

AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DE INFORMAÇÕES NOS RÓTULOS DE MARCAS DE PÃO INTEGRAL COMERCIALIZADOS EM CARUARU – PE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE

CONFORMITY EVALUATION OF LABEL INFORMATION ON WHOLEMEAL BREAD BRANDS COMMERCIALIZED IN CARUARU – PE ACCORDING TO CURRENT LEGISLATION

Eduardo Gouveia AMORIM¹

RESUMO

Rótulo são todas as informações presentes na embalagem de um produto, servindo como um elo entre o alimento e o consumidor, os auxiliando a realizar escolhas alimentares adequadas. Para esse estudo foram selecionadas sete marcas de pão integral, verificando através das informações contidas no rótulo o nível de adequação para critérios como tamanho da porção, indicação do percentual de farinha integral utilizada e valores mínimos de fibras para utilização do termo “fonte de fibras”. Foi identificado 85,71% de adequação em relação ao valor da porção e a quantidade mínima de fibras para utilização do termo “fonte”, enquanto que nenhuma das marcas analisadas apresentou adequação as exigências da legislação referente a especificação do percentual de farinha integral utilizado. Outros estudos realizaram análises químicas em seus produtos e constataram divergências com os valores declarados nos rótulos, estando em desacordo com exigências da legislação brasileira. É necessária a realização de novas pesquisas sobre rotulagem de alimentos, bem como fiscalizações mais frequentes para adequação a essas inconformidades, beneficiando os consumidores através da disponibilização de informações corretas.

Palavras-chaves: Fibras Alimentares. Análise Química. Alimentos

¹Pós-graduando em Vigilância Sanitária e Qualidade de Alimentos, Centro Universitário Maurício de Nassau, Caruaru, PE. E-mail: eduardo.gouveia.amorim@gmail.com

Recebido em: 09/06/2018 / Aceito em: 15/11/2018.

ABSTRACT

Labels are all information present on a product packaging, acting as a link between food and consumer, helping them to make appropriate food choices. For this study was selected seven whole meal bread brands, verifying through label data the level of adequacy for criteria such as size portion, percentage of whole meal flour used and minimum fiber amount for utilizing “fiber source” term. It was identify 85,71% adequacy regarding portion value and the minimum fiber amount to utilize the “source” term, meanwhile none of the bread brands analysed showed appropriateness to legislation demands in relation to percentage specifications of used wholemeal flour . Other studies performed chemical analyses on their products, determined divergences with amounts declared on labels, being in disagreement with Brazilian legislation requirements. Is necessary to perform new researches about food labeling, just as more frequent inspections are necessary to adapt to these nonconformities, benefiting consumers through the provision of correct information.

Keywords: Dietary fibers. Chemical Analysis. Food

INTRODUÇÃO

Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002).

O rótulo se aplica a todo alimento produzido, comercializado e embalado na ausência do consumidor (BRASIL, 2003b), devendo especificar quantidade e qualidade do produto, bem como informações sobre quantidade de calorias, carboidratos, proteínas, gorduras (totais, saturadas e trans), fibras alimentares e sódio, sendo obrigatórias nos rótulos de alimentos e bebidas (BRASIL, 1990; BRASIL, 2001; BRASIL, 2003b; CÂMARA et al., 2008).

Escolhas alimentares são guiadas através das informações fornecidas nos rótulos dos produtos comercializados (CAMARA et al., 2008; BARROS et al., 2012; GONÇALVES et al., 2015), por isso eles devem apresentar informações de forma compreensível, confiável e o mais completa possível, funcionando como um elo de

comunicação entre o consumidor e o produto (MARINS et al., 2008; PINHEIRO et al., 2011; CAVADA et al., 2012; CARNEIRO et al., 2013).

O Código de Defesa do Consumidor busca assegurar que as informações contidas nos rótulos estejam corretas (BRASIL, 1990; MACHADO, 2015), no entanto, embora a legislação brasileira apresente uma série de avanços (PEREIRA et al., 2017) no que diz respeito à rotulagem de alimentos, ainda são encontradas uma série de irregularidades e inadequações nos rótulos, podendo lesar o consumidor ao privá-lo do acesso a informação correta, atrapalhando sua capacidade de realizar escolhas alimentares de maneira adequada (CAMARA et al., 2008; DIAS et al., 2008; ROSSA et al., 2009; VISOTTO et al., 2011; SMITH et al., 2011; RIBEIRO et al., 2012; CARNEIRO et al., 2013; MELLO et al., 2015; TAVARES et al., 2017, AQUINO et al., 2017).

MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo é do tipo descritivo e observacional, onde durante o mês de junho de 2018 foram visitados 21 estabelecimentos comerciais localizados na zona urbana da cidade de Caruaru – PE, buscando identificar as diferentes marcas de pão integral comercializadas. O número (n) de marcas de pão integral analisadas foi sete, identificadas através de letras aleatórias para posterior tabulação e análise das informações pertinentes contidas nos rótulos.

O critério de inclusão das marcas foi à utilização da expressão “integral” nos rótulos, presença de frases com alegações de propriedades nutricionais como “rico em fibras” ou “fonte de fibras”, identificação da porção em gramas, presença de farinha integral na lista de ingredientes e identificação da quantidade de fibras em gramas na informação nutricional, sendo excluídas todas as marcas que não se enquadraram nesses critérios.

Foi verificado o cumprimento da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 359 de 23 de dezembro de 2003 que padroniza porções de 50 g para pães embalados, fatiados ou não, com ou sem recheio.

A partir das informações acerca dos valores de fibras dos produtos analisados, foi feita uma comparação com a RDC nº 54 de novembro de 2012, que define a

quantidade de fibras necessárias para que um produto possa ser considerado “fonte” de fibras.

A discriminação do percentual de farinha integral utilizada na fabricação dos pães também foi um ponto verificado através dos rótulos, devendo respeitar os requisitos da RDC nº 90 de 18 de outubro de 2000.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme os dados obtidos, 85,71% (n=6) das marcas de pão integral analisadas apresentaram porção adequada às exigências da RDC nº 359/03. Informações encontradas na literatura demonstraram a falta de padronização (LIMA et al., 2016) no que diz respeito a gramatura das porções. O estudo de Kliemann et al., (2014) encontrou porções de pães com valores que variavam entre 40 a 75g, quando a legislação padroniza porções de 50g para pães comercializados (BRASIL, 2003a).

Através da tabela 1 foi observado que nenhuma (n=0) das marcas analisadas estava em acordo com o item 9.4 da RDC nº 90/00, que estabelece que qualquer produto que utilizar farinha integral na sua composição, deve indicar no rótulo qual o percentual utilizado (BRASIL, 2000). Enquanto isso, outros estudos também demonstraram a ausência dessa informação nos rótulos de pães integrais, exibindo valores de inadequação que variavam de 73,30 a 94,44% (SILVA et al., 2014; FERRAZ et al., 2016; ZORZANELLO et al., 2017).

É interessante frisar que atualmente não há uma legislação que defina quantidades mínimas de ingredientes integrais para formulação de pães, de modo que qualquer quantidade de farinha integral, mesmo que mínima, permite a indústria rotular um produto como “integral” (ZORZANELLO, 2017).

Ainda conforme os dados exibidos na tabela 1, 85,71% dos rótulos analisados apresentaram adequação ao termo “fonte” de fibras, determinado pela RDC nº 54/12. Os estudos de Silva et al., (2014); Zorzanello et al., (2017) e Ferraz et al., (2016), demonstraram, respectivamente, que 50,00%, 66,67% e 85,00% dos rótulos analisados corresponderam aos valores mínimos exigidos pela legislação para se adequar a esses mesmos termos (BRASIL, 2012).

Tabela 1: Percentual de adequação aos critérios estabelecidos pela legislação brasileira em relação aos rótulos de pães integrais comercializados em Caruaru – PE, 2018.

| Variável | N (%) |
|---|------------|
| Adequação a porção de 50 g estabelecida pela RDC n° 359 de 23 de dezembro de 2003. | |
| Sim | 6 (85,71%) |
| Não | 1 (14,29%) |
| Adequação a RDC n° 90 de 18 de outubro de 2000 que estabelece a identificação no rótulo do percentual de farinha integral utilizada | |
| Sim | 0 (0%) |
| Não | 7 (100%) |
| Adequação ao termo “fonte” de fibras estabelecido pela RDC n° 54 de 12 de novembro de 2012 | |
| Sim | 6 (85,71%) |
| Não | 1 (14,29%) |

Fonte: AUTOR, (2018).

A literatura ainda ressalta que os valores apresentados nos rótulos podem não representar fielmente os valores de nutrientes presentes nos rótulos dos produtos (RODRIGUES et al., 2010; SILVA et al., 2010; SILVA et al., 2012; SOUSA, 2012; LIMA, 2016).

Tavares et al. (2017) realizaram análise química para verificar os valores de fibras em seis marcas de pão bisnaguinha, identificando quantidades desse nutriente até 91,50% inferiores as informações que constavam nos rótulos das marcas analisadas. Também foram encontrados valores inadequados de fibras no estudo de Lobanco et al., (2009), que mostrou variações superiores a 20% entre as quantidades presentes nos rótulos em relação aos resultados encontrados na análise bromatológica dos produtos, estando em desacordo com o que é permitido pela RDC n° 360/03 (BRASIL, 2003).

É evidente que normas e leis vêm contribuindo para o aprimoramento da rotulagem no Brasil, no entanto, ainda é possível constatar que até rótulos de

alimentos que apresentaram carimbo de órgãos federais e estaduais (GRANDI et al., 2010) podem exibir irregularidades, tanto nas informações da rotulagem quanto nos resultados encontrados nas análises químicas, demonstrando necessidade de agentes bem capacitados promovendo ações de fiscalização que garantam o cumprimento das normas da legislação brasileira vigente (FREGONESE et al., 2010; SMITH, 2010; GARCIA et al., 2011; VISOTTO et al., 2011; MALLETT et al., 2017).

CONCLUSÃO

Conforme os resultados apresentados, constatou-se que as marcas analisadas apresentaram 85,71% de adequação para as exigências referentes à porção e a quantidade mínima de fibras necessária para utilização do termo “fonte” em pães, enquanto que nenhuma marca apresentou conformidade em relação à declaração do percentual de farinha integral utilizado no rótulo, embora essa determinação esteja em vigor há vários anos.

A literatura também expõe que a presença de inadequações é recorrente tanto em relação às informações presentes nos rótulos, como a confiabilidade dessas informações uma vez que através de análises bromatológicas também se mostraram distintas aos valores informados nos rótulos e incoerentes ao que a legislação exige.

É de extrema importância a realização de fiscalizações rigorosas para assegurar o cumprimento das normas, bem como a realização de mais estudos sobre o tema e criação de legislações específicas para produção de pão integral, resultando em uma oferta de produtos com informações mais fidedignas aos consumidores.

AGRADECIMENTOS

A professora Sandra Rojas Duailibi pelas sugestões e orientações valiosas dadas durante a realização desse trabalho.

REFERÊNCIAS

- AQUINO, C. E. F.; MORAIS, M. C. G.; OLIVEIRA, R. M. S.; ALMEIDA, F. L. C.; OLIVEIRA, E. N. A.; OLIVEIRA, S. N. Avaliação da rotulagem de cremes de leite comercializados na cidade de Pau dos Ferros-RN. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, Garanhuns, PE, v. 7, n. 1, p. 34 – 37, 2017.
- BARROS, N. V. A.; BATISTA, L. P. R.; LANDIM, L. A. S. R.; LEAL, M. J. B.; COSTA, N.Q.; HIPÓLITO, T. L. B.; PORTO, L. G. C. L. Análise da rotulagem de alimentos diet e light comercializados em Teresina – PI. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, Campo Grande, MS, v. 16, n. 14, p. 51-60, 2010.
- BRASIL. Ministério da Justiça. 1990. **Código de Defesa do Consumidor (CDC)**. Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990. Disponível em < <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1990/lei-8078-11-setembro-1990-365086-normaatualizada-pl.pdf>>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000**. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Pão. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/anvisalegis/resol/2000/90_00rdc.htm>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Disponível em:
http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2012/rdc0054_12_11_2012.html
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003a**. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Disponível em: < http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/anexo/anexo_res0359_23_12_2003.pdf>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003b**. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 40, de 21 de março de 2001**. Regulamento Técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. Disponível em <www.crfms.org.br/download/332-resolucao-rdc-no-40-de-21-de-marco-de-2001.pdf> .
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Disponível em:
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/%281%29RDC_259_2002_COMP.pdf/556a749c-50ea-45e1-9416-eff2676c4b22>.
- 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. **Rev. Panam. Salud. Publica/Pan Am. J. Public Health**, São Paulo, SP, v. 23, n. 1, p. 52-58, 2008.
- CARNEIRO, A. P. G.; ABREU, D. A.; SOARES, D. J.; COSTA, E. A.; SILVA, L. M. R.; BARBOSA, L. C. SOUSA, P. H. M. FIGUEIREDO, R. W. Avaliação da rotulagem, caracterização química, físico-química e reológica de néctares de uva comercializados na cidade de Fortaleza – CE. **Alim. Nutr.** Araraquara, SP, v. 24, n. 2, p. 241-249, 2013.
- CAVADA, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Braz. J. Food Technol.** Campinas, SP, v. 15, p. 84-88, 2012.
- DIAS, F. F. G.; PRADO, M. A.; GODOY, H. T. Avaliação da rotulagem nutricional obrigatória em embalagens segundo o modelo padrão da ANVISA. **Revista Analytica**, São Paulo, SP, n. 34, p. 56-67, 2008.
- FERRAZ, E. C.; CRUZ, M. M. FREITAS, E. C. Avaliação dos rótulos de diferentes marcas de pães integrais versus pães sem glúten comercializados no município de Vitória da Conquista – BA. **C&D-Revista Eletrônica da Fainor**, Vitória da Conquista, BA, v.9, n.1, p.46-55, 2016.
- FREGONESI, B. M.; YOKOSAWA, C. E.; OKADA, I. A.; MASSAFERA, G.; BRAGA COSTA, T. M.; PRADO, S.P.T. Polpa de açaí congelada: características nutricionais, físico-químicas, microscópicas e avaliação da rotulagem. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, São Paulo, SP, v. 69, n. 3, p. 387-95, 2010.

- GARCIA, P. P. C.; CARVALHO, L. P. S. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. **Ensaios e Ciência Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, Campo Grande, MS, v. 15, n. 4, p. 89-103, 2011.
- GONCALVES, N. A.; CECCHI, P. P.; VIEIRA, R. M.; SANTOS, M. D. A.; ALMEIDA, T. C. Rotulagem de alimentos e consumidor. **Nutrição Brasil**. São Paulo, SP, v. 14, n. 4, p. 197-204, 2015.
- GRANDI, A. Z.; ROSSI, D. A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**. São Paulo, SP, v. 69, n. 1, p. 62-68, 2010.
- KLIEMANN, N.; VEIROS, M. B.; GONZÁLEZ-CHICA, D. A.; PROENÇA, R. P. C. Is the serving size and household measure information on labels clear and standardized? Analysis of the labels of processed foods sold in Brazil. **Vig. Sanit. Debate**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 4, p. 62-68, 2014.
- LIMA, E. E.; ABREU, T. R.; SILVA, M. K. PARISENTI, J. Comparação entre os conteúdos de gorduras analisados experimentalmente e os reportados nos rótulos de empanadas comercializadas em cantinas escolares de Florianópolis, Santa Catarina. **Demetra**, Rio de Janeiro, RJ, v. 11, n. 1, p. 121-134, 2016.
- LOBANCO, C. M.; VEDOVATO, G. M.; CANO, C. B.; BASTOS, D. H. M. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, SP, v. 43, n. 3, p. 499-505, 2009.
- MACHADO, R. L. P. **Manual de rotulagem de alimentos**. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/142308/1/DOC-119.pdf> Acesso em: 29/06/18.
- MALLET, A. C. T.; OLIVEIRA, R. V. A.; OLIVEIRA, C. F.; SARON, M. L. G.; COSTA, L. M. A. S. Adequação das rotulagens alimentícias frente à legislação vigente. **CADERNOS UniFOA**, Volta Redonda, RJ, v. 35, p. 101-110, 2017.
- MARINS, B. R.; JACOB, S. C.; PERES, F. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, SP, v. 28, n. 3, p. 579-585, 2008.
- MELLO, A. V.; ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira. **J. Health Sci. Inst.**, São Paulo, SP, v. 33, n. 4, p. 351-9, 2015.
- PEREIRA, M. C. S.; JESUS, M. C. P.; VASSIMON, H. S.; TAVARES, M.F. L. A perspectiva de representantes de políticas públicas federais sobre os rótulos de alimentos. **Demetra**, Rio de Janeiro, RJ, v. 12, n. 4, p. 1147-1163, 2017.
- PINHEIRO, F. A.; CARDOSO, W. S.; CHAVES, K. F.; OLIVEIRA, A. S. B.; RIOS, S.A. Perfil de Consumidores em Relação à Qualidade de Alimentos e Hábitos de Compras. **UNOPAR Cient. Ciênc. Biol. Saúde**, Londrina, Paraná, v. 13, n. 2, p. 95-102, 2011.
- RIBEIRO, R. O. R.; CUNHA, F. L.; CARNEIRO, C. S.; MÁRSICO, E. T. Avaliação da adequação da rotulagem de geleias reais. **R. Bras. Ci. Vet.**, v. 19, n. 2, p. 94-97, 2012.
- RODRIGUES, H. F.; SILVA, L. F. M.; FERREIRA, K. S.; NOGUEIRA, F.S. Avaliação de rotulagem nutricional, composição centesimal e teores de sódio e potássio em batatas-palha. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, São Paulo, SP, v. 69 n. 3, p. 423-7, 2010.
- ROSSA, P. N.; M. MIOTTO, SILVA, N. P.; MOECKE, E. H. S. Adequação dos rótulos de biscoitos e bolachas comercializados em Florianópolis – SC. **Braz. J. Food Technol.** Campinas, SP, v., n., p. 44-48, jan., 2009.
- SILVA, A. M.; DUTRA, M. B. L. Avaliação de conformidade da rotulagem nutricional de preparados instantâneos tipo “sopão”. **Alim. Nutr.**, Araraquara, SP, v. 23, n. 1, p. 51-54, 2012.
- SILVA, L. F. M. FERREIRA, K. S. Avaliação de rotulagem nutricional, composição química e valor energético de Queijo minas frescal, queijo minas frescal “light” e ricota. **Alim. Nutr.**, Araraquara, SP, v. 21, n. 3, p. 437-441, 2010.
- SILVA, L. M. R.; BARBOSA, L. C.; SOUSA, P. H. M.; FIGUEIREDO, R. W. Avaliação da rotulagem, caracterização química, físico-química e reológica de néctares de uva comercializados na cidade de fortaleza – CE. **Alim. Nutr.** Araraquara, SP, v. 24, n. 2, p. 241-249, 2013.
- SILVA, V. C. P.; GALLON, C. W.; THEODORO, H. Avaliação das rotulagens e informações nutricionais dos pães integrais: fibras, sódio e adequação com a legislação vigente. **Demetra**, Rio de Janeiro, RJ, v. 9, n. 4, p. 985-1001, 2014.
- SMITH, A. C. L. **Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para sua melhoria**. 2010. 95 f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo.

- SMITH, A. C. L.; ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, São Paulo, SP, v. 70, n. 4, p. 463-72, 2011.
- SOUSA, A. C. S. **Avaliação bromatológica de salsichas e adequação da rotulagem à legislação vigente**. 2012. 82 f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) – Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Minas Gerais, Minas Gerais.
- TAVARES, J. S.; MENDES, M. C.; PASSOS, S. R. LOURENÇO, A. A.; PEDERZOLI, B. A.; SOARES, C. G.; BOTELHO, F. T. Composição nutricional de pães do tipo bisnaguinha e comparação com a legislação de rotulagem nutricional. **Vigil. Sanit. Debate**, Rio de Janeiro, RJ, v. 5, n. 1, p. 45-51, 2017.
- VISOTTO, R. G.; OLIVEIRA, M. A.; PRADO, S. P. T.; BERGAMINI, A. M. M. Queijo Minas Frescal: perfil higiênico-sanitário e avaliação da rotulagem. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, São Paulo, SP, v. 70, n. 1, p. 8-15, 2011.
- ZORZANELLO, B. M.; WESCHENFELDER, S. Pães produzidos em escala industrial e comercializados com a denominação de “integral”: análise da rotulagem e identificação dos ingredientes integrais e aditivos. **C&D-Revista Eletrônica da FAINOR**, Vitória da Conquista, BA, v.10, n.3, p. 407-423, 2017.