

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

VERIFICAÇÃO DO RÓTULO E ANÁLISE DO PERFIL NUTRICIONAL DE PIZZAS CONGELADAS

S.L. Silva¹, M.L.R. Silveira¹, V.P. Rosa¹, A.Cirolini¹

1-Colégio Politécnico da UFSM – Universidade Federal de Santa Maria, – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS – Brasil, Telefone: 55 (55) 32208273 – e-mail: (andreiacirolini@gmail.com)

RESUMO – O rótulo é um instrumento o qual o consumidor obtém informações sobre o produto. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a conformidade de rótulos de pizzas congeladas em relação à legislação brasileira vigente, assim como analisar o teor de sódio, gorduras totais, saturadas, trans e açúcar descritos no rótulo. Os nutrientes foram avaliados através dos parâmetros estabelecidos pelo Semáforo Nutricional (Food Standards Agency) e pelo Método do Perfil Nutricional da OPAS. Foram selecionados 43 rótulos de pizzas comercializados em supermercados do Município de Santa Maria/RS. Os resultados demonstraram que 65,1% estavam de acordo com a legislação e 34,9% apresentaram não conformidades. Em relação à avaliação do perfil nutricional, os resultados indicam excesso de nutrientes críticos nestes produtos. Desta forma, pode-se concluir que há necessidade de uma maior fiscalização e implantação de uma nova legislação mais clara possibilitando escolhas alimentares adequadas, tendo um impacto direto na saúde.

ABSTRACT – The label is an instrument from which the consumer obtains information about the product. The objective of this work was to evaluate the conformity of frozen pizza labels in relation to the current Brazilian legislation, as well as to analyze the sodium, total, saturated, trans fats and sugar. Nutrients were assessed using the parameters established by the Nutritional Traffic Light (Food Standards Agency) and the OPAS Nutritional Profile Method. 43 pizza labels sold in supermarkets in the municipality of Santa Maria/RS were selected. The results showed that 65.1% were in accordance with the legislation and 34.9 % presented non-conformities. Regarding the assessment of the nutritional profile, the results indicate an excess of critical nutrients in these products. Thus, it can be concluded that there is a need for greater oversight and implementation of new, clearer legislation enabling adequate food choices, having a direct impact on health.

PALAVRAS-CHAVE: alimentos processados, rotulagem, saúde.

KEYWORDS: processed foods, labeling, health.

1. INTRODUÇÃO

O hábito alimentar tem sofrido grandes mudanças nos últimos anos, os consumidores estão substituindo alimentos in natura ou minimamente processados por produtos industrializados prontos para consumo, o que traz

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



como consequências, o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias contribuindo para o surgimento de várias doenças (BRASIL, 2014).

O Brasil, através do Ministério da Saúde, em 2011, lançou um Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das DCNT (Doenças Crônicas Não Transmissíveis), 2011-2022, entre as ações propostas estão a revisão e o aprimoramento das normas de rotulagem de alimentos (RODRIGUES, 2016), pois, apesar da 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 (CELESTE, 2001).

No Reino Unido, a Food Standards Agency (FSA) criou uma proposta para orientar o consumidor na escolha de produtos mais saudáveis. Esta ferramenta é o Traffic Light Labelling, ou Semáforo Nutricional, a qual sugere que o rótulo de produtos alimentícios exiba um esquema gráfico, baseado nas cores do semáforo, informando se os teores de açúcar, sódio e gordura nos alimentos industrializados são altos (cor vermelha), médios (cor amarela) ou baixos (cor verde), tornando a compreensão dos rótulos mais acessível a leigos e crianças (IDEC, 2012, SILVA et al, 2017).

Outro instrumento criado é o Modelo de perfil nutricional da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS), este instrumento busca classificar os alimentos quanto ao excesso de açúcares livres, sódio, gorduras saturadas, gorduras totais e ácidos graxos trans. Este instrumento inclui diversas estratégias como restrição da promoção e publicidade de alimentos e bebidas não saudáveis para crianças; regulamentação da alimentação escolar; uso de rótulos de advertência na parte frontal das embalagens; definição de políticas de tributação para limitar o consumo de alimentos não saudáveis; avaliação de subsídios agrícolas além da seleção de alimentos a serem fornecidos a grupos vulneráveis (OPAS, 2016).

Diante deste contexto, é evidente a importância da informação correta dos rótulos dos alimentos, através do qual a população pode conhecer o alimento e os riscos que seu consumo pode provocar. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a conformidade do rótulo de pizzas congeladas comercializadas em supermercados do Município de Santa Maria/RS frente à legislação vigente e analisar o seu perfil nutricional, de forma a traçar um panorama de adequação destes produtos.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foram selecionados 43 rótulos de pizzas congeladas, prontas para o consumo comercializados em supermercados do Município de Santa Maria/RS. A coleta das amostras foi realizada por meio do registro fotográfico do rótulo durante visita aos estabelecimentos. Na coleta das amostras foram contempladas todas as marcas comerciais e sabores dos produtos disponíveis no momento da visita.

Para a avaliação da conformidade dos rótulos frente à legislação vigente, foi utilizado um formulário de múltipla escolha do tipo Check List, com 32 itens, tendo como base os itens obrigatórios da legislação brasileira vigente. Foram utilizadas as regulamentações relacionadas à rotulagem de alimentos embalados - RDC nº 259/2002 (BRASIL, 2002), declaração da informação nutricional - RDC nº 359/2003 (BRASIL, 2003b) e 360/2003 (BRASIL, 2003c), além das advertências sobre a presença de glúten - Lei nº 10.674/2003 (BRASIL, 2003a), lactose - RDC nº 136/2017 (BRASIL, 2017) e dos principais alimentos que causam alergias alimentares - RDC nº 26/2015 (BRASIL, 2015).

Na segunda fase, os rótulos foram avaliados de acordo com os critérios do Modelo de Perfil Nutricional da OPAS para a identificação de produtos processados e ultraprocessados (OPAS, 2016) e de acordo com o Traffic Light Labels (Semáforo Nutricional) da Food Standards Agency (FSA) adaptado por Longo-Silva; Toloni; Taddei (2010) em relação ao teor de sódio, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e açúcares livres.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 43 rótulos avaliados 15 (34,9%) apresentaram alguma não conformidade e 28 (65,1%) estavam de acordo com as normas exigidas pela legislação vigente sobre rotulagem dos alimentos no Brasil. Algumas das principais não conformidades apresentadas foram à indicação incorreta do lote, informação nutricional inadequada e a ausência do nutriente água na lista de ingredientes.

Celeste (2001) destaca que a propaganda enganosa em rótulos alimentícios prejudica campanhas de educação alimentar, levando a crença de que certos produtos possam ter propriedades diversas da esperada.

Na segunda fase, os rótulos foram avaliados em relação ao perfil nutricional de acordo com os critérios do Modelo de Perfil Nutricional da OPAS para a identificação de produtos processados e ultraprocessados (OPAS, 2016) e de acordo com o Traffic Light Labels (Semáforo Nutricional) da Food Standards Agency (FSA) adaptado por Longo-Silva; Toloni; Taddei (2010) em relação ao teor de sódio, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans (Tabela 1) e açúcares livres.

Tabela 1 - Avaliação do perfil nutricional de pizzas congeladas de acordo com os critérios estabelecidos pela Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) e pelo Semáforo Nutricional da Food Standards Agency (FSA) adaptado por Longo-Silva; Toloni; Taddei (2010).

Nutrientes	Classificação		Pizza n=43
Sódio	OPAS	Aceitável (<1mg Kcal/porção)	1
		Excesso (≥ 1 mg Kcal/porção)	42
	Semáforo Nutricional	Verde (≤ 40 mg/100g)	43
		Amarelo (>40 e ≤ 120 mg/100g)	0
		Vermelho (>120 mg/100g)	0
Gordura total	OPAS	Aceitável (<30% do VE/porção)	7
		Excesso (≥ 30 % do VE/porção)	36
	Semáforo Nutricional	Verde (≤ 3 mg/100g)	0
		Amarelo (>3 e ≤ 20 mg/100g)	0
		Vermelho (>20 mg/100g)	43
Gordura saturada	OPAS	Aceitável (<10% do VE/porção)	0
		Excesso (≥ 10 % do VE/porção)	43
	Semáforo Nutricional	Verde ($\leq 1,5$ mg/100g)	0
		Amarelo ($>1,5$ e ≤ 5 mg/100g)	0
		Vermelho (>5 mg/100g)	43
Gordura trans	OPAS	Aceitável (<1% do VE/porção)	31*
		Excesso (≥ 1 % do VE/porção)	10*
	Semáforo Nutricional	Verde (=0 mg/100g)	33*
		Amarelo (>0 e ≤ 1 mg/100g)	0*
		Vermelho ($>1,mg/100g$)	8*

(n)=número de amostras; * Ausência da informação (gordura trans) em 2 rótulos de pizza.

Em relação à avaliação do teor de sódio, os modelos apresentaram grande diferença de classificação. De acordo com o critério da OPAS, dos 43 rótulos avaliados, 97,7% (42 produtos) estariam com excesso de sódio (\geq



1 mg por Kcal/porção), já ao comparar os resultados com o limite estabelecido pelo Semáforo Nutricional, 100% dos produtos seriam classificados pela cor verde (≤ 40 mg), ou seja, consideradas com baixo teor de sódio.

Cabe destacar que o Brasil apresenta uma alta ingestão de sódio, sendo pizzas, carnes processadas, salgadinhos industrializados, biscoitos recheados e refrigerantes os alimentos que estão associados à elevada ingestão deste nutriente no país (BRASIL, 2011).

Ao avaliar os teores de gorduras totais, apenas 16,3% dos produtos foram aceitáveis em relação ao limite estabelecido ($< 30\%$ do VE/porção) em relação à classificação da OPAS e 83,7% estariam com excesso de gordura total ($\geq 30\%$ do valor energético por porção), semelhante resultado foi demonstrado pelo Semáforo Nutricional, onde 100% dos produtos foram consideradas de alto teor de gordura total, ou seja de cor vermelha (> 20 mg/100g).

Analisando as gorduras saturadas, os dois modelos de avaliação do perfil nutricional classificaram 100% das amostras como alto teor de gordura saturada.

Em relação aos teores de gordura trans, 2 produtos não apresentaram a descrição desta informação no rótulo, sendo atribuído como uma não conformidade a legislação, a qual estabelece esse nutriente como um item obrigatório na informação nutricional. Dos 41 produtos analisados, 75,6% foram classificadas como aceitáveis ($< 1\%$ do VE/porção) pela OPAS e 24,4% foram consideradas com excesso de gordura trans ($\geq 1\%$ do valor energético por porção). Conforme o Semáforo Nutricional, 80,5% dos produtos foi considerado com baixo teor de gordura trans, sendo classificados pela cor verde (0mg/porção) e 19,5% classificados pela cor vermelha, ou seja, alto teor de gordura trans (> 1 ,mg/100g).

O consumo elevado dessas gorduras é extremamente prejudicial à saúde por favorecer o surgimento de problemas cardiovasculares e aumentar o risco de morte por essas doenças, assim o governo através da Anvisa publicou, no dia 26 de dezembro de 2019, a RDC 332/2019, com as regras que limitam o uso de gorduras trans em alimentos. A norma prevê a implantação em três fases, iniciando com o estabelecimento de limites de gorduras trans para a indústria e serviços de alimentação e prosseguindo até o banimento do uso de gordura parcialmente hidrogenada até 2023 (BRASIL, 2019).

Com relação ao teor de açúcar livre este nutriente não foi analisado, pois não estava declarado nos rótulos dos produtos analisados. Demonstrando, desta forma, a necessidade da inclusão deste item nos rótulos dos produtos. Hoje no Brasil, ainda não há obrigatoriedade da declaração do conteúdo de açúcares, tanto os totais, quanto os de adição (livres), no entanto, como destaca Scapin et al. (2017) a literatura aponta que o consumo excessivo de açúcares está relacionado a diversas problemas de saúde, incluindo ganho de peso, diabetes mellitus tipo 2, câncer e doenças cardiovasculares.

4. CONCLUSÕES

Este trabalho permitiu identificar dados de conformidade do rótulo de pizzas congeladas frente à legislação brasileira em vigor. Dos produtos analisados houve maior porcentagem de conformidades, no entanto, alguns rótulos apresentaram não conformidades, demonstrando a necessidade de ajustes e de uma maior fiscalização, de modo que, os rótulos possam garantir informações confiáveis ao consumidor.

Em relação à avaliação do perfil nutricional, com exceção do sódio que houve uma grande diferença de classificação entre o modelo da OPAS e do Semáforo Nutricional, todos os outros nutrientes avaliados, os modelos se mostraram bastante semelhantes na classificação.



Estes resultados também demonstram excesso de nutrientes críticos (sódio e gorduras: totais, saturada e trans), e a necessidade de inclusão do teor de açúcar livre (de adição) no rótulo.

Desta forma, destacasse a importância da implantação de uma nova legislação que possa tornar mais clara a informação ao consumidor e assim possibilitar escolhas alimentares adequadas, tendo um impacto direto na saúde.

5. AGRADECIMENTOS

Agradecimento ao Colégio Politécnico da UFSM pelo apoio financeiro através do Edital Conjunto de Circulação Interna 2018/2019.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2002). *Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados*. (Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002), Diário Oficial da República Federativa do Brasil.
- Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2003a). *Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca*. (Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003). Diário Oficial da República Federativa do Brasil.
- Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2003b). *Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional*. (Resolução nº 359, de 23 de dezembro de 2003). Diário Oficial da República Federativa do Brasil.
- Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2003c). *Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional*. (Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003). Diário Oficial da República do Brasil.
- BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. (2011). *Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil*. Rio de Janeiro.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. (2014). *Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde*. (2. ed.). Brasília : Ministério da Saúde.
- Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2015). *Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares*. (Resolução nº 26, de 02 de julho de 2015). Diário Oficial da República do Brasil.
- Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2017). *Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos*. (Resolução nº 136, de 08 de fevereiro de 2017), Diário Oficial da República do Brasil.
- Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2019). *Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos* (Resolução nº 332, de 23 de dezembro de 2019). Diário Oficial da República do Brasil.
- Celeste, R. K. (2001). Análise comparativa da legislação sobre rótulo alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Européia. *Revista de Saúde Pública*, 35(3), 217-223.
- IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. (2012). Sinal amarelo para o semáforo. *Revista IDEC*. 30-33.
- Longo-Silva, G., Toloni, M. H. A., & Taddei, J. A. A. C. (2010). Traffic light labelling: traduzindo a rotulagem de alimentos. *Revista de Nutrição*. 23 (6), 1031-1040.

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

**7º Simpósio de
Segurança Alimentar**

Inovação com sustentabilidade

OPAS - Organização Pan-Americana da Saúde.(2016). *Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde*. Washington.

Rodrigues, V. M. (2016). *Informação Nutricional Complementar em Rótulos de Alimentos Industrializados Direcionados a Crianças*. (Tese de Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

Scapin, T., Fernandes, A. C., & Proença, R. P. C. (2017). Added sugars: Definitions, classifications, metabolism and health implications. *Revista de Nutrição*, 30(5), 663-677.

Silva, V. S. F., Latini, J. P. T., & Teixeira, M. T. (2017). Análise da rotulagem de alimentos industrializados destinados ao público infantil à luz da proposta de semáforo nutricional. *Revista Visa em Debate: Sociedade, Ciência e Tecnologia*, 5(1), 36-44.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br