

ROTULAGEM DE CAFÉ COMERCIALIZADOS EM TERESINA- PIAUÍ

LABELING OF COFFEES MARKETED IN TERESINA-PIAUÍ

ETIQUETADO DE CAFÉS COMERCIALIZADOS EN TERESINA, PIAUÍ

Alice Damasceno Lima

Tecnóloga em Alimentos
Instituto Federal do Piauí - Brasil
E-mail: alicedamasceno009@gmail.com

Maria Vitória Sampaio Amorim

Tecnóloga em Alimentos
Instituto Federal do Piauí- Brasil
E-mail: viamorim.talm@gmail.com

Andressa Vitória Santos Silva

Tecnóloga em Alimentos
Instituto Federal do Piauí- Brasil
E-mail: andressavitoria302003@gmail.com

Grazielly Maria de Araújo Oliveira

Tecnóloga em Alimentos
Instituto Federal do Piauí- Brasil
E-mail: graziellyoliveiramaria792@gmail.com

Cynthia Siqueira Silva

Doutora em Ciências
Instituto Federal do Piauí- Brasil
E-mail: cynthia.siqueira@ifpi.edu.br

Rayssa Gabriela Lima Porto Luz

Doutora em Alimentos e Nutrição
Instituto Federal do Piauí -Brasil
E-mail: rayssa.luz@ifpi.edu.br

Lívia de Sousa Oliveira Macedo

Mestrado em Alimentos e Nutrição
Instituto Federal do Piauí -Brasil
E-mail: liviamacedo@ifpi.edu.br

Ana Luisa Alves Marques Probo

Doutora em Medicina Veterinária
Instituto Federal do Piauí -Brasil
E-mail: ana.probo@ifpi.edu.br

RESUMO

O estudo teve como objetivo avaliar a conformidade da rotulagem de cafés comercializados em estabelecimentos de Teresina-PI, com base na legislação brasileira vigente. Foram analisadas 22 marcas comerciais, pertencentes às categorias Tradicional, Extraforte, Superior, Gourmet e Especial, selecionadas conforme disponibilidade nos pontos de venda. A coleta de dados foi realizada por meio de registro fotográfico das embalagens, seguida da aplicação de um checklist elaborado com base na Portaria SDA nº 570/2022 e na RDC nº 727/2022. Os resultados indicaram elevado nível de conformidade geral (86,36%), embora tenham sido identificadas inconformidades pontuais, principalmente relacionadas à ausência de informações obrigatórias, tais como teor de cafeína, modo de preparo, declaração de glúten e certificação de qualidade. Em contrapartida, itens como denominação de venda, tipo de café, grau de torra, espécie, conteúdo líquido, prazo de validade e identificação do fabricante apresentaram conformidade integral. A análise por categorias demonstrou que os cafés Tradicionais e Extraforte atingiram 100% de conformidade, enquanto as categorias Especial, Gourmet e Superior concentraram as principais inadequações. Contudo, o teste do qui-quadrado não evidenciou associação estatisticamente significativa entre a categoria do produto e a conformidade da rotulagem. Como limitações, destacam-se o tamanho reduzido da amostra, a seleção por conveniência e a escassez de estudos na área, fatores que restringem a generalização dos achados. No entanto, o estudo contribui para evidenciar lacunas no cumprimento das normas, reforçando a necessidade de maior rigor na rotulagem para garantir transparência das informações, a segurança alimentar e a confiança do consumidor.

Palavras-chave: avaliação; rótulo alimentar; legislação.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the labeling compliance of coffees sold in establishments in Teresina-PI, based on current Brazilian legislation. Twenty-two commercial brands were analyzed, belonging to the categories Traditional, Extra Strong, Superior, Gourmet, and Special, selected according to availability at points of sale. Data collection was carried out through photographic documentation of the packaging, followed by the application of a checklist developed based on SDA Ordinance No. 570/2022 and RDC No. 727/2022. The results indicated a high level of overall compliance (86.36%), although some specific nonconformities were identified, mainly related to the absence of mandatory information, such as caffeine content, preparation method, gluten declaration, and quality certification. In contrast, items such as sales name, type of coffee, roast level, species, net content, expiration date, and manufacturer identification showed full compliance. Analysis by category showed that Traditional and Extra Strong coffees achieved 100% compliance, while the Special, Gourmet, and Superior categories concentrated on the main inadequacies. However, the chi-square test did not show a statistically significant association between product category and labeling compliance. Limitations include the small sample size, convenience sampling, and the scarcity of studies in the area, factors that restrict the generalization of the findings. Nevertheless, the study contributes to highlighting gaps in compliance with regulations, reinforcing the need for greater rigor in labeling to ensure transparency of information, food safety, and consumer confidence.

Keywords: assessment; food labeling; legislation.

RESUMEN

Este estudio tuvo como objetivo evaluar el cumplimiento del etiquetado de los cafés vendidos en establecimientos de Teresina-PI, con base en la legislación brasileña vigente. Se analizaron veintidós marcas comerciales, pertenecientes a las categorías Tradicional, Extra Fuerte, Superior, Gourmet y Especial, seleccionadas según su disponibilidad en los puntos de venta. La

recolección de datos se realizó mediante documentación fotográfica del empaque, seguida de la aplicación de una lista de verificación desarrollada con base en la Ordenanza SDA No. 570/2022 y RDC No. 727/2022. Los resultados indicaron un alto nivel de cumplimiento general (86,36%), aunque se identificaron algunas no conformidades específicas, principalmente relacionadas con la ausencia de información obligatoria, como el contenido de cafeína, el método de preparación, la declaración de gluten y la certificación de calidad. En contraste, elementos como el nombre comercial, el tipo de café, el nivel de tueste, la especie, el contenido neto, la fecha de vencimiento y la identificación del fabricante mostraron cumplimiento total. El análisis por categoría mostró que los cafés Tradicional y Extra Fuerte alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que las categorías Especial, Gourmet y Superior concentraron las principales deficiencias. Sin embargo, la prueba de chi-cuadrado no mostró una asociación estadísticamente significativa entre la categoría del producto y el cumplimiento del etiquetado. Las limitaciones incluyen el tamaño reducido de la muestra, el muestreo por conveniencia y la escasez de estudios en el área, factores que restringen la generalización de los hallazgos. No obstante, el estudio contribuye a destacar las deficiencias en el cumplimiento de las regulaciones, reforzando la necesidad de un mayor rigor en el etiquetado para garantizar la transparencia de la información, la seguridad alimentaria y la confianza del consumidor.

Palabras clave: evaluación; etiqueta alimentaria; legislación.

1. INTRODUÇÃO

Os rótulos dos alimentos desempenham um papel essencial, pois auxiliam os consumidores a fazerem escolhas alimentares mais saudáveis (Temple, 2020). As informações fornecidas nos rótulos permitem ao consumidor comparar produtos, escolhas e substituições conscientes, promovendo a soberania alimentar ao garantir sua autonomia nas decisões relacionadas à alimentação (De Menezes *et al.*, 2022).

No Brasil, o órgão responsável por regulamentar a rotulagem de alimentos é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelece as informações obrigatórias nos rótulos, com o objetivo de assegurar a qualidade dos produtos e proteger a saúde dos consumidores (Brasil, 2008).

Pesquisas indicam que ainda é comum encontrar produtos no mercado com dados incorretos em sua rotulagem (Stangarlin-Fiori *et al.*, 2020). Outro ponto importante a ser mencionado é o aumento da oferta de marcas e produtos alimentícios considerados “fakes” nas gôndolas dos supermercados. Tais alimentos recebem essa denominação por apresentarem um valor nutricional reduzido quando comparados aos alimentos que se assemelham (Silva *et al.*, 2022).

A Portaria SDA Nº 570, de 9 de maio de 2022 do Ministério da Agricultura

estabeleceu alterações obrigatórias, as quais passaram a ser exigidas a partir de janeiro de 2023. Segundo a portaria, as novas embalagens devem apresentar informações como o tipo de café e o grau de torra, entre outros dados que devem ser corretos, claros e precisos, atendendo aos critérios estabelecidos (Valverde, 2022).

A cafeicultura ocupa uma posição de grande relevância entre as principais atividades agrícolas do Brasil, sendo fundamental para o desenvolvimento social e econômico do país (Bliska Júnior, 2020). O Brasil tem sido, por mais de 150 anos, o maior produtor de café do mundo. Já em 1850, o país era responsável por cerca de 40% da produção mundial, consolidando sua liderança global no setor (David *et al.*, 2025; USDA, 2025).

O cultivo de café no Brasil iniciou-se em 1727, a plantação inicial aconteceu na cidade de Belém, estado do Pará, quando o militar português Francisco de Mello Palheta trouxe as primeiras mudas da planta, conhecidas como rubiáceas, da Guiana Francesa. Em 1761, as primeiras mudas de cafeeiro proveniente do Pará foram levadas para o Rio de Janeiro e, posteriormente, implantadas no Vale do Paraíba, região onde a cafeicultura passou a se desenvolver comercialmente (ABIC, 2021).

Diante das possíveis inadequações nas informações presentes nos rótulos de alimentos, que podem induzir o consumidor ao erro, torna-se essencial a realização de estudos que avaliam a rotulagem, a fim de assegurar que as informações apresentadas nos produtos estejam em conformidade. Nesse contexto, objetivou-se com esta pesquisa avaliar a adequação das informações contidas nos rótulos de cafés comercializados em Teresina-PI, de acordo com a legislação brasileira vigente.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 IMPORTÂNCIA DA ROTULAGEM PARA O CONSUMIDOR

Conforme estabelece a RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, “a rotulagem

é definida como 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”. A norma também determina que essas informações devem ser claras e verdadeiras, não apresentando caráter enganoso, incorretas ou insuficientes, de modo a não induzir o consumidor ao erro quanto à natureza, uso, composição, qualidade, tipo, quantidade, origem ou validade do produto. Os rótulos, são fontes importantes de dados sobre os alimentos que serão consumidos (Brasil, 2002).

Assim, quando compreendidos e utilizados corretamente, os rótulos podem auxiliar na formação de escolhas conscientes, contribuindo para a melhoria dos hábitos alimentares e promovendo maior conscientização nutricional (Recalde; Meza-Miranda, 2022). De modo geral, os rótulos de alimentos apresentam elementos exigidos pela legislação vigente, além de incorporarem informações complementares que, embora não obrigatórias, tornam os rótulos completos e informativos (Meijer *et al.*, 2021). No entanto, é necessário questionar até que ponto esses dados adicionais realmente contribuem para a compreensão do produto, considerando que, muitas vezes, os consumidores não atentam a todos os detalhes apresentados, o que pode levá-los a ignorar informações realmente relevantes diante do excesso de conteúdo (Santos, 2024).

Segundo Recalde e Meza-Miranda (2022), os rótulos além de fornecerem informações importantes sobre os aspectos nutricionais dos alimentos com foco na saúde, são ferramentas acessíveis à população. Por serem de fácil acesso, suas informações devem orientar de maneira clara e eficaz as decisões alimentares, já que compõem uma rede de dados visuais disponíveis no momento da escolha do produto. Silva *et al.* (2022), destacam a importância dos fabricantes do setor alimentício seguirem corretamente as normas que regulam a rotulagem nutricional, desde a produção até a entrega ao consumidor final. Entretanto, a pesquisa realizada por Stangarlin-Fiori *et al.* (2020) revelou que nem todos os fabricantes de alimentos atendem de forma adequada às

exigências previstas na legislação brasileira de rotulagem.

De acordo com o estudo de Sousa *et al.* (2020), a presença de informações nutricionais nas embalagens não garante que o consumidor de fato as utilize no processo de decisão. Muitos consumidores afirmam não utilizar as informações dos rótulos por dificuldade de compreensão e pela falta de paciência para leitura dos dados. Isso evidencia a importância de apresentar informações de forma clara e objetiva nas embalagens. No entanto, os rótulos frequentemente utilizam linguagem técnica, códigos e abreviações que são compreendidos apenas por uma parcela da população com maior nível de escolaridade. Assim, a rotulagem deixa de exercer seu papel fundamental de fornecer informações claras ao consumidor, comprometendo a orientação para uma escolha adequada de alimentos e contrariando o que determina a RDC nº 727. Considerando que os rótulos representam um elo importante entre o consumidor e o produto, é fundamental que sigam as normas legais vigentes, garantindo dados confiáveis sobre os alimentos e fortalecendo seu papel informativo e de apoio às decisões alimentares.

A efetividade dessa política na promoção da saúde pública também está condicionada à adoção de medidas complementares, como campanhas educativas voltadas às escolhas alimentares. Nesse contexto, ressalta a importância da alfabetização nutricional, uma vez que ela contribui para compreensão das informações presentes nos rótulos e influencia diretamente as decisões de compra dos consumidores (Gao *et al.*, 2023). Além disso, a Política Nacional de Educação (NEP) da Índia 2020 destaca a importância de uma abordagem multidisciplinar e da pesquisa voltada à solução de problemas concretos. Nesta perspectiva, a interação com rótulos de alimentos configura – se como um campo propício para a integração entre a saúde pública, nutrição, estudos comportamentais, educação, marketing, comunicação de mídia e políticas públicas.

Uma revisão de escopo realizada em países árabes apontou a alfabetização nutricional como o principal determinante que influencia o

engajamento com rótulos de alimentos, enquanto escolaridade, idade e renda aparecem como fatores secundários (Benajiba *et al.*, 2020). Além disso, tanto a alfabetização geral quanto aquela voltada à saúde e à nutrição estão ligada à capacidade dos consumidores de interpretar corretamente as informações presentes nos rótulos (Yang *et al.*, 2024). Esses achados evidenciam a necessidade de intervenções adaptadas ao contexto, que considerem as características sociodemográficas locais, bem como fatores comportamentais e comerciais mais amplos, a fim de ampliar o uso dos rótulos e promover escolhas de consumo mais conscientes (Pahlani *et al.*, 2026).

2.2 CAFÉ (*Coffea sp.*)

O cafeeiro pertence à família Rubiaceae, gênero *Coffea*, composto por aproximadamente 125 espécies de plantas com flores brancas, originárias principalmente das regiões tropicais da África. O fruto do cafeeiro, conhecido como de “cereja do café”, é classificado como uma drupa que contém uma ou duas sementes em seu interior. Essas sementes, popularmente chamadas de “grãos de café”, apresentam formato alongado e arredondado, com uma face plana característica (Petruzzello, 2025).

Para o seu desenvolvimento adequado, o cafeeiro necessita de clima quente e úmido, condições típicas das regiões tropicais. A formação dos frutos ocorre após o período de floração da planta, e o processo de amadurecimento é identificado pela mudança de coloração, que evolui do verde para o vermelho, indicando o ponto ideal para a colheita (Vasconcelos, 2023).

Figura 1- Frutos do cafeeiro



Fonte: Revista Cafeicultura (2025).

A condições climáticas favoráveis e ao aumento da demanda internacional, especialmente nos Estados Unidos e na Europa, a produção cafeeira se expandiu para o Rio de Janeiro e, posteriormente, para a região do Vale do Paraíba. No entanto, foi em São Paulo que o cultivo do café realmente se firmou, impulsionando um novo ciclo econômico no país. Esse desenvolvimento permitiu ao Brasil assumir a liderança no mercado mundial de café no final do século XIX (ABIC, 2021).

O setor cafeeiro vai além do volume produzido, mas também a qualidade e variedade do café. Devido às diferentes regiões produtoras e variedades cultivadas, o país consegue oferecer uma ampla diversidade de aromas, sabores e perfis sensoriais. Essa riqueza permite aos consumidores desfrutarem de diferentes experiências e explorar as particularidades únicas do café brasileiro (Santos, 2023).

Entre as variedades de café, o Robusta (*Coffea canephora*) e o Arábica (*Coffea arábica*) são as espécies com maior importância econômica, tanto no mercado nacional quanto no internacional, e que também são as mais conhecidas. O café é amplamente apreciado por suas características sensoriais

e efeito estimulante, além da variedade de modos de preparo (Silva, 2023).

Por ser moído, torrado e preparado com água quente, o café se torna uma bebida de fácil preparo, higiênica e com rápida liberação de seus compostos. Isso faz dele uma das fontes mais acessíveis e ricas em antioxidantes, como os ácidos clorogênicos. A vitamina niacina também está presente de forma altamente biodisponível, já que é formada a partir da trigonelina durante o processo de torrefação. Além disso, o café fornece alguns minerais e tem na sua composição a cafeína, que é um estimulante (Costa, 2022).

2.3 EXIGÊNCIA ESPECÍFICAS PARA ROTULAGEM DE CAFÉ NO BRASIL

De acordo Portaria SDA nº 570 do MAPA, de 9 de maio de 2022 a denominação de venda do produto deve ser composta obrigatoriamente pelos termos “café torrados em grão” ou “café torrado e moído”, podendo ser acompanhada da marca comercial. Essa identificação deve estar disposta no painel principal da embalagem utilizando contraste de cores que garanta sua adequada visibilidade. As informações referentes à classificação do produto (café torrado em grão ou café torrado e moído) devem ser apresentadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, conforme previsto na legislação específica (Brasil, 2022).

É vedado o uso da designação “café” para produtos compostos ou sucedâneos que contenham outras espécies vegetais em sua formulação ou que não tenham o grão de café como ingrediente único (Brasil, 2022). E nos casos em que forem utilizados aditivos alimentares aromatizantes a denominação de venda deverá conter as expressões “sabor...” ou “sabor artificial...”, conforme o tipo de aditivo empregado, seguidas da classificação do aromatizante, de acordo com a RDC nº 725, de 1º de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Para identificação da origem do produto é necessário descrever sua procedência. Devem constar as seguintes informações: Fabricante, razão social,

Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto, além da expressão “**INDÚSTRIA BRASILEIRA**”, em caixa alta e negrito. Vale ressaltar que tais informações não precisam, obrigatoriamente, estar localizadas na parte frontal do rótulo (Brasil, 2022).

Para o café torrado destinado à venda direta para consumo humano é necessário que o rótulo apresente ainda as seguintes informações: A indicação do tipo, podendo ser "tipo único", de uso opcional, ou "fora de tipo" de caráter obrigatório, quando aplicado (Brasil,2022).

Indo de encontro com as necessidades dos consumidores, a Portaria SDA nº 570 do MAPA estabelece que a indicação da espécie do café é obrigatória nos rótulos. Essa informação pode ser apresentada por meio da expressão “100% (nome da espécie)”, a exemplo de “100% arábica”. Caso o produto contenha uma mistura deve – se indicar a espécie predominante com a expressão “predominantemente (nome da espécie)”.

Percebe-se que, recentemente, as legislações vêm orientando para que os rótulos sejam cada vez mais transparentes e esclarecedores ao consumidor (Moraes, 2023). Nesse sentido, a Portaria SDA nº 570 estabelece que o grau de torra também deve ser indicado no rótulo do café, as empresas têm a opção de indicar no rótulo o "Ponto de Torra" ou a "Classificação da Torra". Caso escolha informar a "classificação da torra" que apresenta maior nível de detalhamento, será permitida para fins de fiscalização uma margem de tolerância correspondente a uma categoria acima ou abaixo daquela declarada no rótulo.

Toda embalagem deve conter uma identificação que permita reconhecer claramente o lote ao qual o alimento pertence. Essa informação deve ser visível, legível e permanente (ABIC, 2024). A indicação do lote pode ser feita de duas maneiras, através do uso da letra “L”, seguida de um código chave; ou por meio da data de fabricação, de envase ou de validade, desde que essa data informe no mínimo o dia e o mês ou o mês e o ano. A responsabilidade por essa identificação recai sobre o responsável pelo envase do produto (Brasil,2022).

Segundo a RDC nº 727 da ANVISA, de 1 de junho de 2022, a data de validade deve indicar no mínimo: o dia e o mês, considerando os produtos com validade de até três meses. A validade pode ser informada utilizando uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val:...", "vence...", "vencimento...", "vto:...", "venc:...", ou "consumir preferencialmente antes de...".

O café é um produto que requer cuidados específicos para sua conservação e pode ter suas características alteradas após a abertura da embalagem. Desse modo, é necessário que o rótulo traga: orientações sobre os cuidados necessários para preservar as propriedades do alimento; o período durante o qual o fabricante assegura a qualidade do produto, desde que sejam seguidas as condições de armazenamento indicadas. Caso seja recomendado manter o café refrigerado, é preciso especificar no rótulo as temperaturas mínima e máxima adequadas para sua conservação. Além disso, a embalagem deve conter instruções ao consumidor para o uso correto do produto (Brasil, 2022).

No painel principal dos produtos descafeinados deve apresentar claramente a palavra "descafeinado", próxima à denominação de venda como "Café torrado em grãos" ou "Café torrado e moído" (Brasil, 2022). O Estado de São Paulo exige explicitamente a informação de teor máximo de cafeína, nos termos do item 9.1 da Resolução SAA nº 19, de 5 de abril de 2010. Apesar dessa exigência estadual, não há uma norma federal que obrigue a inclusão dessa informação no painel principal da embalagem. A ABIC, por sua vez, sugere que sempre que possível o teor máximo de cafeína seja informado no painel principal do produto. O teor de cafeína no café torrado descafeinado deve ser de no máximo 0,1% (ABIC, 2024).

As Recomendações Técnicas da ABIC que utiliza selos de Pureza e Qualidade definem as seguintes categorias de qualidade: Extraforte, Superior, Especial, Tradicional ou Gourmet. Essas classificações devem ser claras para o consumidor e não podem causar dúvidas ou enganos, sendo obrigatória a conformidade com todos os critérios que caracterizam a qualidade do café

(ABIC, 2024).

3. METODOLOGIA

O presente estudo caracterizou - se como uma pesquisa quantitativa, descritiva, cujo objetivo foi analisar a rotulagem de cafés comercializados em estabelecimentos varejistas do município de Teresina – PI. A escolha por uma abordagem quantitativa justifica-se pela mensuração das informações presentes nos rótulos, como a verificação da presença ou ausência de itens obrigatórios, possibilitando a quantificação de conformidades e não conformidades em relação à legislação vigente. Ademais, classifica-se como uma pesquisa descritiva pois tem como finalidade de analisar e registrar as características da rotulagem dos produtos disponíveis no mercado. A pesquisa foi realizada entre os meses de julho e agosto de 2025, período em que diversos pontos de venda foram visitados, abrangendo supermercados e lojas de diferentes regiões da cidade, de modo a contemplar uma variedade representativa dos produtos disponíveis ao consumidor local.

Foram selecionadas 22 marcas distintas de café, considerando como critérios de inclusão a disponibilidade do produto no momento da coleta, a integridade e legibilidade dos rótulos e a diversidade de categorias (Quadro 1), incluindo cafés Extraforte, Tradicional, Superior, Gourmet, Especial. A seleção buscou abranger diferentes perfis de produtos presentes no mercado, permitindo uma visão abrangente das práticas de rotulagem adotadas por fabricantes nacionais.

Quadro 1 - Códigos referentes às marcas analisadas.

Categorias	Marcas avaliadas	Nº
Extraforte	E1, E2	2
Tradicional	T1, T2, T3, T4, T5, T6	6
Superior	S1, S2	2
Gourmet	G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8	8
Especial	E1, E2, E3, E4	4
Total		22

Fonte: Autor, 2025.

A coleta de dados foi realizada por meio de registro fotográfico padronizado de todas as faces das embalagens, garantindo a captura completa das informações necessárias para análise. As fotografias foram obtidas com atenção à iluminação, foco e enquadramento, de modo a assegurar a legibilidade das informações no momento da verificação. As imagens foram posteriormente organizadas digitalmente em pastas separadas por marca e categoria, facilitando a rastreabilidade e evitando perda de dados. Paralelamente, foi utilizado um checklist elaborado com base nas exigências da Portaria SDA nº 570/2022, que regulamenta os itens obrigatórios na rotulagem de café no Brasil, e da RDC nº 727/2022, que estabelece requisitos gerais para rotulagem de alimentos embalados. Esse checklist contemplou informações como denominação de venda, grupo e tipo do café, espécie botânica, grau de torra, forma de preparo, peso líquido, identificação do lote, prazo de validade, CNPJ do fabricante, declaração sobre glúten, entre outros critérios estabelecidos pelas legislações vigentes.

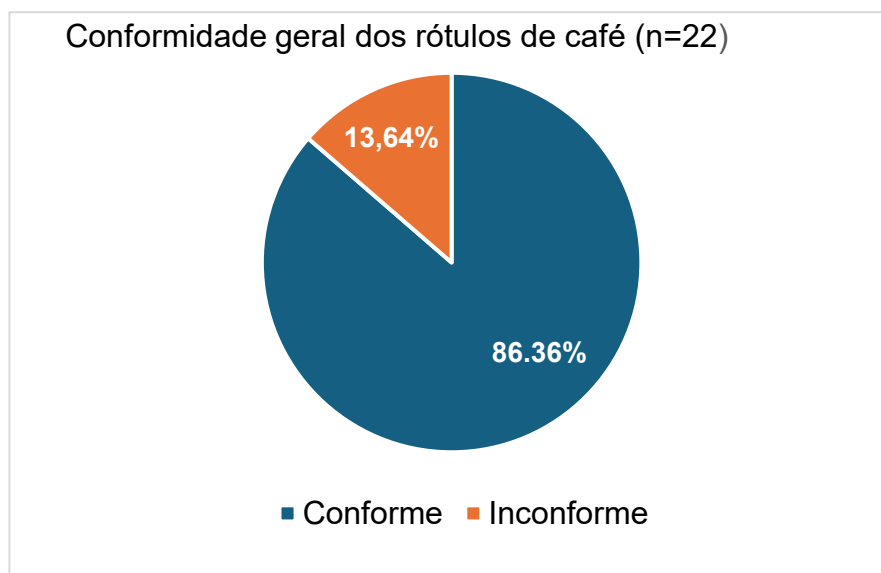
Após a coleta, os dados foram organizados e processados em planilhas eletrônicas elaboradas no programa Microsoft Excel. Cada item do checklist foi avaliado individualmente para cada produto e classificado como Conforme (C), Não Conforme (NC) ou Não se Aplica (NA), de acordo com a presença, adequação ou pertinência das informações observadas nos rótulos. Em seguida, foram aplicadas técnicas de estatística descritiva básica, incluindo o cálculo de frequências absolutas e relativas, bem como o teste do qui-quadrado, permitindo

analisar a associação entre as categorias e a conformidade dos produtos, além de identificar o grau de adequação dos rótulos analisados. Essas análises possibilitaram a visualização clara dos padrões de conformidade e das principais inconformidades observadas. A interpretação dos resultados considerou as exigências legais, as boas práticas de rotulagem adotadas no setor alimentício e a literatura científica relacionada à rotulagem de alimentos e ao consumo de café.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados 22 rótulos pertencentes a diferentes categorias de café, conforme disponibilidade nos estabelecimentos visitados. Nos mercados de Teresina, estima-se a presença de aproximadamente 20 a 40 marcas distintas expostas nas gôndolas. Essa variação pode estar relacionada a fatores como rotatividade de estoque, a logística de distribuição e eventuais recolhimentos de produtos, o que pode, conseqüentemente, influenciar a representatividade dos rótulos analisados. Os níveis de conformidade e não conformidade de acordo com a legislação vigente estão apresentados no Gráfico 1.

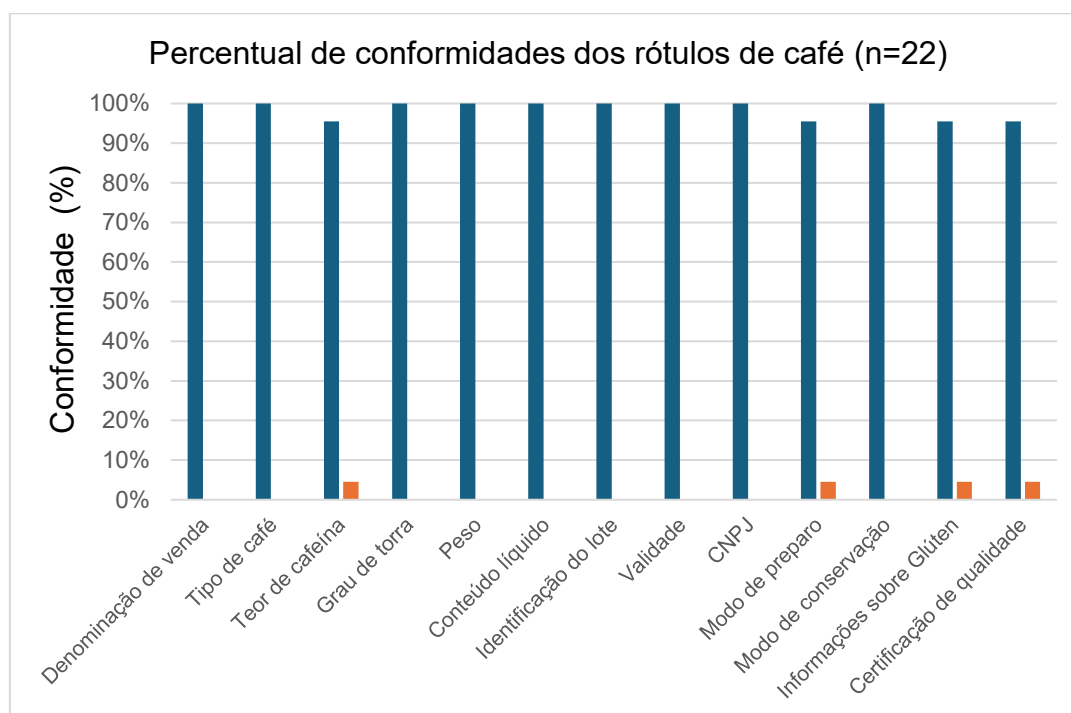
Gráfico 1 - Panorama de conformidade e não conformidade dos rótulos de cafés.



Fonte: Autores,2025

De modo geral, observou-se que 86,36% dos rótulos estavam em conformidade com a legislação vigente, enquanto 13,64% apresentaram inconformidades. Com isso, os rótulos analisados não atingiram 100% de conformidade com as legislações aplicáveis, o que é considerado preocupante, uma vez que indica o não cumprimento integral dos requisitos estabelecidos pelas normas vigentes por parte das indústrias.

Gráfico 2 – Resultados referente às informações gerais contidas nos rótulos, conforme a Portaria SDA nº 570/ 2022.



Fonte: Autores, 2025.

Para a denominação de venda, a conformidade foi de 100% (n=22) em todos os rótulos de café. Todos os rótulos apresentaram com precedentes expressões “Torrado em Grão” ou “Torrado e Moído” no painel principal. A denominação de venda destaca-se como um elemento essencial da rotulagem, que consiste em um termo específico, e não genérico que indica a verdadeira natureza do alimento e suas características (Brasil, 2002).

Este resultado corrobora com um estudo semelhante de Paranaguá *et al.* (2025) que avaliaram quatro marcas distintas de café produzidas e comercializadas na região Oeste da Bahia, conforme os critérios estabelecidos pela legislação vigente, e verificaram que todas estavam em conformidade quanto à denominação de venda do produto.

Quanto ao item de tipo de café, a conformidade também foi de 100% (n=22), todos os rótulos apresentaram de acordo com os critérios exigidos pela

legislação que determina a presença da informação “Tipo único” de caráter opcional e “Fora de tipo” de caráter obrigatório nos rótulos de cafés.

Quando um café recebe a denominação “Tipo único”, significa que ele não é uma mistura de diferentes grãos, mas representa as características únicas de sua origem, variedade do grão ou do modo de cultivo, evidenciando atributos singulares que o tornam especial e diferenciado. Entretanto, o termo “Fora do tipo” na rotulagem de café é referente a produtos que ultrapassam os limites de impurezas permitidos ou que não atendem aos padrões mínimos de qualidade e composição exigidos pela legislação brasileira para serem considerados café torrado e moído padrão (Brasil, 2003).

No item teor de cafeína, a conformidade foi de 95,45% (n=21), sendo identificada a ausência dessa informação no painel principal do café Gourmet descafeinado da marca G3. Tal inconsistência pode estar associada à baixa fiscalização ou à inexistência de padronização no setor industrial.

Embora o consumo de café descafeinado ainda corresponda a uma parcela reduzida das vendas globais, houve um crescimento na demanda, segundo analistas do setor, impulsionado por recomendações médicas, novas rotinas de trabalho e mudanças de hábito (Vieira, 2026). Nesse contexto, a ausência dessa informação no rótulo pode prejudicar diretamente consumidores que restringem a ingestão dessa substância por questões de saúde, especialmente indivíduos com problemas cardiovasculares e gastrointestinais.

Com relação ao grau de torra, apresentou 100% (n=22) de conformidade em todos os rótulos analisados. O grau de torra influencia diretamente as características do produto final e, por isso, deve ser informado no rótulo como forma de orientar o consumidor quanto à sua aceitação sensorial. A torra clara apresenta maior acidez, aromas e sabores suaves e menor amargor, já a torra média intensifica o aroma e o sabor, enquanto a torra escura reduz a acidez e destaca o amargor (Paranaguá *et al.*, 2025).

Em relação à espécie do café, todos os rótulos apresentaram conformidade. Indo de encontro com as necessidades dos consumidores cada vez mais exigentes, tais informações tornam-se essenciais, uma vez que há um

interesse crescente em conhecer melhor o café que está sendo adquirido.

As informações referentes ao conteúdo líquido, identificação do lote, prazo de validade, CNPJ e modo de conservação apresentaram conformidade de 100% (n=22) em todos os rótulos. Resultados semelhantes foram relatados por Silva *et al.* (2023), que identificaram 100% de conformidade nos itens avaliados em amostras de azeitonas em conserva.

Esses dados asseguram o direito do consumidor, a rastreabilidade e o controle de qualidade dos produtos, além de garantir a legalidade das empresas e a conservação das características físicas e sensoriais do café, conforme a legislação vigente. Neste sentido, tendo em vista esses dados permite o consumidor acompanhar todas as etapas da produção, desde a origem da matéria-prima até o produto final, incluindo os processos intermediários.

A rastreabilidade garante maior transparência, pois disponibiliza informações claras sobre a procedência e o percurso dos produtos, fortalecendo a confiança entre produtores, consumidores e órgãos reguladores. Além disso, em casos de irregularidades, possibilita identificar rapidamente onde ocorreu o problema, permitindo a atribuição correta de responsabilidades. Também beneficia os consumidores, que podem fazer escolhas mais conscientes ao optar por produtos com origem conhecida e produção certificada, incentivando práticas mais éticas e sustentáveis (Moralles, 2024).

Quanto ao item modo de preparo, constatou-se conformidade de 95,45% (n=21). Dentre os rótulos analisados, a embalagem do café Especial da marca E3 apresentou ausência de informações obrigatórias referentes às instruções de preparo. Considerando que o café especial é comercializado na forma torrado em grãos ou torrado e moído, torna-se obrigatória a presença de instruções de preparo da bebida no rótulo. Em estudo conduzido por Aureliano *et al.* (2020), ao avaliarem produtos vegetarianos, verificaram que apenas 50% das amostras apresentavam, em seus rótulos, informações referentes às instruções de preparo e utilização do alimento.

Esse achado evidencia a importância dessas instruções para a correta manipulação do produto, contribuindo para a prevenção de contaminações e

para a segurança e bem-estar do consumidor. Ademais, considerando o público em geral, a disponibilização de orientações de preparo e manuseio pode facilitar a escolha do produto.

Em relação às informações sobre a presença de glúten, os dados demonstraram conformidade de 95,45% (n = 21). Entretanto, a embalagem do café Superior da marca S2 apresentou não conformidade quanto a esse requisito. Diante de um problema mais críticos identificados, essa inconformidade pode estar associada a fiscalização insuficiente tanto por parte das empresas quanto dos órgãos competentes. Neste sentido, a contratação de profissionais qualificados envolvidos na elaboração dos rótulos pode contribuir para a redução de divergências em relação à legislação. Além disso, nas pequenas e médias empresas, a atuação de consultores ou profissionais contratados tende a promover melhorias significativas nesse cenário.

Estudos semelhantes apontam que essa informação ainda é frequentemente negligenciada. Mançano *et al.* (2023) verificaram que 77% dos rótulos avaliados não continham a declaração “Contém glúten” ou “Não contém glúten”, enquanto Marquim e Melo (2021), ao analisarem 201 rótulos (190 de produtos nacionais e 11 de importados), constataram que 96% dos produtos não apresentavam a devida declaração sobre a presença ou ausência de glúten. Esses achados reforçam a preocupação quanto à omissão desse tipo de informação, especialmente para indivíduos com doença celíaca ou outras condições relacionadas ao glúten, que necessitam de alimentação totalmente isenta desse componente.

Outro item avaliado foi a presença de certificação de qualidade nos produtos, que apresentou conformidade de 95,45% (n = 21). Contudo, na embalagem do café Gourmet da marca G3, além de não informar o teor de cafeína, autodenominava-se ‘Gourmet’ sem possuir a devida certificação correspondente.

Tal irregularidade pode estar relacionada à própria estrutura da empresa, uma vez que a burocracia envolvida no processo de certificação pode representar um obstáculo significativo. Isso porque a certificação exige o

cumprimento de critérios rigorosos, incluindo a avaliação das práticas agrícolas, a realização de análises laboratoriais para verificação da pureza e da qualidade do produto, e o monitoramento contínuo da produção (ABIC, 2024).

Embora esse processo envolva desafios, como custos e a necessidade de adequação às exigências normativas, especialmente para pequenos produtores, a certificação contribui para a ampliação do acesso ao mercado e para o fortalecimento da reputação do produto junto aos consumidores.

Para evitar enganos, recomenda-se a verificação da presença dos selos oficiais da ABIC ou da BSCA nas embalagens e, quando disponível, a consulta à pontuação sensorial, a qual muitas marcas certificadas divulgam diretamente nos rótulos ou em seus sites.

Para avaliar a associação entre as categorias de café e a conformidade da rotulagem, foi aplicado o teste do qui-quadrado. Conforme apresentado na Tabela 1, são apresentados os valores observados e esperados, bem como a contribuição de cada grupo para o cálculo do teste.

Tabela 1 – Valores observados (O) e esperados (E) da conformidade da rotulagem de cafés comercializados em Teresina-PI, utilizados no teste do qui-quadrado.

Grupo	Conforme (O)	Não Conforme (O)	Conforme (E)	Não Conforme (E)	(O-E) ² /E
Especial/ Gourmet/ Superior	10	4	11,45	2,55	1,007
Tradicional/ Extraforte	8	0	6,55	1,45	1,771
Total (X²)	—	—	—	—	2,78

gl= 1; valor crítico ($\alpha= 0,05$) = 3,84.

Fonte: Autores, 2025.

Os resultados não evidenciaram associação estatisticamente significativa entre as categorias quanto à conformidade da embalagem, conforme indicado pelo teste do qui-quadrado ($X^2 = 2,78$; $gl = 1$; $p > 0,05$). A ausência de associação estatisticamente significativa sugere que as inconformidades observadas não estão diretamente relacionadas às categorias comerciais dos cafés. Esses resultados indicam que fatores como falhas no controle de qualidade, ausência de padronização industrial ou limitações na fiscalização podem estar mais associados às inadequações identificadas do que propriamente o tipo de produto.

O grupo Especial, Gourmet, Superior apresentou mínima variação entre os valores observados e esperados (X^2 parcial = 1,007), indicando de modo geral elevado grau de conformidade. Esse resultado é particularmente relevante para o café Especial, que possui maior valor agregado e critérios mais rigorosos de qualidade, com classificação superior a 80 pontos segundo a *Specialty Coffee Association* (SCA).

No entanto, foram identificadas inconformidades pontuais de relevância prática. Na categoria Especial, a ausência de informações sobre o modo de preparo pode comprometer a preparação adequada e a valorização de seus atributos sensoriais (Moraes, 2023). Para os cafés Gourmet, a ausência de certificação de qualidade e a omissão do teor de cafeína pode afetar a transparência e a confiança do consumidor, sobretudo em uma categoria caracterizada por atributos de qualidade diferenciados, em um mercado em expansão (Cordeiro *et al.*, 2020). Quanto à categoria Superior, ainda que representada por um número reduzido de amostras, a ausência da declaração obrigatória de glúten evidencia uma inconformidade com implicações diretas para a segurança de consumidores celíacos, demonstrando que, mesmo com posicionamento premium, ainda existem lacunas no cumprimento integral das exigências legais.

Em contrapartida, o grupo Tradicional e Extraforte apresentou maior contribuição (X^2 parcial = 1,771), decorrente principalmente da ausência de inconformidade observadas, diferindo do valor esperado. Apesar dessa maior

divergência estatística, o resultado indica, na prática, um cenário positivo, com total conformidade das amostras avaliadas.

Na categoria Tradicional, o resultado apresenta relevância por se tratar do produto caracterizado por qualidade e preço acessível, sendo o de maior consumo no Brasil, mesmo diante do crescimento do interesse por cafés em grãos e especiais. Foi verificada conformidade quanto à identificação da espécie predominante, ponto de torra e selo de qualidade (ABIC, 2021). De maneira semelhante, a categoria Extraforte também apresentou conformidade integral, possivelmente em razão de se tratar de rótulos com informações básicas, consideradas essenciais e relativamente simples de adequar para fins de comercialização.

Ressalta-se que algumas categorias apresentaram frequências esperadas inferiores a 5, o que pode limitar a robustez do teste, devendo, portanto, os resultados ser interpretados com cautela.

5. LIMITAÇÕES

O estudo apresenta limitações que devem ser consideradas na interpretação dos resultados. O tamanho reduzido da amostra (22 marcas) e a seleção por conveniência podem comprometer a representatividade do mercado local, especialmente diante da diversidade de produtos disponíveis nos estabelecimentos. Ademais, algumas categorias apresentaram baixo número de ocorrências, o que limita a confiabilidade do teste estatístico aplicado, de modo que os resultados devem ser interpretados com cautela quanto à sua generalização. Adicionalmente, destaca-se a escassez de estudos na literatura que abordem, forma específica, a conformidade da rotulagem de cafés sob a perspectiva das categorias comerciais, o que limita a comparação direta dos achados. No entanto, o estudo fornece informações relevantes sobre o cumprimento das normas de rotulagem e indica lacunas que podem orientar futuras pesquisas e práticas industriais.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os rótulos de cafés comercializados em Teresina-PI apresentaram, de modo geral, elevado percentual de conformidade com a legislação vigente. Contudo, parte das amostras evidenciou inconformidades relacionadas à ausência de informações obrigatórias, como teor de cafeína, modo de preparo, declaração de glúten e certificação de qualidade.

A análise por categorias demonstrou que os grupos Tradicional e Extraforte atingiram conformidade integral, ao passo que as categorias Especial, Gourmet e Superior concentraram as principais inadequações observadas. Entretanto, o teste do qui-quadrado indicou que não há associação estatisticamente significativa entre a categoria do produto e a conformidade de rotulagem.

Esses resultados reforçam a importância do cumprimento integral das exigências legais e do rigor no processo de elaboração e controle da rotulagem, a fim de assegurar a clareza das informações, a segurança alimentar e a confiança do consumidor, bem como a contribuir para o fortalecimento da credibilidade das marcas e da competitividade do setor cafeeiro.

REFERÊNCIAS

ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ). **Manual de regras de rotulagem aplicáveis ao café. 5ª. ed. Revista, ampliada e atualizada.** Disponível em: <https://www.abic.com.br/wp-content/uploads/2022/09/ABIC-Manual-de-Rotulagem-janeiro-2024.pdf>.

Acesso em: 11 jun. 2025.

ABIC. **A Expansão do café no Brasil.** 2021. Disponível em: <https://www.abic.com.br/tudo-de-cafe/a-expansao-do-cafe-no-brasil/>. Acesso em: 13 jun. 2025.

ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada - **RDC nº 725, de 1º de julho de**

2022. Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 06 jul. 2022.

AURELIANO, P. C. A., FERREIRA, S. B. T., FILIZOLA, L. R. D. S., & MELO, F. L. D. **Rotulagem de produtos vegetarianos estritos: uma avaliação frente à legislação brasileira.** 2020. Disponível: <http://tcc.fps.edu.br:80/jspui/handle/fpsrepo/850>. Acesso: 29 dez. 2025.

BLISKA J. A.; SOARES, J. D.; TURCO, P.H.N, BLISKA, F.M.M. Gestão das empresas cafeeiras no estado do Paraná. **Ifes Ciência.** Informe GEPEC 2020; 24(1):27-52. Disponível em: <https://share.google/doMZvhmC8mCYj4LrM>. Acesso em: 30 jul. 2025.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 727, de 1 de julho de 2022.** Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 06 jul. 2022.

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2008. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf. Acesso em: 13 mar. 2022.

BRASIL, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022.** Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado. Brasília, DF, 9 mai. 2022.

BRASIL. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003.** Regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação do café beneficiado grão cru. Brasília, DF, 8 jun. 2003. Disponível em: <https://share.google/vbk0ilgvx2VDF6Zw7>. Acesso em: 28 dez. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC 259, de 20 de setembro de 2002.** Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 de set. de 2002. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html. Acesso em: 14 de jun. 2025.

CORDEIRO, M. C.; PEREIRA, B. A. D.; IBIAPINA, D. N. F.; LANDIM, L. A.S. R. (2020). Hábito alimentar, consumo de ultraprocessados e sua correlação com o estado nutricional de escolares da rede privada. **Research, Society and Development**, 9(3), e21932300. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i3.2300>.

COSTA, T. H. M. **Podium para o café**. 2022. Disponível em: <https://noticias.unb.br/artigos-main/5634-podium-para-o-cafe>. Acesso em: 20 jun. 2025.

DAVID, D. V. G. S.; SANTOS, D. A.; ORTIZ, T. A. Produção brasileira de café: do apoio ao declínio, com foco no cenário Paraná. **ARACÊ**, [S. l.], v. 4, pág. 19039–19055, 2025. DOI: 10.56238/arev7n4-195. Disponível em: <https://periodicos.newsciencepubl.com/arace/article/view/4506> . Acesso em: 30 jul. 2025.

DE MENEZES, B. F.; DO CARMO, M. M. R. A importância da rotulagem alimentar e nutricional para a autonomia alimentar do consumidor. **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 8, n. 4, p. 23114–23116, 2022. DOI: 10.34117/bjdv8n4-024. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/45966>. Acesso em: 13 jun. 2025.

MANÇANO, J.C.S.; FILHO, A.M.M.; COELHO, J.M. Diagnóstico da Rotulagem de Produtos Provenientes de Agroindústrias de Alegre/ES. **Revista de Extensão Trilhas**. v.3. n. 2. p.62-78.2023. Disponível em: <https://periodicos.ifbaiano.edu.br/index.php/trilhas/article/view/391>. Acesso em: 22 nov. 2025.

MARQUIM, L.C.L.S.; MELO, T.M.L. **Rotulagem de alimentos: uma análise da conformidade frente à legislação vigente de produtos sem glúten e sem lactose comercializados no município de Recife-PE**.TCC. Faculdade Pernambucana.2021. Disponível em: <https://tcc.fps.edu.br/handle/fpsrepo/1092>. Acesso em: 22 nov. 2025.

MEIJER, G. W.; DETZEL, P.; GRUNERT, K, G.; ROBERT, M. C.; STANCU, V. **Effective labelling of foods**. An international perspective on safety and nutrition. *Trends in Food Science & Technology*, v. 118, dez. 2021, p. 45-56. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224421005276>. Acesso em: 14 jun. 2025.

MORAES, G. E. **Manual para rotulagem de cafés especiais**. Lavras - MG, 2023.

Disponível em:

https://sip.prg.ufla.br/arquivos/php/bibliotecas/repositorio/download_documento/baixar_por_anosemestre_matricula.php?arquivo=20232_201910148. Acesso em: 11 jun. 2025.

PARANAGUÁ, N.S., COSTA, D. K. F., SILVA, C. A., LIMA, Í. A. Análise de rótulos de café produzidos na região Oeste da Bahia. **Revista Online JCTOB**, v. 3, n. 2, p. 27-34, 2023. Disponível em:

<https://doi.org/10.31692/IICIAGRO.0025>. Acesso em: 12 jun. 2025.

PETRUZZELLO, M. Coffea, description, genus, coffee, species e facts.

Britannica, 11 jun. 2025. Disponível em:

<https://www.britannica.com/plant/Coffea>. Acesso em: 19 jun. 2025.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA (BR). Atos do Poder Legislativo. **Lei nº. 10.674, de 16 de maio de 2003**. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 19 mai. 2003. Seção 1(94):1.

RECALDE, A.; MEZA-MIRANDA, E.R. Conhecimento da população adulta sobre rotulagem nutricional de alimentos. **Mem. Inst. Investig. Cienc. Salud, Assunção**, v.20, n. 3, p.89–96, dez. 2022. Disponível em:

<https://revistascientificas.una.py/index.php/RIIC/article/view/2861>. Acesso em: 14 jun. 2025.

RIBEIRO, R. Faturamento com exportação de café não torrado atinge US\$ 1 bilhão na 3ª semana de março/25 - **Revista Cafeicultura**. Disponível em:

<https://share.google/3SPB5b8FPkykciBav>. Acesso em: 18 jun. 2025.

SANTOS, J. V. R. S. **Avaliação vegetativa de variedades de café (Coffea arábica)**. Areia, 2023. Disponível em: JVRSS13122023 - MA1273.pdf

<https://share.google/S6uhod5LWXWfbYmxF>. Acesso em: 29 jul.2025.

SILVA, A. P. A., DIAS, C. Z. D. M. C., MACEDO, L. D. S. O., SILVA, C. S., DE CARVALHO, N. G. F., & LUZ, R. G. L. P. (2023). Análise da rotulagem e teor de sódio de azeitonas em conservas comercializadas em supermercados de Teresina-PI. **Research, Society and Development**, v.12, n.11, 2023. e150121143483e150121143483. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/43483>. Acesso em: 19 jun. 2025.

SILVA, D. S.; BITTENCOURT, E. S.; SANTANA, S, M.; SANTOS, P. A.; RIBEIRO, N. M.; BONELLI, F. Políticas públicas vinculadas às marcas de certificação: a importância na rotulagem de alimentos. **In Open Science Research VII** (Vol. 7, pp. 822-834. 2022. Editora Científica Digital. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/221010677.pdf>. Acesso em: 14 jun. 2025.

SILVA, F. N. **Avaliação sensorial e físico-química de cafés arábica de torra média**. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. 2023. Disponível em: <https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/31949>. Acesso em: 13 jun. 2025.

SOUSA, L. M. L., STANGARLIN _ FIORI, L., COSTA, E.H.S., FURTADO, F., MEDEIROS, C.O. Use of nutritional food labels and consumers' confidence in label information. **Revista de Nutrição**, v. 33, p. e190199, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202033e190199> Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/LMq9cCws9zg5CLp5S38yWvg/?lang=en>. Acesso em: 14 jun. 2025.

STANGARLIN-FIORI, L.; BOSCARDIN, E.; VOSGERAU, S. E. P.; MEDEIROS, C. O.; DOHMS, P. O. D. S.; MEZZOMO, T. R. Análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 8, 2020. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/4926/4837>. Acesso em: 14 jun. 2025.

TEMPLE, N.J. Rótulos de alimentos na frente da embalagem: uma revisão narrativa. **Appetite**, v. 144, 104485, 1 jan. 2020. Disponível em:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0195666319304088>.

Acesso em: 28 jun.2025.

USDA - Departamento de Agricultura dos EUA. **Produção - Café**. 2025.

Disponível em: <https://share.google/crECza45I2WVVF0TB>. Acesso em: 30 jul. 2025.

VALVERDE, E. T. **A indústria do café no Brasil**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química Tecnológica) - Instituto de Ciências Exatas, Universidade Federal Fluminense, Volta Redonda, 2022. Disponível em : <https://app.uff.br/riuff/handle/1/28155?show=full>. Acesso em: 22 nov. 2025.

VASCONCELOS, S.S. **Performance produtiva de variedades de café arábica em areia**. Areia - PB. 2023. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/29057?locale=pt_BR. Acesso em: 19 jun. 2025.

GAO, T., DUAN, Y., QI, Q., MO, G., HAN, S., LIU, H., & ZHANG, M. Nutrition literacy differs based on demographics among University students in Bengbu, China. **Frontiers in public health**, v. 11, p. 1113211,2023. Disponível em : <https://www.frontiersin.org/journals/publichealth/articles/10.3389/fpubh.2023.1113211/full>. Acesso em: 27 mar. 2026.

NEP. Ministério da Educação, Governo da Índia. **Política nacional de educação** 2020. 2025. Disponível em: https://www.education.gov.in/sites/upload_files/mhrd/files/NEP_Final_English_0.pdf. Acesso em: 27 mar. 2026.

BENAJIBA, N., MAHROUS, L., BERNSTEIN, J., & ABOUL-ENEIN, B. H. Food labeling use by consumers in Arab countries: a scoping review. **Journal of community health**, v. 45, n. 3, p. 661-674, 2020. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10900-019-00750-6>. Acesso em: 27 mar.2026.

YANG, L., CUI, Y., DU, J., LIU, Z., DUAN, Y., QI, Q., ZHANG, M. Associação entre alfabetização nutricional e uso de rótulos nutricionais em residentes da comunidade chinesa. **Fronteiras em nutrição**, v. 11, p.1380310, 2024. Disponível em : [10.3389/fnut.2024.1380310](https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1380310). Acesso em: 27 mar. 2026.

PAHLANI, M., NARENDRA TALATI, K., LOPEZ-ARANA, S., NARAYANAN, P. Rotulagem de alimentos na Índia: uma revisão abrangente do engajamento do consumidor, compreensão e comportamento de compra. **Ação global de saúde**, v. 18, n. 1, p. 2574132, 2025. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/16549716.2025.2574132>. Acesso em: 27 mar. 2026.

MORALLES, L. C. P. O que é rastreabilidade de um produto e por que devo me preocupar com ela?. **Finocchio & Ustra Advogados**. Campinas, São Paulo, 2024. Disponível em: <https://share.google/T7gn8dqrANw4B7i65>. Acesso em: 25 mar. 2026.

VIERA, C. **Café descafeinado: Como a cafeína é removida sem perder o sabor**. Estado de Minas. Disponível em: <https://www.msn.com/pt-br/dinheiro/geral/caf%C3%A9-descafeinado-como-a-cafe%C3%ADna-%C3%A9-removida-sem-perder-o-sabor/ar-AA1YYoTU?ocid=socialshare>. Acesso em: 21 mar. 2026.

APÊNDICE A - Checklist para Avaliação da Rotulagem de café

N °	Itens Avaliados	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não se aplica (NA)
1	Dominação de venda “café torrado em grão” ou “café torrado e moído”			
2	Nome ou razão social do fabricante			
3	Endereço do fabricante ou importador			
4	CNPJ do fabricante ou importador			
5	Informação do tipo de café “tipo único” opcional, e “fora do tipo” de caráter obrigatório			

6	Informação da espécie de café			
7	Informação do ponto de torra			
8	Conteúdo líquido			
9	Identificação do lote			
10	Prazo de validade visível			
11	Modo de conservação			
12	Instruções de preparo			
13	Declaração de glúten "Contém glúten" ou "Não contém glúten"			
14	Produtos descafeinados, deve constar a expressão "descafeinado"			
15	Informação do teor de cafeína			
16	Certificação de qualidade			
17	Não há alegações enganosas ou incorreta			
18	Rotulagem legível (contrate, tamanho da letra, clareza)			

Fonte: Autor, 2025.