

Análise de produtos com selos de certificação e de seus semelhantes não certificados, por meio da rotulagem nutricional.

Trabalho de conclusão do curso de
graduação em Nutrição da Faculdade de
Ciências da Saúde da Universidade de
Brasília.

ALMEIDA, Camila Leão

Graduanda em Nutrição – UnB

MONTEIRO, Renata Alves

Prof^a Dr^a do Departamento de Nutrição – UnB

GUBERT, Muriel

Prof^a Dr^a do Departamento de Nutrição – UnB

TORAL, Natacha

Prof^a Dr^a do Departamento de Nutrição – UnB

Brasília, Julho de 2013.

Resumo

Introdução: Um dos instrumentos utilizados para conhecer melhor as características de um produto é o seu rótulo. (IDEC, 2012). Para receber um selo que faça qualquer alegação de saúde, seria necessário que o alimento não fosse um fator positivo para o desenvolvimento de casos de excesso de peso e outras doenças relacionadas (Stringheta, 2007). No entanto, nem sempre isso é levado em consideração. **Objetivo:** Comprovar se a indústria de alimentos está seguindo as normas propostas pelo CFM e analisar se os alimentos que ainda possuem selos de certificação apresentam algum diferencial em sua composição nutricional que justificaria esse certificado de qualidade. **Métodos:** Foi realizado estudo do tipo caso controle. Primeiramente os alimentos com algum selo de qualidade e os produtos semelhantes a eles foram analisados individualmente. Depois foram feitas as comparações e as análises estatísticas. **Resultados:** Foram analisados 95 produtos, sendo que desses 41 possuíam algum selo de qualidade. Não houve diferença estatística quanto aos nutrientes que devem ser obrigatoriamente apresentados no rótulo e quanto ao primeiro ingrediente da lista. Quanto aos preços, houve diferença em 40% dos casos. As Declarações de Propriedades Nutricionais estavam adequadas para ambos os grupos. **Conclusão:** Muitos produtos apesar de possuírem selos de certificação não têm características positivas suficientes para justificar a utilização dos mesmos e as normas propostas pelo CFM não estão sendo respeitadas. Há necessidade de uma melhor análise dos processos de certificação, através da designação dessa responsabilidade para um órgão público, por exemplo, a ANVISA e de fiscalização por meio do CFM.

Introdução

Os seres humanos quando classificados de acordo com a sua alimentação, são chamados onívoros, ou seja, biologicamente capazes de comer qualquer tipo de alimento. Porém sabe-se que ocorre uma seleção dos alimentos e que esta varia de acordo com diversos aspectos, os quais podem ser divididos em dois grupos, sendo um relacionado ao alimento e o outro relacionado ao comensal (Jomori et al, 2008).

Entende-se que cada grupo de consumidores é diferente e busca características diferentes nos alimentos. Cada população formada por esses grupos é uma possível

ramificação do mercado e deve ser tratada individualmente. O objetivo da indústria é desenvolver produtos que agradem grupos específicos, em vez das grandes massas, os quais normalmente estão dispostos a pagar inclusive preços mais altos para terem a garantia de qualidade pela qual prezam (Sato, 2009).

Um dos instrumentos utilizados para conhecer melhor as características de um produto é o seu rótulo. Apesar de parecer simples, o processo de rotulagem sofre diversas influências políticas, financeiras, públicas e da indústria, dificultando assim a criação de leis que padronizem essas informações (IDEC, 2012).

Pesquisas mostram que nos Estados Unidos da América a regulamentação da rotulagem não é efetiva, visto que as informações são apresentadas de modo que confundem o consumidor e não transparecem a realidade sobre os ingredientes e os efeitos negativos que causam para a saúde (Belatti & Simon, 2011).

No Brasil, o controle de qualidade dos alimentos é realizado por dois órgãos. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) gerencia os alimentos de origem animal e seus fabricantes, além das bebidas e vinagres. Outros produtos alimentícios ficam sob o domínio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A ANVISA também é responsável por regulamentar a comercialização, o uso de aditivos, a rotulagem e a publicidade desses produtos, entretanto as certificações voluntárias contidas em alguns alimentos não são regulamentadas. A indústria se aproveita desse fato para fazer alegações exacerbadas em alguns casos. (Brasil, 1990; Peretti & Araújo 2010).

O Brasil possui alguns selos de qualidade que já são conhecidos pela população, entre eles destaca-se o da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP), Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC), Associação Nacional de Assistência ao Diabético (ANAD), Federação Brasileira de Gastroenterologia (FBG), Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN) (Oliveira et al, 2012).

Outro tipo de selo conhecido no Brasil e utilizado em diversos países é o selo Minha Escolha. Essa certificação foi criada pela própria indústria de alimentos, visando atender a uma demanda proposta pela Organização Mundial de Saúde, que prevê a criação ou reformulação de alimentos com menores quantidades de gordura, açúcar, sal e maiores quantidades de fibras (Choices Programme, 2013).

Para receber um selo que faça qualquer alegação de saúde, seria necessário que o alimento não fosse um fator positivo para o desenvolvimento de casos de excesso de peso e outras doenças relacionadas (Stringheta, 2007). No entanto, nem sempre isso é levado em consideração.

No ano de 2011 o Conselho Federal de Medicina (CFM) instituiu a Resolução 1974/2011, a qual regulamenta a publicidade médica. A partir desse documento, foi proibido o uso de selos de qualidade em alimentos. A diretoria do CFM afirmou que “função do médico é garantir a saúde da população, sendo que, para tanto, torna-se fundamental a isenção do profissional – ou suas entidades – no que refere à vínculos com a atividade comercial” (CFM, 2011; CFM 2012).

Visto que o prazo para adoção das novas regras já esgotou e que, portanto não deveria mais haver a comercialização de alimentos certificados, essa pesquisa deseja avaliar se a Resolução 1974/2011 está sendo cumprida no que diz respeito a esse tema. Caso algum alimento com selo de qualidade seja encontrado, será avaliada sua tabela nutricional, a lista de ingredientes e a presença ou não Declarações de Propriedades Nutricionais (DPN). Além da análise desses alimentos, alimentos semelhantes, porém que não possuem selos também serão estudados, visando uma comparação entre ambos.

O objetivo desse trabalho é, portanto, comprovar se as Sociedades/Associações médicas estão seguindo as normas propostas pelo Conselho Federal De Medicina e analisar se os alimentos certificados apresentam algum diferencial que justifique os selos.

Metodologia

Realizou-se um estudo do tipo caso controle, pois dois grupos de produtos semelhantes foram analisados, sendo que um deles possuía a característica estudada, ou seja, os selos, e o outro não. A coleta de dados foi realizada em Supermercados e Hipermercados do Distrito Federal, no período de março a junho de 2013 (Suzumura et al, 2006).

Primeiramente foi realizada uma pesquisa nos sites das Sociedades/Associações em busca de uma lista com os produtos as quais cada uma certificava. No caso desse material não estar disponível, a pesquisa foi feita nos próprios locais de venda. Através

de visitas a esses estabelecimentos os alimentos foram analisados com o objetivo de comprovar se os selos haviam sido retirados.

Aqueles que ainda possuíam algum selo foram avaliados, independente do gênero. Para a análise do produto semelhante, visto que a variedade de marcas é muito grande, optou-se por analisar aquele localizado imediatamente a esquerda do produto que possuía o selo. No caso de não haver produto, ou do gênero ser diferente, analisou-se aquele que estava imediatamente à direita. Quando não foram encontrados produtos semelhantes nesses locais, analisou-se o que estava acima preferencialmente, ou abaixo caso não houvesse nenhum acima.

Se houvesse algum produto que fosse certificado, mas não possuísse um similar sem selos, seria analisado um produto não similar/tradicional. A lógica de escolha desse produto foi a mesma utilizada para o caso de um produto similar não certificado, a qual está descrita acima.

Devido ao número de informações que foram analisadas, optou-se por fotografar os alimentos estudados. Como instrumento de coleta, foi utilizada, portanto, uma máquina fotográfica digital e o um notebook para o qual as fotos foram transferidas.

Os rótulos que possuíam selos foram fotografados de maneira que fosse possível ter registro da frente do rótulo, do selo, da tabela de composição nutricional e da lista de ingredientes. O número de fotos de cada produto variou de acordo com a disposição dessas informações em cada embalagem. Já aqueles que não os possuíam, foram fotografados visando informações da frente do rótulo, da tabela de composição nutricional e da lista de ingredientes. Essas fotos foram numeradas e organizadas em uma planilha do Windows Excel, para facilitar a consulta do material.

Os resultados estatísticos foram gerados a partir da submissão dos dados ao programa SPSS, com um nível de significância estatística de 5% ($p < 0,05$).

Ao final da coleta dos dados, foi elaborado um documento para o Conselho Federal de Medicina, listando os alimentos que ainda possuíam algum selo de certificação.

Resultados

A coleta de dados gerou um total de fotos de 95 produtos, sendo que desses, 56,8% possuem algum selo (n=54) e 43,2% não possuem e foram utilizados como controle (n=41). Não foram encontrados produtos certificados pela Sociedade Brasileira de Pediatria, Federação Brasileira de Gastroenterologia e Associação Brasileira de Nutrologia. A pesquisa de outros produtos que possuíssem algum selo também foi realizada a partir do acesso aos sites das sociedades, porém a única que apresenta uma lista desses produtos é a SBC.

O rótulo dos produtos foi analisado de forma similar, considerando todas as informações presentes na tabela nutricional e as declarações de propriedades nutricionais, caso existissem.

No que diz respeito à informação nutricional obrigatória, os resultados dos produtos certificados foram avaliados de acordo com a certificadora e os grupos alimentares. Os não certificados, também organizados de acordo com o grupo alimentar, foram comparados aos seus similares. Foram avaliados os valores médios de cada informação da tabela nutricional, exceto peso líquido do produto e porção recomendada. Os resultados encontrados nessa análise estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1. Distribuição da média e do desvio padrão das informações nutricionais obrigatórias, de acordo com a presença de selos e o grupo alimentar.

Informações Nutricionais Obrigatórias	Média e Desvio	Média e Desvio	Valores de <i>p</i>
	Padrão dos Produtos certificados	Padrão Produtos não certificados	
	ANAD ¹ cereais	Similares da ANAD cereais	
Kcal	125 (± 7,3)	139 (± 10)	0,101
Carboidratos	24 (± 5,3)	25 (± 5,4)	0,017
Proteínas	2,5 (± 0,4)	2,1 (± 0,1)	0,206
Gorduras Totais	2,4 (± 2,2)	5,2 (± 1,6)	0,062
Gorduras Saturadas	0,7 (± 0,6)	2,2 (± 0,7)	0,062
Fibra Alimentar	1,9 (± 0,8)	0,7 (± 0,8)	0,189
Sódio	74 (± 4,1)	128 (± 115,9)	0,101

Preços	8 (± 1,95)	7,1 (± 0,7)	0,007
Gorduras Trans*			
	ANAD açúcares e doces	Similares ANAD açúcares e doces	
Kcal	82 (± 80,9)	69 (± 55,3)	0,304
Carboidratos	10,3(± 11,4)	9,9 (± 7,3)	0,309
Proteínas	2,7(± 4,9)	0,9 (± 0,9)	0,273
Gorduras Totais	3,3(± 3,9)	2,8 (± 3,7)	0,237
Gorduras Saturadas	1,7(± 2,1)	1,5 (± 2,1)	0,368
Fibra Alimentar	0,7(± 0,8)	0,4 (± 0,9)	0,374
Sódio	66 (± 86,4)	37 (± 28,7)	0,270
Preços	8,1 (± 6,7)	4,8 (± 2,7)	0,037
Gorduras Trans*			
	ANAD outros (adoçantes e chás)	Similares ANAD outros (adoçantes e chás)	
Kcal	5 (± 12,6)	5,03 (± 14,1)	0,311
Carboidratos	1,25 (± 3,1)	1,24 (± 3,5)	0,380
Sódio	4,38 (± 8,3)	1,88 (± 5,3)	0,380
Preços	9,50 (± 7,3)	8,92 (± 4,8)	0,141
Proteínas*			
Gorduras Totais*			
Gorduras Saturadas*			
Gorduras Trans*			
Fibra Alimentar*			
	SBC gorduras	Similares SBC gorduras	
Kcal	68 (± 41,4)	82 (± 24,1)	0,163
Gorduras Totais	7,6 (± 4,7)	9,1 (± 2,7)	0,163
Gorduras Saturadas	1,1 (± 0,36)	1,8 (± 0,4)	0,062
Sódio	39,2 (± 41,2)	32,4 (± 30,4)	0,238
Preços	9,5 (± 4,2)	6,4 (± 4,84)	0,233
Carboidratos*			

	Minha Escolha ²	Similares Minha Escolha	
	Gorduras	Gorduras	
Proteínas*			
Gorduras Trans*			
Fibra Alimentar*			
Kcal	29 (± 9,8)	26 (± 6,2)	0,082
Carboidratos	1,1 (± 0,3)	1,0 (± 0,2)	0,081
Gorduras Totais	2,7 (± 1,0)	2,4 (± 0,6)	0,224
Gorduras Saturadas	0,4 (± 0,1)	0,3 (± 0,1)	0,700
Sódio	113,7 (± 17,1)	117,8 (± 23,4)	0,240
Preços	5,4 (± 1,3)	3,7 (± 0,8)	0,055
Proteínas*			
Gorduras Trans*			
Fibra Alimentar*			

¹: Não foram considerados os produtos certificados pela ANAD do grupo alimentar leite e derivados, devido ao número total dessa amostra ser muito pequeno (n=2).

²: Não foram considerados os produtos certificados pela Minha Escolha do grupo alimentar cereais, devido ao número total dessa amostra ser muito pequeno (n=1).

* Valores iguais a zero.

A certificação foi analisada também com relação às marcas dos produtos. Os resultados mostraram que 27,8% dos produtos certificados eram da marca Lowçúcar® (n=15), 14,8% eram da marca Hellmann's® (n=8), 7,4% correspondiam a produtos da marca Gold® (n=4) e os outros 50% restantes (n=27), variaram entre diversas marcas, como por exemplo, Jasmine® e Gallo®. Vale ressaltar que todos os produtos da marca Lowçúcar® são certificados pela ANAD e todos aqueles da marca Hellmann's® apresentam o selo Minha Escolha.

Foi avaliada a presença de informação nutricional complementar fora da tabela nutricional, ou seja, destacada no rótulo como uma Declaração de Propriedade Nutricional (DPN). Primeiramente a presença desses dados foi avaliada em todos os produtos da pesquisa, sendo que 37% (n=20) dos produtos certificados e 27% (n=11) dos não certificados continham alguma DPN.

Comparou-se a média dos nutrientes destacados com os valores determinados pela RDC nº54, visando comprovar que essas informações estavam sendo apresentadas da maneira correta. A Tabela 2 abaixo mostra quais foram as quatro principais alegações encontradas entre os produtos e o valor recomendado pela RDC nº54 para cada um deles.

Tabela 2. Quantidade e percentual das DPNs mais comuns entre os produtos, média dos nutrientes encontrado e dos valores recomendados.

Declaração de Propriedade Nutricional	Quantidade e percentual	Média do nutriente encontrado nos produtos	Valores recomendados para a média das porções recomendadas ou para as DRIs
Fonte de fibras	14% (n=13)	2g	0,9g
Fonte de vitaminas	14% (n=13)	Vitamina A – 120µg	90µg
		Vitamina D – 1,33µg	0,75µg
		Vitamina C – 7mg	6,75mg
		Vitamina E – 2mg	1,5mg
		Vitamina B1 – 0,18mg	0,19mg
		Vitamina B2 – 0,19mg	0,19mg
		Vitamina B3 – 3mg	2,4mg
		Vitamina B12 – 2,74µg	0,36µg
		Ácido Pantotênico – 1mg	0,75mg

Fonte de 12% (n=11) minerais	Cálcio – 160mg	150mg
	Selênio – 6µg	5,1µg
	Zinco – 1mg	1mg
Fonte de 6% (n=6) proteínas	2g	1,8g

Quanto aos ingredientes, foi realizada uma comparação entre os grupos com selos e sem, dividindo-os também de acordo com seu grupo alimentar. Os ingredientes mais citados como primeiro da lista nos produtos certificados foi o mesmo dos não certificados. Houve uma exceção apenas no caso dos açúcares e doces, pois os certificados apresentaram como primeiro ingrediente mais citado o amido de milho e os não certificados apresentaram o açúcar.

Discussão

Durante a coleta no hipermercado, alguns produtos listados no site da Sociedade Brasileira de Cardiologia não possuíam mais os selos e, portanto, suas características não foram avaliadas (SBC, 2013).

O número total de produtos certificados foi maior do que o de não certificados. Esse fato pode ser explicado, pois alguns produtos com selos semelhantes entre si, não possuíam um similar sem selos e foram comparados com a um mesmo produto não certificado.

O Ministério da Saúde, em 2005 desenvolveu um Guia Alimentar para a População Brasileira. Esse instrumento foi criado com o objetivo de direcionar a população no que diz respeito a hábitos alimentares adequados. Nesse material está apresentada uma divisão dos alimentos em grupos alimentares. São classificados como cereais aqueles alimentos preparados à base de arroz, milho e trigo, como por exemplo, pães e massas. Leites e derivados, como queijos e iogurtes, são considerados como a principal fonte de cálcio na alimentação do brasileiro. As gorduras e açúcares são citados como fontes de energia, porém que devem ser consumidas com moderação,

visto que em excesso podem desencadear doenças crônicas não transmissíveis e obesidade (Brasil, 2005).

De acordo com a RDC nº 360 da ANVISA são considerados informação nutricional obrigatória os seguintes itens: Porção recomendada, valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio (ANVISA, 2003).

Os únicos produtos que apresentaram alguma diferença significativa quanto a essas nutrientes foram os cereais certificados pela ANAD. Os resultados mostraram que a média de carboidratos desses produtos foi significativamente diferente dos não certificados similares a eles. Essa qualidade poderia ser utilizada pela certificadora como uma razão para a presença do selo, visto que essa associação busca defender os interesses de pessoas com diabetes, as quais precisam controlar a ingestão desse nutriente (ANAD, 2013).

Porém, esse foi o único caso em que a diferença foi significativa, no que diz respeito a informação nutricional obrigatória, entre produtos certificados ou não. Estudos mostram que a certificação deveria ser um indicativo de qualidade para o produto, diferenciando-o dos demais. No caso desses produtos isso não ocorre. (Alcantara et al, 2012; Oliveira, 2012; Staudt 2009).

O Conselho Federal de Medicina (2012), quando questionado a respeito da proibição da utilização dos selos, pelos representantes de algumas das certificadoras, afirmou que analisaria as propostas baseando-se em três fatores, os quais deveriam ser garantidos: a importância dos selos para a sociedade, a utilização de bases científicas para o fornecimento dos selos e a desvinculação com o comércio. De acordo com uma das sociedades médicas analisadas, os produtos por ela certificados tem diferenciais que vão além dos critérios nutricionais e que esses são apenas um componente da avaliação para que um produto tenha ou não o selo (SBC, 2013).

Normalmente os próprios órgãos certificadores definem, por meio de um conjunto de características, se o alimento se enquadra ou não para o recebimento dos selos. Os certificadores podem emitir um documento autorizando a utilização de seus selos em um ou mais alimentos (Santos & Monteiro, 2004). Porém pesquisas do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (2012) mostram que não só a utilização de

selos, mas todo o processo de rotulagem sofre diversos tipos de influência, como por exemplo, financeira.

As sociedades médicas normalmente seguiam o mesmo padrão para a utilização de seus selos. Primeiramente o fabricante do produto alimentício deveria fazer a solicitação. A sociedade realizava avaliações do produto, técnica e/ou científica e caso o mesmo possuísse as características desejadas, o selo era concedido. A manutenção dependia de análises feitas periodicamente, além do pagamento de valor definido pela empresa, para a utilização do selo. Nos EUA o padrão é o mesmo: inicialmente a empresa paga uma taxa para as certificadoras e então as mesmas avaliam se o produto contém ou não as características necessárias para o recebimento (Belatti & Simon, 2011; Oliveira et al, 2012).

Já no que diz respeito aos preços, podemos observar que houve diferença estatística em 40% dos casos apresentados na Tabela 1. De acordo com Furst et al (2006) os preços influenciam os consumidores no momento da escolha dos produtos. Entretanto Oliveira (2012) comprovou que a preocupação com uma alimentação saudável foi considerada um fator mais importante que o financeiro. No caso dos produtos que são certificados e mais caros, mas não possuem nenhuma característica positiva diferenciada, o consumidor é levado a comprar algo que acredita ser melhor e pagar mais caro por isso, quando na verdade não é.

Destaca-se também o fato de que apesar de a população ler os rótulos, a maioria das pessoas não os compreende, outros dizem que não leem, pois já conhecem as informações apresentadas, ou porque não as consideram importantes. Além disso, quando questionados sobre a influência dos selos na leitura dos rótulos, os consumidores que leem disseram que o fazem independente da presença dos mesmos (Dias et al 2008; Oliveira, 2012; Monteiro et al, 2005). Esses resultados mostram que a utilização de selos pode ser mais um complicador na interpretação dos rótulos, pois inicialmente os consumidores deveriam entender as informações contidas nos rótulos e a sua importância, para conseguirem distinguir se o selo realmente indica um produto melhor.

O Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Informação Nutricional Complementar (INC) define esse termo como: “qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares,

especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais” (ANVISA, 2012).

Também estão baseadas nesse regulamento as normas para a utilização das Declarações de Propriedades Nutricionais. Pode-se concluir que os produtos analisados nesse estudo estão de acordo com o exigido.

A ANVISA (2002) a qual regulamenta a rotulagem de alimentos embalados, determina que os ingredientes devem ser apresentados na lista, de forma decrescente. Isso significa que o primeiro da lista é aquele que está presente em maior quantidade no produto. Os resultados encontrados nesse trabalho indicam que na maioria dos casos esse atributo não seria uma justificativa para a utilização dos selos, pois não há diferença entre os produtos certificados ou não.

Visto que até a data de entrega desse trabalho e inclusive durante a realização da coleta de dados, o CFM ainda não havia mudado seu posicionamento quanto aos selos, acredita-se que o número reduzido de produtos certificados pode ser explicado por esse fato.

Conclusão

O presente estudo comprovou que muitos produtos apesar de possuírem selos de certificação não têm características positivas suficientes para justificar a utilização dos mesmos. Além disso, as normas propostas pelo CFM também não estão sendo respeitadas.

Portanto a partir desses resultados justifica-se a necessidade de uma melhor análise dos processos de certificação, através da designação dessa responsabilidade para um órgão público, por exemplo, a ANVISA. No caso dos produtos certificados por sociedades médicas, faz-se necessário também a regulamentação das certificações ou a manutenção da proibição, mas fiscalizando para que a mesma seja cumprida, fato que como observado não está sendo realizado atualmente.

Referências Bibliográficas

Alcântara NB, et al. A opinião dos consumidores sobre os selos de qualidade de alimentos das redes de varejo, 2012.

ANAD – Associação Nacional de Assistência ao Diabético, 2013.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 360, 2003.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 259, 2002.

ANVISA - Resolução GMC MERCOSUL n. 01/2012.

Bellatti A, Simon M. Regulating Front of Package Labeling: An Exercise in Futility?. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 6:513–523, 2011.

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Código de Defesa do Consumidor.

Brasil. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira, 2005.

Choices Programme. Health choices – Based on International Dietary Guidelines, 2013.

CFM - Conselho Federal de Medicina. Sociedades pedem ao CFM revisão de norma sobre selos de certificação, 2012.

CFM - Conselho Federal de Medicina. Resolução nº 1.974/2011.

Dias FFG, et al. Avaliação da rotulagem nutricional obrigatória em embalagens

segundo o modelo padrão da ANVISA. Revista Analytica. 2008.

Furst T, Connors M, Bissogni CA, Sobal J, Falk LW. Food choice: a conceptual model of the process. *Appetite*. 26(3):247-66, 1996.

IDEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Sinal Amarelo para o Semáforo. Revista do IDEC, 2012.

Jomori MM, Proença RPC, Calvo MCM. Determinantes de escolha alimentar. *Rev. Nutr.* 2008

Monteiro RA, Coutinho JG, Recine E. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil. *Rev Panam Salud Publica*. 2005;18(3):172-77.

Oliveira AB, Toral N, Gubert M, Monteiro R. A influência dos selos de certificação de qualidade na decisão de compras de alimentos, 2012.

Peretti APR, Araújo WMC. Abrangência do requisito segurança em certificados de qualidade da cadeia produtiva de alimentos no Brasil. *Gest. Prod.*, São Carlos, v. 17, n. 1, p. 35-49, 2010.

Santos GC, Monteiro M. Sistema orgânico de produção de alimentos. *Alim. Nutr.*, Araraquara, v.15, n.1, p.73-86, 2004.

Sato GS. As novas regras para o mercado global: certificações de origem e qualidade para alimentos seguros. *Internext – Revista Eletrônica de Negócios Internacionais*, São Paulo, v. 4, n. 1, p. 151-163, jan./jul. 2009.

SBC – Sociedade Brasileira de Cardiologia. Portal prevenção – Produtos Certificados, 2013.

Staudt NP, et al. Processo de certificação de qualidade para produtos agroalimentares: o selo produto São Paulo. Revista Informações Econômicas. São Paulo, v. 39, n. 3, mar. 2009.

Stringheta PC, et al. Políticas de saúde e alegações de propriedades funcionais e de saúde para alimentos no Brasil. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas. 2007 abr/jun.;43(2):181-95.

Suzumura EA, et al. Medicina baseada em evidências e hipertensão arterial. Rev Bras Hipertens vol.13(2): 150-153, 2006.