

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS FRENTE À LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

Cátia Regina Storck¹, Bárbara Sokolovicz Neves², Cristiana Basso³

1 - Curso de Nutrição – Universidade Franciscana – CEP: 97010-491 – Santa Maria – RS – Brasil, Telefone: 55 (55) 30251202 – e-mail: (catia.sm@gmail.com)

2 – Nutricionista da Qualiti Indústria e Comércio de Alimentação – e-mail: (barbisokolovicz@yahoo.com.br)

3 – Idem ao 1.

RESUMO – O objetivo desse estudo foi verificar a conformidade da rotulagem de alimentos industrializados frente à legislação brasileira. A pesquisa foi realizada com produtos industrializados, onde foram adquiridos um produto de três marcas diferentes de um único lote, no comércio local do município de Santa Maria – RS, dentre eles: wafer, bolacha recheada, barra de cereal, salgadinho, cookies, pão, massa alimentícia, cereais matinais e geleia. Para análise dos rótulos as informações foram comparadas às legislações brasileiras vigentes. Foram analisadas informações contidas em 27 rótulos. Em relação a rotulagem geral, 83% dos rótulos estavam em conformidade. Já na rotulagem nutricional foi verificado 62% de conformidade. Com isso, recomenda-se maior fiscalização para que informações disponibilizadas nos rótulos sejam fidedignas, claras e de fácil entendimento, não levando o consumidor ao erro e contribuindo para a promoção da saúde e a redução do risco de doenças relacionadas à alimentação e à nutrição.

ABSTRACT – The purpose of this study was to verify the conformity of the labeling of processed foods with the Brazilian legislation. The research was carried out with industrialized products, where a product of three different brands from a single batch was purchased, in the local commerce of the municipality of Santa Maria - RS, among them: wafer, stuffed cookie, cereal bar, snacks, cookies, bread, pasta, breakfast cereals and jam. For the analysis of the labels, the information was compared to the current Brazilian legislation. Information contained in 27 labels was analyzed. Regarding general labeling, 83% of labels were in compliance. In the nutrition labeling, 62% of compliance was verified. Therefore, greater inspection is recommended so that the information provided on the labels is reliable, clear and easy to understand, not leading the consumer to error and contributing to health promotion and reducing the risk of diseases related to food and nutrition.

PALAVRAS-CHAVE: Rótulos, consumidor, informação nutricional

KEYWORDS: Labels, consumer, nutritional information

1. INTRODUÇÃO

A legislação brasileira define rótulo como toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento (Brasil, 2002).

O rótulo é um meio pelo qual se estabelece um canal entre as empresas produtoras de alimentos e consumidores que desejam melhores informações sobre o produto que compram (Paiva e Henriques, 2005), tendo a finalidade de informar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos nutrientes dos produtos, assim promovendo escolhas alimentares apropriadas (Garcia et al., 2015). A informação nutricional declarada pode ainda influenciar os profissionais de saúde nas suas orientações e na elaboração de dietas (Lombaco et al., 2008).

A rotulagem é obrigatória para todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor (Brasil, 2002). São obrigatórios os seguintes itens: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; identificação da origem; nome

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados; identificação do lote; prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

A rotulagem nutricional deve apresentar, obrigatoriamente, o valor energético e teor de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, obedecendo à ordem descrita, na porção indicada para o consumo. Deve ainda apresentar o percentual equivalente ao consumo diário para cada nutriente e valor energético com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kj (Brasil, 2003b).

Apesar de toda regulamentação existente, os rótulos dos alimentos ainda trazem publicidades abusivas e informações enganosas que induzem à má conduta, colocando em risco a saúde do consumidor. A propaganda enganosa em rótulos alimentícios prejudica campanhas de educação alimentar, podendo levar à confiança de que certos produtos possam ter qualidades diferentes da esperada (Paiva e Henriques, 2005). Coutinho e Recine (2007) relatam que a busca pela qualidade de vida e a diversidade de alimentos industrializados existentes no mercado têm tornado o consumidor cada vez mais exigente e preocupado com a segurança alimentar.

É por meio dos rótulos que o consumidor, ao adquirir um produto industrializado, terá acesso às informações acima descritas, podendo comparar marcas no momento da compra e assim verificar a relação entre a qualidade e o preço e ainda evitar ou reduzir certos ingredientes. Por isso é importante que todas as informações fornecidas sejam realmente fidedignas. O presente estudo teve como objetivo verificar a conformidade da rotulagem de alimentos industrializados frente à legislação brasileira, avaliando a rotulagem geral e nutricional.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo sobre a rotulagem obrigatória declarada nos rótulos das embalagens dos alimentos em comparação à legislação brasileira.

A pesquisa foi realizada com produtos industrializados, os quais foram adquiridos um produto de três marcas diferentes de um único lote, no comércio local do município de Santa Maria – RS. Foram escolhidos alimentos que normalmente são consumidos como lanches e também fonte de carboidratos, como wafer, bolacha recheada, barra de cereal, salgadinho, cookies, pão, massa alimentícia, cereais matinais e geleia.

Foi formulada uma Ficha de Avaliação da rotulagem geral (Figura 1) a qual está baseada na RDC nº 259 (Brasil, 2002) que regulamenta sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Para análise dos rótulos nutricionais formulou-se uma Ficha de Avaliação de Rotulagem (Figura 2), baseada nas seguintes Resoluções: RDC nº 360/03 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Brasil, 2003b); RDC nº 359/03 - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional (Brasil, 2003a); RDC nº 26/15 - Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares (Brasil, 2015); Lei nº 10.674 de 2003 que obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca (Brasil, 2003c).

Foi verificado o peso da embalagem e o peso da porção, e a medida caseira declarada de acordo com a RDC nº 359/03 (Brasil, 2003b) que estabelece as medidas e porções, incluindo a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros, detalhando também os utensílios utilizados com suas capacidades aproximadas. Foi utilizada balança de precisão (0,01g) da marca Urano Ud 6000/1-1 e utensílios (xícara, copo, colher, prato) no laboratório de Técnica Dietética do Universidade Franciscana em Santa Maria–RS, e anotados em uma planilha.

Após os dados foram tabulados em planilha Excel e analisados quanto ao percentual de conformidade de acordo com a fórmula abaixo:

$$\text{Percentual de adequação} = \frac{\text{total de itens adequados} \times 100}{\text{total de itens avaliados}}$$

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliadas informações contidas nos rótulos de 9 alimentos de 3 marcas diferentes de cada, totalizando 27 rótulos. A Tabela 1 apresenta uma análise geral de conformidade da rotulagem geral e nutricional dos rótulos dos nove produtos, em relação aos itens avaliados de acordo com a legislação. Pode-se verificar que dos 27 produtos avaliados, 83% estavam conforme a legislação vigente em relação a rotulagem geral.

Figura 1 - Itens analisados da Rotulagem Geral

A) O rótulo apresenta vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, ou forma de uso do alimento?
B) O rótulo atribui efeitos ou propriedades que o produto não possua ou não possam ser demonstradas?
C) O rótulo destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza?
D) O rótulo ressalta a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos similares?
E) O rótulo de produtos importados traz etiqueta com as informações obrigatórias em português?
F) A informação obrigatória está em português com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados?
G) O rótulo traz todas as informações obrigatórias: Designação, Lista de ingredientes, Prazo de validade, Conteúdo líquido, Identificação da origem, Razão social, Lote, Instruções de preparo (se necessário).
H) A designação do produto e o conteúdo líquido estão declarados no painel principal do rótulo?
I) O tamanho das letras e números da informação obrigatória tem no mínimo 1mm?
J) A lista de ingredientes é precedida da expressão “ingredientes” ou “ingr.:”?
K) A lista de ingredientes está em ordem decrescente da respectiva proporção?
L) O ingrediente composto contido em um alimento está declarado como tal na lista de ingredientes, acompanhado imediatamente de uma lista entre parênteses de seus componentes? Obs.: este item não se aplica para os ingredientes compostos estabelecidos na norma CODEX e que representam 25% do produto acabado (exceção aditivos)
M) O produto que contém água em sua composição traz este componente na lista de ingredientes? Obs.: O produto que contém salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares pode declarar estes ingredientes como tais na lista de ingredientes.
N) A função principal do aditivo, o nome completo ou número INS estão declarados na lista de ingredientes? Obs.: Os aromas podem ser declarados como aromas/aromatizantes.
O) Consta no rótulo o conteúdo líquido (g ou ml)?
P) O peso relatado corresponde ao verificado em balança? (Pesar ou medir o volume)
Q) Consta no rótulo a razão social, o endereço completo, país de origem, município, número de registro (quando for o caso) e CNPJ?
R) Consta identificação da origem para produto importado? “Indústria...”, “Produto...”, “Fabricado em...”
S) O lote pode ser declarado por meio de código precedido pela letra “L” ou pela data de fabricação/embalagem/prazo de validade sempre que constar no mínimo o dia e o mês ou o mês e o ano. Há identificação do lote, conforme acima?
T) O prazo de validade deve ser apresentado no mínimo Dia/Mês para produtos com prazos de validade inferior a 3 meses e Mês/Ano para produtos com prazo de validade superior a 3 meses, precedido de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “val:...””, “validade”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...”, “consumir preferencialmente antes de...”. O prazo de validade do produto está adequado?
U) As expressões da questão 20 estão acompanhadas do prazo de validade ou uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade ou de impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia, mês e ano?
V) Consta na rotulagem a descrição dos cuidados de armazenamento e conservação para produto que necessita cuidado especial de conservação? (temperatura diferente para refrigerado, congelado.... conservação após aberta a embalagem...)
W) Consta da rotulagem indicação de preparo e instruções de uso do produto, quando for o caso?
X) Há a expressão “Contém Glúten” ou “Não contém Glúten”?

Fonte: Construção dos autores.

Figura 2. Itens analisados da Rotulagem Nutricional.

A) Há informação nutricional na rotulagem do produto?
B) Na informação nutricional está presente os teores de: Valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio e outros.
C) O cálculo do valor energético está adequado? (g de proteína x 4 + g de carboidrato x 4 + g de gordura total x 9)
D) A disposição da informação nutricional está de acordo com os modelos propostos da legislação? (vertical A, vertical B ou linear)
E) A informação: “% Valores Diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”, está presente?
F) A informação nutricional está expressa na porção?
G) Na informação nutricional aparece a medida caseira correspondente à porção?
H) O peso da porção corresponde ao declarado na embalagem? (pesar em balança)
I) A porção declarada corresponde à descrita na legislação para o produto?
J) A medida caseira corresponde ao peso da porção? (verificar medindo e pesando)
K) É declarado o percentual dos valores diários recomendados de todos os nutrientes (%VD)?
L) Os valores declarados estão corretos? (fazer o cálculo de cada um): Valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio e outros.



Fonte: Construção dos autores.

Tabela 1 - Resultados do percentual da conformidade da rotulagem geral e nutricional dos rótulos dos alimentos industrializados.

Categoria	Rotulagem Geral	Rotulagem Nutricional
Wafer	82%	60%
Bolacha Recheada	83%	63%
Barra de Cereal	80%	59%
Salgadinho	78%	63%
Cookies	83%	59%
Pão	86%	60%
Massa alimentícia	83%	60%
Cereais Matinais	86%	59%
Geleias	83%	74%
MÉDIA	83%	62%

As inadequações na Rotulagem Geral foram referentes aos itens A, B, C, J, K, M, N, P e V, conforme a figura 1. Estes resultados são semelhante ao encontrado por Garcia et al. (2015), os quais realizaram um trabalho na cidade de Botucatu em São Paulo, para avaliar a adequação dos rótulos de alguns alimentos industrializados, denominados petiscos, frente a legislação brasileira vigente, e selecionaram cinco produtos embalados comumente consumidos pelo público infantil; para cada produto foram analisadas diferentes marcas, conforme a disponibilidade, adquirindo-se um exemplar de cada marca. Os pesquisadores concluíram que houve cerca de 12% de erros nos rótulos dos alimentos analisados, sendo que o item com maior inadequação foi a presença de vocábulos que induzem os consumidores ao equívoco e a irregularidade. Sendo assim, os referidos autores concluíram que, apesar da legislação brasileira de rotulagem de alimentos ser abrangente e servir de exemplo para outros países, há ainda necessidade de maior fiscalização para cumprimento das normas estabelecidas.

Em um estudo de Yoshizawa et al. (2003) foi verificada a adequação dos rótulos de diferentes produtos alimentícios, nacionais e importados, frente à legislação. Os pesquisadores analisaram 220 rótulos de diversos produtos alimentícios e verificaram que nenhum dos rótulos analisados encontrava-se totalmente de acordo com os regulamentos técnicos, principalmente em relação a ausência de informações sobre o modo de conservação do produto; a presença de corante ou aroma artificial nos alimentos e informações que poderiam causar engano ao consumidor incluindo alegações de propriedades terapêuticas dos alimentos.

Conforme as 12 questões avaliadas na ficha da rotulagem nutricional, em média 38% estavam não conforme frente as legislações, apontando um grande número de informações nutricionais ausentes, mostrando resultado mais preocupante do que a rotulagem geral. Os itens que mais apresentaram irregularidade foram H, I e L, conforme figura 2. Os itens nos quais deram maiores inconformidades são de extrema importância, pois os consumidores procuram cada vez mais informações sobre os alimentos que consomem e a fonte importante para obter esse tipo de informação é o rótulo dos alimentos, que dispõem de dados sobre o conteúdo nutricional.

Pereira et al. (2014) ao realizarem um estudo em Uberlândia-MG, analisando 76 rótulos de barras de cereais e pães *light*, observaram que 59,2% dos rótulos apresentaram-se em não conformidade e as principais irregularidades encontradas foram: apresentação de informações que pudessem induzir o consumidor ao erro/declaração de presença ou ausência de componentes que estivessem intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza; não indicação da quantidade de gorduras (saturadas, trans, monoinsaturadas e polinsaturadas).

Outro estudo feito em Uberlândia-MG por Grandi e Rossi (2010), compararam as informações e os valores descritos nos rótulos de produtos lácteos fermentados com aqueles exigidos pela legislação em vigor. Foram analisados 114 rótulos de iogurte e 28 rótulos de bebida láctea fermentada de diferentes sabores e marcas, quanto aos princípios gerais de rotulagem, apresentação da informação nutricional e informações básicas que devem estar contidas no rótulo. Os resultados obtidos demonstraram que 97,4% dos rótulos de iogurte e 100% dos rótulos de bebida láctea fermentada estavam incompletos.

O estudo de Ribeiro et al. (2012) apresentou um resultado alto de irregularidade nas informações contidas na rotulagem de 20 marcas distintas de geleias reais *in natura*. Todos os rótulos analisados apresentaram mais de



uma irregularidade e a maior frequência foi a descrição de informações tendenciosas (75%), com vocábulos que poderiam induzir o consumidor a engano e a falta da informação sobre a ausência de glúten (60%).

Contrariamente, no presente estudo as maiores inconformidades foram referentes a rotulagem nutricional, na descrição das informações sobre os valores diários declarados, sendo o único que deu adequado em todos os rótulos foi o de valor energético.

A rotulagem nutricional é a ferramenta mais adequada para que o consumidor conheça as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos, e a informação declarada na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor (Brasil, 2003).

6. CONCLUSÃO

De acordo com os dados obtidos e discutidos, pode-se concluir que as informações obrigatórias de rotulagem não foram apresentadas adequadamente frente às legislações vigentes, assim dificultando o direito do consumidor ao acesso a informações de qualidade. Com isso, recomenda-se maior fiscalização por parte dos órgãos governamentais e profissionais da indústria responsáveis pela elaboração e supervisão das embalagens, para que informações disponibilizadas nos rótulos sejam fidedignas, claras e de fácil entendimento, não levando o consumidor ao erro, e só assim podendo contribuir para a promoção da saúde e a redução do risco de doenças relacionadas à alimentação e à nutrição.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Brasil, Ministério da Saúde. (2003a). *Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional*. (Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003). Diário Oficial da República Federativa do Brasil.
- Brasil, Ministério da Saúde. (2003b). *Aprova o Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional*. (Resolução RDC nº 359, 23 de dezembro de 2003). Diário Oficial da República Federativa do Brasil
- Brasil, Ministério da Saúde. (2003c). *Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca*. (Lei Federal n. 10.674, 16 de maio de 2003). Diário Oficial da República Federativa do Brasil
- Brasil, Ministério da Saúde. (2015). *Aprova os Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares*. (Resolução RDC nº 26, 2 de julho de 2015). Diário Oficial da República Federativa do Brasil.
- Brasil, Ministério da Saúde. (2016). *Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados*. (Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002). Diário Oficial da República Federativa do Brasil.
- Coutinho, J.G. & Recine, E. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos. *Revista Panamericana de Salud Publica/Pan Am J Public Health* 22(6), 432-437.
- Garcia, M. C., Vieites, R., Daiuto, E. (2015). Avaliação nutricional e conformidade da rotulagem de “petiscos” consumidos por crianças à legislação brasileira. *Revista Energia na Agricultura*, 30(1), 80-86.
- Grandi, A. Z. & Rossi, D. A. (2010). Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. *Revista Instituto Adolfo Lutz*. 69(1), 62-68.
- Paiva, A.J. & Henrique, P. (2005). Adequação da rotulagem de alimentos diet e ligh ante a legislação específica. *Revista Baiana de Saúde Pública*, 29(1), 39-48.
- Pereira, J. R. P., Nomelini, Q. S. S., Pascoal, G. B. (2014). Análise de conformidade das informações apresentadas nos rótulos de barras de cereais e pães ligh. *Revista Científica Linkania*, 9(1), 137-155.
- Ribeiro, R. O. R., Cunha, F. L., Carneiro, C. S., Mársico, E. T. (2012). Avaliação da adequação da rotulagem de geleias reais. *Revista Brasileira de Ciência Veterinária*, 19(2), 94-97.