



Área: Engenharia de Alimentos

RÓTULOS DE MOLHO E PIMENTAS EM CONSERVA E A ROTULAGEM DE ALIMENTOS NO BRASIL

Ornella Moreira Diniz*

Pós graduada, Universidade Estácio de Sá – UNESA

*E-mail: rnlllyoga@gmail.com

RESUMO – A pimenta é um fruto versátil, podendo ser usado no processamento de aromatizantes, conservantes, corantes e como planta ornamental, impulsionando o mercado e popularizando o produto que tem se expandido e atingindo uma diversidade de consumidores. Foram visitados 3 supermercados na cidade de Belo Horizonte, no período de novembro de 2020 a fevereiro de 2021. Foram coletados os dados dos produtos, com denominação de venda molho de pimenta e pimenta em conserva, disponíveis na prateleira do supermercado no momento da coleta. As resoluções utilizadas foram RDC nº 259/02, RDC nº 359/03, RDC nº 360/03 e Lei 10674/03. O objetivo desse estudo foi avaliar os rótulos de molhos e conservas de pimentas, disponíveis para comercialização e o alinhamento a legislação vigente. Foram encontradas 11 tipos de molhos de pimentas diferentes, 5 tipos de pimentas em conserva de diferentes pimentas como biquinho, bode e malagueta. Em 1(3%) rótulo não foi encontrada a tabela de informação nutricional, em 1 (3%) produto o rótulo estava ilegível. É necessário que a fiscalização auxilie os rotuladores e a indústria, uma vez que haviam rótulos que não possuíam tabela de informação nutricional, ilegível e em desacordo com a legislação, podendo comprometer o entendimento do consumidor sobre o que está sendo consumido.

Palavras-chave: Molho de Pimenta. Pimenta em conserva. Rotulagem

1 INTRODUÇÃO

A pimenta é um fruto versátil, podendo ser usado no processamento de aromatizantes, conservantes, corantes e como planta ornamental, impulsionando o mercado e popularizando o produto que tem se expandido e atingindo uma diversidade de consumidores (FURTADO; DUTRA, 2012). A pimenta é utilizada como matéria prima ou como ingredientes em diversos pratos como molhos, geleias, doces e conservas, evitando o desperdício do alimento, aumentando a vida de prateleira, gerando renda e fixando a população no campo e fortalecendo a agricultura familiar (NOGUEIRA, et alii, 2016).

A RDC 276/05, descreve como molho o produto em consistência líquida, pastosa, emulsão ou suspensão formado por especiaria(s) e ou tempero(s) e ou outro(s) ingrediente(s), podendo ser fermentado ou não, com finalidade de preparar e ou agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas (BRASIL, 2005).

Para a elaboração dos molhos são escolhidas as pimentas mais robustas em peso, tamanho, massa e a quantidade de líquido, pois favorecem a viscosidade e o rendimento do molho. Uma boa escolha é a Jalapeño (FURTADO; DUTRA, 2012). No Brasil o cultivo das pimentas é variada, porém, temos as espécies de consumo mais comuns como a malagueta, dedo de moça, habanero, Jalapeño, bode, biquinho e de cheiro. Algumas pimentas são mais adocicadas como a chapéu de padre e páprica (RODRIGUES, 2016).

A pimenta Jalapeño pepper breeding (*Capsicum annum* L.), mas conhecida como Jalapeño do gênero *Capsicum*, é a principal especiaria do continente americano. No Brasil, as primeiras variedades de pimenta *Capsicum* spp foi desenvolvida em áreas montanhosas no sul do país. (GOMES, 2019). A pimenta Jalapeño varia a coloração entre verde claro e escuro quando o fruto está imaturo e vermelho quando o fruto está maduro, podendo ser consumido na forma fresca desidratada ou em pó (LONGATTI, 2019). A informação nutricional da pimenta Jalapeño, em 100g, seria proteína 1,5, lipídios 0,8 g, carboidratos 10,4 g e fibra alimentar 3,6g (PINTO, 2013).

As pimentas que apresentem até 60% de rachaduras são encaminhadas para a produção de conservas, as pimentas que apresentam acima de 60% de cracking (rachaduras) são destinadas para molho de pimentas defumadas denominadas Chipotle (LONGATTI, 2019). A espécie de pimentas *C. frutescens*, englobam as pimentas malagueta, malaguetinha e tabasco. A tabasco possui coloração esverdeada, porém durante sua maturação passam pela cor amarela e laranja, finalizando na cor avermelhada (LONGATTI, 2019). A informação nutricional da pimenta Malagueta, em 100g, seria proteína 4,5g, lipídios 5,9g, carboidratos 8,5g e fibra alimentar 15,9g (PINTO, 2013).

A pimenta (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*), vulgarmente conhecida como dedo-de-moça, calabresa ou pimenta vermelha, tem forma alongada, e quando está madura corretamente a pimenta tem a cor avermelhada (SOUZA, 2018). No Brasil, os produtos devem possuir em seus rótulos informações sobre o produto.

É através do rótulo que o consumidor identifica o produto e escolhe os alimentos conforme seu interesse (DINIZ, 2020). Conforme a RDC 259/02, as embalagens são divididas em primária, secundária e terciária, tem por função além



de acomodar o alimento e facilitar o transporte (BRASIL, RDC, 2002). O rótulo é toda informação disponibilizada na embalagem, constando no rótulo obrigatoriamente, segundo a RDC259/02: 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, 2002).

Conforme a 360/03, a rotulagem nutricional é dispensada para alguns produtos, entre elas, as especiarias. São considerados especiarias as pimentas “Páprica / *Capsicum annuum* L; Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do-reino / *Piper nigrum* L. (BRASIL, 2003), Pimenta-de-caiena / *Capsicum baccatum* L; Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta / *Capsicum frutescens* L; Pimenta cumari / *Capsicum praetermissum* Heiser & Smith; pimenta doce / *Capsicum annuum* L; Pimenta-da-jamaica / *Pimenta officinalis* Lindl. ou Pimenta. Dioica (L.) Merr e Pimenta rosa / *Schinus terebinthifolius* Raddi”. (BRASIL, 2005). O objetivo desse estudo foi avaliar os rótulos de molhos e conservas de pimentas, disponíveis para comercialização e o alinhamento a legislação vigente.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Foram visitados 3 supermercados na cidade de Belo Horizonte, no período de novembro de 2020 a fevereiro de 2021. Foram coletados os dados dos produtos, com denominação de venda molho de pimenta e pimenta em conserva, disponíveis na prateleira do supermercado no momento da coleta. Para avaliação das seguintes informações: denominação de venda, idioma, peso líquido e peso drenado (quando necessário), validade, lote, porção, medida caseira, alerta para os alérgicos quando necessário, lista de ingredientes, modo de conservação e identificação de origem. As informações foram incluídas na tabela do programa Excel e comparadas com as legislações vigentes.

As legislações usadas para análise da rotulagem vigente, foram:

- RDC nº 259/02 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados;
- RDC nº 359/03 - Regulamento Técnico de porções de alimentos embalagens para fins de rotulagem nutricional;
- RDC nº 360/03 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional;
- Lei 10674/03 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram encontrados 35 produtos, de 14 fabricantes, com as seguintes denominações de venda, molho de pimenta e pimenta em conserva, conforme a tabela abaixo:

Tabela1. Tipos de pimentas encontradas

PIMENTAS ENCONTRADAS	*N
Molho de pimenta vermelha	18
Molho de pimenta verde	1
Molho de pimenta extra picante	1
Molho de pimenta vermelha com alho	1
Pimenta espanhola defumada em pó	1
Pimenta Jalapeño e Malagueta	1
Molho de pimenta defumada	2
Molho de pimenta Chipotle	1
Molho de pimenta Calabresa	1
Molho de pimenta lupulada	1
Molho de pimenta doce	1
Pimenta em conserva	5
Não foi localizado a denominação de venda	1

Fonte: Autora, (2021) *N= número da amostra

Foram localizadas embalagens em vidro e plásticos nas quantidades, em quantidades variadas que constam na tabela 2, a seguir.

Tabela2. Tipo e peso dos produtos encontrados.

PRODUTOS	PESO G/ML	PESO DRENADO
Molho de pimenta verde	60ml	**
Malagueta vermelha em conserva	70g	30g



Pimenta espanhola defumada em pó	75g	**
Molho de pimenta	80 ml	**
Pimenta em conserva	120g	50g
Molho de pimenta	150 ml	**
Pimenta biquinho em conserva	160g	90 g
Molho de pimenta defumada	200ml	**
Pimenta em conserva	210ml	90g
Pimenta em conserva	300g	180g
Molho de pimenta	300g ou 256 ml	**
Molho de pimenta	500g	**
Pimenta vermelha malagueta em conserva	740g	400g

Fonte: Autora, (2021).

Em 1 rótulo não foi descrito corretamente a denominação de venda, somente “Molho ardência no regaço”. Conforme a RDC259/02, a validade deve constar ao menos: o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade inferior a três meses e o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior de um trimestre. Se o mês de vencimento for em dezembro, basta indicar o ano, com a expressão “fim de.....” (ano). O prazo de validade deve ser informado através de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “validade...”, “val.:”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:....” ou “consumir preferencialmente antes de...” (BRASIL, 2002). Foram identificados as seguintes formas para declaração da data de validade. Em 29 rótulos foram informados dia, mês e ano e em 03 rótulos foram informados mês e ano. O lote foi inserido no rótulo das seguintes maneiras, L. código (n= 25), lote (n=7), não foi localizado a indicação de lote (n=2) e Lot. (n=1). A informação sobre porção e medida caseira são orientadas na RDC 359/03, e estão mencionadas na tabela3, logo abaixo.

Tabela3. A porção e a conversão para a medida caseira

PORÇÃO	*N	MEDIDA CASEIRA	*N
2g	1	1 colher de sopa	1
5ml	9	1 colher de sopa	8
		1 colher de chá	1
6g	7	1 colher de chá	7
6ml	2	1 colher de sopa	2
8g	1	1 colher de sopa	1
10g	3	1 colher de sopa	3
10ml	4	1 colher de sopa	4
12ml	1	1 colher de sopa	1
15g	1	1 colher de sopa	1
15ml	1	1 colher de sopa	1
Não informam a porção	3	Não informam a medida caseira	3
Rótulo ilegível	1	Rótulo ilegível	1
Não possui tabela de Informação Nutricional	1	Rótulo incorreto	1

Fonte: Autora, (2021) *N= número da amostra

Os alertas para alérgicos que constam nos rótulos “PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA” (n=5), Não informado nenhum alérgeno ou presença de alérgeno através da contaminação cruzada (N=21), ilegível (n=1), “PODE CONTER SOJA E PEIXE” (N= 1), “CONTÉM DERIVADOS DE SOJA” (N=2), “PODE CONTER PEIXE” (N=1) e “PODE CONTER SOJA E PEIXE” (n=1). A informação obrigatória “Contém Glúten” ou “Não contém glúten”. Em 2 rótulos não foram encontrados a informação sobre glúten, em 1 produto foi encontrado a expressão “sem glúten”, que está incorreto e em 29 rótulos foi encontrado a informação “Não contém glúten”. (BRASIL, 2003)

Tabela4. O modo de conservação orientado pelos fabricantes foram os seguintes

ORIENTAÇÕES	*N
Armazene em local fresco, arejado e no abrigo de luz solar	1
Conservar o recipiente fechado, em local limpo, seco e arejado, sem incidência de luz direta	11
Mantenha em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz	2
Conservar em local seco e fresco. Este produto pode ser refrigerado	1
Conservar em local seco e fresco. Este produto pode ser refrigerado, porém não deve ser congelado	1
Conservar em lugar fresco e arejado	1
Conservar em local seco, fresco e longe de fontes de calor	1
Conservar em local seco e arejado	4
Conservar em lugar fresco e arejado	1



Conservar em local fresco	1
Manter em local seco e fresco	2
Manter em local fresco. Não necessita refrigerar	1
Conservar em local seco e fresco. Este produto pode ser refrigerado	6
Não foi informado	2

Fonte: Autora, (2021) baseada nas informações dos fabricantes *N= número da amostra

O rótulo também traz a orientação sobre a conservação do alimentos após a abertura, nas seguintes formas. Após aberto, conservar em geladeira no máximo por 30 dias (n=9), consumir preferencialmente em até 30 dias (n=1), consumir em até 120 dias (n=1), Conservar preferencialmente em geladeira e consumir respeitando o prazo de validade (n=2), conserva sob refrigeração e consumir em até 30 dias respeitando o prazo de validade (n=2), Não informado (n=14), consumir no máximo por 30 dias (n=2), conservar em geladeira consumir em até 30 dias (n=1), conserva sob refrigeração e consumir em até 30 dias respeitando o prazo de validade (n=1) e conservar em geladeira (n=1).

Foram encontrados as seguintes frases aleatórias nos rótulos “um toque de amor para o tempero da família”, “cor e sabor originais do Jalapeño”, “o verdadeiro sabor”, “não arde”, “pimenta saborosa”, “Bravo original – para apreciadores de molho de pimenta extra picante , possui um perfeito equilíbrio entre aroma, sabor e pungência obtido da união das pimentas Jalapeño e Malagueta, é um molho consistente e saboroso que pode ser utilizado no preparo e finalização de diversos pratos.”, “utilize um utensílio para retirar do frasco.

O contato manual pode escurecer o produto sem, no entanto, prejudicar suas características originais”, “feito com ingredientes naturais”, “O molho de pimenta (marca) foi feito para os fortes. Molho de pimenta Jalapeño fermentado e envelhecido em barris com uma adição de lúpulo da receita de (marca), deixa esse molho com o nosso jeito”. Foram identificadas a palavra “hot” em inglês em 2 rótulos e as frases “Brewmaster’s sauce”, “Chee- poht-lay - A brief History”, “Preservative free”, “Smoked red jalapeños”, “classic sauce” sem a tradução para o português que seria o país de importação e consumo desse produto, conforme determina a RDC 259/02. (BRASIL, 2002)

Considerando que lactose é um carboidrato presente no leite, presente em menor quantidade nos seus derivados como queijo, iogurte, leite fermentado etc, não ficando claro qual a necessidade de citar que a pimenta, um produto de origem vegetal é sem lactose. A alegação foi encontrada em 2 rótulos, que informam não possuir lactose em sua composição. Como orientação sobre o uso do molho de pimenta, foram encontradas diversas sugestões para o consumo, “Pode ser usada no preparo de qualquer prato: molhos, frutos do mar, sopa e peixe, alguns tipos de legumes misturas de queijos, além de aves, e charcutaria em geral,” “usado no preparo de carnes, peixes, frutos do mar, molhos, tira gosto e sopas (n=2)”, “Use de 20 a 40 gotas para cada 100 gramas de alimento, de acordo com o nível ardência desejado (n=2), “Ideal para tira gosto e ornamento de pratos (n=1)”, “Não informado sugestão de consumo (n=22)”, “Pode ser usada no preparo de qualquer prato: molhos, frutos do mar, sopa e peixe, alguns tipos de legumes misturas de queijos, além de aves, e charcutaria em geral (n=1)”, “Esse molho pode ser utilizado tanto frio quanto quente nos diversos pratos como feijoada, aperitivos e outros.

Adicione de 1 a 2g na preparação a cada 100gde alimento preparado e misture bem (n=1), “Carnes, hambúrgueres, churrascos e petiscos terão um sabor único e quente muito quente (n=1)”, “marinado, regando sobre o alimento e para ajuste rápido de sabor (n=1) e “Adicione ao seu churrasco ou molho favorito; Salpique em tacos, fajitas e burritos, finalize patês ou antepastos, esfregue em bifés grelhados, costelas ou frangos, misture em purês de batata ou batata assada. Bata com ensopados e sopas. Use com pratos étnicos, mexicanos, caribenhos, asiáticos e africanos. Adicione em pizzas e fogaças (n=1)”.
 O fabricante orienta que antes do consumo o produto seja sacudido para que o produto fique uniforme no caso de separação do líquido e do sólido da composição do produto com as expressões “Agite antes de usar (n=12)”, “Não informado (n=21)” e “Agite bem (n=2)”.
4 CONCLUSÃO

É necessário que a fiscalização auxilie os rotuladores e a indústria, uma vez que haviam rótulos que não possuíam tabela de informação nutricional, ilegível e em desacordo com a legislação, podendo comprometer o entendimento do consumido sobre o que está sendo consumido.

5 AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, aos meus pais, irmãos, familiares, aos meus professores e aos colegas de formação (UIT, UNESA e UFMG).

6 REFERÊNCIAS



- BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para especiarias, temperos e molhos. Disponível em: < https://www.pelotas.com.br/storage/vigilanciasanitaria/RDC_276_regulamento_temperos_molhos.pdf > Acesso em: 13 jan2021
- BRASIL. Presidência da República Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 10674 de 16 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. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.674.htm > Acesso em: 17jan2021
- BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Resolução RDC 259 de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Disponível em: <https://bvms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html> Acesso em: 05/01/ 2021
- BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Resolução - RDC 360 de 23 de dezembro de 2003. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em: <http://bvms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0360_23_12_2003.html> Acesso em: 16jan2021
- BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprovar o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, conforme o Anexo. Disponível em: <https://bvms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/anexo/anexo_res0359_23_12_2003.pdf> Acesso em: 16 jan2021
- DINIZ, O.M. Avaliação das informações dos rótulos dos pães industrializados com a informação integral. In: Anais do CBCP 2020 - Congresso on-line Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação. Anais...Sete Lagoas (MG) Virtual, 2020. Disponível em: <<http://www.even3.com.br/anais/cbcp2020>>. Acesso em: 17jan2021.
- FURTADO; A.A.L.; DUTRA, A.S. Pimentas do Produtor ao Consumidor. Elaboração de molhos de pimenta. Informa Agropecuário, Belo Horizonte, v.33, n.267, p.52-56, mar./abr.2012. Disponível em: < <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/934144/1/2012105.pdf> > Acesso em: 17 jan2021
- GOMES, L. M. *et al.*, Linhagens avançadas de pimenta Jalapeño com potencial para a colheita mecanizada. *Cienc. Rural* [online], 2019, vol.49, n.2, e20190222. Epub Mar 11, 2019. ISSN 1678-4596. <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20180222>. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0103-84782019000200151&lng=en&nrm=iso&tIng=pt> Acesso em: 18 jan2021
- LONGATTI; B.F. Melhoramento genético de pimenta do tipo Japaleño (*Capsicum annum* L.). Universidade de São Paulo. Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”. Piracicaba -2019. 130p. Disponível em: < https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/11/11136/tde-22012020-104830/publico/Bruna_Fernanda_Longatti.pdf > Acesso em: 16jan2021
- NOGUEIRA; B.A. *et al.* Caracterização físico química de molho de pimenta malagueta (*capsicum frutescens* L.) processado de acordo com as boas práticas de fabricação. XXV Congresso Brasileiro de Ciência tecnológica de Alimentos: Alimentação: a árvore que sustenta a vida Disponível em: < <http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/xxvcbcta/anais/files/170.pdf> > Acesso em: 13jan2021
- RODRIGUES, P. A lavoura. Pimenta de todos os sabores e gostos. Ano 119 nº 716/2016. Disponível em: <https://www.embrapa.br/documents/1355126/10765216/2016_11_01+Revista+A+Lavoura+-+Pimenta+%28NCO+via+AE%29.pdf/cb54ee6c-6de0-4a4d-ab8c-1137a38a05f9> Acesso em: 18jan2021
- SOUZA, L.R. Ciências Ambientais e o desenvolvimento sustentável na Amazônia 3. Caracterização físico química e sensorial de licor de abacaxi com hortelã e pimenta calabresa desidratada. Editora Antena. Ponta Grossa - PR. Ano 2018.p.143. Disponível em: < <https://www.finersistemas.com/atenaeditora/index.php/admin/api/artigoPDF/2337> > Acesso em: 19jan2021