

Área: Tecnologia de Alimentos

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS EMBUTIDOS CÁRNEOS

Aline Finatto Alves*, Caroline dos Santos Giuliani, Bruna Natáli Bortoluzzi, Ana Paula Daniel, Vanessa Pires da Rosa, Andréia Cirolini

Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria, Curso Técnico em Alimentos, Santa Maria, RS

**E-mail: aline_finatto@yahoo.com.br*

RESUMO – Os rótulos são elementos de comunicação entre o produto e os consumidores. Diante disto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a conformidade de rótulos de embutidos cárneos. Foram selecionados 99 rótulos de 6 categorias de embutidos vendidos em supermercados e feiras do Município de Santa Maria/RS incluindo, linguiça, copa, presunto, salsicha, salame e mortadela. Os rótulos foram avaliados através de um questionário baseado na legislação brasileira. Os resultados demonstraram que 81,82% estavam de acordo com a legislação e 18,18% apresentaram não conformidades. Copa e presunto apresentaram 100% de conformidade, seguido da mortadela com 96,4%, salame com 75%, salsicha com 71% e linguiça com 62% de conformidade. Baseado nos resultados, pode se constatar que alguns rótulos apresentaram não conformidades, demonstrando a necessidade de melhorias para garantir informações confiáveis ao consumidor.

Palavras-chave: Rotulagem, Embutidos Cárneos, Legislação.

1 INTRODUÇÃO

A rotulagem nutricional é definida como toda a descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e os principais nutrientes. No entanto, é necessário que estas informações sejam compreendidas por todos aqueles que as utilizam (BRASIL, 2005). A garantia das informações nos rótulos dos alimentos é um direito assegurado pelo Código de Proteção e Defesa do Consumidor que colabora na escolha de melhores produtos (SILVA et al, 2014).

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), entre outras atribuições, é responsável pela fiscalização da produção e comercialização dos alimentos, incluindo a normatização para rotulagem dos mesmos. Os principais parâmetros da legislação sobre rotulagem nutricional são a RDC 359/03, RDC 360/03 (BRASIL, 2003b; BRASIL, 2003c).

A RDC 359/03 estabelece as medidas e porções, incluindo a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros, detalhando também os utensílios utilizados com suas capacidades

aproximadas (BRASIL, 2003b). A RDC 360/03 estabelece, dentre outras especificações, a inclusão obrigatória dos valores energéticos, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans*, fibra dietética e sódio nos rótulos de alimentos e bebidas embalados (BRASIL, 2003c).

Apesar de toda regulamentação existente, os rótulos dos alimentos ainda trazem publicidades abusivas e informações enganosas que induzem à má conduta, colocando em risco a saúde do consumidor (CELESTE, 2001).

Diante deste contexto, o objetivo do trabalho foi avaliar a conformidade de rótulos de embutidos cárneos comercializados em supermercado e feiras de Santa Maria.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Foram selecionados 99 rótulos de 6 categorias de embutidos cárneos vendidos em supermercados e feiras do Município de Santa Maria/RS, incluindo, 21 rótulos de linguiça, 5 rótulos de copa, 11 rótulos de presunto, 14 rótulos de salsicha, 20 rótulos de salame e 28 rótulos de mortadela.

Os rótulos foram analisados através de um questionário contendo 21 questões elaboradas com base nos itens exigidos pela legislação brasileira vigente, através das resoluções da ANVISA: RDC n°359/2003 (BRASIL, 2003b), que aborda medidas caseiras e porções; RDC n°360/2003 (BRASIL, 2003c), referente às informações nutricionais, que incluem valor energético, de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans*, fibra alimentar e sódio; RDC n°259/2002 (BRASIL, 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 e a Lei n° 10.674/03 (BRASIL, 2003a) sobre a advertência sobre o glúten.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 99 rótulos avaliados 18 (18,18%) apresentaram alguma não conformidade e 81 (81,82%) estão de acordo com as normas exigidas pela legislação vigente sobre rotulagem dos alimentos no Brasil.

Celeste (2001) destaca que a propaganda enganosa em rótulos alimentícios prejudica campanhas de educação alimentar, podendo levar a crença de que certos produtos possam ter propriedades diversas da esperada.

Analisando separadamente cada categoria dos embutidos cárneos, pode-se observar que dos 21 rótulos de linguiça, 13 (62%) estavam conformes e 8 (38%) não conformes. Algumas não conformidades apresentadas foram à data de fabricação e validade não legível e distanciada da indicação e a informação nutricional não baseada em uma dieta de 2.000 Kcal.

As amostras de copa e presunto apresentaram 100% de conformidade em relação à legislação. Observou-se que há pouca comercialização de copa no Município, há maioria das amostras foram provenientes de pequenas agroindústrias e feiras.

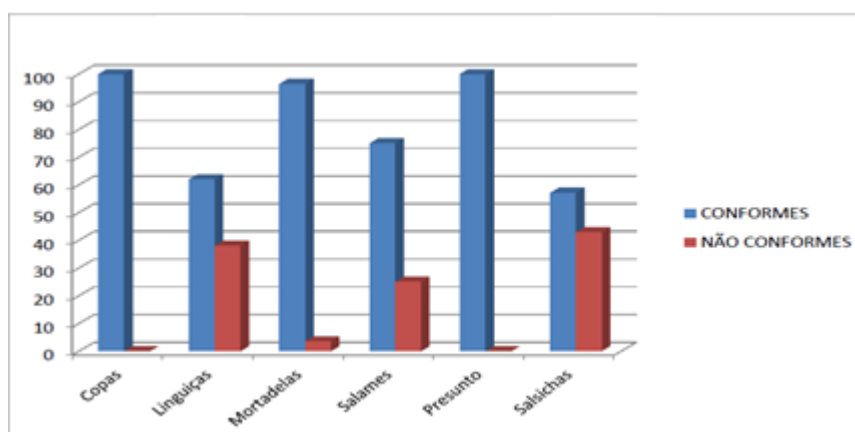
Em relação às amostras de salsichas foram analisados 14 rótulos, 10 estavam conformes (71%) e 4 não conformes (29%). As não conformidades encontradas foram à data de fabricação e validade não legível, não legibilidade dos textos em seu contraste de cores.

Dos 20 rótulos de salame analisados, 15 estavam conformes (75%) e 5 não conformes (25%). As principais causas de não conformidade encontradas foram à falta de legibilidade nos textos, palavras de difícil visualização e cor confusa e falta do modo de conservação depois de aberta à embalagem.

Quanto às amostras de mortadela, 27 estavam conformes (96,4%) e apenas uma estava não conforme (3,6%). A não conformidade ocorreu devida a falta da indicação do local da empresa.

Na Figura 1 pode-se observar a comparação da conformidade dos rótulos dos embutidos cárneos. Destaca-se que todas as categorias de embutidos cárneos analisados apresentaram maior porcentagem de conformidades dos rótulos, no entanto algumas categorias necessitam de ajustes para adequação a legislação sobre rotulagem de alimentos.

Figura 1 - Comparação da conformidade dos rótulos dos embutidos cárneos frente à legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos



Através da análise dos rótulos também se observou que todos os produtos informaram a ausência de glúten conforme exigência da Lei 10.674/03 (BRASIL, 2003a).

4 CONCLUSÃO

Este trabalho permitiu identificar dados de conformidade da rotulagem de algumas categorias de embutidos cárneos frente à legislação brasileira em vigor.

Todas as categorias de produtos analisados apresentaram maior porcentagem de conformidades, sendo que duas categorias de produtos (copa e presunto), todos os rótulos analisados estavam de acordo com legislação.

No entanto, alguns rótulos apresentaram não conformidades, demonstrando a necessidade de ajustes e de uma maior fiscalização, de modo que, os rótulos possam garantir informações confiáveis ao consumidor.

5 REFERÊNCIAS

BRASIL - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. **Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 23 set. 2002.

BRASIL - 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 República Federativa do Brasil, Brasília, 16 maio. 2003a.

BRASIL - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução 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, 26 dez. 2003b.

BRASIL - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. 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 República do Brasil, Brasília, 26 dez. 2003c.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem Nutricional Obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos**, 2º versão. Brasília, 2005.

CELESTE, R. K. Análise comparativa da legislação sobre rótulo alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Européia. **Revista de Saúde Pública**, v.35, n.3, p.217-223, 2001.

SILVA, V. C. P.; GALLON, C. W.; THEODORO. H. Avaliação das rotulagens e informações nutricionais dos pães integrais: fibras, sódio e adequação com a legislação vigente. **Demetra**, v.9, n.4. p.985-1001, 2014.