

Monitoramento de rótulos de alimentos no Brasil e caracterização segundo a classificação NOVA

ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS

09/10/2025

NUPEINS
USP



Quem somos?

- O **NUPENS/USP** é um órgão de integração da Universidade de São Paulo criado em 1990 com a finalidade de estimular e desenvolver pesquisas populacionais em nutrição e saúde. O grupo é integrado por professores e pesquisadores da Faculdade de Saúde Pública, de outras unidades da Universidade e de outras instituições acadêmicas do país, além de mestrandos, doutorandos e estagiários bolsistas;
- Dentre os objetivos do NUPENS estão o desenvolvimento de métodos **diagnósticos aplicáveis e inquéritos populacionais em nutrição e saúde**, a análise de tendências temporais de indicadores, o estudo da causalidade de processos saúde-doença, a formulação de intervenções e a avaliação da efetividade de serviços e programas.



NUPENS
USP

Principais temas de pesquisa

O NUPENS investiga como a alimentação afeta a saúde da população. Seus principais temas incluem:

- 1** Epidemiologia nutricional
- 2** Alimentação e doenças crônicas
- 3** Políticas públicas e segurança alimentar
- 4** Impacto dos alimentos ultraprocessados na saúde



NUPENS



Impacto da implementação da rotulagem nutricional frontal no consumo de bebidas açucaradas e consequentemente na prevalência de excesso de peso corporal e obesidade e custos diretos relacionados no Brasil: Uma estimativa por meio de um estudo de modelagem

Natália Cristina de Faria, Gabriel Machado de Paula Andrade, Cristina Mariano Ruas, Rafael Moreira Claro, Luíza Vargas Mascarenhas Braga, Eduardo Augusto Fernandes Nilson, Lucilene Rezende Anastácio✉

Publicado: 11 de agosto de 2023 • <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0289340>

Avaliação comparativa de dois diferentes modelos de rótulos nutricionais frontais: um experimento randomizado no Brasil

Neha Khandpur✉, Laís Amaral Mais, Ana Paula Bortoletto Martins

Publicado: 6 de abril de 2022 • <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0265990>



Composição e rotulagem
nutricional de alimentos:
aplicação da metodologia
INFORMAS



Monitoramento da rotulagem de alimentos no Brasil: organização de base de dados, análise de informações estratégicas e elaboração de um sistema nacional.

**Projeto Carta Acordo OPAS / Min. Saúde
Agosto/2024 a Julho/2026**



Pesquisadoras NUPENS envolvidas no projeto



Ana Paula B. Martins
Coordenadora



Camila A. Borges
Vice - coordenadora



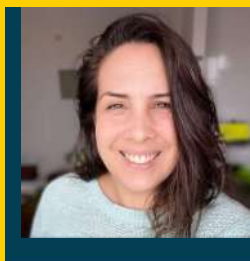
Marília T. O. Tomiya
Pós-doutoranda



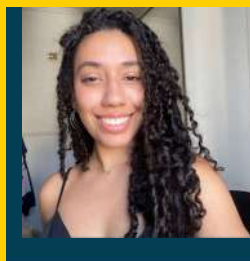
Carolina Kikuta
Doutoranda



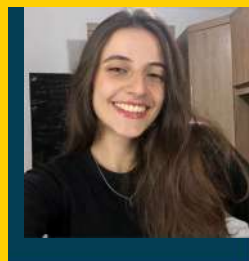
Geovanna M. Santos
Mestranda



Angela Villalobos
Mestranda



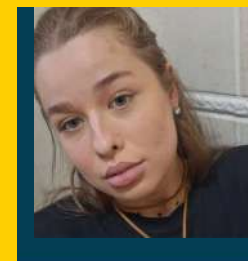
Brenda F. Vaz
Mestranda



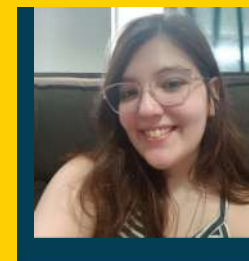
Beatriz P. Nascimento
Iniciação Científica



Raísa Ferreira
Iniciação Científica



Agnes F. N. Ferreira
Iniciação Científica



Lara Santiago
Iniciação Científica

Objetivo Geral

Monitorar os **rótulos de alimentos e bebidas no Brasil**, com destaque para a **rotulagem nutricional** e demais informações que apoiem a implementação das recomendações do **Guia Alimentar para a População Brasileira**, a **Avaliação do Resultado Regulatório (ARR)** dos atos normativos editados pela Anvisa e a construção de uma proposta para um sistema nacional de monitoramento da rotulagem de alimentos.



Objetivos específicos

- 1 – Gerar, organizar e produzir a documentação de bases de dados de rótulos de alimentos e bebidas embalados no Brasil, bem como capacitar equipe para uso, a partir de dados comerciais de novos produtos disponíveis no mercado varejista brasileiro
- 2- Elaborar cinco relatórios técnicos com indicadores específicos sobre a rotulagem nutricional e outras informações relevantes
- 3- Elaborar uma proposta técnica para a criação de um sistema nacional de monitoramento da rotulagem de alimentos no Brasil.



Cinco relatórios técnicos

1- classificação NOVA

2- informações sobre gorduras trans e substitutos de gorduras trans declarados na lista de ingredientes e na tabela de informação nutricional

3- informação de açúcares adicionados na tabela de informação nutricional e na lista de ingredientes e a declaração de edulcorantes

4- informações disponíveis nas listas de ingredientes, incluindo a presença de substâncias de uso exclusivamente industrial, aditivos alimentares e alergênicos

5- adequação dos produtos embalados às normas de rotulagem nutricional frontal



Principal fonte de dados do projeto:



A Mintel é uma empresa líder em pesquisa de mercado, oferecendo análises sobre tendências de consumo em diversos setores. Fundada no Reino Unido, atua globalmente fornecendo relatórios detalhados que ajudam empresas e profissionais a entenderem o comportamento do consumidor e o futuro dos mercados.



MINTEL

GLOBAL NEW PRODUCT DATABASE

The definitive source to track and
analyze global product innovation.

USP



NUPENS
USP

Mintel GNPD helps you quickly understand:

Reivindicação

O que são e como estão em alta?

Categorias

Quem está inovando no seu mercado?

Embalagem

Os conceitos, as características, os insights.

Ingredientes e formulações

Como, onde e porque eles estão evoluindo.

Nutrição especializada

Para onde está indo e quem está conduzindo a mudança?

Patente

Análise global alimentada por IA sobre inovação pré-lançamento.

Análises regulares

As mudanças necessárias para se manter no topo.



NUPENS
USP

Cobertura de Mercado (1996 - 2027)

América do Norte

- Canadá;
- Estados Unidos.



América Latina

- Argentina;
- Brasil;
- Chile;
- Colômbia;
- Costa Rica;
- Equador;
- Guatemala;
- México;
- Panamá;
- Peru;
- Porto Rico;
- Venezuela.

Cobertura de Categoria

Bebida

- Bebidas Alcoólicas;
- Refrigerantes;
- Bebidas Quentes;
- Outras bebidas;
- Bebidas instantâneas;
- Bebidas esportivas e energéticas;
- Água;

Alimentos

- Comida para bebê;
- Padaria;
- Cereais matinais;
- Confeitaria de Chocolate;
- Laticínio;
- Sobremesas e Sorvetes;
- Frutas e Legumes;
- Pratos prontos;
- Peixe processado, carne e produtos com ovos;

Alimentos

- Molhos e temperos;
- Patês e cremes salgados
- Acompanhamentos;
- Lanches;
- Sopa;
- Doces e Guloseimas;
- Geleias e cremes doces;
- Adoçantes e Açúcar.



MTEL

Detalhes de pesquisa:

Pesquisar produtos

onde **Pesquisa de texto completo** matches 7891048047088

2 resultados encontrados.

Vanilla Flan

Número do Produto:	12300598
Empresa:	Dr. Oetker
Fabricante:	Dr. Oetker
Marca:	Dr. Oetker
Categoria:	Sobremesas e Sorvetes
Sub-Categoria:	Sobremesas Não Perecíveis
Mercado:	Brasil
Local de fabricação:	Brasil
Situação de Importação:	Não-importado
Nome da loja:	GBartosa
Tipo de Distribuição:	Supermercado
Nome da loja:	Salvador 40280-000
Data de Publicação:	Out 2024
Origem do Produto:	Produto Físico
Tipo de Lançamento:	Relançamento
Preço em moeda local:	BRL4.99
Preço em Dólares (EUA):	0.88
Preço em Euros:	0.81
Código de Barras:	7891048047088

Descrição do Produto

Dr. Oetker Flan Baunilha (Vanilla Flan) has been relaunched with a new recipe and a new pack design, and retails in a 30g pack. - New preparation instructions- Flan powder with artificial vanilla flavor- Artificially colored and flavored- Contains transgenic corn starch- Reduced in sugars when compared with the regular version- Preparation instructions for the pan and microwave- Logos and certifications: QR code, Facebook, Instagram, WhatsApp number

Detalhes de Embalagem

	Primário	Secundário
Tipo de Embalagem (Detalhado)	Flexível	Caixa de Cartão
Materiais de Embalagem	Plástico PP	Cartão branco sólido
Carton Features		Glued ends
Largura da embalagem	90 mm (3.54 polegadas)	85 mm (3.35 polegadas)
Altura da embalagem	100 mm (3.94 polegadas)	85 mm (3.35 polegadas)
Profundidade da embalagem		28 mm (1.1 polegadas)

análise de produto

Tamanho de embalagem:	30.000 g
Armazenamento:	Temperatura Ambiente
Formats & Textures (Beauty & Personal Care):	
Textures (Food & Drink):	
Teor Alcoólico (%):	
Marca Privada:	Produto com Marca
Tipo de Distribuição:	Supermercado

MÍTEL

Variantes de produto

Variante de Produto	Sabores	Tipo de formato	Posicionamento	Still Selling
<u>Vanilla Flan</u>	Bainilha	—	Feito para Forno Micro-oníais, Mídia Social, Açúcar (baixo Teor/Ficudo)	—

Ingredientes (formulário padrão):

White Sugar, Corn Starch (*Bacillus Thuringiensis* Gene Donor Species, Streptomyces Viridochromogenes Gene Donor Species, Agrobacterium Tumefaciens Gene Donor Species, Zea Mays Gene Donor Species, Solingobium Herbicidovorans Gene Donor Species, Discosoma Gene Donor Species), Sal Carrageenan (Espessantes) Substâncias Aromatizantes coloring (Tartazine, Sunset Yellow FCF) Sugar, corn starch (and/or (*E.colius thuringiensis* gene donor species, Streptomyces viridochromogenes gene donor species, Agrobacterium tumefaciens gene donor species, Zea mays gene donor species, Solingobium herbicidovorans gene donor species, Discosoma sp. gene donor species)), salt, thickener (carrageenan), flavoring, coloring (tartrazine, sunset yellow FCF)

Ingredientes (na Embalagem):

Nutrição:
Per 7g serving (4 servings per pack); Energy 27kcal (1% DV), Carbohydrate 0.6g (2% DV) (of which Total Sugar 5.2g (of which Added Sugar 0.2g (10% DV))); Protein 0g (0% DV), Total Fat 0g (0% DV) (of which Saturated Fat 0g (0% DV)), Sodium 32mg (2% DV)

Comparação de marcas:

Annotations

Imagens de Produto adicionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 4
Porção: 7 g (1/2 colher de sopa)

	106 g**	7 g	%VD*
Valor energético (kcal)	85	27	1
Carboidratos (g)	12	6,6	2
Açúcares totais (g)	11	5,2	
Açúcares adicionados (g)	7,1	5,2	10
Proteínas (g)	3	0	0
Gorduras totais (g)	2,8	0	0
Gorduras saturadas (g)	1,8	0	0
Sódio (mg)	87	32	2

Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibras alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**Por quantidade produzida para o consumidor.

Importante: esta não é uma dieta balanceada e os nutrientes adicionados às refeições industriais são apenas para fins tecnológicos e não substituem alimentos saudáveis. Não se deve utilizar este produto como única fonte alimentar. Consulte seu médico antes de iniciar qualquer dieta restrita.

INGREDIENTES: MASSA CONTE LÁZIO, LEITE, OVO, TELA, CUSTAR, CUSTO LAZIO, CUSTO LAZIO.

Melhorar sempre em relação à parte regular da Dieta. Ela não é um alimento indicado em sua versão.



Classificação NOVA:

Método para classificação dos alimentos e bebidas
segundo a classificação NOVA de Monteiro et al (2019)



Classificação NOVA

Divide os alimentos em 4 grupos:

- Grupo 1. In natura e minimamente processados;
- Grupo 2. Ingredientes culinários processados;
- Grupo 3. Alimentos processados;
- Grupo 4. Alimentos ultraprocessados.

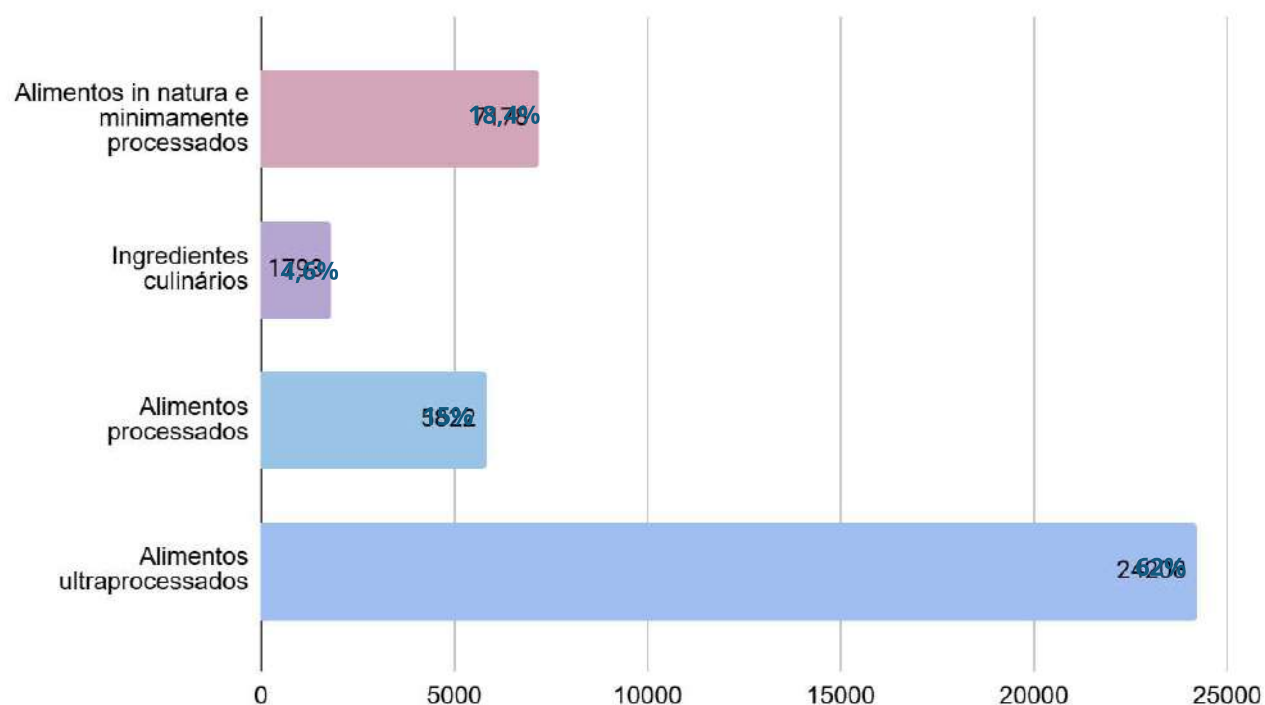
Metodologia de identificação dos grupos: MONTEIRO, C. A., et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. Public Health Nutrition, 2019, 22(5), 936–941.



Resultados



Distribuição da frequência absoluta e % de produtos de acordo com a classificação Nova no período de outubro de 2020 e novembro de 2024 (n=39.001). Brasil, 2020 - 2024.

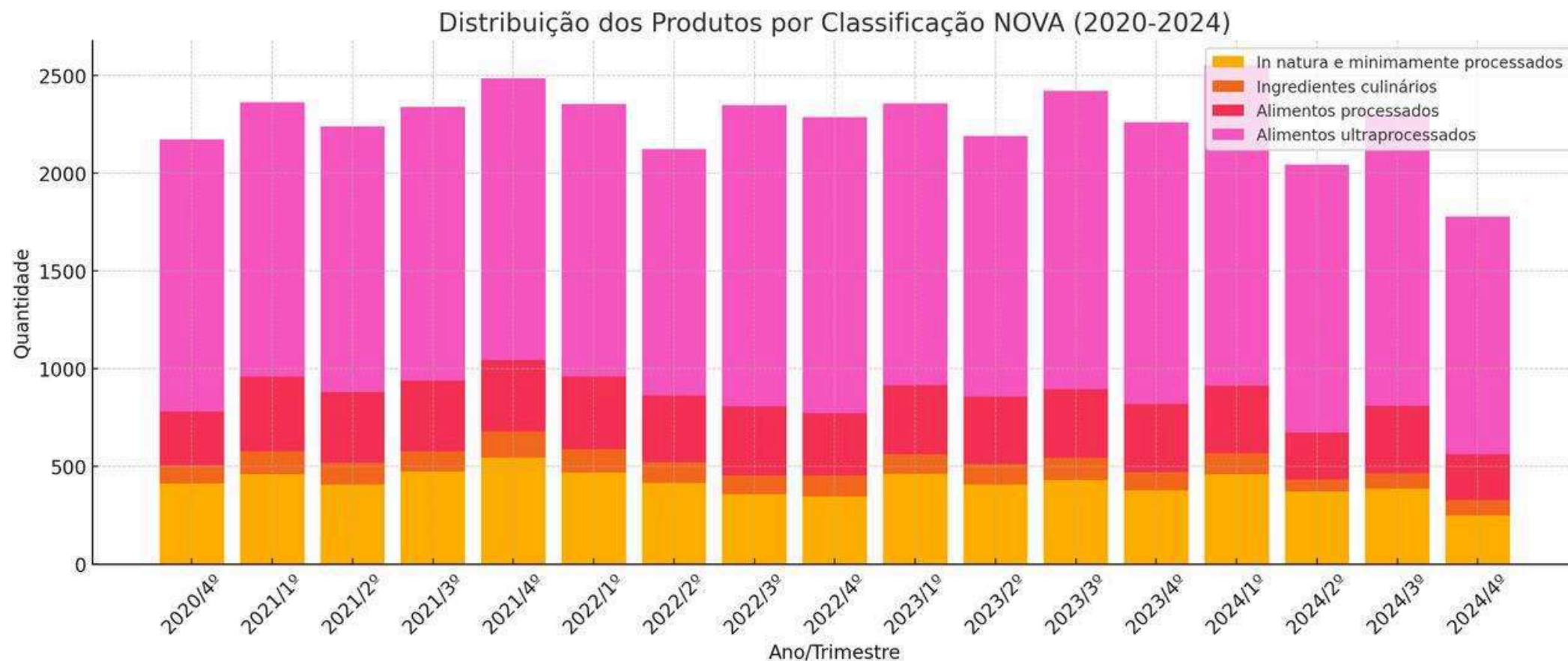


Dados provenientes da base de dados Mintel Global New Products Database, acessados pelo NUPENS/USP, com financiamento do Ministério da Saúde do Brasil,.



NUPENS
USP

Distribuição dos produtos disponibilizados na Mintel-GNPD de acordo a Classificação Nova, o trimestre e o ano (n=39.001). Brasil, 2020 - 2024.

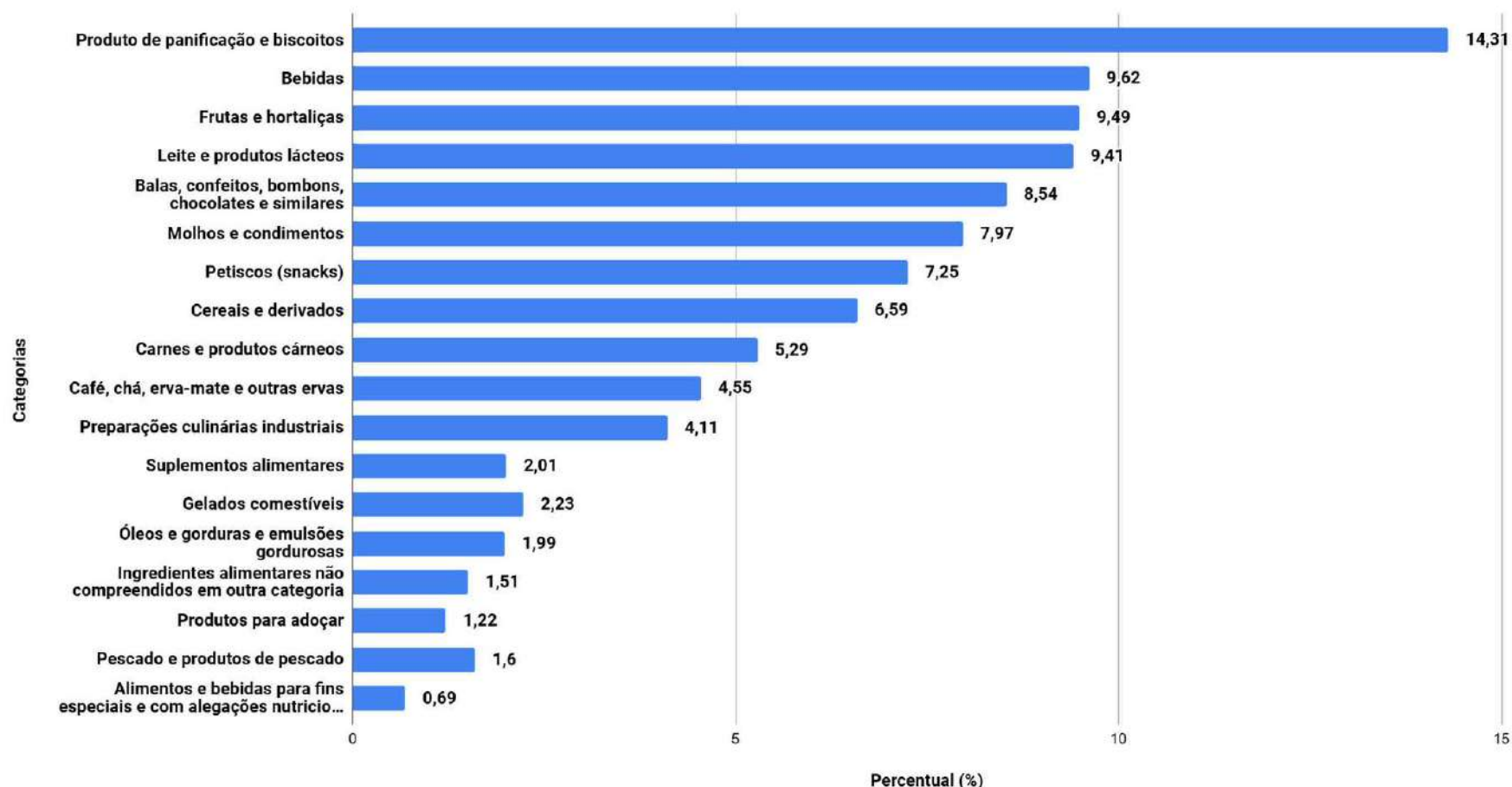


Dados provenientes da base de dados Mintel Global New Products Database, acessados pelo NUPENS/USP, com financiamento do Ministério da Saúde do Brasil,.



NUPENS
USP

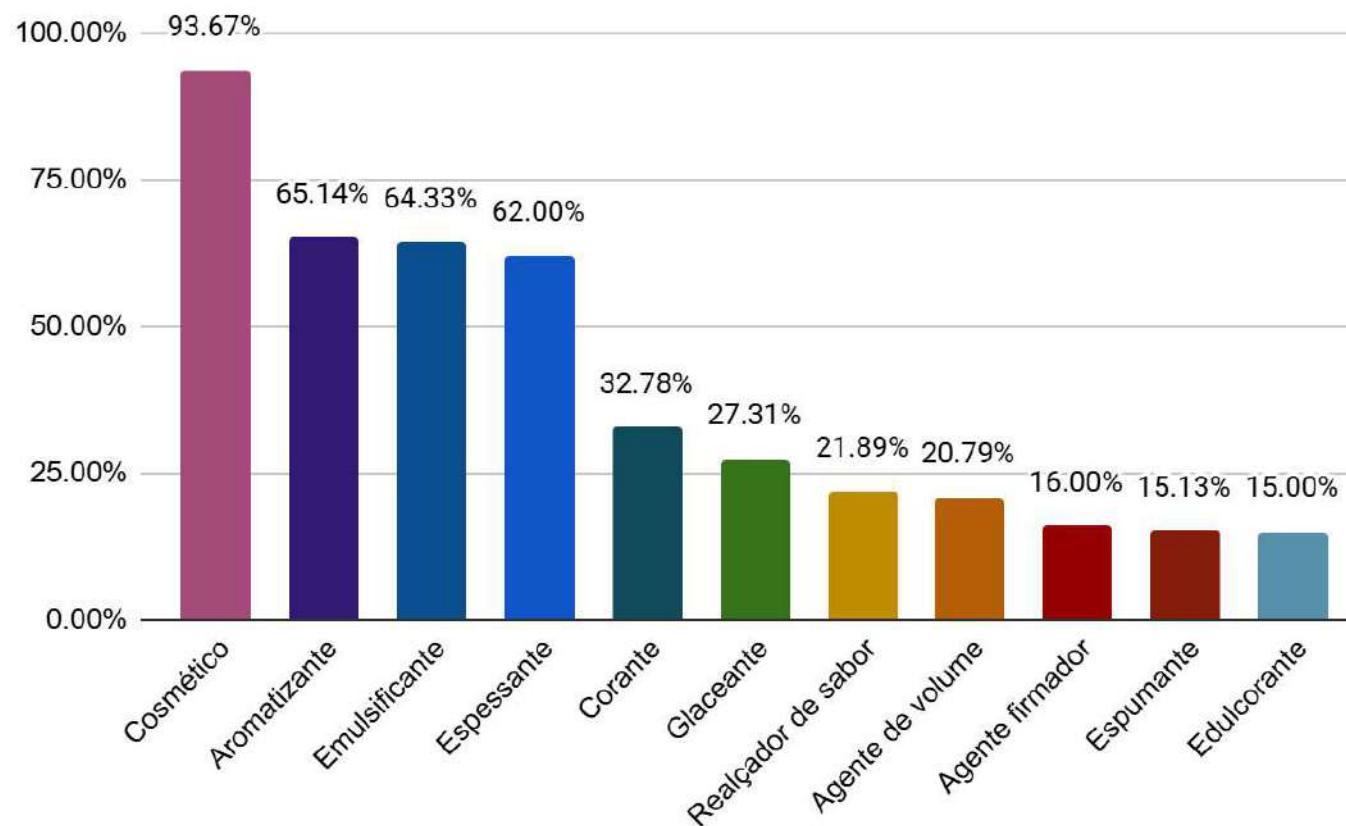
Distribuição dos produtos disponíveis na Mintel-GNPD de acordo com as categorias da Anvisa para atribuição de aditivos alimentares entre outubro de 2020 e novembro de 2024 (n=39.001). Brasil, 2020 - 2024.



Dados provenientes da base de dados Mintel Global New Products Database, acessados pelo NUPENS/USP, com financiamento do Ministério da Saúde do Brasil,.

NUPENS
USP

Distribuição da frequência relativa da presença de aditivos alimentares segundo a classificação do *Codex Alimentarius* nos alimentos ultraprocessados disponíveis na Mintel-GNPD (n=24.208). Brasil, 2020 - 2024.



Dados provenientes da base de dados Mintel Global New Products Database, acessados pelo NUPENS/USP, com financiamento do Ministério da Saúde do Brasil,.



NUPENS
USP

Obrigada!

anapbmartins@usp.br



NUPENS
USP

NUPENS

USP