

AValiação da Rotulagem de Extratos de Tomate

Camila Sant Anna Monteiro¹

Aline Tiecher²

Resumo:

O extrato de tomate, é o produto obtido a partir da polpa de frutos do tomateiro, sendo um produto comumente utilizado para o preparo de carnes, sopas, caldos e massas. A rotulagem do produto é de responsabilidade da empresa fabricante, a qual deve obedecer às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas. O trabalho teve por objetivo avaliar as informações presentes nos rótulos de sete marcas, totalizando 21 amostras de extratos de tomate, comercializados na cidade de Itaqui-RS. As informações contidas nos rótulos dos extratos de tomate foram avaliadas através dos parâmetros estabelecidos pelas legislações em vigor. Todas as amostras apresentavam em seu rótulo as expressões de conteúdo líquido, a indicação de advertência quanto a presença ou ausência de glúten, a descrição da rotulagem nutricional, as informações obrigatórias de denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, nome ou razão social, identificação de origem, identificação do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento. Somente para a porção da medida caseira houve divergência entre as amostras, evidenciando a necessidade do estabelecimento de um Padrão de Identidade e Qualidade para os produtos atomatados.

Palavras-chave: Legislação; Atomatado; Alimento embalado; Industrializado;

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

AValiação da Rotulagem de Extratos de Tomate

¹ Aluno de graduação. camilamonteiro@gmail.com. Autor principal

² Docente. alinetiecher@unipampa.edu.br. Orientador

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE EXTRATOS DE TOMATE

1 INTRODUÇÃO

O extrato de tomate, é o produto obtido a partir da polpa de frutos do tomateiro (*Solanum lycopersicum* Mill.) (BRASIL, 2005), sendo um produto comumente utilizado para o preparo de carnes, sopas, caldos e massas. A Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 (BRASIL, 2005) estabelece que o extrato de tomate deve conter no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais provenientes da polpa do tomate, podendo ser adicionado de sal e ou açúcar.

A rotulagem do produto é de responsabilidade da empresa fabricante, a qual deve obedecer às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas (BRASIL 2002a; BRASIL 2002b; BRASIL 2003a; BRASIL 2003b; BRASIL 2003c). A rotulagem consiste em “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” (BRASIL, 2002b), e tem por finalidade informar e auxiliar o consumidor na escolha dos alimentos.

As principais legislações sobre a rotulagem de alimentos são:

a) Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002, que estabelece a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos (BRASIL, 2002a);

b) RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que estabelece o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados. Obrigatoriamente, as embalagens devem conter as informações da 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 e instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário (BRASIL, 2002b);

c) Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca, sendo obrigatório no rótulo a expressão “contém Glúten” ou “não contém Glúten” conforme o caso, em caracteres com destaque de forma clara e nítida (BRASIL, 2003a);

d) RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional, estabelecendo a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas (g) ou mililitros (mL) com os utensílios domésticos (xícara de chá, copo, colher de sopa, colher de chá, prato raso e prato fundo) a cada alimento (BRASIL, 2003b);

e) RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatório a declaração da quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio (BRASIL, 2003c);

f) RDC nº 26, de 2 de julho de 2015, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Diante do exposto, o trabalho teve por objetivo avaliar as informações presentes nos rótulos das embalagens de extratos de tomate comercializados na cidade de Itaqui-RS, visando observar o cumprimento com a legislação vigente.

2 METODOLOGIA

Foram adquiridas aleatoriamente, sete marcas de extrato de tomate, totalizando 21 amostras, provenientes de supermercados da cidade de Itaqui, RS. As marcas foram codificadas com letras de A a G.

As informações contidas nos rótulos dos extratos de tomate foram através dos parâmetros estabelecidos pelas legislações em vigor. Foram verificadas as informações obrigatórias da existência das expressões de indicação quantitativa do conteúdo líquido do extrato de tomate (BRASIL, 2002a), da 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 e instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário (BRASIL, 2002b), da indicação de advertência quanto a presença ou ausência de glúten (BRASIL, 2003a), da correta indicação da porção (medida caseira) (BRASIL, 2003b) e da rotulagem nutricional (BRASIL, 2003c).

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

A análise de rotulagem dos extratos de tomate, evidenciou que as marcas estavam de acordo com as legislações específicas em grande parte dos parâmetros analisados.

Todas as amostras apresentavam em seu rótulo as expressões de conteúdo líquido (BRASIL, 2002a), com a indicação de advertência quanto a presença ou ausência de glúten (BRASIL, 2003a) e com a descrição da rotulagem nutricional (BRASIL, 2003c).

Para a rotulagem de alimentos embalados (BRASIL, 2002b), foi verificado que todas as marcas traziam todas as informações obrigatórias, tais como denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, nome ou razão social, identificação de origem, identificação do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento, indicando que após aberta a embalagem deverá ser conservada na geladeira em recipiente limpo e fechado por no máximo cinco dias.

Embora todas as informações obrigatórias foram apresentadas, verificou-se que o tamanho das letras e números da rotulagem eram de difícil visualização. Recentemente, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em seu Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre a Rotulagem Nutricional (BRASIL, 2018) também relatou que o tamanho das letras e dos números declarados na tabela nutricional é pequeno e o nível de contraste com o fundo do rótulo, muitas vezes é inadequado, dificultando a leitura pelos consumidores. Além disso, relatou que embora a legislação vigente apresente regras relativas ao tamanho de letra e números, existem lacunas em relação ao seu posicionamento, características da fonte e nível de contraste entre a informação e o fundo do rótulo.

Com relação a porção da medida caseira do extrato de tomate, as marcas A, B, C, D, F e G apresentaram na rotulagem que a porção de 30 g é equivalente a duas colheres de sopa. Já a marca E indicou que, uma porção de 60 g é equivalente a três colheres de sopa de polpa de tomate, considerando um valor energético de 30 kcal. Analisando a RDC nº 359 de 2003, é possível verificar que as marcas A, B, C, D, F e G consideram que os produtos são concentrados de vegetais triplo e a marca E, purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate (BRASIL, 2003b). Desse modo, como não existe atualmente uma legislação específica para os produtos derivados do tomate, as indústrias indicam a porção e a medida caseira de formas diferenciadas, evidenciando a importância do estabelecimento do padrão de identidade e qualidade para esses produtos.

Dentre as sete marcas, apenas a marca E apresentou informações para alergênicos (BRASIL, 2015), constando no rótulo “Alérgicos: Pode conter soja, mostarda, gergelim e

leite”. A importância de expressar tal informação, deve-se a possível presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência produção, manipulação, processamento ou embalagem, caracterizado com contaminação cruzada (BRASIL, 2015).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A rotulagem de alimentos deve ser simples e de fácil entendimento, com o intuito de informar ao consumidor o que está sendo ingerido e auxiliá-lo na escolha dos alimentos.

Na avaliação da rotulagem das marcas de extratos de tomate avaliadas, observou-se que as informações apresentadas estavam de acordo com as legislações vigentes. Porém, em relação a apresentação da porção da medida caseira, houve divergência entre as amostras, evidenciando a necessidade do estabelecimento de um Padrão de Identidade e Qualidade para os produtos atomatados.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional**. Disponível em: <
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/219401/An%C3%A1lise+de+Impacto+Regulat%C3%B3rio+sobre+Rotulagem+Nutricional.pdf/c63f2471-4343-481d-80cb-00f4b2f72118>>.
Acesso em: 05 set. 2018.

BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO. Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, DF, 20 ago. 2002a. Seção 1, nº 160, p. 42.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 23 set. 2002b. Seção 1, nº 184, p. 33-4.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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. 2003a. Seção 1, nº 94, p. 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 26 dez. 2003b. Seção 1, nº 251, p. 28-32.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 26 dez. 2003c. Seção 1, nº 251, p. 33-4.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução. RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, DF, 23 set. 2005. Seção 1, nº 184, p. 374-375.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC Nº 26, de 2 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, DF, 3 jul. 2015. Seção 1, nº 125, p. 52-53.