

ANÁLISE DE ROTULAGEM DE MACARRÃO INSTANTÂNEO SABOR CARNE

Analysis of labeling of beef flavor instant noodle

Resumo:

Os rótulos de produtos alimentícios consistem na comunicação entre o produto e o consumidor. Inconformidades na rotulagem de alimentos violam leis e direitos dos consumidores. Objetivou-se neste trabalho avaliar rótulos de cinco marcas de macarrão instantâneo sabor carne, comercializados no município de Palmares-PE. Foi elaborado *check-list* com 36 perguntas tendo como possíveis respostas sim, não e não se aplica, sendo as marcas de macarrão instantâneo denominadas A, B, C, D e E. As amostras A e C obtiveram 77,78% de conformidades, enquanto D e E 75,00% e a amostra B 72,22%. Com relação as não conformidades a marca B apresentou 8,33%, as marcas D e E apresentaram 5,56% e as marcas A e C 2,78%. Estes resultados evidenciam que as marcas analisadas não obedecem totalmente a legislação, fazendo-se necessária fiscalização por parte dos órgãos competentes e medidas corretivas por parte dos produtores conforme a legislação vigente para o seu segmento.

Abstract:

The food labels consist in the communication between the product and the consumer. Nonconformities in food labeling violate consumer laws and rights. The objective of this study was to evaluate labels of five brands of beef flavor instant noodles flavored meat, marketed in the municipality of Palmares-PE. A checklist with 36 question was developed with possible answers yes, no and not applicable, with the instant noodle brands called A, B, C, D and E. The samples A and C obtained 77.78% while D and E 75.00% and sample B 72.22%. Regarding nonconformities, brand B had 8.33%, brands D and E presented 5.56% and brands A and C 2.78%. These results show that the brands analyzed do not fully comply with the legislation, requiring the inspection of the competent bodies and corrective measures by the producers in accordance with the legislation in force for their segment



**Marcos Fellipe Silva, Pedro
Renann Lopes França, Silvana
Nazareth Oliveira**

¹Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade
Acadêmica de Garanhuns
E-mail: marcosfellipe96@hotmail.com

Contato principal
Marcos Fellipe Silva¹



Palavras chave: Rótulo; Legislação; Massa
alimentícia instantânea

Keywords: Label; Legislation; Instant pasta



INTRODUÇÃO

O processo de modernização em conjunto ao de globalização tem favorecido um nível crescente de modificações alimentares, assim a busca por produtos considerados “instantâneos”, “semi-prontos” ou “prontos para o consumo” tem se tornado cada vez mais comum, incentivando diretamente o desenvolvimento de produtos em tais segmentos (NEVES, 2006). Um dos alimentos instantâneos mais comum entre os consumidores é o macarrão instantâneo, a Resolução - RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, define como macarrão instantâneo ou massa alimentícia instantânea como o produto proveniente da farinha de trigo, sêmola de trigo ou ainda de outros derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outros ingredientes, sendo assim um alimento de preparo rápido e fácil.

O macarrão instantâneo assim como outros produtos contidos em embalagens e que estejam aptos para o consumo é considerado um alimento embalado (BRASIL, 2002), onde um dos componentes essenciais destas embalagens é o rótulo. Todos os produtos embalados devem estar de acordo com suas especificações, garantindo assim que o consumidor obtenha plena informação a que tem direito, bem como possibilitando que as unidades de controle sanitário fiscalizadoras tenham mais uma ferramenta de apoio na execução de seu trabalho (CELESTE, 2001).

Os rótulos consistem em uma forma de comunicação entre o produto e consumidor, auxiliando estes diretamente na decisão de compra (CAVADA, et al., 2002), de modo que, estes compreendam toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada (em relevo ou litografada), ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002).

As informações dadas pelos rótulos contemplam um direito que é assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor, e é por meio do rótulo dos alimentos que se tem acesso a informações como quantidade, características nutricionais, composição, qualidade e riscos que os produtos possam apresentar (CÂMARA et al., 2008). Existe uma variedade de órgãos regulamentadores do processo de rotulagem, contudo torna-se bastante comum encontrar rótulos os quais não estão de acordo com o normatizado por estes órgãos, o que ocorre provavelmente pela falta de rigor na fiscalização dos produtos embalados, ou devido à grande variedade de produtos disponíveis no mercado, o que pode vir a dificultar a verificação e análise da conformidade da rotulagem dos mesmos (SILVA et al., 2013).

Baseado no pressuposto de que as não conformidades presentes em rótulos de alimentos viola leis e direitos garantidos aos consumidores (MELLO; PASCOAL, 2014), na crescente popularização de alimentos instantâneos de fácil preparo, como o macarrão instantâneo, e na escassez de estudos na literatura a

respeito deste tipo de produto, este trabalho teve como objetivo avaliar a conformidade das informações disponibilizadas em rótulos de cinco marcas de macarrão instantâneo sabor carne, comercializados no município de Palmares-PE.

MATERIAIS E MÉTODOS

As marcas de macarrão instantâneo sabor carne foram adquiridas no comércio local do município de Palmares-PE (as quais foram denominadas marcas A, B, C, D e E). A análise de conformidade das informações expressas em cada um dos rótulos foi realizada mediante a aplicação de *check-list* disponibilizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), composto por 36 itens, elaborados a partir das normas propostas pelo decreto Decreto-Lei nº 986/69, pela Lei 10.674/2003, e pelas resoluções RDC nº 259/2002 e RDC nº. 344/2002, as quais regulam de maneira generalista a rotulagem dos diversos produtos alimentícios.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Figura 1 estão apresentados os resultados obtidos na análise da conformidade da rotulagem geral das cinco marcas de macarrão instantâneo sabor carne. Considerando um total de 5 amostras distintas, verificou-se que nenhum rótulo analisado apresentou total conformidade perante à legislação brasileira vigente. Resultados semelhantes foram encontrados por Silva, Nomelini e Pascoal (2017), ao analisar rótulos de alimentos infantis à base de cereais, frutas e hortaliças observou-se que 100% dos produtos tiveram pelo menos um item em inconformidade frente à legislação.

Em todas as amostras analisadas observou-se que 19,44% do *check-list* não se aplicou ao produto, demonstrando que isto ocorreu devido à própria natureza do alimento avaliado, ao qual não possuía características inerentes que pudessem ser averiguadas em alguns itens do documento aplicado. Entre os aspectos que não se mostraram aplicáveis destacam-se: a utilização de essências naturais, abordada pelos Art. 15 e 17 do Decreto de Lei de nº 986 (BRASIL, 1969); os termos referentes à produtos importados, descritos pelos itens 3.4 e 6.4.2 da RDC nº 259 (BRASIL, 2002), tendo em vista que todos os rótulos analisados são oriundos de marcas nacionais; a ausência da água na composição do produto, abordado pelo item 6.2.2.d da RDC nº 259 (BRASIL, 2002); e o fato dos produtos analisados não conterem corantes artificiais, levantado no Art. 13 do Decreto de Lei de nº 986 (BRASIL, 1969), que apesar de todas as amostras apresentarem o corante caramelo IV na lista de ingredientes, este tipo de corante não é designado como artificial perante à Resolução - CNNPA nº 44 (BRASIL, 1977).

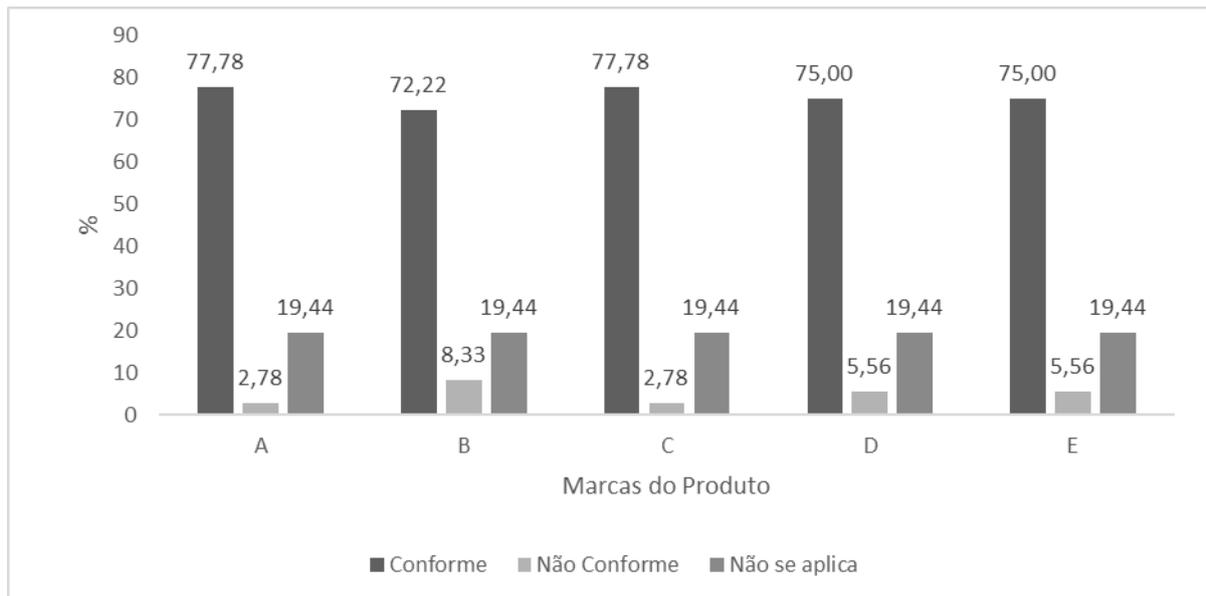


Figura 1. Análise da Conformidade da Legislação para Rotulagem Geral de Macarrão Instantâneo.

Quanto aos aspectos conformes, de acordo com a Figura 1, observa-se que as amostras A e C obtiveram o maior percentual de conformidade, 77,78%, enquanto as amostras D e E apresentaram 75,00% e a B 72,22%, respectivamente. Como o índice de não se aplica manteve-se constante para todos os rótulos analisados, pode-se constatar que a medida que os índices de conformidade diminuíam consequentemente os de não conformidade aumentam.

Os principais aspectos que mostraram-se conformes para todos os cinco rótulos analisados foram: apresentação da descrição do produto e do conteúdo líquido no painel principal, conforme os itens 6.3 e 8 da RDC nº 259 (BRASIL, 2002); a lista de ingredientes precedida da expressão “ingredientes” ou “ingr.” e os mesmos na ordem decrescente da respectiva proporção, em acordo com itens 6.2.1 e 6.2.2 da RDC nº 259 (BRASIL, 2002); declaração do nome completa dos aditivos alimentares na lista de ingredientes apresentando sua principal função, correspondente à cláusula 6.2.4 da RDC nº 259 (BRASIL, 2002); presença de instruções de preparo e uso do alimento, assim como também a descrição dos cuidados de conservação e armazenamento, abordadas pelos itens 6.7 e 6.6.2, respectivamente, da RDC nº 259 (BRASIL, 2002); e presença da informação nutricional da embalagem, assim como também, as designações do glúten e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em acordo com a RDC nº 360 (BRASIL, 2003), à Lei 10.674 (BRASIL, 2003) e os itens 5.1 e 5.2 da RDC nº 344 (BRASIL, 2002), respectivamente.

Quanto às inconformidades, de acordo com a figura 1, percebe-se que o rótulo correspondente à marca B foi o que demonstrou um maior índice, 8,33%, enquanto que os das marcas D e E foram de 5,56% e os produtos A e C demonstraram-se com um menor percentual, 2,78%. Dentre os aspectos não conformes, podemos citar: a falta

da descrição dos componentes dos ingredientes compostos, como o tempero de carne, por exemplo, observado nos rótulos das marcas A, B e C, não atendendo assim aos itens 6.2.2.b e 6.2.2.c da RDC nº 259 (BRASIL, 2002); apresentação de vocábulos e denominações que podem tornar a identificação falsa ou confusa, assim como também constatando algo que não pode ser demonstrado, fatos esses identificados na amostra B, não obedecendo assim os itens 3.1.a e 3.1.b da RDC nº 259 (BRASIL, 2002); o prazo de validade, assim como o lote, não encontrava-se de maneira clara, concisa, visível e indelével, nos rótulos das marcas D e E, não atendendo assim aos itens 6.6 e 6.6.1 da RDC nº 259 (BRASIL, 2002). A informação completa quanto ao prazo de validade é de fundamental importância para que o consumidor possa adquirir um produto, pois é esta a informação que o consumidor lê normalmente com maior frequência, seguida da leitura das informações nutricionais e a lista de ingredientes (YAMASHITA; CARRIJO, 2014). Caso o alimento esteja evadindo este prazo, existem altas possibilidades dele perder propriedades nutricionais e sensoriais, além de poder provocar uma série de doenças (FEITOSA; et al, 2016). Por ser um veículo de comunicação entre fabricantes e consumidores, a rotulagem de alimentos deve obedecer a todos os preceitos estabelecidos pela legislação, a fim de garantir segurança alimentar aos consumidores, sobretudo quando se tratar de produtos com altas tendências de crescimento de consumo, como a massa alimentícia instantânea.

Com relação à rotulagem nutricional apresentada na Tabela 1, todos os rótulos do macarrão instantâneo apresentaram a quantidade da porção e o valor energético, assim como também a quantidade dos carboidratos, das proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, demonstrando-se totalmente conformes perante à RDC nº 360 (BRASIL, 2003).

Percebe-se também que apenas a amostra A apresentou as quantidades de vitaminas do complexo B, adicionadas intencionalmente ao produto, sendo designadas na própria lista de ingredientes, como obriga a legislação, no item 6.2.2 da RDC nº 259 (BRASIL, 2002). Em todos os produtos analisados não foram encontradas quantidades de gorduras trans. A RDC nº 360/2003 prevê como isentos de gorduras trans os alimentos que contiverem valores menores ou iguais a 0,2 g, por porção, portanto o não

fornecimento deste dado não caracteriza necessariamente sua ausência (FEITOSA; et al, 2016). Todos esses elementos são essenciais para que o consumidor tenha acesso às informações nutricionais do alimento, pois a partir delas, é possível fazer escolhas alimentares mais saudáveis, controlar a ingestão de macronutrientes e micronutrientes e facilitar o trabalho dos profissionais da área de nutrição (YAMASHITA; CARRIJO, 2014).

Tabela 1. Informação Nutricional de Macarrões Instantâneos Sabor Carne

Informação Nutricional	Amostras				
	A	B	C	D	E
Porção (g)	85	74	88	85	85
Valor energético (kcal)	380	325	383	379	397
Carboidratos (g)	51	44	54	51	56
Proteínas (g)	8,1	8,0	8,1	8,2	7,3
Gorduras totais (g)	16	13	15	16	16
Gorduras saturas (g)	7,4	5,0	6,9	7,1	6,8
Gorduras trans (g)	0	0	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	2,1	2,3	2,8	2,4	1,5
Sódio (mg)	1462	1286	1422	1413	1511
Tiamina (Vitamina B1)	0,84 mg	NCT*	NCT*	NCT*	NCT*
Riboflavina (Vitamina B2)	0,91 mg	NCT*	NCT*	NCT*	NCT*
Niacina (Vitamina B3)	11 mg	NCT*	NCT*	NCT*	NCT*
Piridoxina (Vitamina B6)	0,91 mg	NCT*	NCT*	NCT*	NCT*

NCT – não contém

CONCLUSÃO

Foi possível concluir que nenhum dos cinco rótulos de macarrão instantâneo sabor carne analisados apresentaram conformidade total perante à legislação brasileira. Portanto deve existir uma maior fiscalização por parte dos órgãos governamentais, objetivando o cumprimento da legislação brasileira vigente e garantindo os direitos dos consumidores, bem como o comprometimento por parte dos produtores a fim de corrigirem e adequarem seus rótulos à legislação vigente para o seu segmento produtivo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia. Resolução nº 93, de 31 de Outubro de 2000. Brasília, DF, 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Regulamento Técnico para Fortificação das Farinhas de Trigo e de Milho com Ferro e Ácido Fólico. Resolução – RDC nº 344, de 13 de Dezembro de 2002. Brasília, DF, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). 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. Resolução - Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Brasília, DF, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Brasília, DF, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Condições Gerais de Elaboração, Classificação, Apresentação, Designação, Composição e Fatores Essenciais de Qualidade dos Corantes Empregados na Produção de Alimentos e Bebidas. Resolução - CNNPA nº 44, de 25 de Novembro de 1977. Brasília, DF, 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Institui normas básicas sobre alimentos. Decreto-Lei nº 986, 21 de Outubro de 1969. Brasília, DF, 1969.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Brasília, DF, 2002.

CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C. L. C.; GUILAM, M. C.; BRAGA, A. M. C. B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 23, n. 1, p. 52-58, 2008.

CAVADA, G.S.; PAIVA, F.F.; HELBIG, E.; BORGES, L.R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?. **Braz. J. Food Technol.**, IV SSA, p. 84-88, 2012.

CELESTE, R. K. Análise comparativa da legislação sobre rótulo alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Européia. **Rev.Saúde Públ.**, São Paulo, v. 35, n.3, p. 217-223, 2001.

FEITOSA, B. F.; NETO, J. O. O.; OLIVEIRA, E. N. A.; FEITOSA, J. V. F.; FEITOSA, R. M.; JUNIOR, L. A. M. D. Avaliação da Rotulagem de Diferentes Marcas de Biscoitos Recheados Sabor Chocolate Comercializados em Pau Dos Ferros – RN. **Revista a Barriguda**, Campina Grande, v.6, n.2, p. 230-241, 2016.

MELLO, T.C.V.; PASCOAL, G. B.; Análise Crítica de Rotulagem de Doces Diet e Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde. **Linkania**. V.1, n.3,p.49-66,2014.

NEVES, C. A. A. A percepção do consumidor sobre as imagens em embalagens de produtos alimentícios prontos e semi-prontos: ilusão ou analogia? 2006. 121f. **Dissertação** (Mestrado em Ciências da Linguagem), Universidade do Sul de Santa Catarina, Florianópolis.

SILVA, M. B. L.; NOMELINI, Q. S. C. C.; PASCOAL, G. B. Rotulagem de Alimentos Infantis à Base de Frutas, Hortaliças e/ou Cereais: uma Análise de Conformidade Frente à Legislação Brasileira. **J. Health Sci**. v. 19, n.1, p. 55-61, 2017.

SILVA, M. R. B. et al. Feijão preto: as embalagens têm as informações de conservação necessárias ao consumidor?. **Higiene Alimentar**, v. 27, n. 218/219, p. 2392-2395, 2013.

YAMASHITA, A. S. Y.; CARRIJO, K. F. C. Avaliação da Rotulagem de Patês De Diferentes Marcas Produzidos em Indústrias com Serviço de Inspeção Sanitária Oficial e Comercializados no Município de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. **Enciclopédia Biosfera**, Centro Científico Conhecer - Goiânia, v.10, n.19; p. 271, 2014.