

# **AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE CREMES DE LEITE COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE PAU DOS FERROS-RN**

*Evaluation of the labeling of milk cream marketed in the city of Pau dos Ferros-RN.*

## **Resumo:**

O mercado de alimentos é bastante desenvolvido nos mais diversos ramos, principalmente no laticínio, destacando-se o creme de leite. Esse produto lácteo, assim como os demais produtos, faz-se necessário seguir todas as normas impostas pela legislação vigente, a ANVISA. Desse modo, objetivou-se com a pesquisa analisar os rótulos de várias marcas de creme de leite comercializados na cidade de Pau dos Ferros-RN. A pesquisa se deu a partir de verificação das especificações exigidas pela legislação para com a rotulagem nutricional e obrigatória através de análise de check list. Grande parte das amostras analisadas apresentaram-se em conformidade com a legislação, no entanto 28,57% das amostras apresentaram inconformidade em relação a apresentação das informações nutricionais e 100% das amostras mostraram-se conformes com relação as informações obrigatórias, com as legislações vigentes.

## **Abstract:**

The food market is well developed in various branches, mainly in the dairy, highlighting the cream. This dairy product, like other products, it is necessary to follow all the rules imposed by law, ANVISA. Thus, this study aimed to analyze to research the labels of various cream brands sold in the city of Pau dos Ferros, RN. The survey took place from checking the specifications required by legislation with mandatory nutrition labeling and through check list analysis. Much of the samples are presented in accordance with the law, however 28.57% of the samples unconformity regarding the presentation of nutrition information, and 100% of the samples proved to be compliant regarding the required information with the current legislation.



**Aquino, C. E. F.<sup>1</sup>, Morais, M. C. G.<sup>1</sup>, Oliveira, R. M. S.<sup>1</sup>, Almeida, F. L. C.<sup>2</sup>, Oliveira, E. N. A.<sup>3</sup>, Oliveira, S. N.<sup>4</sup>**

1Instituto Federal do Rio Grande do Norte, campus Pau dos Ferros – Discente do curso Técnico de Alimentos  
2Universidade Federal da Paraíba, campus Bananeiras - Discente do Curso Bacharelado em Agroindústria  
3Instituto Federal do Rio Grande do Norte, campus Pau dos Ferros – Docente do curso Técnico de Alimentos  
4Universidade Federal Rural de Pernambuco, Campus Garanhuns – Docente do curso de Engenharia de Alimentos  
E-mail: silvana\_nazareth@yahoo.com.br

Contato principal

**Aquino, C. E. F. 1**



**Palavras-chave :** rótulos, controle de qualidade, legislação

**Keywords :** Labeling, quality control, legislation.



## INTRODUÇÃO

De acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, rotulagem é toda inscrição, imagem, legenda, ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, gravada em relevo ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002).

Os rótulos são de extrema importância para os consumidores, uma vez que recebem informações sobre o produto e fabricante. Contudo, não deve levá-los ao engano ou erro, conter figuras que levem a interpretações erradas, aconselhar seu uso como estimulante, destacar informações intrínsecas e conter indicação terapêutica (BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b; BRASIL, 2002).

Assim, é necessário que as informações sejam claras e possam auxiliar na escolha adequada dos alimentos, bem como a especificação correta de quantidade, características, composição e qualidade (DIAS et al., 2008). Por isso, os rótulos dos alimentos são elementos de comunicação entre o produto e os consumidores, e deve ajudá-los na decisão de compra e como consequência aumentar a eficiência do mercado e o bem-estar do consumidor (MACHADO et al., 2006).

A rotulagem nutricional apresenta informações do produto sobre suas propriedades particulares, em relação as proteínas, valor energético, gorduras, fibras, carboidratos, vitaminas e minerais. De acordo com as Resoluções de Nº 359 e 360 de 2003, é obrigatório informar nos rótulos dos alimentos a quantidade de gorduras trans. Os produtos que não necessitam de conter essas informações são: água, bebidas alcoólicas, especiarias, vinagre, sal etc. (BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b).

O leite é a matéria-prima dos laticínios, possuindo grande diversidade de derivados na indústria alimentícia, química e farmacêutica. Um desses derivados é o creme de leite, que, segundo a Portaria nº 146 de 1996 do MAPA entende-se como creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água (BRASIL, 1996).

Estudos realizados com alimentos diet e light (BARROS et al., 2012); produtos lácteos (GRANDI e ROSSI, 2010); leite UHT (SALVIO et al., 2013; ARAÚJO et al., 2015); café torrado e moído (ALMEIDA et al., 2015a); biscoito e similares (ALMEIDA et al., 2015b) demonstram que há irregularidades no que diz respeito a rotulagem nas diversas áreas. Assim, o presente trabalho teve como objetivo verificar a rotulagem de amostras de diferentes marcas de cremes de leite comercializados na cidade de Pau dos Ferros-RN.

## MATERIAIS E MÉTODOS

O trabalho foi realizado em supermercados, da cidade de Pau dos Ferros para verificar a rotulagem de sete marcas de creme de leite. As marcas foram escolhidas aleatoriamente, sendo analisado somente um produto de cada. Durante a pesquisa foi utilizado duas tabelas, nas quais anotou-se a presença dos aspectos exigidos pelas legislações vigentes no rótulo.

As embalagens avaliadas, apenas como parâmetro de identificação, foram identificadas com letras aleatoriamente, posteriormente analisadas em relação a rotulagem de acordo com as RDC nº 359/03 (BRASIL, 2003a), 360/03 (BRASIL, 2003b) e 259/02 (BRASIL, 2002). Durante a análise, levou-se em consideração 12 critérios referentes a informação nutricional (Porção (g); Valor Energético (Kcal); Carboidratos (g); Proteínas (g); Gorduras Totais (g); Gorduras Saturadas (g); Gorduras Trans (g); Colesterol (mg); Fibra Alimentar (g); Sódio (mg); Cálcio (mg); Ferro), e 11 critérios obrigatórios (Denominação de Venda do Alimento; Lista de Ingredientes; Medida Caseira; Conteúdo Líquido; Identificação da Origem; Identificação do Lote; Prazo de Validade; Data de fabricação; Conservação do Produto; Ausência de Glúten; Nome do País de Origem), aos quais foram dadas as seguintes opções de respostas para avaliação de cada um: CT= Consta e NC= Não Consta.

Terminada as análises, os dados foram expressos em tabela e calculada porcentagem de conformidade por marca por meio do programa Excel 2010.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 encontram-se os resultados obtidos em relação a análise das informações nutricionais.

De acordo com a Resolução nº 359 e 360 de 2003, seria obrigatório apresentar no rótulo a quantidade de gordura trans. Assim, ao analisar essas marcas, 71,42% delas estão dentro dos padrões exigidos pela legislação e 28,57% não, pois de acordo com a Resolução não mencionaram sua quantidade.

De acordo com a RDC 360/03 (BRASIL, 2003b) torna obrigatório a rotulagem nutricional baseada nas regras estabelecidas com o objetivo principal de atuar em benefício do consumidor e ainda evitar obstáculos técnicos ao comércio. Pensando nisso, a ANVISA incentiva os fabricantes a dispor os valores do colesterol, cálcio e ferro. Analisando a o parâmetro referente a colesterol, 28,57% do total apresentaram a quantidade de colesterol, em miligramas, nos rótulos. Enquanto os 71,42% não apresentaram, o que corresponde a cinco das sete marcas.

Em relação a apresentação da quantidade de cálcio nos rótulos, 28,57% apresentaram essa informação. Já para o Ferro, 100% das amostras não apresentaram a quantidade de ferro presente. No

entanto, segundo a legislação, o colesterol, cálcio e ferro podem ser declarados na tabela nutricional, não

necessariamente sendo obrigado a estar na tabela.

**Tabela 1.** Resultados das informações nutricionais dos cremes de leite da cidade de Pau dos Ferros-RN.

Informação Nutricional	Marcas						
	A	B	C	D	E	F	G
Porção (g)	15	15	15	15	15	15	16
Valor Energético (Kcal)	32	22	30	27	34	27	27
Carboidratos (g)	0,8	0,6	0	0,7	0	0,6	0,65
Proteínas (g)	09	0	0	0	0	0,3	0
Gorduras Totais (g)	39	2,2	3	2,6	3,4	2,5	2,6
Gorduras Saturadas (g)	1,7	1,3	1,8	1,5	2,2	1,8	1,6
Gorduras Trans (g)	09	0	0	-	-	0	0
Colesterol (mg)	-	5,8	-	6,6	-	-	-
Fibra Alimentar (g)	09	0	0	0	0	0	0
Sódio (mg)	8	8	0	10	6,7	8	0
Cálcio (mg)	-	17	11	-	-	-	-
Ferro	-	-	-	-	-	-	-

Constata-se na Tabela 2 as informações obrigatórias que estavam presentes ou não nas marcas de creme de leite.

Com relação as informações e distribuições obrigatórias todas as marcas constam a denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, data de fabricação, conservação do produto, ausência de glúten e o nome do país de origem. Mostrando dessa maneira que todas essas

marcas têm seu rótulo no quesito “Informações e Distribuições Obrigatórias” de acordo com a legislação vigente na Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002). O que torna um resultado positivo para pesquisa, uma vez que os consumidores possuem acesso aos seus direitos em relação ao alimento e suas respectivas informações presentes na rotulagem.

**Tabela 2.** Informações obrigatórias nos rótulos dos cremes de leite comercializados em Pau dos Ferros- RN.

Informações e Distribuições obrigatórias	Creme de Leite						
	A	B	C	D	E	F	G
Denominação de Venda do Alimento	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Lista de Ingredientes	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Medida Caseira	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Conteúdo Líquido	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Identificação da Origem	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Identificação do Lote	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Prazo de Validade	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Data de fabricação	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Conservação do Produto	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Ausência de Glúten	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT
Nome do País de Origem	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT

CT – Consta; NCT – Não consta

Como já relatado anteriormente, na literatura, encontra-se trabalhos com rotulagem de diversos alimentos, variando nos índices e percentuais de conformidade. Almeida et al. (2015a) analisando rótulo de café comercializados em Pau dos Ferros observaram que as quatro marcas analisadas se apresentaram de acordo. Já Araújo et al. (2015) trabalhando com

rotulagem de leite UHT, constataram que uma das marcas analisadas não apresentaram o lote. Grandi e Rossi (2010) verificaram que 97,3% dos rótulos de iogurte e 100% dos rótulos de bebida láctea fermentada estavam incompleto ou suprimiam alguma informação obrigatória.

Os autores relatam ainda que, irregularidades estiveram presentes em rótulos de produtos que

apresentavam carimbo de órgãos de fiscalização federal e estadual (GRANDI e ROSSI, 2010). Isso torna cada vez mais necessárias pesquisas voltadas para a área de rotulagem.

## CONCLUSÕES

A partir dos dados levantados, pode-se concluir que das amostras pesquisadas 28,57% apresentaram inconformidade em relação a apresentação das informações nutricionais, pois não apresentaram os valores de gordura trans e 100% das amostras mostraram-se conformes com relação as informações obrigatórias presentes nos rótulos, com as legislações vigentes.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, E.J.N.; MENDES, A.H.L.; MOREIRA, L.F.; SANTOS, S.M.L.; MOURA, C. F. H.; SOUZA, P.A. Adequação da rotulagem de biscoitos e similares do tipo integral perante a legislação. In: I Encontro Nacional da Agroindústria. Anais do I Encontro Nacional da Agroindústria, Bananeiras, 2015b.
- ALMEIDA, F.L.C.; OLIVEIRA, T.M.Q.; ARAUJ, M.G.; OLIVEIRA, C.A.; FREITAS, P. V.C.; MEDEIROS, J.A.; SANALLY, W.N.; FREITAS, E.N. Avaliação de informações contidas em rótulos de café torrado e moído comercializados no município de Pau dos Ferros- RN. In: I Encontro Nacional da Agroindústria. Anais do I Encontro Nacional da Agroindústria, Bananeiras, 2015a.
- ARAÚJO, C.D.L.; AMEIDA, A.R.L.; ALVES, M.M.L.; COSTA, G.F.; COSTA, A.R.; MELO, A.M.; LOPES, R.R.; SILVA-FILHO, C.R.N. Análise de rotulagem de leites UHT comercializados na cidade de Remígio-PB. In: I Encontro Nacional da Agroindústria. Anais do I Encontro Nacional da Agroindústria, Bananeiras, 2015.
- BARROS, N.V.A.; BATISTA, L.P.R.; LANDIM, L.A.S.; LEAL, M.J.B.; COSTA, N.Q.; HIPÓLITO, T.L.B.; PORTO, R.G.C.L. Análise da rotulagem de alimentos diet e light comercializados em Teresina-PI. *Ensaios e Ciênc., Ciênc. Biol. Agrar. Saúde*, 16, 4, 51-60, 2012.
- BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 23 set. 2002.
- BRASIL. Portaria nº 146 de 07 de março de 1996. Aprovar o regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos. Diário Oficial [da] União, Brasília, 11 Mar. 1996.
- BRASIL. 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. 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.
- DIAS, F.F.G.; PRADO, M.A.; GODOY, H.T. Avaliação da Rotulagem Nutricional Obrigatória em Embalagens Segundo o Modelo Padrão da ANVISA. *Ver. Anal.* 34,56-67, 2008.
- GRANDI, A.Z.; ROSSI, D.A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, 69, 1, 62-68, 2010.
- MACHADO, S.S.; SANTOS, F.O.; ALBINATI, L.P.R. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulos de produtos alimentícios. *Rev. Alimen. Nutr.* 17, 1, 97-193, 2006.
- SALVIO, B.P.; SOUZA, C.R.; BETI, G.C.B. Análise de rotulagem de leite integral UHT comercializado no município de Promissão-SP. *Rev. Cient. Unisalesiano*, 4, 8, 2013.