ANÁLISE DA ROTULAGEM DE DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Sabrina Till da Rosa [1]

Betina Aguiar de Souza [2]

Tiffany Prokopp Hautrive [3]

Resumo:

Rótulos têm como principal finalidade descrever ao consumidor informações sobre o produto a ser adquirido, nos quais estas devem ser claras e objetivas, buscando promover e orientar a escolha adequada dos alimentos. Entretanto, não significa que o consumidor esteja utilizando a rotulagem como uma ferramenta hábil de escolha dos alimentos que deverão compor sua dieta e, assim, reduzir os excessos alimentares e os danos ocasionados à saúde. Esta pesquisa objetivou analisar a rotulagem nutricional de sete diferentes produtos alimentícios, com o objetivo de verificar a conformidade da rotulagem frente às legislações vigentes no país. Diversos produtos abordados, apresentaram irregularidades em relação às legislações vigentes, principalmente quanto à informações de advertência de produtos transgênicos, com glúten, lactose e alérgenos, denunciando o descaso por parte das empresas. É indispensável maior fiscalização acerca da rotulagem, pois esta negligência pode gerar risco à saúde pública e prejuízos econômicos, em vista especialmente de indivíduos que portam enfermidades relacionadas a algum tipo de alimento.

Palavras-chave: Rotulagem ,transgênicos, glúten, lactose, alérgenos.

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

ANÁLISE DA ROTULAGEM DE DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

[1] Aluno de graduação. sabrinna.till@gmail.com. Autor principal

[2] Aluno de graduação. betinasiepe@gmail.com. Co-autor

[3] Docente. tiffanyhautrive@yahoo.com.br. Orientador

ANÁLISE DA RÓTULAGEM DE DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS.

1 INTRODUÇÃO

No Brasil os órgãos responsáveis pela regulamentação dos rótulos de alimentos são o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Ministério da Saúde (MS), juntamente com a Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) (ABREU, YOSHIZAKI; TAKAHASHI, 2012).

A rotulagem nutricional tornou-se obrigatória no Brasil em 2001, sendo regulamentada pela ANVISA, através das Resoluções RDC/ANVISA n.º 39/2001 e RDC/ANVISA n.º 40/2001, aplicando-se a todos os alimentos e bebidas embalados e comercializados (FIRMINO; LOPES; TABAI, 2017).

As informações obrigatórias são definidas pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA, a qual dispõe sobre o regulamento técnico de rotulagem de alimentos embalados. A regulamentação da rotulagem nutricional e informação nutricional complementar estão dispostas na Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 e na Resolução nº 54, de 12 de novembro de 2012, respectivamente (MARINS; JACOB, 2014).

Os rótulos possuem como principal objetivo, descrever ao consumidor informações sobre o produto a ser adquirido, seus constituintes, características, quantidades e qualidade, contemplando um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor. Para atender o consumidor, as informações devem ser claras e objetivas, buscando promover e orientar a escolha adequada de alimentos, sendo indispensável que essas sejam fidedignas quanto à descrição do produto (ABREU; YOSHIZAKI; TAKAHASHI, 2012; CÂRAMARA *et al*., 2008).

Entretanto, não significa que o consumidor esteja utilizando a rotulagem como uma ferramenta hábil de escolha dos alimentos que deverão compor sua dieta e, assim, reduzir os excessos alimentares e os danos ocasionados à saúde (CAVADA *et al*., 2012).

A rotulagem nutricional pode ser efetiva no processo de escolha mais adequada dos alimentos industrializados embalados, porém nem sempre o consumidor está apto a ler e interpretar as informações nutricionais. Dados recentes levantados junto à população que consulta o serviço Disque-Saúde do Ministério da Saúde demonstram que aproximadamente 70% das pessoas consultam os rótulos dos alimentos no momento da compra, no entanto, mais da metade não compreende devidamente o significado das informações contidas (ANVISA, 2008; FIRMINO; LOPES; TABAI, 2017). Baseado no exposto, o presente estudo tem por objetivo verificar a conformidade da rotulagem de diferentes produtos alimentícios, frente às legislações vigentes no país.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo quali-quantitativo, no qual foram analisados cinco tipos de rótulos de diferentes produtos alimentícios. Os dados foram coletados em diferentes estabelecimentos comerciais do município de Palmeira das Missões, RS durante o mês de Junho de 2018. O perfil das amostras teve as seguintes estratificações: barra de cereal (6 unidades), biscoito, sendo salgado e doce (19 unidades), chocolate (20 unidades), produtos cárneos (71 unidades, sendo 32 patês, 28 salsichas e 11 hambúrgueres) e maionese (13 unidades), totalizando 129 produtos. As amostras foram selecionadas devido a sua conveniência, por serem comumente consumidas pelo público em geral. Os dados foram analisados através da abordagem quali-qualitativa, segundo aos seguintes itens: advertência ao

glúten, lactose, alérgenos e transgênicos. Após a compilação das amostras, verificou-se a concordância da rotulagem de acordo com as legislações vigentes de cada item analisado.

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

A compilação dos dados resultou na Tabela 1 descrita abaixo, que descreve em percentuais cada item analisado no rótulo de cada alimento, sendo "C" para os rótulos Conforme e "NC" para os rótulos Não Conforme.

Tabela 1 – Percentuais encontrados segundo a Conformidade e Não Conformidade dos rótulos de cada alimento.

Alimento	Nº de Itens	Glúten		Lactose		Alérgenos		Transgênicos	
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
Barra de cereal	6	100%	0%	100%	0%	16,67%	83,33%	0%	100%
Produtos Cárneos	71	18,30%	81,7%	4,22%	95,78%	22,53%	77,47%	0%	100%
Biscoito	19	100%	0%	73,68%	26,32%	100%	0%	100%	0%
Chocolate	20	80%	20%	65%	35%	100%	0%	0%	100%
Maionese	13	100%	0%	0%	100%	61,54%	38,46%	38,46%	61,54%
TOTAL	129	-	-	-	-	-	-	-	-
MÉDIA		79,66%	20,34%	48,58%	51,42%	60,15%	39,85%	27,70%	72,30%

Fonte: do autor, 2018.

A lei Nº 10.674/2003 obriga que todos os produtos alimentícios comercializados informem em seus rótulos sobre a presença de glúten como medida preventiva e de controle da doença celíaca (BRASIL, 2003a).

No presente estudo, quanto ao glúten, nota-se na Tabela 1, que 79,66% dos rótulos estavam de acordo com a legislação, sendo os alimentos: Barra de Cereal, Biscoito e Maionese os que apresentaram 100% de Conformidade nesse quesito, os 20,34% de Não Conformidade estavam presentes nos rótulos dos alimentos: Produtos Cárneos e Chocolate.

A lei Nº 13.305/2016 torna obrigatório que os rótulos de alimentos que contenham lactose indiquem a presença da substância (BRASIL, 2016).

Quanto à lactose, no estudo menos da metade dos rótulos estavam Conforme (48,58% das amostras). Notou-se que nos rótulos que estavam Não Conforme, havia a presença de leite na lista de ingredientes, porém não havia informação sobre a presença de lactose.

A RDC Nº 26/2015 dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou sejam derivados dos alimentos alérgeno devem ser informados no rótulo (BRASIL, 2015).

Quanto aos alérgenos, 60,15% das amostras estavam Conforme, sendo que os alimentos: Biscoito e Chocolate atingiram 100% de Conformidade. Notou-se que a barra de ceral, alimento que apresentou maior Não Conformidade em seu rótulo, continha em todas as listas de ingredientes alimentos alergênicos, porém na grande maioria não constava informação sobre alérgenos.

O Decreto 4680/2003 decreta a obrigatoriedade de informar no rótulo caso o produto contenham ou seja produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis (BRASIL, 2003b).

Quanto aos Transgênicos, nota-se que o percentual de Conformidade foi baixo, apresentando apenas 27,70%, sendo os alimentos: Biscoito e Maionese, os únicos que apresentaram rótulos com informações sobre Transgênicos. A Barra de Cereal, mesmo contendo ingredientes transgênicos como soja e milho, não apresentou informações em nenhum de seus rótulos, a grande maioria dos produtos cárneos continham proteína de soja na sua lista de ingredientes, porém nenhum informação sobre a presença de transgênicos foi disposta nos rótulos, todos os chocolates continham lecitina de soja na sua lista de ingredientes, porém, novamente, não constava nenhuma informação sobre transgênicos nos rótulos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que há maior necessidade de rigor quanto a fiscalização da rotulagem dos produtos industrializados, bem como por parte ao frágil conhecimento em educação e saúde da população em geral quanto à interpretação de rótulos de alimentos.Diversos produtos abordados, apresentaram irregularidades em relação às legislações vigentes, demostrando o descaso, compromisso ético e moral por parte das empresas.

Englobando num só contexto o descaso dos fabricantes e as dúvidas dos consumidores, o resultado é a aquisição de produtos que não atendem as necessidades de cada indivíduo, podendo gerar risco à saúde pública e prejuízos econômicos, em vista especialmente de indivíduos que portam enfermidades relacionadas a algum tipo de alimento.

Inconformidades ainda persistem devido à falta de entendimento dos consumidores em relação aos alimentos e à insuficiência nas fiscalizações dos órgãos competentes, no entanto, este fato somente poderá ser resolvido quando grande parte da população possuir informações de rotulagem e o Código de Defesa do Consumidor e, se conscientizar da importância da leitura dos rótulos e as empresas serem mais exigidas tanto por parte do consumidor quanto dos órgãos de fiscalização.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; YOSHIZAKI, G.; TAKAHASHI, A. A. Avaliação da rotulagem de alimentos da culinária japonesa. **Revista Univap**, São José dos Campos-SP, v. 18, n. 31, jun.2012.

ANVISA. **Manual de Orientação aos Consumidores**: Educação para o Consumo Saudável. Brasília-DF, 2008.

BRASIL. Lei nº 10.674, 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] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 de maio 2003a.

BRASIL. Lei nº 13.305, 4 de Julho de 2016. Institui normas básicas sobre alimentos, para dispor sobre rotulagem de alimentos que contenham lactose. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 4 de Julho 2016.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 26, de 2 de Julho de 2015 . Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias

alimentares. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2 de Julho 2015.

BRASIL. Decreto n° 4.680, de 24 de Abril de 2003. Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei n° 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 24 de Abril 2003b.

FIRMINO, I. C.; LOPES, B. O.; TABAI, K. C. Rotulagem nutricional de suplementos alimentares: inconformidades perante a legislação brasileira. **Oikos: Família e Sociedade em Debate,** Viçosa, v. 28, n.2, p. 351-367, 2017.

MARINS, B. R.; JACOB, S. C. Avaliação do hábito de leitura e da compreensão da rotulagem por consumidores de Niterói, RJ. **Vigil. sanit. Debate**, v. 3, n.3, p. 122-129, 2014.

CAVADA, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Braz. J. Food Technol.**, IV SSA, p. 84-88, maio 2012.