

Nutrição Brasil 2017;16(3):162-71

ARTIGO ORIGINAL

Avaliação das conformidades de rotulagem de alimentos processados expostos para venda ao consumidor

Assessment of conformities of labeling of processed food exposed for sale

Aline Alves Montenegro Freitas*, Claudia Maria Tomás Melo**

**Tecnóloga em Alimentos, pós-graduada em Vigilância Sanitária e Qualidade dos Alimentos e Controle de Qualidade em Processo Alimentícios, **Engenheira Química, docente do Instituto Federal do Triângulo Mineiro, Campus Uberlândia*

Recebido 14 de janeiro de 2017; aceito 15 de março de 2017.

Endereço para correspondência: Aline Alves Montenegro Freitas, Rua Armando Tucci, 1565/203 Santa Mônica 38408-256 Uberlândia MG, E-mail: alimentconsultoria@gmail.com; Claudia Maria Tomás Melo: claudiamelo@iftm.edu.br

Resumo

Este trabalho teve por objetivo analisar os rótulos de diferentes alimentos comparando-os com a legislação brasileira vigente de rotulagem. A pesquisa de avaliação das conformidades de rótulos dos alimentos foi realizada na cidade de Uberlândia/MG, e, além do objetivo de verificar as conformidades e não conformidades em relação à rotulagem de produtos dispostos no mercado, foi meta da pesquisa buscar legislação brasileira referente à rotulagem de alimentos com base em legislações do Ministério da Saúde e fiscalizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Foram analisados trinta rótulos de diferentes produtos e marcas, verificando e comparando as informações contidas nos rótulos dos alimentos com principais legislações em vigência. Verificou-se que dos trinta alimentos 95,4% estavam em conformidade entre os itens avaliados. Através da pesquisa realizada, conclui-se que uma pequena porcentagem (4,6%) dos itens avaliados sobre rotulagem de alimentos não estão inclusos nas embalagens.

Palavras-chave: fiscalização, legislação, rótulo.

Abstract

The objective of this work was to analyze labels of different foods, comparing them with the current Brazilian labeling legislation. The research to evaluate the conformity of food labels was carried out in the city of Uberlândia/MG, and, in addition to the objective of verifying compliance and nonconformities in relation to the labeling of products on the market, it was the objective of the study was to seek Brazilian legislation regarding labeling of food based on legislation of the Ministry of Health and supervised by the National Health Surveillance Agency (ANVISA). Thirty labels of different products and brands were analyzed, verifying and comparing the information contained in food labels with the main current legislations. It was verified that of the thirty foods 95.4% were in conformity between the evaluated items. WE concluded that a small percentage (4.6%) of the evaluated items on food labeling are not included in the packages.

Key-words: supervision, legislation, label.

Introdução

Rotulagem, de acordo com a RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 [1] é “Toda inscrição ou legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento”. Existem ferramentas legais que padronizam a rotulagem dos alimentos e garantem ao consumidor o seu direito ao acesso de informações relativas a este [2].

O rótulo dos alimentos é uma forma de comunicação entre os alimentos e os consumidores, sendo assim a rotulagem nutricional uma ferramenta de extrema importância, pois contém as informações necessárias sobre os produtos, de acordo com a RDC 259/2002 [1]: Denominação de venda do alimento; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Identificação da origem; Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos

importados; Identificação do lote; Prazo de validade; Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

Outras legislações regulamentam a obrigatoriedade das informações para intolerantes a alguma substância, como glúten – Lei 10.674/2003 [3] e principais alimentos que causam alergias alimentares – RDC 26/2015 [4]. Comparando as legislações sobre rotulagem nutricional, observam-se muitas falhas e falta de informações que são relevantes para os consumidores, portanto há necessidade de mais estudos sobre este tópico visando proporcionar uma melhor adequação dos rótulos [5].

As legislações foram criadas para que sejam cumpridas e fiscalizadas. É dever das empresas atender às leis que regem sobre Rotulagem dos Alimentos e é dever dos órgãos fiscalizadores fiscalizar as empresas e produtos distribuídos, ou seja, cumprir as legislações em vigência [1]. A ausência de alguns itens pode levar o consumidor ao erro na hora da compra, portanto, cabe aos órgãos competentes fazer a fiscalização e as indústrias se adequarem para que o consumidor seja corretamente informado quanto à origem, composição do produto e segurança do alimento [6]. Mesmo com a gama de órgãos reguladores, ainda são encontrados produtos com rótulos em não conformidade com as exigências das legislações. Este fato pode ser devido à falta de rigor dos órgãos competentes na fiscalização destes produtos, ou pelo mix de variedade de produtos encontrados, o que dificulta a constante verificação e análise da conformidade da rotulagem dos produtos [7].

O presente trabalho teve como objetivo avaliar as conformidades de rótulos de alguns alimentos vendidos em setores da cidade de Uberlândia/MG e aprofundar os conhecimentos sobre legislação brasileira referente à rotulagem de alimentos com base em legislações do Ministério da Saúde e fiscalizados pela ANVISA.

Material e métodos

Foram analisados trinta rótulos de diferentes marcas de alimentos. Os alimentos objeto do estudo eram comercializados em supermercados, fabricas e lojas de produtos naturais na cidade de Uberlândia/MG. Foi elaborado e aplicado um check-list com os principais tópicos abordados pelas legislações sobre rotulagem de alimentos.

As principais legislações sobre rotulagem nutricional pesquisada para elaboração do check-list foram:

1. Decreto-Lei nº. 986 de 21/10/1969 – Institui Normas Básicas sobre Alimentos [8].
2. Lei Nº 8.543, DE 23 de dezembro de 1992 - Doença celíaca ou síndrome celíaca. Esta Lei, “Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca” [9].
3. Portaria nº. 27/1998 – Informação Nutricional Complementar [10].
4. Portaria nº. 29/1998 – Alimentos para Fins Especiais [11].
5. Resolução - RDC nº. 22 de 15/03/2000 da ANVISA/MS - A Resolução informa sobre o Procedimento de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes a área de Alimentos. “Para os produtos dispensados da obrigatoriedade de registro, deve ser apresentado o Formulário de Comunicação de Importação de Produtos Dispensados da Obrigatoriedade de Registro” [12].
6. Resolução - RDC nº. 23 de 15/03/2000 da ANVISA/MS - A Resolução informa sobre o Procedimento Básico para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro Pertinentes a Área de Alimentos [13].
7. Resolução - RDC nº40/2002, indicando a presença de glúten no alimento [14].
8. Resolução - RDC nº259/2002, que inclui denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem e do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento, definindo ainda que o rótulo não deva apresentar informações que possam levar o consumidor ao erro, engano ou confusão [1].
9. Resolução - RDC Nº 344, de 13 de dezembro de 2002 - Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico, constante do anexo desta Resolução [15].

10. Lei Federal nº. 10.674/2003 - “Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca” [3].
11. Resolução - RDC nº359/2003, que aborda medidas caseiras e porções [16].
12. Resolução - RDC nº360/2003, referente às informações nutricionais, que incluem valor energético, de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio [17].
13. Resolução - RDC Nº 54, de 12 de novembro de 2012 - Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar - é 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” [18].
14. Resolução - RDC Nº 26, de 2 de julho de 2015 Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares [4].

Resultados e discussão

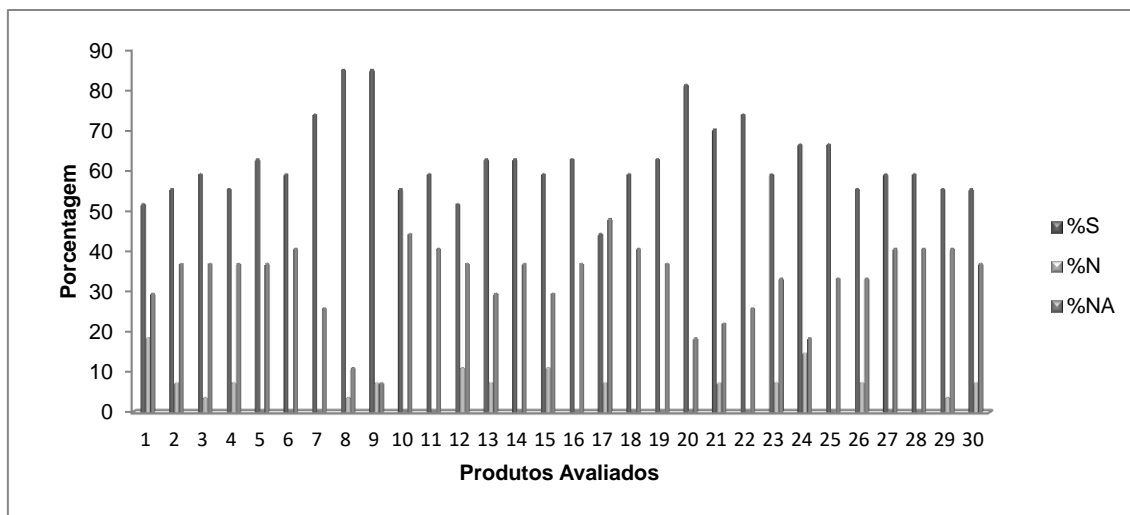
De acordo com os rótulos dos produtos analisados (Quadro 1), verificou-se que 95,4% estavam em conformidade entre os itens avaliados, ou seja, os rótulos não continham 4,6% das informações obrigatórias exigidas pelas legislações vigentes, conforme Figura 1.

Quadro 1 - Produtos avaliados.

| Produtos Avaliados | | Produtos Avaliados | |
|--------------------|-------------------------------------|--------------------|---|
| 1. | Sorvete | 16. | Óleo de Coco |
| 2. | Pé de Moleque | 17. | Mostarda |
| 3. | Geléia | 18. | Refrigerante Cola |
| 4. | Pasta de Amendoim | 19. | Fubá |
| 5. | Aveia | 20. | Bebida Láctea Fermentada |
| 6. | Suco de Laranja | 21. | Leite em pó semidesnatado |
| 7. | Pão de Forma Integral | 22. | Pó para Preparo de Bebida para Dieta com Ingestão Controlada e Açúcares |
| 8. | Margarina | 23. | Chá Misto (Morango Silvestre) |
| 9. | Snack Integral (Tomate e Manjeriço) | 24. | Omega3 |
| 10. | Canjica de milho | 25. | Creme de leite |
| 11. | Massa Pronta para Tapioca | 26. | Ovos |
| 12. | Amendoim Salgado | 27. | Granulado Tradicional |
| 13. | Farinha de Berinjela | 28. | Milho Pipoca |
| 14. | Semente de Chia | 29. | Creme de Avelã |
| 15. | Farinha de Banana Verde | 30. | Mistura para Preparo de Cappucino |

Observando a rotulagem de alimentos embalados, os itens avaliados em não conformidades foram: Rótulos sem lote ou data de fabricação; ausência da declaração “Colorido Artificialmente”; informações e interpretação errônea ou engano do consumidor; Prazo de validade; ausência dos principais alimentos que causam alergias alimentares, dados do fabricante.

Conforme a Resolução RDC nº 259/2002 [1], deve constar nos rótulos as informações obrigatórias: a identificação de origem do produto através do nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; o endereço completo; país de origem e município e o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente. Além disso, este deve ser utilizado para identificar a origem às expressões: “fabricado em...”, “produto ...” ou “indústria ...”.



S = Sim; N = Não, NA = Não Aplica.

Figura 1 - Resultado da análise dos rótulos de 30 alimentos pesquisados em Uberlândia/MG.

Com relação à informação relativa à medida caseira, apenas um produto não a informou, e, segundo a RDC n°. 359, DE 23 de dezembro de 2003 [16], essa informação deve ser declarada.

No estudo de Smith e Almeida-Muradian [5], analisando vários tipos de rótulos, foi observado que 26,9% dos rótulos analisados apresentaram erros em relação à informação nutricional, valor bastante superior aos obtidos nesta pesquisa, mostrando que de forma geral as indústrias tem se preocupado mais em atender as legislações.

Conclusão

Verificou-se através da pesquisa realizada que uma pequena porcentagem (4,6 %) dos itens avaliados sobre rotulagem de alimentos não estão inclusos nas embalagens, havendo necessidade de maior fiscalização e exigência do consumidor para que as empresas sigam com rigor as legislações pertinentes à fabricação e disposição de seus produtos no mercado.

Agradecimentos

Instituto Federal do Triângulo Mineiro, Campus Uberlândia.

Referências

1. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
2. Freitas MR. Avaliação da adequação de rotulagem para os alimentos com alegação de propriedade funcional: fibras alimentares. [TCC]. Brasília: Universidade de Brasília, Curso de Nutrição.
3. Brasil. Ministério da Saúde. Lei Federal nº. 10.674, de 16 de maio de 2003 - Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 26, de 2 de julho de 2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
5. Smith ACL, Almeida-Muradian LB. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. Rev Inst Adolfo Lutz 2011;70(4):463-72.

6. Silvino JNO, Alves MAM, Alexandre APS, Silva AS. Avaliação da conformidade em rotulagens de queijos de coalho comercializados em estabelecimento varejista no mercado de Maceió - AL. VII CONNEPI, Palmas/TO; 2012.
7. SILVA MRB et al. Feijão preto: as embalagens têm as informações de conservação necessárias ao consumidor? Hig Aliment 2013;27(218/219):2392-5.
8. Brasil. Ministério da Saúde. Decreto-Lei nº. 986 de 21 de outubro de 1969 – Institui Normas Básicas sobre Alimentos.
9. Brasil. Ministério da Saúde. Lei Nº 8.543, de 23 de dezembro de 1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.
10. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 27, de 13 de janeiro de 1998 – Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes).
11. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 29, de 13 de janeiro de 1998 – Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais.
12. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução nº. 22, de 15 de março de 2000 - Dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos.
13. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução nº. 23, de 15 de março de 2000 - Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.
14. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução nº40, de 8 de fevereiro de 2002a - Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten.
15. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução nº 344, de 13 de dezembro de 2002 - Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico, constante do anexo desta Resolução.
16. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução nº359, de 23 de dezembro de 2003a - Aprovar o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.
17. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução nº360, 23 de dezembro de 2003b - Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
18. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução nº 54, de 12 de novembro de 2012 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.