do consumidor ao adquirir esses produtos na Feira Central de Campina Grande – PB.

Para a coleta de dados, foi utilizado um checklist estruturado, elaborado com base na legislação vigente sobre rotulagem de alimentos. Esse instrumento permitiu a verificação sistemática das informações obrigatórias presentes nos rótulos dos produtos de panificação analisados, garantindo um levantamento detalhado da conformidade com as normas regulamentadoras.

O checklist adotado considerou os seguintes critérios normativos:

- ✓ RDC nº 91/2001 (Brasil, 2001): critérios gerais e diretrizes para a fabricação de embalagens e equipamentos que entram em contato direto com alimentos, garantindo que os materiais utilizados não representem riscos à saúde do consumidor;
- ✓ RDC nº 259/2002 (Brasil, 2002): requisitos gerais para rotulagem de alimentos embalados;
- ✓ RDC nº 359/2003 (Brasil, 2003a) e RDC nº 360/2003 (Brasil, 2003b): parâmetros sobre porções e informações nutricionais;
- ✓ Lei nº 10.674/2003 (Brasil, 2003c): obrigatoriedade da indicação da presença ou ausência de glúten;
- ✓ RDC nº 54/2012 (Brasil, 2012): regulamentação do uso de Informação Nutricional Complementar nos rótulos.
- ✓ RDC nº 26/2015 (Brasil, 2015): advertências sobre ingredientes alergênicos nos produtos;
- ✓ RDC nº 727/2022 (Brasil, 2022): requisitos para rotulagem nutricional frontal e obrigatoriedade de

alertas em produtos com altos teores de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio.

Esse instrumento garantiu maior precisão na análise da conformidade da rotulagem dos produtos de panificação comercializados na feira.

A análise dos dados foi realizada de forma qualitativa e descritiva, buscando identificar o nível de conformidade dos rótulos dos produtos de panificação comercializados na Feira Central de Campina Grande – PB em relação à legislação vigente. Os dados coletados por meio do checklist estruturado serão organizados e categorizados de acordo com os critérios normativos estabelecidos, permitindo uma avaliação detalhada dos aspectos obrigatórios presentes nos rótulos.

Inicialmente, os rótulos foram analisados quanto à presença ou ausência das informações exigidas por lei. Em seguida, os dados serão tabulados e interpretados, possibilitando a identificação de inconformidades e padrões recorrentes na rotulagem dos produtos avaliados.

Além disso, foi realizado um registro fotográfico dos rótulos analisados, garantindo a documentação visual dos aspectos avaliados. Para preservar a privacidade dos fabricantes e evitar a exposição indevida de marcas comerciais, as imagens serão capturadas de maneira a não exibir o nome do produto ou da empresa produtora. Esse procedimento permitiu uma análise mais detalhada dos rótulos, auxiliando na verificação de conformidade sem comprometer a identidade dos produtos.

Os resultados foram apresentados por meio de descrição detalhada das não conformidades identificadas, incluindo falhas na declaração de ingredientes, omissões na rotulagem nutricional e ausência de informações obrigatórias, conforme exigido pelas Resoluções da ANVISA e demais normas regulatórias. Além disso, as informações obtidas subsidiarão a elaboração de recomendações para adequação dos rótulos, visando à melhoria da transparência na comunicação entre produtores e consumidores e ao fortalecimento da conformidade com a legislação.

Esta pesquisa não envolveu seres humanos, pois sua abordagem ser voltada exclusivamente para a análise de rótulos de produtos de panificação comercializados na Feira Central de Campina Grande – PB. Dessa forma, não houve coleta de dados pessoais, entrevistas, aplicação de questionários ou qualquer interação direta com indivíduos, garantindo que o estudo esteja isento de riscos éticos relacionados à privacidade e ao consentimento de participantes.

Conforme a Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016, do Conselho Nacional de Saúde (CNS), pesquisas que não envolvem seres humanos diretamente estão dispensadas da obrigatoriedade de submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). No entanto, o estudo seguirá os princípios éticos de integridade, transparência e responsabilidade científica, respeitando a legislação vigente sobre rotulagem de

alimentos e preservando a identidade dos produtos analisados.

Com base nos achados da pesquisa, foi elaborado um folheto informativo contendo orientações sobre a rotulagem de produtos de panificação, com foco na conformidade com a legislação vigente. O material foi estruturado de forma clara e objetiva, destacando as principais exigências normativas, como a obrigatoriedade da declaração de ingredientes, prazo de validade, tabela nutricional, advertências sobre alérgenos e demais informações essenciais.

O folheto foi direcionado especialmente aos pequenos produtores e comerciantes da Feira Central de Campina Grande – PB, fornecendo informações acessíveis sobre como adequar a rotulagem de seus produtos às normas da ANVISA e demais órgãos reguladores. Além disso, incluirá exemplos práticos de boas práticas de rotulagem, orientações sobre a importância da transparência na comunicação com os consumidores e as vantagens da adequação legal para a valorização dos produtos no mercado.

Esse material foi um instrumento educativo, visando contribuir para a regularização e melhoria da qualidade da rotulagem dos produtos de panificação comercializados na feira, fortalecendo a segurança alimentar e nutricional dos consumidores.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos na presente pesquisa foram organizados em quatro tópicos principais, com o objetivo de sistematizar e facilitar a compreensão dos achados à luz dos objetivos propostos. Inicialmente, apresenta-se a descrição da amostra de produtos avaliados, contemplando a diversidade de itens panificados encontrados, suas características e critérios de seleção. Em seguida, realiza-se a avaliação da conformidade dos rótulos com a legislação vigente, com base nas normas estabelecidas pela ANVISA, destacando a presença ou ausência de informações obrigatórias. O terceiro tópico traz o confronto entre as informações declaradas nos rótulos e os dados observados. Por fim, são apresentadas recomendações práticas e educativas voltadas aos pequenos produtores, sintetizadas em um folheto informativo que visa orientar a adequação da rotulagem e promover a segurança alimentar no contexto das feiras livres.

A coleta de dados foi iniciada com visitas presenciais à Feira Central de Campina Grande, realizadas no dia 15 de abril de 2025, conforme figura 2:

**Figura 2:** Registro da visita à Feira Central de Campina Grande.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2025.

Foram observadas diversas bancas de comercialização de produtos de panificação artesanal, com registro fotográfico das condições de exposição, rotulagem e características gerais das embalagens.

A seleção dos produtos de panificação avaliados considerou a diversidade de itens disponíveis

na Feira Central de Campina Grande – PB, com o objetivo de representar de forma ampla as práticas de rotulagem adotadas pelos pequenos produtores e comerciantes locais. Foram escolhidos diversos tipos de bolachas salgadas e doces, bolos artesanais com diferentes sabores, pães de forma e pães artesanais,

além de produtos típicos da região, como bolachas de goma, torradas, broas (preparações à base de amido de mandioca e leite de coco, que em algumas versões incluem gema de ovo) e bolachas conhecidas como “sete capas”. Também foram incluídos pães destinados à preparação de lanches, como pães para cachorro-quente.

Ao todo, foram avaliados 25 itens de panificação adquiridos diretamente na Feira.

Durante a análise de conformidade com a legislação vigente, observou-se que uma parcela significativa dos produtos avaliados ou sejam 19 itens não apresentava qualquer tipo de rotulagem, descumprindo as exigências estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Essa ausência foi identificada principalmente em itens de produção artesanal, comercializados em embalagens simples e sem qualquer identificação quanto ao nome do produto, lista de ingredientes, data de validade ou peso líquido — elementos obrigatórios segundo as RDCs nº 259/2002 e nº 727/2022. A Figura 3 abaixo ilustra um exemplo claro dessa realidade.

Enquanto (Gonçalves, 2012) no seu estudo em Salvador na Bahia analisando 145 rotulos encontrou rotulagem em 96% com a identificação completa, porem a pesquisa se deu em supermercados, possivelmente em função de um controle maior que uma feira livre.

**Figura 3:** Produtos de panificação comercializados sem rotulagem na Feira Central de Campina Grande – PB.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2025.

A Figura 3 evidencia a comercialização de produtos de panificação totalmente desprovidos de rotulagem, embalados apenas em plástico transparente, sem qualquer informação obrigatória exigida pela

legislação vigente. Itens como bolos, pães e biscoitos são expostos à venda sem identificação do produtor, lista de ingredientes, prazo de validade ou tabela nutricional, o que configura uma infração à Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA, que estabelece a obrigatoriedade da rotulagem em alimentos embalados na ausência do consumidor. Tal ausência de informações compromete não apenas o direito à informação do consumidor, como também representa risco à saúde pública, dificultando a rastreabilidade em casos de contaminação ou reações alérgicas. Essa prática reforça a urgência de ações educativas e fiscalizatórias no contexto das feiras livres, especialmente em produtos alimentícios artesanais.

Tal prática representa um risco à segurança alimentar e à saúde pública, além de comprometer o direito à informação do consumidor, previsto no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990). Segundo Mello, Abreu e Spinelli (2015), a rotulagem é um instrumento essencial para garantir a segurança alimentar, a rastreabilidade dos produtos e a comunicação transparente entre o fabricante e o consumidor, sendo seu descumprimento uma ameaça à saúde pública e ao exercício consciente do consumo.

Além da completa ausência de rotulagem em diversos produtos, também foram identificados casos em que as embalagens apresentavam informações extremamente limitadas, como a simples indicação do sabor, a exemplo de “coco”, conforme a figura 4:

**Figura 4:** Produto de panificação com rotulagem limitada à indicação do sabor.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2025.

A Figura 4 ilustra essa situação, evidenciando que, apesar da tentativa mínima de caracterização do produto por meio da indicação do sabor, não há qualquer informação sobre a data de fabricação ou validade. A ausência desses dados representa um risco direto à saúde do consumidor, pois impossibilita a verificação da integridade do alimento e do prazo adequado para consumo. Sem essas informações essenciais, o consumidor fica vulnerável à ingestão de

Apesar desse avanço em termos de rotulagem, observou-se a ausência da tabela nutricional, elemento obrigatório de acordo com a Resolução RDC nº 360/2003, quando se trata de alimentos embalados e prontos para o consumo fora da presença do consumidor. A omissão da tabela nutricional impede que o consumidor tenha acesso aos valores energéticos, teores de macronutrientes e sódio, fundamentais para escolhas alimentares conscientes e saudáveis. Mesmo sendo um produto caseiro, a comercialização em embalagem fechada exige o cumprimento das normas de rotulagem, sendo imprescindível que os produtores

produtos potencialmente vencidos ou deteriorados, o que infringe não apenas as normas sanitárias, mas também o direito à informação previsto no Código de Defesa do Consumidor.

Alguns produtos analisados apresentaram rótulos com um maior número de informações em comparação aos demais, como o nome do produto, identificação do produtor, telefone para contato e data de validade, conforme exemplificado na Figura 5. se adequem às exigências legais para garantir segurança e transparência ao consumidor.

Outro problema identificado durante a análise dos produtos foi o uso de embalagens padronizadas com o nome “Produtos da Casa”, utilizadas para diferentes tipos de alimentos panificados, como bolachas, pães e broas, conforme ilustrado na Figura 6. Apesar de serem produtos distintos em composição e valor nutricional, todos apresentavam a mesma tabela nutricional, claramente incompatível com a realidade de cada item.

**Figura 6:** Produtos diferentes comercializados com a mesma embalagem padronizada e tabela nutricional genérica.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2025.

Essa prática ocorre porque os produtores adquirem embalagens já impressas com informações nutricionais genéricas, sem realizar o cálculo específico com base nos ingredientes e quantidades utilizados em cada receita. Tal conduta configura uma infração à Resolução RDC nº 360/2003, que exige que as informações nutricionais sejam precisas, baseadas em porções reais e referenciadas ao alimento efetivamente

produzido. Além de induzir o consumidor ao erro, essa rotulagem padronizada e incorreta compromete a segurança alimentar e viola o direito à informação clara, adequada e verdadeira, garantido pela legislação sanitária e pelo Código de Defesa do Consumidor.

Por fim, observou-se que alguns produtos apresentavam rotulagem adequada, conforme ilustrado na Figura 7.

Figura 7: Produto de panificação com rotulagem em conformidade com as exigências legais.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2025.

Esses produtos continham informações completas e legíveis, incluindo nome do produto, identificação do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e advertências sobre alergênicos.

Destaca-se o bolo de macaxeira da marca Norte Bolos, que apresentou rotulagem nutricional detalhada e, de forma exemplar, incluiu o selo frontal de advertência “ALTO EM AÇÚCAR”, em conformidade com as normas da ANVISA sobre rotulagem nutricional frontal. Essa prática representa um avanço no compromisso com a transparência e a saúde do consumidor, ao alertar de forma clara sobre a presença elevada de um nutriente crítico. A presença desse tipo de sinalização reforça o papel da rotulagem

não apenas como instrumento legal, mas também como ferramenta educativa, permitindo escolhas alimentares mais conscientes e seguras.

A análise comparativa entre as informações apresentadas nos rótulos e os dados efetivamente observados nos produtos permitiu identificar diversas inconformidades.

A tabela 1 a seguir resume os dados coletados durante a pesquisa de campo, permitindo visualizar as variações e inconsistências entre o que é rotulado e o que é efetivamente ofertado nas bancas da Feira Central de Campina Grande – PB.



**Tabela 1:** Confronto entre informações rotuladas e dados observados nos produtos de panificação comercializados na Feira Central de Campina Grande – PB.

Produto	Marca	Peso da Embalagem	Peso encontrado	Data de Fabricação	Data de Validade	Tabela Nutricional
Bolo de Mandioca	Não consta	Não consta	777 g	Não consta	Não consta	Não consta
Bolo Quadrado	Não consta	Não consta	497 g	Não consta	Não consta	Não consta
Biscoito comprido doce	Prod. Da Casa	Não consta	229 g	Não consta	Não consta	Consta obs.: Igual a todos produtos da mesma marca
Bolacha redonda salgada	Prod. Da casa	Não consta	204 g	Não consta	Não consta	Consta obs.: Igual a todos produtos da mesma marca
<b>Bolo Macaxeira</b>	<b>Norte bolo</b>	<b>300 g</b>	<b>370 g</b>	<b>29/04/25</b>	<b>16/05/2025</b>	<b>Consta</b>
<b>Bolo cueca</b>	<b>Pão de ló Borges s/conservantes</b>	<b>320 g</b>	<b>374 g</b>	<b>30/04/25</b>	<b>14/05/25</b>	<b>Consta</b>
Broa de Goma	Prod. Caseiro	80 g	80 g	09/04/2025	30 dias, Só pós data de fab.	Não consta
Broa doce sabor coco	Prod. Da casa	Não consta	431 g	Não consta	Não consta	Consta
Bolacha seca redonda	Não consta	Não consta	281 g	Não consta	Não consta	Não consta
<b>Bolachão</b>	<b>Jr.s. Silva</b>	<b>250 g</b>	<b>267 g</b>	<b>06/03/25</b>	<b>60 dias, após a data de fab.</b>	<b>Consta</b>
Broa Grande	Não consta	Não consta	394 g	Não consta	Não consta	Não consta
Bolacha 7 Capas	Prod. Da casa	Não consta	246 g	Não consta	Não consta	Consta obs.: Igual a todos produtos da mesma marca
<b>Bolacha salgada</b>	<b>Prod. nordestino</b>	<b>200 g</b>	<b>213 g</b>	<b>12/06/25</b>	<b>120 dias</b>	<b>Consta</b>
<b>Bolacha salg. Quadrada</b>	<b>Prod. Nordestino</b>	<b>200 g</b>	<b>216 g</b>	<b>01/08//25</b>	<b>120 dias</b>	<b>Consta</b>
<b>Bolacha salg. Quadrada</b>	<b>2 de mais</b>	<b>200 g</b>	<b>229 g</b>	<b>07/07/25</b>	<b>120 dias</b>	<b>Consta</b>
Bolacha redonda salg.	Massas jr	250 g	255g	10/03/---- apagado	60 das	Consta
Pão recife	Não consta	Não consta	331 g	Não consta	Não consta	Não consta
<b>Pão de forma</b>	<b>Du padeiro</b>	<b>400 g</b>	<b>430 g</b>	<b>24/04/2025</b>	<b>23/05/25</b> <b>30 dias após dat. Fab.</b>	<b>Consta</b>
<b>Pão hot dog</b>	<b>Golden massas</b>	<b>500 g</b>	<b>573 g</b>	<b>28/04/25</b>	<b>10 dias</b>	<b>Consta</b>
Pão hot dog	Não consta	Não consta	576 g	Não consta	Não consta	Não consta

<b>Sorda quadrada G.</b>	<b>Sr.Farias</b>	<b>450 g</b>	<b>474 g</b>	<b>12/03/25</b>	<b>60 dias</b>	<b>Consta</b>
Sorda redonda G	Não consta	Não consta	537 g	Não consta	Não consta	Não consta
Sorda redonda P	Prod. Da casa	Não consta	301 g	Não consta	Não consta	Consta obs.: Igual a todos produtos da mesma marca
<b>Torrada sabor cebola</b>	<b>Massas campinense + sabor</b>	<b>180 g</b>	<b>190 g</b>	<b>24/03/25</b>	<b>24/06/25</b>	<b>Consta</b>

Fonte: Elaborado pela Autora, 2025.

Dos 25 produtos avaliados, apenas 10 ou seja, 40% estavam em conformidade com as exigências da legislação vigente, especialmente as normas da ANVISA referentes à rotulagem nutricional, identificação do fabricante, data de validade, peso líquido e advertências sobre alergênicos. Os produtos que apresentaram rotulagem adequada foram: Bolo de Macaxeira (Norte Bolos), Bolo Cueca (Pão de Ló Borges, sem conservantes), Bolachão (Jrs.s. Silva), Bolacha Salgada (Prod. Nordeste), Bolacha Salgada Quadrada (Prod. Nordeste), Bolacha Salgada Quadrada (2 de Mais), Pão de Forma (Du Padeiro), Pão Hot Dog (Golden Massas), Sorda Quadrada G. (Sr. Farias) e Torrada Sabor Cebola (Massas Campinense + Sabor). Esses produtos continham todas as informações obrigatórias exigidas por lei, o que evidencia um quadro preocupante de baixa conformidade geral na rotulagem dos produtos de panificação comercializados na Feira Central de Campina Grande – PB.

Por outro lado, os demais 16 produtos analisados apresentaram algum tipo de inconformidade com a legislação vigente, violando uma ou mais exigências previstas nas resoluções da ANVISA. As principais falhas identificadas foram: ausência da tabela nutricional, falta de indicação da data de fabricação e/ou validade, inexistência do peso líquido declarado na embalagem e omissão da identificação do produtor ou fabricante.

Em diversos casos, observou-se a presença de embalagens com rótulos genéricos e informações padronizadas inadequadas para os diferentes tipos de produtos comercializados, o que compromete a confiabilidade das informações prestadas ao consumidor. Essas inconformidades não apenas descumprem os requisitos legais, como também representam risco à saúde pública.

Sendo bem caracterizado por Gonçalves em (2012), onde também encontrou um alto percentual de rótulos que não declararam caracteres altamente relevantes como a “Presença de Glúten” e “Aditivos”, dentre outros, destaca-se a importância de promover ações educativas para a população, divulgando a importância das informações contidas nos rótulos, como crucial para proteção de sua saúde, ao tempo em que medidas devem ser adotadas na esfera governamental para assegurar que as indústrias cumpram o seu dever de informar conforme o que está disposto nas normas, mesmo em locais, muito fiscalizado.

Com base nos resultados obtidos na análise dos produtos de panificação comercializados na Feira Central de Campina Grande – PB, elaborou-se um conjunto de recomendações práticas voltadas aos pequenos produtores e comerciantes, com o intuito de orientá-los sobre as exigências legais e estimular boas práticas de rotulagem. Essas recomendações foram reunidas em um folheto educativo, de linguagem acessível, que servirá como ferramenta de apoio para a regularização dos produtos ofertados no mercado informal de panificação.

O material informativo destaca, de forma objetiva, os elementos obrigatórios que devem constar nos rótulos, conforme as resoluções da ANVISA (RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, RDC nº 26/2015, RDC nº 727/2022), tais como:

- Nome do produto (denominação de venda);
- Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;
- Identificação do produtor/fabricante, com nome, CNPJ (ou CPF, se aplicável) e telefone;
- Data de fabricação e prazo de validade, de forma clara e legível;
- Peso líquido do produto, expresso em gramas;
- Informação sobre a presença ou ausência de glúten (Lei nº 10.674/2003); advertências sobre alergênicos (ex: "ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, LEITE E DERIVADOS", conforme RDC nº 26/2015);
- Tabela nutricional com valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas, trans, fibras e sódio por porção;
- Selo de advertência frontal, nos casos de alto teor de açúcares adicionados, sódio ou gorduras saturadas (RDC nº 429/2020 e RDC nº 727/2022).

O folheto também contém exemplos de modelos de rótulos completos e em conformidade, comparações entre rótulos corretos e incorretos, além de dicas sobre impressão, organização das informações e cuidados com a legibilidade e contraste de cores. Outro ponto abordado será a importância da rastreabilidade, que permite ao consumidor identificar a origem do produto e aumenta a credibilidade do produtor.

Por fim, o material educativo incentiva a busca por capacitações e apoio técnico, seja por meio de associações, cooperativas ou órgãos como SEBRAE e Vigilância Sanitária Municipal, de modo a garantir a melhoria contínua



na qualidade dos produtos e no cumprimento das normas sanitárias.

A regularização da rotulagem representa não apenas um dever legal, mas uma oportunidade de valorização dos produtos artesanais, ampliação do mercado e proteção da saúde do consumidor.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa teve como objetivo analisar a conformidade e o impacto da rotulagem em produtos de panificação comercializados na Feira Central de Campina Grande – PB, com base na legislação vigente. Por meio de uma abordagem observacional e descritiva, buscou-se compreender em que medida os rótulos desses produtos atendem aos requisitos legais estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outras normas complementares. A análise realizada permitiu identificar falhas recorrentes na rotulagem dos produtos, que comprometem a transparência das informações oferecidas aos consumidores, a rastreabilidade dos alimentos e a segurança sanitária no contexto das feiras livres.

A análise da rotulagem dos produtos de panificação comercializados na Feira Central de Campina Grande – PB evidenciou um cenário preocupante de não conformidade com as legislações vigentes. A pesquisa demonstrou que a maioria dos produtos avaliados apresentava ausência parcial ou total de informações obrigatórias, como tabela nutricional, lista de ingredientes, identificação do produtor, prazo de validade e advertências sobre alergênicos. Essas inconformidades não apenas descumprem as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), mas também comprometem a segurança alimentar dos consumidores e ferem direitos garantidos pelo Código de Defesa do Consumidor. Esse panorama reforça a necessidade urgente de ações educativas e fiscalizatórias, sobretudo em contextos de produção artesanal e comercialização informal.

Os dados revelaram que apenas 32% dos itens analisados apresentavam conformidade com as informações exigidas, como tabela nutricional, identificação do produtor, data de validade, peso líquido e advertência sobre alergênicos. A maioria dos produtos foi comercializada sem qualquer tipo de rotulagem ou com rótulos incompletos, descumprindo normas fundamentais previstas nas RDCs nº 259/2002, nº 360/2003, nº 26/2015 e nº 727/2022. Isso evidencia a necessidade urgente de ações educativas e de fiscalização mais efetivas por parte dos órgãos competentes.

Em relação as principais inconformidades presentes nos rótulos incluíram a ausência total de rótulos, a utilização de rótulos genéricos para diferentes produtos, a inexistência de informações obrigatórias como data de fabricação, validade e peso líquido, além da omissão da tabela nutricional. Esses achados indicam falhas tanto na compreensão das normas por parte dos produtores quanto na estruturação adequada de seus sistemas de rotulagem. A presença de rótulos com informações padronizadas — e muitas vezes incompatíveis com o conteúdo real — também compromete a confiança do consumidor e representa risco à saúde pública.

Diante disso, a elaboração de um folheto informativo voltado aos pequenos produtores e comerciantes se mostrou uma estratégia fundamental do estudo. O material produzido contém orientações claras, acessíveis e ilustrativas, com base nas principais resoluções da ANVISA, e visa facilitar a compreensão e a aplicação correta das exigências legais sobre rotulagem. Ao promover a difusão de informações técnicas de maneira descomplicada, o folheto contribui para a melhoria das práticas sanitárias e a valorização dos produtos locais, fortalecendo o elo entre segurança alimentar e valorização da produção artesanal. O folheto foi distribuído junto aos pequenos comerciantes da feira, com o intuito de orientá-los sobre como adequar seus produtos à legislação, valorizando sua produção e ampliando as possibilidades de inserção em mercados formais.

Além da contribuição prática, os resultados reforçam a importância da rotulagem como instrumento de proteção ao consumidor e de valorização da produção artesanal. A adoção de rótulos em conformidade com a legislação não só assegura o direito à informação e a segurança alimentar, como também confere maior credibilidade ao produto, facilitando a inserção dos pequenos produtores em mercados institucionais e formais. Nesse sentido, a regularização da rotulagem deve ser entendida como uma oportunidade de profissionalização e fortalecimento da economia local.

Conclui-se que, apesar das dificuldades enfrentadas pelos pequenos produtores quanto à formalização e ao acesso à informação técnica, é possível promover melhorias nas práticas de rotulagem por meio de estratégias educativas acessíveis e de baixo custo. A atuação conjunta de instituições de ensino, órgãos reguladores e entidades de apoio ao empreendedorismo, como o SEBRAE, pode ser decisiva para ampliar a cultura de conformidade e fortalecer a segurança dos alimentos comercializados em ambientes informais. Recomenda-se que estudos futuros explorem a efetividade das ações educativas propostas e investiguem outros segmentos de alimentos comercializados nas feiras livres, ampliando a abrangência e o impacto das ações de vigilância sanitária e promoção da saúde pública.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, L. R.; COSTA, M. A. A influência das práticas sustentáveis no comportamento do consumidor de panificação. **Estudos em Sustentabilidade**, v. 8, n. 2, p. 123-134, 2021.

ANDRETTA, M.; GUSATTI, E.; SILVEIRA, P. da.; et al. Desenvolvimento de ferramenta de cálculo da informação nutricional para rotulagem de produtos alimentícios comercializados na feira do agricultor de Laranjeiras do Sul-PR. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, v. 7, n. 2, p. 67-73, 2016.

ANDRETTA, M.; GUSATTI, E.; SILVEIRA, P. da.; et al. Desenvolvimento de ferramenta de cálculo da informação nutricional para rotulagem de produtos alimentícios comercializados na feira do agricultor de Laranjeiras do Sul-

- PR. *Revista Brasileira de Extensão Universitária*, v. 7, n. 2, p. 67-73, 2016.
- ANVISA. **Rotulagem Nutricional Obrigatória**: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos. 2. versão. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, UnB, 2005.
- BANDEIRA, L. M.; PEDROSO, J.; TORAL, N.; et al. Performance and perception on front-of-package nutritional labeling models in Brazil. *Revista de Saúde Pública*, v. 55, p. 19, 2021.
- BATISTA, D. F. O mercado de panificação e o desenvolvimento sustentável. 2016. **Dissertação** (Mestrado em Educação, Ambiente e Sociedade), Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino – UNIFAE, São João da Boa Vista, 2016.
- BRASIL. **Instrução Normativa nº 19, de 28 de maio de 2009**. Estabelece mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica. Diário Oficial da União, Brasília, 28 maio 2009.
- BRASIL. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Código de Defesa do Consumidor (CDC): Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil: seção 1, Brasília, DF, 12 set. 1990.
- BRASIL. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Diário Oficial da União, n. 184, s. 1. p. 33-34, 2002.
- BRASIL. **Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015**. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 3 jul. 2015.
- BRASIL. **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003**. Rotulagem geral de alimentos embalados. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Diário Oficial da República Federativa do Brasil: seção 1, Brasília, DF, 26 dez. 2003a.
- BRASIL. **Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003**. Informação nutricional. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Diário Oficial da República Federativa do Brasil: seção 1, Brasília, DF, 26 dez. 2003b.
- BRASIL. **Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 12 nov. 2012.
- BRASIL. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores – educação para o consumo saudável**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Universidade de Brasília, 2005.
- CANELLA-RAWLS, S. **Pão arte e ciência**. São Paulo: Senac, 2005.
- CARVALHO, C. A. R. G.; SILVA, L. L. N.; OLIVEIRA, I. G. de Análise dos rótulos e informações nutricionais de pães integrais. *Vita et Sanitas*, n.1, p. 66–80, 2020
- CARVALHO, L.; PEREIRA, N. I. A.; LOPES, S. O.; et al. Análise da rotulagem de alimentos provenientes de uma feira de economia solidária da Zona da Mata de Minas Gerais. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN**, v. 13, n. 1, p. 1–17, 2022.
- CAVADA, G da S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; et al. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Braz. J. Food Technol.**, v. 4, p. 84-88, 2022.
- COELHO, J. D. Feiras livres de Cascavel e de Ocara: caracterização, análise da renda e das formas de governanças dos feirantes. 2008. 151 f. **Dissertação** (Mestrado Acadêmico em Economia Rural), Universidade Federal do Ceará. Centro de Ciências Agrárias. Fortaleza-CE. 2008.
- COPPE, T. S. F.; TANCREDI, R. C. P. Composição nutricional de produtos de panificação, na caracterização dos “integrais” e da segurança alimentar. **SEMEAR**, v. 2, n. 2, p. 21-23, 2021.
- FORMAESKI, S. H. S. L.; HILBIG, J.; CRUZ, A. C. Rotulagem de pães de forma do tipo integral comercializados em supermercados de Tubarão – SC: Adequação à legislação vigente. **Monografia** (Graduação), Universidade do Sul de Santa Catarina, Tubarão, 2017.
- FRIZON, A. P.; KLEINERT, C. S. Avaliação de rótulo de produtos panificados referente às novas legislações de rotulagem nutricional. 2022. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Tecnólogo em Alimentos), Instituto Federal de Santa Catarina, Câmpus São Miguel do Oeste, São Miguel do Oeste, 2022.
- GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. Conhecimentos, produção de novidades e transições sociotécnicas nas agroindústrias familiares. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 17, p. 179-194, 2015.
- GONÇALVES, Izidório da Silva. "Análise de rótulo de pães e biscoitos produzidos por pequenas e médias indústrias das regiões do recôncavo e sudoeste da Bahia e comercializados em Cruz das Almas-BA." Dissertação apresentada ao programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia – Salvador BA. (2014). 60p.

- GONÇALVES, A. C. de M. N. Tendências de mercado de panificação: inovações recentes. 2025. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Bacharelado em Ciência e Tecnologia em Alimentos), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano, Campus Urutaí, Urutaí, 2025.
- LANDIM, A. P. M.; BERNARDO, C. O.; MARTINS, I. B. A.; et al. Sustentabilidade quanto às embalagens de alimentos no Brasil. **Polímeros Ciência e Tecnologia**, v. 26, p. 82-92, 2016.
- LIMA, M. R. Avaliação da rotulagem de produtos lácteos produzidos e comercializados em Sergipe. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Graduação em Agroindústria) - Universidade Federal de Sergipe, Nossa Senhora da Glória, SE, 2022.
- LIMA, M. R. Avaliação da rotulagem de produtos lácteos produzidos e comercializados em Sergipe. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Graduação em Agroindústria) - Universidade Federal de Sergipe, Nossa Senhora da Glória, SE, 2022.
- LOBANCO, C. M.; VEDOVATO, G. M.; CANO, C. B.; et al. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 43, n. 3, p. 499-505, 2009.
- LUENGO, F. A.; CALBO, A. G. **Embalagem para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil**. 1 ed. Brasília Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009.
- LUSSANI, M. C.; KAMINSKI, T. A. Avaliação da rotulagem de pães fatiados com base na legislação brasileira / Evaluation of labeling of sliced breads based on brazilian legislation. **Brazilian Applied Science Review**, v. 6, n. 2, p. 779-797, 2022.
- MALLET, A. C. T.; OLIVEIRA, R. D. de A. de; OLIVEIRA, C. F. de; et al. Adequação das rotulagens alimentícias frente à legislação vigente. **Cadernos UniFOA**, v. 12, n. 35, p. 101-110, 2017.
- MAMED ALI, V. P. M. As feiras livres associadas aos mercados públicos de Recife e os sistemas de organização. 2013. **Dissertação** (Mestrado em Administração e Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2013.
- MASCARENHAS, G.; DOLZANI, M. C. S. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Revista Eletrônica Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 2, n. 4, p. 72-87, ago. 2008.
- MELLO, A. V.; ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira. **Journal of the Health Sciences Institute**, v. 33, n. 4, p. 351-359, 2015.
- NASCIMENTO, V. F. do. Avaliação da rotulagem e consumo de pão de forma integral. 2018. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal da Paraíba, Centro de Tecnologia, João Pessoa, 2018.
- RIBEIRO, E. M. **Feiras de Jequitinhonha: mercados, cultura e trabalho de famílias rurais no semiárido de Minas Gerais**. Fortaleza: BNB, 2007.
- RITT, Adrieli Luisa. *Feira da agricultura familiar de Mercedes, Paraná: perfil, percepções e perspectivas dos consumidores*. MS **Dissertação** submetida ao Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, CAMPUS SANTA HELENA 2024. 140p.
- SEBRAE. **Indústria da panificação: estudo de mercado**. Salvador: Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas da Bahia, 2017. Disponível em: <https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/BA/Anexos/Ind%C3%BAria%20da%20panifica%C3%A7%C3%A3o.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2025.
- SEBRAE. **Uma em cada dez empresas de panificação no Brasil foi aberta em 2023**. Portal Sebrae, 2023. Disponível em: <https://agenciasebrae.com.br/cultura-empresadadora/uma-em-cada-dez-empresas-de-panificacao-no-brasil-foi-aberta-em-2023/>. Acesso em: 28 mar. 2025.
- SOUZA, A. M. de; COSTA, S. S. Inovação tecnológica no setor de panificação. In: **Anais do Workshop de Pesquisa Tecnologia e Inovação - PTI: desafios e oportunidades para o desenvolvimento industrial no estado da Bahia**, v. 4., Salvador: SENAI/CIMATEC, p. 259-269, 2014.
- SOUZA, C. R. de. As feiras livres como lugares de produção cotidiana de saberes do trabalho e educação popular nas cidades: alguns horizontes teóricos e analíticos no campo trabalho-educação. **Trabalho Necessário**, v. 13, n. 22, p. 126-144, 2015.
- VIANA, T. R. Avaliação da rotulagem nutricional dos produtos de uma panificadora industrial do sul de Santa Catarina. 2010. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Bacharelado em Nutrição), Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC, Criciúma, 2010.
- ZORZANELLO, B. M.; WESCHENFELDER, S. Pães produzidos em escala industrial e comercializados com a denominação de “integral”: análise da rotulagem e identificação dos ingredientes. **Revista Eletrônica de FAINOR**, v. 10, n. 3, p. 407-423, 2017.