

LEGISLAÇÃO

AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE QUEIJOS COMERCIALIZADOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE SALVADOR, BA.

Iuri Mira ✉

Curso de Farmácia da Faculdade Dom Pedro II. Salvador, BA.

Celso Duarte Carvalho Filho

Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos. Fac. Farmácia-UFBA. Salvador, BA.

✉ iurimira@gmail.com

RESUMO

A rotulagem de alimentos é uma ferramenta importantíssima para a informação e segurança dos consumidores. Há no Brasil diversas disposições normativas acerca do tema, mas o descumprimento por parte de fabricantes e lacunas existentes na legislação tornam o cenário longe do ideal. O presente trabalho buscou avaliar a conformidade com a legislação vigente de rótulos de queijo comercializados na região metropolitana de Salvador, BA. Foram analisadas 87 amostras, divididas em dois grupos: Embalagem original ou fracionado/fatiado no local de venda. As normas utilizadas foram a RDC 359/2003, RDC 360/2003, Lei 10.674/2003 e RDC 26/2015. Das amostras avaliadas 55,17% apresentaram alguma

não conformidade, como declarações equivocadas de informação nutricional, ausência de advertências legais obrigatórias, e dupla rotulagem. Mostrou-se evidente a necessidade de aumento da fiscalização por parte dos órgãos fiscalizadores para maior clareza de informações e segurança aos consumidores.

Palavras-chave: Rótulo.

Legislação. Consumidor. Alérgeno. Vigilância sanitária.

ABSTRACT

Food labeling is an important tool for information and consumer safety. In Brazil there are various regulatory provisions on the subject, but the breach of the law by suppliers and gaps in legislation cause the

scenario far from ideal. This study aimed to evaluate compliance with the current legislation of cheese labels sold in the metropolitan region of Salvador - BA . 87 samples were used, divided into two groups: original or split/sliced packing of sale. The legal references used were the RDC 359/2003, RDC 360/2003, Law 10.674/2003 and RDC 26/2015. 55,17% of the samples evaluated showed some non-compliance, as misstatements of nutritional information, absence of mandatory legal notices, and double labeling. This study showed that there is a clear need for increased supervision by the regulatory agencies for clarity of information and security for consumers.

Keywords: Label. Legislation. Consumer. Allergen. Healthsurveillance.

LEGISLAÇÃO

INTRODUÇÃO

A publicação das primeiras leis relacionadas a alimentos no Brasil ocorreu no final da década de 60, devido à necessidade de normatização de procedimentos de fabricação e estabelecimento de padrões de identidade. Inicialmente foram criados programas, medidas e intervenções governamentais para a melhoria da segurança e qualidade dos alimentos e, posteriormente, criada legislação sobre a rotulagem nutricional de alimentos e bebidas (FERREIRA & LANFER-MARQUEZ, 2007).

A legislação brasileira pertinente à rotulagem nutricional de alimentos evidencia a obrigatoriedade de constar informações no rótulo da embalagem quanto à composição e valor energético do alimento embalado, porém deixa lacunas quanto à rotulagem de alimentos fracionados no ponto de venda.

Os novos hábitos de consumo, baseado em grupos familiares menores, praticidade de manuseio e a busca pela redução de desperdícios de alimentos colaboram no aumento da procura por alimentos fracionados, sejam fatiados ou em volumes menores ao da embalagem original disponibilizada pelo fabricante.

Diversos estabelecimentos varejistas disponibilizam, na seção de frios, o mesmo alimento em diversas apresentações, como o alimento em sua embalagem original, fracionado em unidades menores (como meia peça ou em formato de cunha) ou fatiado. As duas últimas se enquadram na condição de alimento fracionado, operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender

a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor (BRASIL, 2002).

A RDC nº 360/2003, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, torna obrigatória a rotulagem nutricional, contudo os alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo e os produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos não estão sujeitos a esta legislação (BRASIL, 2003b). Ocorre, no entanto, que não há legislação específica para Rotulagem Nutricional Obrigatória (RNO) desses produtos excluídos do escopo da RDC 360/2003, deixando o consumidor sujeito a informações equivocadas ou negligenciando o fornecimento de informações como, lote e validade original do alimento.

Nesse curso de informação ao consumidor foi criada a RDC nº 26/2015, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Esta norma, que surgiu de um apelo da sociedade brasileira pela adequação dos rótulos visando proteger a saúde dos consumidores alérgicos, mantém também fora do seu escopo os alimentos fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento e aqueles embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.

Os alimentos não devem apresentar rótulo que utilize ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação

à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (BRASIL, 2002).

O prazo de validade é uma das informações obrigatórias a ser apresentada no rótulo de alimentos (BRASIL, 2002), mas não existe legislação específica para fixar nova validade aos alimentos fracionados, deixando à cargo do estabelecimento varejista a fixação desse prazo.

Mostra-se assim evidente que a rotulagem possui um papel importantíssimo em relação à educação nutricional pois, por meio da leitura do rótulo, considerando que as informações prestadas estejam corretas, o consumidor se torna apto a escolher o produto adequado à sua realidade (GARCIA & CARVALHO, 2011).

O objetivo deste trabalho foi avaliar a conformidade com a legislação vigente dos rótulos de queijos em suas embalagens originais ou fracionados em estabelecimentos varejistas na região metropolitana de Salvador, BA.

MATERIAL E MÉTODOS

As informações foram coletadas aleatoriamente em produtos já dispostos à venda em estabelecimentos varejistas na Região Metropolitana de Salvador, Bahia no período de julho a agosto de 2016. Foram observadas 87 amostras de queijo, de 21 marcas diferentes, que foram divididos em dois grupos conforme se apresentavam no momento da exposição à venda: embalagem original ou fracionado/fatiado no local de venda.

As amostras avaliadas abrangeram os seguintes tipos de queijo: Brie, Camembert, Cheddar, Coalho, Cottage, Edam, Emental, Estepe, Gorgonzola,

Gouda, Gruyere, Minas, Minas Frescal, Minas *light*, Mussarela, Parmesão, Prato, Prato *light*, Provolone e Reino. Estes apresentaram-se na forma de peça inteira, fracionado pelo fabricante (cunha, pedaço, fatias individualmente embaladas) ou fracionadas/fatiadas no local de venda.

Foi verificada a conformidade dos rótulos com algumas disposições normativas: RDC 359/2003 e RDC 360/2003, Lei 10.674/2003 e RDC 26/2015.

Embalagens originais

Foi verificada a conformidade dos rótulos com a RDC 360/2003, observando existência das seguintes informações: porção, medida caseira, valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio.

Foi verificado se o cálculo de valor energético por porção declarado está de acordo com os valores dos macronutrientes declarados (BRASIL, 2003b). Foram observados os valores apresentados na tabela de informação nutricional para carboidratos, proteínas e gorduras totais e realizado cálculo de valor energético a partir da soma destas frações, definindo assim o valor energético somado. Foi comparado este valor somado com o valor energético declarado na parte superior da tabela de informação nutricional. Atentando-se ao item 3.5.1 da citada RDC 360/2003, foi admitida tolerância de mais ou menos 20% do valor declarado em relação àquele calculado pela soma das frações.

Foi verificado se a porção e a medida caseira declaradas estão de acordo com a RDC 359/2003.

Existência de expressões indicando a presença de glúten, em conformidade

com a Lei 10.674/2003, e indicando a presença de alérgenos, em conformidade com a RDC 26/2015.

Embalagens dos alimentos fracionados no local de venda

Mesmo a RDC 360/2003 excluindo os alimentos fracionados no local de venda do seu escopo, e, portanto, da obrigatoriedade de apresentação das informações acima verificadas para alimentos em suas embalagens originais, foi observado se estas novas embalagens apresentavam tais informações. Naquelas embalagens fracionadas que apresentavam adicionalmente estas informações foi verificado se o cálculo de valor energético estava correto e se havia similaridade entre os valores apresentados no novo rótulo com as informações do rótulo original. Adicionalmente foi observado o prazo de validade estipulado às amostras deste grupo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As amostras foram divididas conforme o tipo de embalagem que se apresentava ao comércio e os resultados apresentados na Tabela 1.

Verificou-se que 72,41% (n=63) das amostras apresentavam-se em suas embalagens originais, sendo que 2,30% (n=2) apresentavam dupla rotulagem nutricional, tanto a tabela da embalagem original quanto uma nova tabela elaborada pelo estabelecimento estavam disponíveis, com informações discordantes entre si.

Ao verificar conformidade dos rótulos com a RDC 360/2003, todas as amostras (n=63) que se apresentavam em suas embalagens originais traziam todas as informações obrigatórias, sendo que a baixa resolução da impressão

do material de embalagem da amostra 37 impossibilitou a leitura dos dados.

Apenas em uma amostra, O41, declarou-se valor energético além da margem de 20% do valor somado, declarando 80 kcal/porção enquanto a soma registrou 100 kcal/porção.

Das amostras fracionadas, 29,17% (n=7) apresentavam as informações nutricionais de que trata a RDC 360/2003, mesmo não sendo obrigatório para esta condição de alimento. Destas sete amostras, em 42,86% (n=3) delas os valores calculados pela soma das frações carboidratos, proteínas e gorduras totais correspondiam a 10% do valor declarado por porção.

Quanto à apresentação do valor da porção, 98,41% (n=62) das amostras em embalagem original traziam o valor de 30g, estando de acordo com a RDC 359/2003. A baixa resolução da impressão do material de embalagem da amostra O37 impossibilitou a leitura dos dados. Dentre as sete amostras fracionadas que apresentavam informações nutricionais, seis apresentaram o valor de 30g para a porção. A amostra F02 apresentou a porção como sendo 100g. As medidas caseiras variaram de 1 a 10 fatias, em ambos os grupos observados, não havendo definição quanto a esse valor na RDC 359/2003.

Em 95,24% (n=60) das amostras em embalagem original, havia a expressão indicando Não Contém Glúten, em conformidade com a Lei 10.674/2003. Cinco amostras fracionadas (71,43%), das sete que apresentavam informações nutricionais, também apresentavam essa expressão.

No grupo das amostras em embalagem original, 30,16% (n=19) delas apresentavam expressões alertando quanto à presença de pelo menos um alérgeno, em cumprimento à RDC

LEGISLAÇÃO

Tabela 1 – Conformidade na rotulagem de amostras de queijo comercializados na região metropolitana de Salvador-BA quanto a disposições normativas relacionadas a alimentos.

Disposição Normativa	Observação	Embalagem original		Fracionados	
		%	n	%	n
RDC 360/2003	Apresentação no local de venda	72,41%	63	27,59%	24
	Existência de informações obrigatórias	100,00%	63	29,17%	7
	Concordância entre valor energético apresentado e calculado ($\pm 20\%$)	96,83%	61	42,86% *	3
RDC 359/2003	Porção de 30g	98,41%	62	85,71% *	6
Lei 10.674/2003	Expressão quanto à presença de glúten	95,24%	60	71,43% *	5
RDC 26/2015	Expressão quanto à presença de alérgenos	30,16%	19	0,00%	0

*os percentuais foram calculados sobre o número de amostras fracionadas que apresentavam tabela de informação nutricional (n=7).

26/2015. Havia alertas para presença de ovo, leite, soja, lactose, glicose e galactose. Nenhuma das embalagens fracionadas apresentava alerta dessa natureza.

O prazo de validade das amostras variou de acordo com o tipo de queijo, sendo observada a faixa de 40 a 482 dias para aqueles em embalagem original, e 4 a 443 dias para aqueles que sofreram algum tipo de manipulação no local de venda.

Foi observado também que as amostras reembaladas não apresentavam informações quanto ao lote e validade do produto original, dificultando a rastreabilidade do produto. A fixação destas informações na nova embalagem não é citada em nenhuma das normas consultadas.

Dentre as sete amostras fracionadas que apresentavam tabela de informação nutricional, apenas uma (F01) pode ser correlacionada com sua embalagem original (O50), por ser queijo do mesmo tipo, Lanche, de um mesmo fabricante. Assim foi verificada a

conformidade entre os valores declarados na embalagem fracionada em relação aos valores declarados na embalagem original do fabricante. Estes resultados são apresentados no Quadro 1.

Diante dos valores apresentados no Quadro 1, nota-se a disparidade entre a tabela original e a fixada na embalagem após o fracionamento. A maior diferença observada foi no valor energético, que se apresenta nove vezes superior ao valor original.

Dentre todas as amostras avaliadas, 55,17% (n=48) apresentaram alguma não conformidade às disposições normativas consideradas. As frações referentes às não conformidades observadas são apresentadas na Figura 1.

Depreende-se que a principal não conformidade foi o descumprimento à RDC 26/2015, que tornou obrigatória a apresentar advertência quanto à presença dos principais alérgenos em todos os rótulos dos alimentos embalados que os contenham. Esta resolução em seu artigo 2º, parágrafo 2º, exclui

do seu escopo os alimentos fracionados no local de venda. O prazo para os fornecedores se adequarem findou-se em 03 de julho de 2016, mas mostra não ter sido suficiente.

A alergia alimentar é uma questão de saúde pública que tem aumentado significativamente na última década em todo o mundo, afetando a qualidade de vida dos consumidores e fazendo demandas crescentes sobre os recursos dos serviços de saúde (ALCOCER et al., 2016). A obrigatoriedade de informar no rótulo quanto à presença de alérgenos também em alimentos fracionados deve ser rediscutida à luz da saúde pública, visto que a demanda por esta modalidade de apresentação de alimentos é crescente não devendo assim ficar à margem do escopo da legislação acerca do tema.

Analisando os grupos separadamente, os alimentos fracionados no local de venda apresentaram 16,67% de não conformidade, enquanto as amostras em embalagens originais apresentaram pelo menos uma não conformidade em

Quadro1 – Quadro comparativo entre tabelas de informação nutricional de queijo prato de uma mesma marca, em embalagem original e após fracionamento no local de venda.

	Amostra F01		Amostra O50	
	Porção 30g (1 fatia fina)		Porção 30g (1 fatia)	
	Quantidade por porção	%VD	Quantidade por porção	%VD
Valor energético	1000 kcal = 4200 kJ	50	112 kcal = 472 kJ	6
Carboidratos	não contém	0	0	0
Proteínas	7,0 g	9	6,5 g	9
Gorduras totais	8,0 g	15	9,5 g	17
Gorduras Saturadas	5,0 g	23	6,1 g	28
Gorduras <i>trans</i>	não contém	-	0	-
Fibra alimentar	não contém	0	0	0
Sódio	190 mg	8	112 mg	5

69,84% das amostras observadas.

A exclusão dos alimentos fracionados no local de venda do escopo, tanto da RDC 360/2003 quanto da RDC 26/2015, sem a criação de legislação complementar para este grupo de alimentos, mostra-se um hiato no acesso à informação e segurança dos consumidores no Brasil. Diversos autores já relataram problemas de não conformidade quanto à rotulagem de alimentos no Brasil e apontaram algumas lacunas ainda existentes na legislação relacionada.

Em estudo de análise de rotulagem de produtos *diet* e *light* Câmara e colaboradores (2008) verificaram 75 rótulos e observaram erros em 100% das amostras, sendo percebido mais de dois erros por rótulo.

Este baixo comprometimento para com o consumidor por parte das indústrias de alimentos e a insuficiência nas fiscalizações dos órgãos competentes foram também apontados por Garcia e Carvalho (2011) como uma das causas da existência de valores tão altos de

inconformidades na rotulagem de alimentos no Brasil.

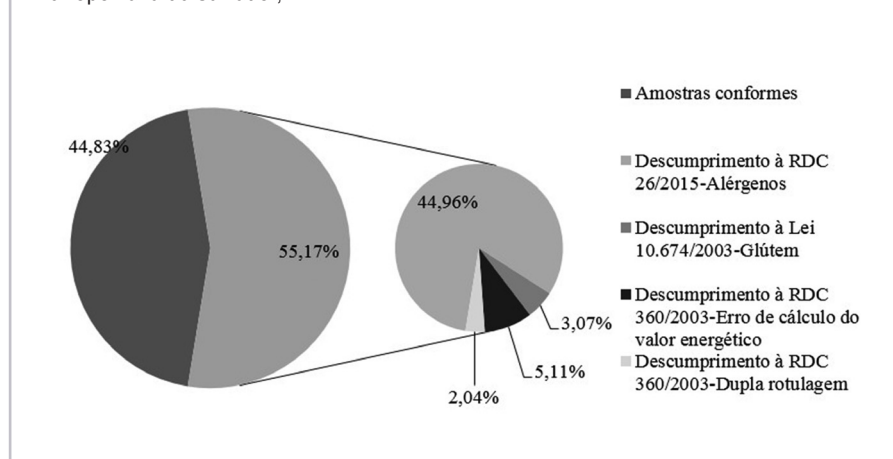
Pimentel et al. (2002) relatou que nenhuma das 18 marcas de queijo ralado analisadas atendia à legislação vigente quanto à rotulagem, classificação e denominação do produto.

Ferreira e Lanfer-Marquez (2007), em estudo de revisão acerca da Legislação brasileira referente à rotulagem

nutricional de alimentos, já sinalizava que há pontos da legislação que necessitam de aprimoramento para sanar equívocos e preencher lacunas. Kliemann et al. (2014) evidenciaram a necessidade de fiscalização e revisão da legislação de rotulagem nutricional no Brasil a fim de uniformizar as porções declaradas nos rótulos.

Dias e Gonçalves (2009) coletaram

Figura 1 – Avaliação da conformidade da rotulagem de queijos comercializados na região metropolitana de Salvador, BA.



LEGISLAÇÃO

amostras entre novembro de 2006 e fevereiro de 2007 e avaliaram a rotulagem nutricional de alimentos com alto teor de ácidos graxos trans. Foi observado que a maior parte dos produtos analisados (55,3%) ainda não havia se adequado à RDC 360/03. Segundo esta norma os produtos deveriam estar adequadamente rotulados até 31 de julho de 2006. De modo similar ao apresentado neste estudo, no que se refere à RDC 26/2015, o período não se mostrou suficiente.

Silva et al. (2008) observaram que, apesar de a regulamentação da rotulagem específica para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância, estar cada vez mais rigorosa, apresentando as resoluções mais recentes datando o ano de 2002, as indústrias ainda não haviam se adaptado a ela. As autoras reforçam a necessidade de que os órgãos públicos competentes fiscalizem a rotulagem dos alimentos, tanto no momento do registro quanto no momento da análise de controle, bem como suscitam o papel de profissionais de saúde e da área de alimentos, comunidade científica, políticas públicas e os próprios consumidores no dever de monitorar as práticas de rotulagem e a promoção comercial desses produtos.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos demonstram que a maioria das amostras estavam em desacordo com as normas sanitárias vigentes para rotulagem de alimentos no Brasil. Há necessidade de revisão de lacunas existentes na legislação quanto às informações mínimas que devem ser apresentadas em alimentos fracionados no local de venda e quanto à veracidade das informações ora voluntariamente apresentadas.

Evidencia-se mais uma vez a necessidade de aumento da fiscalização por parte dos órgãos fiscalizadores, ANVISA e MAPA, no que tange à avaliação de conformidade dos rótulos dos alimentos em suas embalagens originais ou após fracionamento, buscando maior clareza de informações e segurança aos consumidores.

REFERÊNCIAS

- ALCOCER, MJC; ARES, SL; LOPEZ-CALLEJA, I. Recent advances in food allergy. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v.19, 2016.
- BRASIL. RDC 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem em Alimentos Embalados. **DOU**, Brasília – DF. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_259_2002.pdf/e40c2ecb-6be6-4a3d-83ad-f3cf7c332ae2>. Acesso em: 08 jul 2016.
- BRASIL a. RDC 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **DOU**, Brasília – DF. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0359_23_12_2003.pdf/76676765-a107-40d9-bb34-5f05a-e897bf3>. Acesso em: 08 jul 2016.
- BRASIL b. RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **DOU**, Brasília – DF. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee-57e7d9bc>. Acesso em: 08 jul 2016.
- BRASIL c. RDC 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **DOU**, Brasília – DF. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/areas/coges/legislacao/2015/RDC_26_2015.pdf>. Acesso em: 09 jul 2016.
- CÂMARA, CCM; MARINHO, CLC; GUILAM, RCM. Análise crítica da rotulagem de alimentos diet e light no Brasil. **Cad Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.16, n.1, p.35-52, 2008.
- DIAS, JR; GONCALVES, ÉCBA. Avaliação do consumo e análise da rotulagem nutricional de alimentos com alto teor de ácidos graxos trans. **Ciênc Tecnol Aliment**, Campinas, v.29, n.1, p.177-182, 2009.
- FERREIRA, AB; LANFER-MARQUEZ, UM. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Rev Nutr**, Campinas, v.20, n.1, p.83-93, 2007.
- GARCIA, PPC; CARVALHO, LPS. Análise da rotulagem nutricional de alimentos *diet e light*. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**. Brasília, v.15, n.4, 2011. p.89-103.
- KLIEMANN, N; VEIROS, MB; GONZALEZ-CHICA, DA; PROENCA, RPC. Reference serving sizes for the Brazilian population: An analysis of processed food labels. **Rev Nutr**, Campinas, v.27, n.3, p.329-341, 2014.
- PIMENTEL, EF; DIAS, RS; RIBEIRO-CUNHA, M; GLÓRIA, MBA. Avaliação da rotulagem e da qualidade físico-química e microbiológica de queijo ralado. **Ciênc Tecnol Aliment**, Campinas, v.22, n.3, p.289-294, 2002.
- SILVA, SA; DIAS, MRM; FERREIRA, TAPC. Rotulagem de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância. **Rev Nutr**, Campinas, v.21, n.2, p.185-194, 2008.