



Avaliação da rotulagem de produtos de origem animal comercializados na cidade de Santa Luzia-PB

Evaluation of the labeling of animal products sold in the city of Santa Luzia-PB

Edilayane da Nóbrega Santos¹, Elidayane da Nóbrega Santos², Isandra de França Medeiros¹, João Vitor Fonseca Feitoza¹, Francisca Jussandra Alves Vieira¹, Thayse Naianne Pires Dantas³

¹Pós-graduandos em Ciência e Tecnologia de Alimentos (IFRN/PGCTA), Currais Novos, RN, Brasil. E-mails: layane.nobrega@hotmail.com; isandra.medeiros@ifrn.edu.br; joaovitorlg95@hotmail.com; sandraalvesvieira@gmail.com

²Graduação em Agronomia. Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), Pombal, PB, Brasil. E-mail: dayane-nobrega@outlook.com;

³Docente/pesquisadora do Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN), Currais Novos, RN. Brasil. E-mail: thayse.pires@ifrn.edu.br

RESUMO: As informações dos alimentos que são embalados são transmitidas por meio dos rótulos de alimentos, os quais servem para orientar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos componentes nutricionais do produto. No entanto, falhas são observadas quanto a fidedignidade das informações contidas nos rótulos de alimentos. Neste sentido, objetivou-se avaliar os rótulos de diferentes marcas de produtos de origem animal comercializados em supermercados do município de Santa Luzia, Paraíba. A pesquisa foi realizada através da aplicação de um *Check list* para rotulagem de alimentos, baseado na legislação vigente. Os produtos avaliados foram de origem animal, como embutidos do tipo mortadela e linguiça, requeijão cremoso e doce de leite. Ao todo, foram analisados 18 rótulos de diferentes produtos, sendo quatro marcas de mortadela, cinco marcas de linguiça, quatro marcas de requeijão e cinco marcas de doce de leite obtidas de diferentes supermercados da cidade de Santa Luzia-PB. De todos os produtos analisados foi verificado alguma não conformidade, sendo o doce de leite o produto que mais apresentou não conformidades aos itens avaliados através do *check list*. Assim, verificou-se que há falhas nas informações contidas nos rótulos dos produtos avaliados e que mesmo marcas renomadas no mercado ainda apresentam não conformidades no que expõem em seus rótulos, sendo necessário uma maior fiscalização neste setor.

PALAVRAS-CHAVE: Doce de leite. Linguiça. Mortadela. Requeijão. Rótulo.

ABSTRACT: Food information that is packaged is conveyed through food labels, which serve to guide consumers about the quality and quantity of the nutritional components of the product. However, flaws are noted regarding the reliability of the information contained in the food labels. In this sense, the objective was to evaluate the labels of different brands of animal products sold in supermarkets in the city of Santa Luzia, Paraíba. The research was conducted through the application of a food labeling *check list*, based on current legislation. The products evaluated were of animal origin, such as sausage and sausage sausages, creamy cream cheese and dulce de leche. In all, 18 labels of different products were analyzed, being 4 brands of mortadella, 5 brands of sausage, 4 brands of curd and 5 brands of dulce de leche obtained from different supermarkets in the city of Santa Luzia-PB. Of all the analyzed products, some nonconformity was verified, being the dulce de leche the product that presented the most nonconformities to the items evaluated through the *check list*. Thus, it was found that there are flaws in the information contained in the labels of the products evaluated and that even renowned brands in the market still have non-conformities in what they expose on their labels, requiring greater supervision in this sector.

KEY WORDS: Creamy cheese. Label. Milk sweet. Mortadella. Sausage.

INTRODUÇÃO

Devido a vida agitada que predomina nos dias atuais, alimentos nutritivos, práticos, rápidos e pronto para o consumo têm sido escolha frequente de grande parte da população (MIRANDA et al., 2017). Desta forma, alimentos ultra processados são comuns nos supermercados, o que implica em maior diversidade de produto e, conseqüentemente, maior necessidade de fiscalização (ARAÚJO, 2017).

As informações dos alimentos que são consumidos pela população são transmitidas por meio dos rótulos de alimentos, os quais servem para orientar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos componentes nutricionais do produto e trazer informações propagandísticas (MARTÍNEZ-ÁVILA et al., 2018). Segundo a Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o rótulo é definido como sendo toda inscrição, legenda e imagem ou, toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002).

Os produtos de origem animal representam um importante segmento na alimentação da população brasileira. A partir da crescente industrialização e desenvolvimentos de novos produtos alimentícios, houve uma necessidade da criação de normas para fiscalização da informações presentes nos rótulos alimentares. No Brasil, estes produtos devem deter de um padrão de identidade e qualidade (PIQ) emitido pelo MAPA que apresenta características particulares de cada produto, desde o processo de elaboração, características físico-químicas e sensoriais do produto, até sua rotulagem (CORRÊA et al., 2019).

Produtos como mortadela e linguiça são embutidos cárneos cuja demanda atinge todas as classes sociais, sendo produtos bastante consumidos no mercado brasileiro (FERRAZ, 2010). De acordo com a legislação, através da Instrução Normativa Nº 4, de 31 de Março de 2000, define-se mortadela como “o produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao

tratamento térmico adequado” e a linguiça como “todo produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado” (BRASIL, 2000).

Os derivados lácteos, como doce de leite e requeijão são produtos que agradam o paladar de muitos consumidores e têm grande demanda no mercado brasileiro. De acordo com a portaria nº 354, de 4 de setembro de 1997, entende-se como doce de leite o “produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos)” (BRASIL, 1997a). Enquanto que a portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, define o requeijão como “produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias” (BRASIL, 1997b).

A partir de falhas observadas na legislação vigente do Brasil, principalmente em relação as informações nutricionais, a necessidade de fiscalização tem merecido maior importância (ARAÚJO; ARAÚJO, 2001). Desta forma, objetivou-se avaliar os rótulos de diferentes marcas de produtos de origem animal comercializados em supermercados do município de Santa Luzia, Paraíba.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em supermercados no município de Santa Luzia-PB, entre os meses de novembro e dezembro de 2019. Inicialmente foi aplicado o *Check list* para rotulagem de alimentos, o qual está contido na Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Dentre os parâmetros constantes na resolução, foram analisados alguns itens (quadro 1).

Quadro 1– *Check list* utilizado na avaliação dos rótulos de alimentos.

| Nº | Itens | C | NC | NA | Legislação |
|-----|--|---|----|----|--------------|
| 1. | Denominação de venda | | | | RDC 259/2002 |
| 2. | Marca | | | | RDC 259/2002 |
| 3. | Peso líquido | | | | RDC 259/2002 |
| 4. | Identificação de origem | | | | RDC 259/2002 |
| 5. | Carimbo do Serviço de Inspeção Federal – SIF | | | | RDC 259/2002 |
| 6. | Dados do fabricante | | | | RDC 259/2002 |
| 7. | Lista de ingredientes | | | | RDC 259/2002 |
| 8. | Tabela nutricional | | | | RDC 259/2002 |
| 9. | Modo de conservação antes e após aberto | | | | RDC 259/2002 |
| 10. | Identificação do lote | | | | RDC 259/2002 |
| 11. | Validade | | | | RDC 360/2003 |
| 12. | Sódio por porção em miligramas (mg) | | | | RDC 360/2003 |

| | | | | | |
|-----|---|--|--|--|--------------------------|
| 13. | Expressão "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten"? | | | | Lei n° 10.674/2003 |
| 14. | Informação dos principais alimentos que causam alergias alimentares | | | | RDC n° 26/2015 |
| 15. | Informa se contém a presença de lactose | | | | RDC n° 136/2017 |
| 16. | Uso de aditivos alimentares | | | | Portaria n° 371, de 1997 |
| 17. | Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas | | | | Portaria n° 371, de 1997 |
| 18. | Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza | | | | Portaria n° 371, de 1997 |
| 19. | Indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; | | | | Portaria n° 371, de 1997 |
| 20. | Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para evitar doenças e como ação curativa | | | | Portaria n° 371, de 1997 |

C: Conforme; NC: Não conforme; NA: Não se aplica. Fonte: própria do autor.

Os produtos avaliados foram de origem animal, como embutidos do tipo mortadela e linguiça, requeijão cremoso e doce de leite. Ao todo, foram analisados 18 rótulos de diferentes produtos, sendo quatro marcas de mortadela (M1, M2, M3 e M4), cinco marcas de linguiça (L1, L2, L3, L4, e L5), quatro marcas de requeijão (R1, R2, R3 e R4) e cinco marcas de doce de leite (D1, D2, D3, D4 e D5) obtidas de diferentes supermercados da cidade de Santa Luzia-PB.

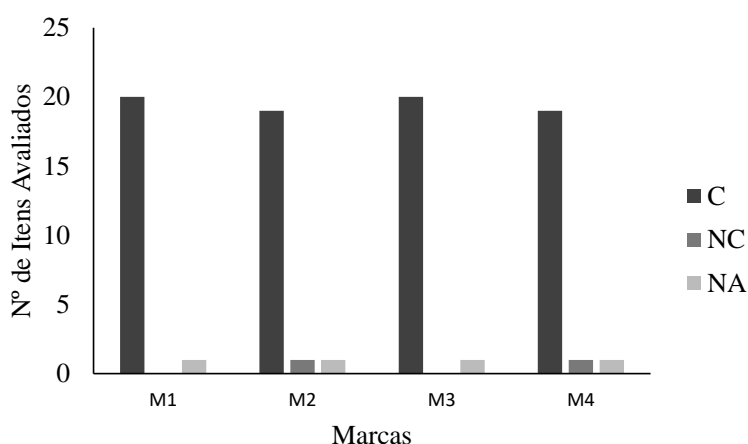
As análises dos rótulos foram baseadas nas seguintes resoluções: RDC n° 259/2002 que dispõe o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados; RDC 360/2003 que dispõe sobre o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos

embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, RDC n° 26/2015 que dispõe sobre requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, RDC n° 136/2017 que dispõe sobre a presença de lactose nos rótulos alimentares, Lei n° 10.674/2003 que dispõe sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca e Portaria n° 371, de 1997 que dispõe sobre a Rotulagem de Alimentos Embalados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Figura 1 dispõe do resultado da aplicação do *check list* nos rótulos dos embutidos tipo mortadela.

Figura 1 – Resultado da aplicação do *check list* dos rótulos de mortadela.



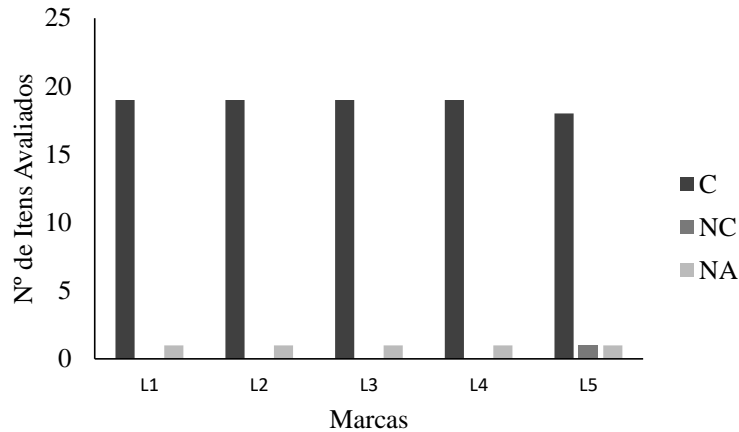
Fonte: própria do autor.

A partir da análise dos rótulos verificou-se que as marcas M2 e M4 apresentaram não conformidades e ambas as marcas foram com relação a denominação de venda do produto que não estava de acordo com a legislação vigente.

Os produtos avaliados foram de marcas já consolidadas no mercado, as quais têm a certificação do Serviço de Inspeção Federal – SIF, o que pode justificar o maior percentual de conformidades encontrados, uma vez

que a exigência dos órgãos fiscalizadores é maior para as grandes empresas. A partir disto, sabendo-se que o produto é certificado, atendendo aos critérios estabelecidos na legislação, o consumidor tem uma maior confiança na aquisição destes produtos, aumentando a sua demanda e, conseqüentemente, o mercado tende a aumentar sua oferta.

O resultado da avaliação dos rótulos de linguiça encontra-se disposto na figura 2.

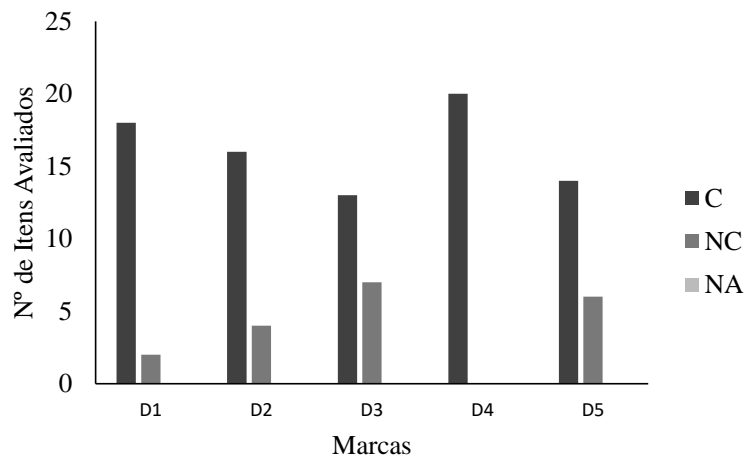
Figura 2– Resultado da aplicação do *check list* dos rótulos de linguiça.

Fonte: própria do autor.

Das 5 marcas avaliadas (L1, L2, L3, L4 e L5), a L5 foi a que apresentou não conformidade em relação aos itens avaliados do *check list*, sendo esta referente a ausência da função do aditivo alimentar. Isso mostra, que mesmo em produtos com selo de inspeção federal, ainda pode haver falhas nos rótulos dos alimentos, indicando, de fato, a necessidade de fiscalização neste setor. Corroborando com estes resultados, Spaki e Montanhini (2014) encontraram não conformidades em rótulos de linguiças comercializadas

na região dos Campos Gerais – PR. Da mesma forma, Corrêa et al. (2019) ao realizarem a avaliação da rotulagem de produtos cárneos comercializados na cidade de Bom Jesus-PI, verificaram que algumas marcas de linguiça apresentaram não conformidades em relação a rotulagem de alimentos.

Na figura 3 encontra-se o resultado da avaliação dos rótulos de doce de leite.

Figura 3 – Resultado da aplicação do *check list* dos rótulos de doce de leite.

Fonte: própria do autor.

Como pode ser observado, das 5 marcas avaliadas (D1, D2, D3, D4 e D5), apenas a marca D4 foi a que apresentou 100% de conformidade. As não conformidades encontradas nos rótulos de doce de leite corresponde a 20% (D1), 10 (D2), 35% (D3) e 30% (D5), o que mostra o alto percentual de não conformidades destes produtos com relação ao seus rótulos.

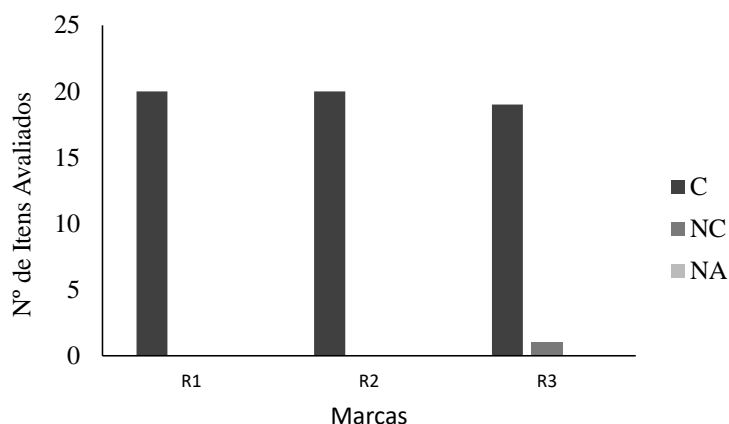
Dentre as não conformidades identificadas nos rótulos dos doce de leite, têm-se a ausência da Expressão "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten", ausência de informação dos principais alimentos que causam alergias alimentares e ausência de informação se contém ou não a presença de lactose, a tabela nutricional incorreta (faltando

a informação da medida caseira e o conteúdo de gordura expresso apenas como lipídeos), ausência de informação sobre o modo de conservação antes e após aberto e da identificação do lote.

Diante destes resultados, observou-se que as marcas que apresentaram não conformidades eram marcas de fabricação local, sem certificação municipal, estadual ou federal, o que indica que a falta de fiscalização destes produtos é uma maneira de contribuir para manutenção destes no mercado.

O resultado da aplicação do *check list* nos rótulos de requeijão cremoso encontra-se disposto na figura 4.

Figura 4 – Resultado da aplicação do *check list* dos rótulos de requeijão cremoso.



Fonte: própria do autor.

Foram analisadas três marcas distintas de requeijão cremoso (R1, R2 e R3), das quais, o R3 apresentou 1 não conformidade que foi a ausência do carimbo do Serviço de Inspeção Federal – SIF. Esta marca não apresentava nenhuma certificação (municipal, estadual ou federal), porém já é uma marca consolidada na região e de médio porte. Desta forma, verifica-se que mesmo sem certificação, seu rótulo encontra-se em conformidade com relação aos demais itens avaliados através do *check list*.

CONCLUSÕES

A partir da aplicação do *check list* dos rótulos dos diferentes produtos de origem animal, verifica-se que há falhas nas informações contidas nos rótulos dos produtos e que mesmo marcas renomadas no mercado ainda apresentam não conformidades no que expõem em seus rótulos, o que torna ainda mais necessário a fiscalização desses produtos por parte dos órgãos competentes, para evitar engano e possíveis problemas à saúde do consumidor.

REFERÊNCIAS

ARAUJO A.C.M.F., ARAUJO W.M.C. *Adequação à legislação vigente, da rotulagem de alimentos para fins especiais dos grupos alimentos para dietas com restrição de carboidrato e alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares*. Higiene Alimentar, v.15, n.82, p.52–70. 2001.

ARAÚJO, W. D. R. *Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de alimentos industrializados no Brasil*. Revista Acadêmica Conecta FASF, v. 2, n. 1, 2017.

BRASIL 1997. PORTARIA Nº 371, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997. Aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.

BRASIL 1997a. PORTARIA Nº 354, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Doce de Leite.

BRASIL 1997b. PORTARIA Nº 359, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de requeijão.

BRASIL 2002. ANVISA. RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

BRASIL 2003. 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 União, Brasília, DF, 19 maio 2003b. p.1.

BRASIL 2003. RESOLUÇÃO - RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

BRASIL 2015. ANVISA. RESOLUÇÃO– RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

BRASIL 2017. RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

CORRÊA, P.G., AMORIM, W.R., MELO, E. S., PINHEIRO, R.E.E. *Avaliação da rotulagem e fracionamento de produtos cárneos comercializados na cidade de Bom Jesus-PI*. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal: RBHSA, v. 13, n. 1, p. 115-124, 2019.

FERRAZ, J. F. Y. *Avaliação dos efeitos da adição de óleos vegetais como substitutos de gordura animal em mortadela*. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) –Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Rurais, Rio Grande do Sul, Santa Maria, 2010.

MARTÍNEZ-ÁVILA, D., GOMES, L. *Rotulagem alimentar e organização do conhecimento: alegações nutricionais e de saúde em relação ao açúcar*. Liinc em Revista, v. 14, n. 2, 2018.

MIRANDA, L.L.S., SOARES, C.S., DE ALMEIDA, C.A.F., ALMEIDA, D.K.C., GREGÓRIO, E.L., AMARAL, D.A. *Análise da rotulagem nutricional de pães de forma com informação nutricional complementar*

comercializados no município de Belo Horizonte–MG. HU
Revista, v. 43, n. 3, p. 211-217, 2017.

SPAKI, K.D.S., MONTANHINI, M.T.M. (2014).
Avaliação em rotulagem de linguiças coloniais
comercializadas na região dos Campos Gerais–PR.
Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal: RBHSA,
v.8, n.2, p.1-16.