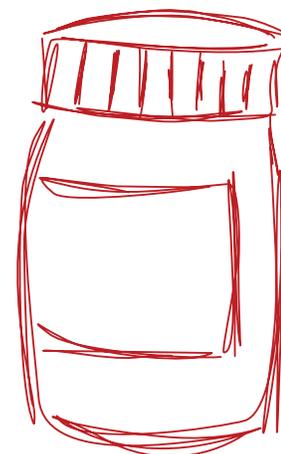


Rotulagem de alimentos: avaliação e orientação às indústrias e aos consumidores quanto aos aspectos legais e informativos dos rótulos



Fernanda Barbosa Borges Jardim

*Doutora em Alimentos e Nutrição
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Triângulo Mineiro (IFTM)*

Gabriella Alves Faria

*Graduada em Tecnologia em Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Triângulo Mineiro (IFTM)*

Leila Carolina Freitas Camargos Dias

*Graduada em Tecnologia em Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Triângulo Mineiro (IFTM)*

Ana Laura Teixeira Afonso

*Graduada em Tecnologia em Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Triângulo Mineiro (IFTM)*

Introdução

Na área de segurança alimentar, a rotulagem se posiciona como ferramenta fundamental de informação e orientação ao consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos alimentos, permitindo que o indivíduo faça escolhas alimentares apropriadas em sua dieta. Câmara et al. (2008) observaram que a rotulagem influencia o consumidor no momento da compra e possui impacto na mídia e na propaganda. Além disso, exerce o importante papel de prestar o maior número de informações ao consumidor, de modo a subsidiar o processo decisivo por parte deste. O art. 6º da Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor) vai ao encontro dessa afirmativa quando diz que “se constitui direito básico do consumidor a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, característi-

cas, composição, qualidade e preço, bem como os riscos que apresentem” (BRASIL, 1990).

A rotulagem nutricional de alimentos tornou-se obrigatória no Brasil em 1999 com a criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. As principais resoluções da diretoria colegiada (RDC) referentes à rotulagem de alimentos industrializados no Brasil são: RDC 359/03 (BRASIL, 2003b), que trata da definição e estabelecimento de medidas e porções, estabelecendo, inclusive, a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros e detalhando os utensílios geralmente utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas; e a RDC 360/03 (BRASIL, 2003c), que estabelece, dentre outras especificações, a declaração obrigatória de valor energético e de alguns nutrientes nos rótulos de alimentos industrializados.

O conteúdo da RDC 360/2003 (BRASIL, 2003c) contempla critério de arredondamento e admite uma variabilidade de 20% na informação nutricional, autorizando a obtenção dos dados de nutrientes por meio de análises físico-químicas ou por meio de cálculos teóricos baseados na fórmula do produto, obtidos de valores de tabelas de composição de alimentos ou fornecidos pelos fabricantes das matérias-primas (LOBANCO et al., 2009).

Muitas indústrias alimentícias possuem carência de informações e/ou não seguem os aspectos legais vigentes que norteiam a rotulagem. Também vários estudos identificaram a dificuldade do consumidor em interpretar e compreender as informações veiculadas nos rótulos dos alimentos.

Os objetivos do presente projeto de extensão foram: analisar rótulos de alimentos de diferentes grupos alimentares; capacitar representantes das indústrias de alimentos acerca das normas legais vigentes na elaboração dos rótulos de alimentos e fornecer informações à comunidade em geral sobre interpretação e análise destes.

Desenvolvimento

Material e métodos

Foram realizadas avaliações de rótulos de alimentos provenientes de seis estabelecimentos comerciais de Uberaba/MG, pertencentes a oito categorias de alimentos: I - Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados; II - Verduras, hortaliças e conservas vegetais; III - Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas; IV - Leite e derivados; V - Carnes e ovos; VI - Óleos, gorduras, e sementes oleaginosas; VII - Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras; VIII - Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados.

O número de rótulos analisados de cada categoria alimentar variou de um a oito, considerando a variabilidade de marcas disponíveis nas gôndolas dos estabelecimentos da cidade.

A análise da rotulagem englobou a avaliação da tabela nutricional, chamada nutricionais complementares, da lista de ingredientes e das informações sobre presença ou ausência de glúten. Foram consultadas como referências as seguintes legislações:

- Instrução Normativa nº 22, de 24 de dezembro de 2005 – Regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado (BRASIL, 2005a);

- Lei nº 10674, de 16 de maio de 2003 – Determina que produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten como medida preventiva e de controle da doença celíaca (BRASIL, 2003a);

- RDC nº359, de 23 de Dezembro de 2003 – Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional (BRASIL, 2003b);

- RDC nº 360, de 23 de Dezembro de 2003 – Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (BRASIL, 2003c);

- RDC nº 269, de 22 de Setembro de 2005 – Regulamento Técnico sobre a ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais (BRASIL, 2005b);

- RDC nº 54, de 12 de Novembro de 2012 – Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar, de 13 de janeiro de 1998 (BRASIL, 2012).

Após a análise, foram elaborados relatórios de cada rótulo contendo a descrição das inconformidades encontradas e as formas de adequação das irregularidades. As empresas detentoras dos rótulos não conformes foram contatadas por telefone e/ou e-mail para a apresentação dos relatórios.

Foram oferecidos dois minicursos de Rotulagem Nutricional pelas autoridades em Vigilância Sanitária da Superintendência Regional de Saúde de Uberaba/MG com duração de 8 horas. Neles, foram

abordadas e discutidas as legislações vigentes da área de Rotulagem com ênfase nos regulamentos de informação nutricional e de obrigatoriedade de presença ou não de glúten, rotulagem de alimentos transgênicos e informações complementares. O público-alvo foi a comunidade interna e externa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro (IFTM).

Foi realizado também um minicurso sobre Rotulagem de Alimentos para empresários do “Núcleo de Alimentação Fora do Lar”, ligado à Associação Comercial de Uberaba (ACIU), com duração de 4 horas. Os ministrantes foram a coordenadora e as alunas bolsistas deste projeto de extensão. Houve a abordagem das normas gerais de rotulagem de alimentos, instruções sobre o regulamento de informações complementares e a realização de uma oficina de elaboração de rótulos de alimentos.

Resultados e discussão

Foram analisados 75 rótulos de alimentos. Do total, 56 deles (74,7%) estavam conformes e 19 (25,3%) apresentaram uma ou mais inconformidades.

Os resultados individuais das análises dos rótulos podem ser visualizados na Tabela 1.

Tabela 1: Relação de alimentos cujos rótulos foram avaliados em conformes ou não conformes.

Alimentos	Conformes	Não conformes	Total
Achocolatado	2	0	2
Barra de cereal	0	1	1
Bebida láctea	4	1	5
Biscoito	4	1	5
Extrato de soja	6	0	6
Gelatina	2	0	2
logurte	5	0	5
Linguiça	2	2	4
Macarrão	1	0	1
Maionese	2	0	2
Manteiga	3	0	3
Margarina	2	0	2
Molho de tomate	4	2	6
Néctar de fruta	1	2	3
Ovos	1	5	6
Pão de forma	3	0	3
Queijo Minas Frescal	5	3	8
Refresco	2	1	3
Requeijão cremoso	7	1	8
TOTAL	56	19	75

Fonte: Dados da pesquisa

Os rótulos com mais ocorrências de inconformidades pertenciam aos grupos alimentares dos ovos, queijos minas frescal, linguiça, molho de tomate e néctar de fruta. Foram detectadas 39 inconformidades conforme especificadas no Quadro 1:

Quadro 1: Apresentação das inconformidades encontradas em rótulos de alimentos e número de ocorrências.

Inconformidades	Número de ocorrências
Erro nos cálculos de Valores Diários (%VD)	12
Erro na conversão de quilocalorias (kcal) em quilojoules (kJ)	4
Erro nas informações nutricionais complementares	4
Ausência de medida caseira	4
Erro na expressão dos valores energéticos e/ou nutrientes	3
Erro na expressão dos valores de Valores Diários (%VD)	3
Ausência de Valores Diários (%VD) para valor energético e/ou nutrientes	2
Ausência de informação sobre presença de glúten	2
Erro na informação dos cuidados de conservação	1
Erro na formatação da tabela nutricional	1
Erro nos dizeres que compõe a tabela nutricional	1
Erro na grafia da lista de ingredientes	1
Erro na grafia do nutriente da tabela nutricional	1
TOTAL	39

Fonte: Dados da pesquisa

Os relatórios das inconformidades dos alimentos foram elaborados e as legislações foram citadas para o embasamento técnico. Os contatos com representantes das indústrias de alimentos para apresentação das inconformidades encontradas nos rótulos e instrução das adequações foram bem sucedidos e resultaram em comprometimento das empresas em regularizarem as inconformidades detectadas nas análises dos rótulos.

A equipe do projeto entrou em contato com a Secretaria de Saúde do Estado de Minas Gerais para tirar algumas dúvidas técnicas da

análise de rotulagem. As autoridades em Vigilância Sanitária da Superintendência Regional de Saúde de Uberaba/MG se propuseram a ministrar minicursos de rotulagem, sendo os eventos organizados pelas bolsistas e pela coordenadora deste projeto. Dois minicursos de Rotulagem Nutricional, com carga-horária de 8 horas cada, foram oferecidos aos alunos do curso superior em Tecnologia em Alimentos do IFTM, alunos do Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFTM e autoridades e fiscais sanitários dos municípios de Uberaba/MG e Ibiá/MG. O público teve a oportunidade de praticar a análise de rótulos de alimentos, pois ficou enfatizada a importância da rotulagem correta para que o alimento seja seguro para o consumidor, sem riscos a sua saúde e com informações que não o levem a dúvidas e enganos no ato de escolha do alimento. Todos os participantes receberam material informativo em formato digital com o conteúdo das palestras e com principais legislações da área de rotulagem.

A equipe do projeto de extensão também ofereceu e ministrou minicurso e oficina de Rotulagem de Alimentos com carga-horária de 4 horas. As atividades contaram com a presença de empresários do Núcleo de Alimentação Fora do Lar, ligado à Associação Comercial de Uberaba (ACIU), sendo proprietários de pequenas e médias empresas dos ramos de serviços de alimentação. O público conheceu as principais normas vigentes de rotulagem de alimentos, com destaque para as informações complementares. Houve a oferta de uma oficina de elaboração de rótulos de alimentos, com explanação dos requisitos obrigatórios que devem constar na tabela nutricional e exercícios práticos de elaboração de tabelas nutricionais. Todos os participantes receberam material informativo em formato digital com o conteúdo da palestra e da oficina.

A Secretaria Regional de Saúde de Uberaba/MG e a Associação Comercial de Uberaba (ACIU) foram importantes parceiras nas atividades do projeto e contribuíram para a transferência de conhecimentos e para a capacitação da comunidade interna e externa sobre Rotulagem de Alimentos.

As alunas do projeto participaram de todas as etapas e exerceram com êxito suas tarefas, sendo assim capacitadas quanto à Rotulagem de Alimentos. Elas estudaram e conseguiram interpretar os conteúdos das legislações, aplicando, posteriormente, os conhecimentos adquiridos na análise dos rótulos. O contato com as empresas de alimentos foi fundamental para que as alunas treinassem formas adequadas de comunicação. As palestras ministradas, em parte por elas, foram enriquecedoras e contribuíram para o desenvolvimento de habilidades ao falar em público. O objetivo de capacitar os alunos do curso superior em Tecnologia em Alimentos foi alcançado tanto pelas alunas do projeto quanto pelos estudantes

que participaram do minicurso de Rotulagem Nutricional.

De forma geral, o projeto acarretou melhorias sociais como a intenção de regularização dos rótulos pelas empresas; formação e capacitação das indústrias de alimentos e da equipe do projeto quanto à compreensão e elaboração da rotulagem de alimentos e orientação da comunidade em geral sobre a correta interpretação dos rótulos alimentares e o despertar de uma análise crítica de seu conteúdo.

Desta forma, o consumidor passou a ter condições de escolher seus alimentos de forma mais racional e segura, visando ao seu bem-estar e saúde.

O projeto também possibilitou a geração de resultados econômicos e ambientais positivos às empresas de alimentos como a economia em consultorias sobre rotulagem alimentar, diminuição de possíveis multas aplicadas pelos órgãos fiscalizadores decorrentes de não conformidades encontradas e economias no descarte de rótulos de alimentos incorretos.

Considerações finais

Foram encontrados 19 rótulos não conformes (25,3%), principalmente referentes às informações de valores diários, valores energéticos, medida caseira e informações complementares.

Os objetivos do projeto foram alcançados ao promover instrução e transferência de conhecimento para a comunidade, além de capacitação para as alunas bolsistas. As ações de orientação às empresas acerca de inconformidades foram positivas, possibilitando futuros ganhos sociais, econômicos e ambientais com as novas adequações.

Referências

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a Proteção do Consumidor e dá outras Providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 set. 1990. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/consolidada/lei_8078_90.pdf>. Acesso em: 22 set. 2009.

_____. **Lei nº 10674, 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. 2003a Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.674.htm> Acesso em: 12 dez. 2013.

_____. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados Para Fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 dez. 2006. 2003b. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=9058>>. Acesso em 12 out. 2013.

_____. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 dez. 2003c. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php>>. Acesso em: 12 out. 2013.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22, de 24 de dezembro de 2005 – Regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 nov. 2005a, seção 1, p. 15-16.

_____. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 269, de 22 de Setembro de 2005 – Aprova Regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23set. 2005b. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1884970047457811857dd53fbc4c6735/RDC_269_2005.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 12 out. 2013.

_____. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 54, de 12 de Novembro de 2012 – Aprova Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 13nov. 2012. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/630a98804d7065b981f1e1c116238c3b/Resolucao+RDC+n.+54_2012.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 12 out. 2013.

CÂMARA, M. C. C. et al. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Rev. Panam. Salud. Pública**, v. 23, n. 1, p. 52-58, 2008.

LOBANCO, C. M. et al. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 43, n. 3, p. 499-505, maio/jun. 2009.