

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE MORTADELAS FATIADAS COMERCIALIZADAS EM PIRANHAS-AL

EVALUATION OF THE LABELING OF SLICED MORTADELLA SOLD IN PIRANHAS-AL

Resumo:

A legislação brasileira define rotulagem como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Objetivou-se nesse trabalho, verificar se a rotulagem praticada na comercialização de mortadelas fatiadas pelos três principais estabelecimentos do ramo, no município de Piranhas-AL, se adequam aos critérios exigidos pelas legislações SMG nº 554 de 13 de julho de 2001 e RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Considerando a SMG nº 554, 100% dos estabelecimentos estavam em desacordo com o especificado na legislação para as informações descritas. Com relação à RDC nº 360, este tipo de produto apresenta-se isento de rotulagem nutricional. Os três mercados apresentaram falhas nos rótulos dos alimentos fatiados e embalados, tanto na presença, como na ausência do cliente mostrando a falta de fiscalização por órgãos competentes acarretando em possíveis danos aos direitos e à saúde do consumidor.

Abstract:

Brazilian legislation defines labeling as any inscription, legend, image or any descriptive or graphic material, written, printed, die-pressed, engraved, embossed or lithographed or glued on the food packaging. The objective of this study was to verify if the labeling used in the commercialization of sliced mortadella by the three main establishments of the branch in the town of Piranhas-AL, meet the criteria required by the laws SMG nº 554 and RDC nº 360. Considering SMG nº 554, 100% of the establishments were in disagreement with that specified in the legislation for the information described. Regarding RDC nº 360, this type of product is exempt of nutritional labeling. The three markets showed deficiencies in the labels of sliced and packaged foods, both in the presence and absence of the client, showing the lack of inspection by competent bodies, leading to possible damages to consumer rights and health.



**Rodrigo Leite Moura¹, José
Marcos Sousa Dos Santos²**

¹Instituto Federal de Alagoas; ²Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. E-mail: rodrinhas@gmail.com

Contato principal

Rodrigo Leite Moura¹



Palavras chave: *Qualidade, RDC nº 360, SMG nº 554.*

Keywords: *Quality, RDC nº 360, SMG nº 554.*



INTRODUÇÃO

A legislação brasileira define rotulagem como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002).

A RDC (Resolução de Diretoria Colegiada) nº 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que aprovou o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, relata que na rotulagem nutricional é obrigatório constar a quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio (BRASIL, 2003).

De acordo com a Resolução SMG (Secretaria Municipal de Governo) nº 554 de 13 de julho de 2001, a comercialização de produtos perecíveis frios em supermercados, mercados, delicatessens e estabelecimentos afins, só poderá ser realizada se o produto vier acompanhado de etiqueta que informe os seguintes dados: identificação do produto; número de registro do fabricante do produto; razão social e endereço do fabricante do produto; razão social e endereço do estabelecimento fatiador; data do fatiamento e prazo de validade para consumo do produto e temperatura de conservação (BRASIL, 2001). O armazenamento de produtos perecíveis frios manipulados deve se dar até 8 °C por 24 horas; até 6 °C por 48 horas; ou até 4 °C por 72 horas (BRASIL, 1999).

Diante do exposto, objetivou-se neste trabalho, verificar se a rotulagem praticada na comercialização de mortadelas fatiadas pelos três principais estabelecimentos do ramo, no município de Piranhas, na região do Alto Sertão Alagoano, adequa-se aos critérios exigidos pelas legislações vigentes.

MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia para a realização deste trabalho se deu através de visita aos três maiores estabelecimentos (mercados locais) comercializadores de alimentos da cidade de Piranhas, Alagoas, denominados aqui por estabelecimentos A, B e C.

Efetuu-se a verificação da rotulagem praticada por esses três mercados na comercialização de mortadelas fatiadas. Foram analisadas todas as marcas comercializadas em cada estabelecimento, tanto as previamente fatiadas, como também as fatiadas na presença do consumidor. O acompanhamento foi realizado durante uma semana no mês de julho de 2017, com o levantamento das informações contidas nos rótulos e o posterior confronto com as legislações vigentes, SMG nº 554 de 13 de julho de 2001 e RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003 (rotulagem nutricional), verificando assim, a conformidade, ou não, com as normas legislativas que regem a rotulagem de produtos frios fracionados.

Durante o experimento observou-se a rotulagem praticada

em 10 amostras individualizadas, em cada estabelecimento, totalizando 30 amostras analisadas. A avaliação da rotulagem com base na Resolução SMG nº 554 de 13 de julho de 2001 deve contemplar a conformidade com os seguintes itens:

1. Identificação do produto;
2. Número do registro do fabricante do produto;
3. Razão social e o endereço do fabricante do produto;
4. Razão social e o endereço do estabelecimento fatiador;
5. Data do fatiamento e validade;
6. Temperatura de conservação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

É importante mencionar que cada estabelecimento praticava, em 100% dos produtos frios fatiados comercializados, o mesmo tipo de rotulagem. De acordo com a avaliação efetuada, constatou-se que os mercados A e B praticam uma rotulagem bastante semelhante, disponibilizando no rótulo do produto as seguintes informações:

- a) Identificação da marca do produto;
- b) Peso líquido (adquirido pelo consumidor);
- c) Valor (em relação a 1 kg do produto);
- d) Data do fatiamento;
- e) Valor total (em relação ao peso líquido);
- f) Código de barras;
- g) Identificação do estabelecimento fatiador.

As únicas diferenças observadas na rotulagem dos estabelecimentos A e B foram a data de validade do produto, que não estava disponível na rotulagem das mortadelas fatiadas comercializadas pelo mercado B, e na identificação do estabelecimento fatiador, o mercado A disponibilizava o telefone para contato, enquanto B não. Nas mortadelas fatiadas fornecidas pelo mercado C a rotulagem disponibilizava as seguintes informações:

- a) Identificação da marca do produto;
- b) Peso líquido (adquirido pelo consumidor);
- c) Valor (em relação a 1 kg do produto);
- d) Data e hora do fatiamento;
- e) Valor total (em relação ao peso líquido);
- f) Data de validade;
- g) Código de barras.

Os dados apresentados nas rotulagens dos três mercados (A, B e C) aplicam-se a todas as marcas de mortadela comercializadas em cada estabelecimento. Observa-se em relação a A e B que o mercado C não identifica o estabelecimento fatiador nos rótulos dos produtos fornecidos. Em todos os mercados, depois de fatiada, a mortadela é acondicionada em bandejas de isopor, envolvida em isofilme (filme PVC – policloreto de vinila) e posteriormente rotulada. Apresenta-se ainda a opção do produto ser fatiado na presença do cliente.

Considerando a SMG nº 554 de 13 de julho de 2001, 100% dos estabelecimentos, em pelo menos algum dos quesitos avaliados, estavam em desacordo com o especificado na legislação para as informações descritas. No estabelecimento A, assim como em B e C, as amostras

não apresentavam as seguintes informações:

- Número do registro do fabricante do produto;
- Razão social e endereço do fabricante do produto;
- Razão social e endereço do estabelecimento fatoriador;
- Data de validade (ausente somente no mercado B);
- Temperatura de conservação.

Nos mercados A e B os produtos apresentavam uma logomarca que identificava o estabelecimento. No entanto, esta não mostrava claramente a razão social e o endereço do estabelecimento fatoriador, muito menos do fabricante do produto. Já o mercado C sequer fornecia alguma identificação do estabelecimento fatoriador nos rótulos.

Nas Figuras 1 e 2 têm-se o percentual de conformidades e

não conformidades verificadas na rotulagem das mortadelas fatiadas comercializadas pelos três estabelecimentos (A, B e C). Verifica-se que os mercados A e C (Figura 1) apresentaram os mesmos percentuais de conformidades e não conformidades, visto que as falhas averiguadas ocorreram nos mesmos itens, onde dos seis (100%) quesitos considerados pela SMG nº 554 de 13 de julho de 2001, quatro (66,67%) apresentaram-se em não conformidade, justificando a igualdade entre estes estabelecimentos.

Comparando-se as Figuras 1 e 2, observa-se que o percentual de não conformidades foi maior no estabelecimento B, pois dos seis (100%) quesitos contemplados pela SMG nº 554 de 13 de julho de 2001, cinco (83,33%) não estavam em conformidade.

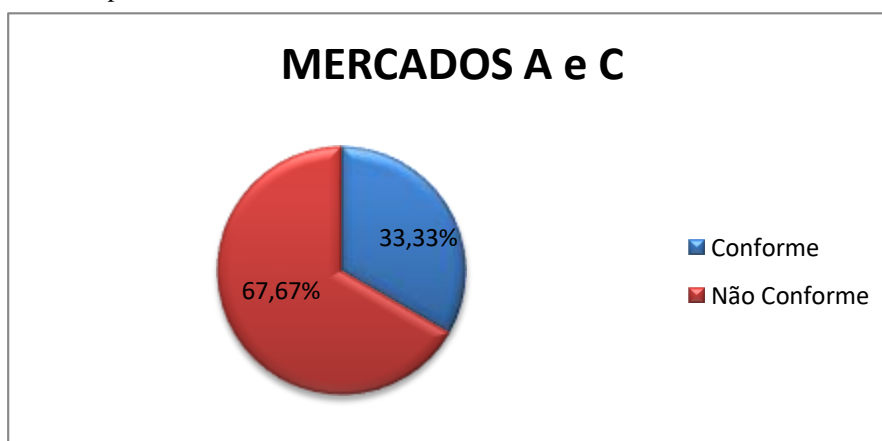


Figura 1. Gráfico representativo do percentual de conformidades e não conformidades para a rotulagem de mortadelas fatiadas comercializadas pelos estabelecimentos A e C na cidade de Piranhas-AL.

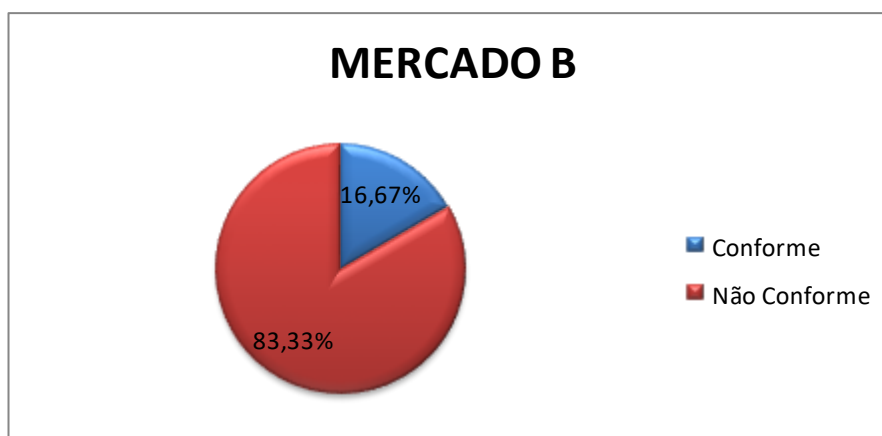


Figura 2. Gráfico representativo do percentual de conformidades e não conformidades para a rotulagem de mortadelas fatiadas comercializadas pelo estabelecimento B na cidade de Piranhas-AL.

MAOFREDO et al. (2007) em estudo semelhante realizado com frios fatiados nas cidades do Rio de Janeiro-RJ e Duque de Caxias-RJ, verificaram que 79,20% dos itens analisados apresentaram-se conforme e 20,80% não conforme a resolução SMG nº 554. MARINS

et al. (2005) relataram que 51,4% dos itens avaliados estavam conformes e 48,6% dos itens não estavam conformes com a resolução SMG nº 554. MOURA (2010) avaliou a rotulagem de presuntos fatiados comercializados na cidade de Quixadá-CE e relatou que o percentual de falhas na rotulagem foi de 66,67% dos quesitos

considerados pela SMG nº 554, com 33,33% de conformidade dos itens analisados, resultados semelhantes aos encontrados para os mercados A e C. MOURA et al. (2012) avaliaram a rotulagem de presuntos fatiados comercializados na cidade de Uruçuí-PI e observaram 83,34% de conformidade e 16,66% de não conformidade, resultado semelhante ao verificado para o mercado B. Alto índice de não conformidades da rotulagem de presuntos fatiados foi também observado por CONCEIÇÃO e GONÇALVES (2007) quando avaliaram a rotulagem nutricional de presuntos em supermercados localizados na cidade do Rio de Janeiro.

As informações presentes no rótulo garantem ao consumidor a idoneidade do fabricante e do estabelecimento fatiador, por isso, não podem faltar. O item temperatura de conservação, ausente em 100% dos pontos de venda, é extremamente importante já que orienta o consumidor quanto à forma correta de armazenamento para que o produto mantenha condições higiênico-sanitárias satisfatórias (CONCEIÇÃO e GONÇALVES, 2007).

Com relação à RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA, que dispõe sobre a rotulagem nutricional, este tipo de produto apresenta-se isento, conforme preconiza a legislação (BRASIL, 2003). No entanto, o fornecimento da rotulagem nutricional permite, ao consumidor, obter informação sobre a composição do produto e as quantidades disponibilizadas de cada tipo de nutriente (carboidratos, proteínas, gorduras, entre outros). A informação nutricional é crucial para portadores de algumas doenças em que o indivíduo não pode ingerir sal, açúcar, gordura, glúten, dentre outros compostos nutritivos (CONCEIÇÃO e GONÇALVES, 2007). Deveria, portanto, ser informada.

CONCLUSÃO

Percebe-se que a fiscalização quanto ao cumprimento da legislação para a rotulagem, rotulagem nutricional e temperatura de conservação, não atua de forma rigorosa. Os três estabelecimentos estudados apresentaram falhas na rotulagem dos alimentos fatiados e embalados, tanto na presença como na ausência do cliente. Em 100% dos pontos de venda visitados havia algum item em desacordo com o preconizado para a legislação de rotulagem de alimentos fracionados. Tendo em vista a qualidade do produto, informações tão relevantes não deveriam ser omitidas ou até mesmo ignoradas pelos estabelecimentos fatiadores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº 259**, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 set. 2002.

BRASIL, Rio de Janeiro, Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMG nº 554**, de 13 de julho de 2001. Determina itens obrigatórios na etiqueta de produtos perecíveis frios comercializados fora da embalagem original. Diário Oficial do Rio de Janeiro, RJ, 16 jul. 2001.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº 360**, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 26 dez. 2003.

BRASIL, Centro de Vigilância Sanitária de Secretaria da Saúde, **Portaria nº 6** de 10 de março de 1999.

CONCEIÇÃO, F. V. E.; GONÇALVES, É. C. B. A. Avaliação da rotulagem nutricional de queijos e presuntos em supermercados na cidade do Rio de Janeiro. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p.93-96, 2007.

MAOFREDO, R. G. et al. Avaliações sensorial e da rotulagem, segundo a sua validade comercial, de frios fatiados no Rio de Janeiro e Duque de Caxias. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p.525-526, 2007.

MARINS, B. R.; JACOB, S. C.; TANCREDTI, R. C. P. A rotulagem de alimentos praticada pelo estabelecimento fracionador. Será que obedece a legislação vigente? **Higiene Alimentar**, v. 19, n. 137, p. 121-126, 2005.

MOURA, R. L. Avaliação da rotulagem de presuntos fatiados comercializados na cidade de Quixadá-CE. **Higiene Alimentar**, v. 24, n. 180/181, p. 182-184, 2010.

MOURA, R. L.; SANTOS, J. M. S.; GUIMARÃES, F. R.; FREITAS, R. M. Avaliação da rotulagem de presuntos fatiados comercializados na cidade de Uruçuí-PI. In: Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação, 7., 2012, Palmas. **Anais...** Palmas, 2012.