

AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE DIFERENTES MARCAS DE IOGURTE COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE PAU DOS FERROS – RN

EVALUATION OF THE LABELS OF DIFFERENT BRANDS YOGURT SOLD IN PAU DOS FERRO - RN

Resumo:

A rotulagem é uma importante área da Embalagem e Logística, que objetiva apresentar ao consumidor informações essenciais do produto comercializado, dentre as quais: ingredientes, nutrientes e validade. Como o iogurte é um alimento apreciado por todas as idades, é necessário que as informações estejam presentes para auxiliar o consumidor na compra, estas que devem seguir, especialmente, a legislação RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Desta forma, este trabalho objetivou analisar diferentes rótulos de nove marcas de iogurte em supermercados de Pau dos Ferros-RN, bem como, avaliar sua adequação conforme a legislação. Dentre as amostras avaliadas, apenas uma atendeu às exigências dos regulamentos, mesmo considerando que a ausência de informações no rótulo poderá induzir o consumidor ao erro, de modo que se torna necessária uma maior fiscalização dos órgãos responsáveis para garantir a segurança dos consumidores.

Abstract:

Labelling is an important area of packaging and logistics, which aims to provide essential information to the consumer of the product sold, among which: ingredients, nutrients and validity. As yogurt is a food enjoyed by all ages, it is necessary that the information is present to assist consumers in purchasing these that should follow, especially the RDC nº 259, of 20 September 2002, and RDC nº 360, of 23 December 2003. Thus, this study aimed to analyze different labels of nine brands of yogurt in supermarket Pau dos Ferros-RN, as well as to assess their suitability according to the law. Among the tested samples, only one met the requirements of the regulations, even considering that the absence of information on the label may induce the consumer to error, so that it requires greater supervision of the agencies responsible for ensuring the safety of consumers.



***Feitosa, B. F.¹, Mesquita, J. H. A.¹,
Lacerda, C. G. S.¹, Oliveira, E. N.
A.¹, Souza, R. L. A.¹ e Oliveira,
S.N.²***

¹Instituto Federal do Rio Grande do Norte, campus Pau dos Ferros – Departamento de Tecnologia de Alimentos
²Universidade Federal Rural de Pernambuco, Campus Garanhuns – Departamento de Engenharia de Alimentos
e-mail para contato: brunofonsecafeitosa@live.com
Contato principal

Feitosa, B. F.¹



Palavras-chave: legislação, leite fermentado, rotulagem.

Keywords: legislation, fermented milk, labeling.



INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, a busca crescente por uma alimentação saudável e o atendimento adequado dos fatores de qualidade, origem e preço tornou necessária a presença de informações referentes às características gerais e nutricionais dos produtos. As informações devem seguir uma padronização e obedecer à regulamentação específica de instituições para rotulagem, dentre elas a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (PAIVA, 2005).

A RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, a qual se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor (BRASIL, 2002). Além disso, a 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, 2003a).

Esta rotulagem dos alimentos permite ao consumidor o acesso às informações nutricionais e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo. Ao mesmo tempo, o acesso a essa informação atende às exigências da legislação e impulsiona investimento, por parte da indústria, na melhoria do perfil nutricional dos produtos cuja composição declarada pode influenciar o consumidor quanto à sua aquisição (FERREIRA & LANFER-MARQUEZ, 2007). Dentre os produtos submetidos a estas condições de comercialização, o leite se destaca pela composição rica em proteínas, gorduras, carboidratos, sais minerais e vitaminas, proporcionando proteção imunológica para o organismo (EMBRAPA, 2010; MÜLLER, 2002). O iogurte, por sua vez, é um produto oriundo do leite, fermentado com ou sem a adição de polpa de frutas, e está ligado a pessoas que preservam hábitos saudáveis. Além disso, ele possui um alto valor nutritivo e é considerado equilibrado e adequado a

qualquer dieta, sendo importante apresentar uma boa qualidade físico-química (FIDELIS et al., 2015).

Considerando as informações supracitadas, o presente trabalho teve como principal objetivo avaliar a rotulagem de diferentes marcas de iogurte comercializados no mercado varejista do município de Pau dos Ferros, além de analisar se nestes produtos estão presentes as informações requisitadas pela legislação.

MATERIAIS E MÉTODOS

Considerando as informações exigidas na legislação vigente, utilizaram-se tabelas para obter os dados referentes às informações nutricionais e distribuições, as quais devem estar obrigatoriamente presentes nos rótulos tendo como base a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002), RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003b) e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003a) que dispõem sobre as normas para rotulagem de alimentos e bebidas embalados.

Posteriormente, decidiu-se que o produto analisado seria iogurtes e, somente então, seguiu-se para o centro do município de Pau dos Ferros-RN, onde as amostras foram selecionadas aleatoriamente em supermercados, mercadinhos e outros pontos varejistas, compreendendo um total de nove marcas diferentes.

Elas possuíam procedência nacional e, dentre outros elementos, sabores, tamanhos e preços diferentes. Verificou-se se as informações contidas estavam de acordo com a legislação, preenchendo as tabelas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos em relação a “Informação Nutricional” da avaliação de diferentes tipos de marcas de iogurte, comercializados na cidade de Pau dos Ferros – RN, encontram-se dispostos na Tabela 1.

Tabela 1. Informações nutricionais de acordo com a RDC nº 360.

Informação nutricional	Marcas de iogurte								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Porção (g)	200	130	180	200	125	170	100	90	100
Valor energético (Kcal)	157	143	149	163	128	126	112	35	90
Carboidratos (g)	25,12	27	28	28	18	9,1	14	5,2	13
Proteínas (g)	4,2	2,4	4,6	6	8,6	6,8	4,8	3,3	2,5
Gorduras totais (g)	4,4	2,8	2,2	3	2,4	7	4,1	0	3,1
Gorduras saturadas (g)	2,7	1,8	1,4	1,5	1,6	4,4	2,5	0	2
Gorduras <i>trans</i> (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Colesterol (mg)	15,2	-	-	-	11	-	-	-	-
Fibra alimentar (g)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sódio (mg)	56	45	74	95	76	126	74	38	38
Cálcio (mg)	134	95	168	-	126	247	150	135	83
Ferro (mg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

AValiação DOS RÓTULOS DE DIFERENTES MARCAS DE IOGURTE COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE PAU DOS FERROS – RN

Partindo do total de nove amostras distintas, observou-se que somente uma possuía todas as informações e distribuições obrigatórias no rótulo, de acordo com a legislação vigente, isto é, um percentual de 11,11% das marcas estão totalmente regulamentadas. Quanto às informações nutricionais, nenhuma marca possuía todas as informações, embora os iogurtes “A” e “E” estivessem mais adequados, apresentando uma maior quantidade de dados.

Ainda verifica-se que 100% das amostras apresentaram adequadamente as informações: Porção, Valor energético, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, trans e saturadas e Sódio. No entanto, houve uma evasão total quanto à informação nutricional do “Ferro”, o que se deu ao fato desta informação

específica não ser, na totalidade, obrigatória para o produto analisado.

Evidencia-se também que, embora as amostras “A” e “E” apresentassem a informação referente à quantidade de “Colesterol”, 77,77% das marcas não manifestaram. Vale ressaltar que todas as marcas possuíam a informação de que as quantidades de “Fibras alimentares” e de “Gorduras trans” são insignificantes, e que a marca “D” não apresentou a quantidade de “Cálcio” exigida pela lei.

Os resultados obtidos em relação a “Informação e distribuições obrigatórias” da avaliação de diferentes tipos de marcas de iogurte, comercializados na cidade de Pau dos Ferros – RN, encontram-se dispostos na Tabela 2.

Tabela 2: Informações obrigatórias nos rótulos de acordo com a RDC nº 259.

Informações obrigatórias	Marcas de iogurte								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Denominação de venda	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Lista de ingredientes	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Medida caseira	NCT	NCT	NCT	CT	NCT	NCT	CT	CT	NCT
Conteúdo líquido	CT	CT	CT	CT	CT	NCT	CT	CT	CT
Identificação da origem	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Identificação do lote	CT	CT	CT	NCT	NCT	CT	NCT	CT	NCT
Prazo de validade	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Data de fabricação	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Conservação do produto	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Ausência de glúten	CT	CT	NCT	CT	NCT	CT	CT	CT	CT
Nome do país de origem	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT

CT – Consta; NCT – Não consta

A amostra “H” estava mais adequada dentre as demais, considerando que 100% das amostras apresentaram as informações e distribuições obrigatórias: Denominação de venda do Alimento, Lista de Ingredientes, Identificação de Origem, Prazo de Validade, Data de Fabricação, Conservação do produto e Nome do país de origem.

Um percentual de 66,66% das amostras não apresentaram a “Medida caseira”, dado que permite medir os alimentos sem o uso de qualquer tipo de utensílio específico de pesagem. As amostras “C” e “E” não continham a informação “Ausência de glúten”, que é bastante importante para prevenir o consumo por pessoas celíacas.

Este dado é obrigatoriamente cobrado pela Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, a qual “obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca” (BRASIL, 2003c).

Vale observar também que quatro amostras não evidenciaram a “Identificação do lote”, ou seja, 44,44% das marcas. Essa informação é de extrema necessidade, uma vez que previne e garante à empresa

a qualidade dos produtos fornecidos, que poderão sofrer denúncias e, a partir do qual, será possível identifica-los e removê-los do comércio. Além disso, a marca “F” não efetuou na embalagem a identificação do “Conteúdo líquido”, entretanto, 88,88% das amostras apresentaram este informe, o que indica um segmento quase retilíneo quanto à sua representação.

CONCLUSÕES

Poucas amostras estavam fora dos padrões estabelecidos pela legislação. Entretanto, o fato de ainda haverem 22,22% de marcas que não informam a “Ausência de Glúten” torna-se algo preocupante, devido às consequências do consumo sem a consciência da presença deste componente. Assim, este fato evidencia a necessidade de uma maior fiscalização por meio do governo e organizações como o MAPA e a ANVISA.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 259, de 20 de

setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 23 Nov. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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, 26 Dez. 2003a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, 26 Dez. 2003b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Regulamento Técnico obrigatório para os produtos alimentícios embalados, que devem informar sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União. 2003c.

COSTA, G. N. S.; MENDES, M. F.; ARAUJO, I. O.; PEREIRA, C. S. S. Desenvolvimento de um Iogurte Sabor Juçai (*Euterpe edulis Martius*): Avaliação Físico-química e Sensorial. Revista Eletrônica TECCEN, Vassouras, v. 5, n. 2. p.43-58, ago. 2012.

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira frente à rotulagem nutricional de alimentos. Revista de Nutrição, v. 20, n. 1, p.83-93, 2007.

FIDELIS, V. R. L.; PEREIRA, E. M.; SILVA, W. P.; GOMES, J. P.; SILVA, L. A. Produção de sorvetes e iogurtes a partir dos frutos figo da índia e mandacaru. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável, Pombal, v. 10, n. 4, p.17-21, out. 2015.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Fórum das Américas: debate sobre a importância do leite na alimentação humana, 2010. Disponível em: <<http://www.cienciadoleite.com.br/?action=2&n=272>>. Acesso em: 08 ago. 2016.

MÜLLER, E. E. Qualidade do leite, células somáticas e prevenção da mastite. In: II Simpósio sobre Sustentabilidade da Pecuária Leiteira na Região Sul do Brasil, Maringá, p.206-17, 2002.

PAIVA, A. J.; HENRIQUES, P. Adequação da rotulagem de alimentos diet e light ante a legislação

específica. Revista Baiana Saúde Pública, p. 9-48, 2005.