

Nutrição Brasil 2016;15(3):141-6

ARTIGO ORIGINAL

Avaliação da adequação da rotulagem de iogurtes naturais integrais comercializados na cidade de Fortaleza/CE

Assessing the adequacy of labeling natural wholesome yogurt sold in the city of Fortaleza/CE

Keive Lane Ponte De Brito*, Beatriz Souza Santos**, Stella Regina Sobral Arcanjo, D.Sc.***

Especialista em Vigilância Sanitária de Alimentos do Centro de Ciências da Saúde, pela Universidade Estadual do Ceará – UECE, **Acadêmica do Curso de Bacharelado em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí. Integrante do GPeSC (Grupo de Pesquisa em Saúde Coletiva) área de saúde da Criança e do Adolescente. UFPI, Picos/PI, *Professora Adjunto I do curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí, UFPI, Picos/PI*

Recebido 10 de outubro de 2013; aceito 15 de dezembro de 2015.

Endereço para correspondência: Beatriz Souza Santos, Rua Eurípedes Martins, 1675 São Francisco 64300-000 Valença do Piauí PI, CEP, E-mail: beatrizsantos37@hotmail.com

Resumo

Este estudo objetivou verificar a adequação da rotulagem de sete marcas de iogurtes naturais integrais, expostos à venda nos supermercados da cidade de Fortaleza, de acordo com os parâmetros da Instrução Normativa nº 22/05 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, da Lei Federal nº 10.674/03 e da Portaria Inmetro nº 157/02, e avaliar se a temperatura de acondicionamento estava condizente com temperatura de conservação indicada pelo fabricante. Os resultados obtidos mostram que todos os rótulos estavam de acordo com o que prevê a Lei Federal nº 10.674/03. Com relação às informações obrigatórias de rotulagem para produtos de origem animal contidas na Instrução Normativa nº 22/05, observou-se que apenas uma marca de iogurte estava inadequada. No que diz respeito ao regulamento técnico metrológico, Portaria Inmetro nº 157/02, constatou-se que quatro marcas estavam em desacordo com a legislação vigente. Em relação à temperatura de acondicionamento dos iogurtes verificou-se que todos estavam de acordo como modo de conservação exigida na rotulagem. Foi evidenciado nesse trabalho que os fabricantes de iogurtes integrais sabor natural estão cada vez mais buscando se adequar as legislações sanitárias favorecendo assim diretamente aos direitos do consumidor e a concorrência legal.

Palavras-chave: legislação, rotulagem, iogurte, conservação de alimentos.

Abstract

This study aimed to verify the adequacy of labeling of seven brands of natural whole yogurt, exposed for sale in supermarkets in the city of Fortaleza, in accordance with the parameters of the Normative Instruction n ° 22/05 of the Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply, Federal Law No. 10.674/03 and Inmetro No. 157/02, and to evaluate if the temperature packaging was consistent with storage temperature specified by the manufacturer. The results show that all the labels were in accordance with the provisions of Law No. 10.674/03 Federal. In respect to the information required for labeling products of animal origin contained in Instruction No. 22/05, it was observed that only one brand of yogurt was inadequate. With regard to the metrological regulation Inmetro No. 157/02, it was found that four brands were at odds with the law. Regarding temperature all the storages were in agreement with the conservation mode required on the label. The manufacturers of full natural flavor yogurts are increasingly seeking to adapt themselves to the sanitary laws favoring the consumer rights and competition law.

Key-words: legislation, labeling, yogurt, food preservation.

Introdução

Entende-se por iogurte o produto obtido por meio da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a

determinação das características do produto final. Classifica-se como integral aquele cuja base láctica tenha um conteúdo de matéria-gorda mínimo de 3,0 g/100 g [1].

Existem duas razões básicas para se rotular os alimentos a primeira é de origem legal. São as exigências legais que garantem a segurança alimentar, a rastreabilidade e a confiabilidade nas relações comerciais. A segunda razão é de caráter econômico e comercial. O rótulo promove o reconhecimento do produtor e a diferenciação do produto no mercado. Em um mercado competitivo, a diferenciação do produto é a base para a obtenção de preços mais altos ou aumento de vendas. Em um mercado mais desenvolvido, a identificação do produtor evolui para formação e uso de marca [2].

E de fundamental importância a existência de normas de alimentos que estabeleçam critérios de qualidade, quanto aquelas que determinam padrões de identidade e qualidade como as normas de rotulagem [3]. Os rótulos provêm ao consumidor subsídios que possibilitem a escolha de alimentos de acordo com suas necessidades, especialmente em função da ampla variedade deste tipo de produto disponível no mercado [4].

De acordo com a Lei 8.078/90 - Código de Defesa e Proteção do Consumidor [5], é por meio dos rótulos dos alimentos que se tem acesso a informações como quantidade, características nutricionais, composição, qualidade e riscos que os produtos poderiam apresentar [6,7].

Segundo a Instrução Normativa nº 22/05, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [8], rótulo é toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Esta baseada nas determinações do Codex Alimentarius, principal órgão internacional responsável pelo estabelecimento de normas sobre a segurança e a rotulagem de alimentos [9].

Os cereais que contêm glúten têm gliadina - uma fração proteica - que é a responsável pelo dano na mucosa intestinal, a informação quanto a presença é importante, pois indivíduos portadores da doença celíaca não podem ingeri-lo [10].

A Lei nº 10.674/03 estabelece aos fabricantes da indústria alimentícia, como medida preventiva e de controle a doença celíaca, a obrigatoriedade de apresentarem nos rótulos dos produtos alimentícios comercializados e embalados na ausência dos clientes, a informação sobre a advertência se “contém glúten” ou não “contém glúten” nas embalagens de todos os alimentos. A advertência deve ser em caracteres com destaque e fácil leitura [11].

A Portaria Inmetro nº 157/02, determina como deve ser identificada a declaração do conteúdo líquido de produtos pré-medidos. Algumas categorias de alimentos estão submetidas à padronização quantitativa sendo necessário, além de indicar o conteúdo líquido atentar para as quantidades permitidas [12].

Os rótulos vêm sendo um recurso indispensável para a padronização de produtos e para melhorar o produto em relação à educação nutricional uma vez que os consumidores poderão optar pelos alimentos que irão adquirir [4].

Com isso, o objetivo deste estudo é verificar as informações rotuladas em iogurtes expostos à venda nos supermercados da cidade de Fortaleza e compará-los com os com os parâmetros preconizados pela legislação em na Instrução Normativa nº 22/05 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [8], a Lei Federal nº 10.674/03 [11] e a Portaria Inmetro nº 157/02 [12], assim como verificar se a temperatura de armazenamento das amostras nos supermercados condizia com a mesma indicada no seu rótulo.

Material e métodos

Estudo de caso do tipo exploratório descritivo, caracterizado pela avaliação da rotulagem de produtos de origem animal embalados, expostos à venda em estabelecimentos do comércio varejista, tipo supermercados, da cidade de Fortaleza.

A escolha deste tipo de amostra deu-se pelo fato de haver poucas pesquisas na literatura abordando sobre iogurtes integrais naturais, especificamente. Houve dificuldade na busca de marcas diferentes do produto nos supermercados locais, onde foram visitados dez supermercados e encontradas apenas sete variedades destas marcas.

Adquiriu-se na qualidade de consumidor sete marcas diferentes de iogurtes integrais sabor natural, que possuíam carimbo de algum sistema de fiscalização, durante o período de janeiro a março de 2012.

Após a identificação das mesmas, verificou-se a concordância da rotulagem destas com os parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa nº 22/05 [8], do Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento (denominação do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem e do lote, CNPJ, nome ou razão social e endereço, data de fabricação, prazo de validade, modo de conservação, categoria do estabelecimento, carimbo de inspeção federal, registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, instruções sobre o preparo e uso do alimento, marca comercial, composição do produto), pela Lei Federal nº 10.674/03 [11] (obrigatoriedade da advertência nos rótulos “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, conforme o caso) e pela Portaria Inmetro nº 157/02 (regulamento técnico metrológico) [12].

A verificação da temperatura de conservação dos iogurtes nos supermercados foi realizada, durante visitas realizadas em dez supermercados, a partir das observações relativas à temperatura indicada nos termostatos dos expositores refrigerados e a informação da temperatura de conservação indicado pelo fabricante no rótulo dos iogurtes.

Os dados obtidos foram confrontados com a legislação vigente, para verificar a adequação à mesma.

Resultados e discussão

O resultado geral de adequação da rotulagem quanto às legislações avaliadas e da temperatura de acondicionamento nos supermercados mostra um elevado percentual de atendimento aos dispositivos legais e as informações de conservação do fabricante (Figura 1).

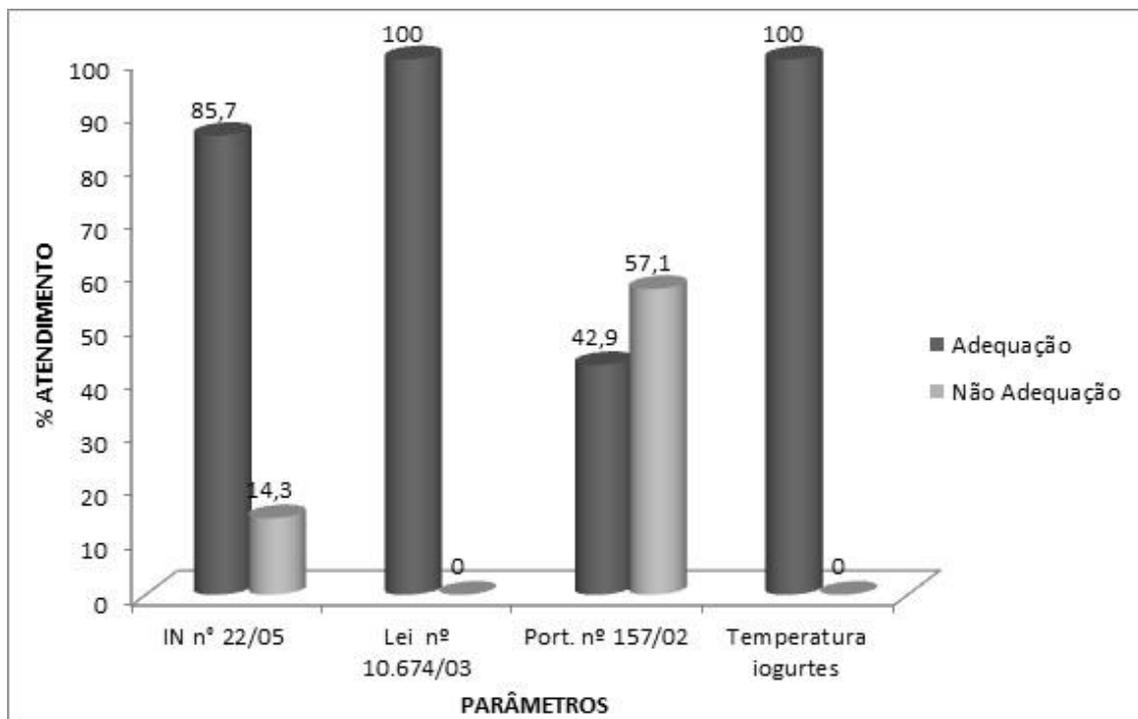


Figura 1 – Adequação geral da rotulagem quanto às legislações avaliadas, Fortaleza/CE, 2012.

Os itens obrigatórios da rotulagem dos iogurtes naturais integrais baseados na Instrução Normativa nº 22/05 foram analisados e estavam de acordo com o exigido pela legislação, com exceção do número do lote.

Foram verificadas sete marcas diferentes de iogurtes naturais integrais, onde deste total apenas uma marca de iogurte (14,3%) não estava conforme com a legislação, pois o seu número de lote era ilegível. Todo rótulo deve estar impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével [13]. A identificação do lote é importante para facilitar a rastreabilidade do produto. É um número que faz parte do controle na produção caso ocorram quaisquer problemas que tornem necessário o recolhimento dos mesmos.

De acordo com o Manual de Orientação aos Consumidores [13], o “lote” é um número que faz parte do controle na produção e, caso haja algum problema, o produto pode ser

recolhido ou analisado pelo lote ao qual pertence. Todos os itens analisados são importantes porque permitem ao consumidor conhecer as informações do produto que está adquirindo, assim como sua procedência.

Em estudo realizado por Freitas, Damasceno e Calado [14], no qual foi feita uma avaliação da percepção do consumidor em relação à rotulagem de produtos lácteos, foi constatado que as declarações do lote e da medida caseira foram as informações que menos apareceram nos rótulos dos produtos avaliados como iogurtes, requeijões e queijos.

Contudo, a maioria das marcas avaliadas (85,7%) se encontrava adequadas e atualizadas quanto à denominação do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, CNPJ, nome ou razão social e endereço, data de fabricação, prazo de validade, modo de conservação, categoria do estabelecimento, carimbo de inspeção federal, registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, instruções sobre o preparo e uso do alimento, marca comercial, composição do produto, mostrando-se assim que essas indústrias estão cada vez mais preocupadas em fornecer informações ao consumidor e atentos às normas da legislação vigente.

Esses resultados corroboram com os dados obtidos por Grandi e Rossi [15], ao avaliarem os itens obrigatórios de rotulagem dos produtos lácteos fermentados observaram que 93,0% dos produtos dos rótulos analisados apresentavam o carimbo do Sistema de Inspeção Federal (SIF) ou do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e 100% estavam de acordo com os requisitos gerais exigidos pela RDC 259/02 [16], com exceção da identificação do lote.

Em estudo realizado por Silva e Nascimento (2007) [17], onde foi feita uma avaliação da adequação da rotulagem de iogurtes, a apresentação incorreta do lote foi observada em 70% das amostras. Apenas a denominação de venda, a lista de ingredientes, conteúdo líquido, nome/razão social e endereço do estabelecimento, instruções de conservação, marca comercial e composição do produto apresentaram 100% de conformidade em relação aos parâmetros da Instrução Normativa nº 22/05 [8].

Em relação à temperatura de armazenamento das amostras nos dez supermercados avaliados, constatou-se que todas se encontravam acondicionadas a temperaturas não superiores a 10o C em conformidade com informação da temperatura de conservação indicado pelo fabricante no rótulo dos iogurtes. Resultados diferentes foram evidenciados por Macêdo et al. [18], ao avaliarem a temperatura de gôndolas de exposição de derivados lácteos em supermercados de Juiz de Fora/MG, encontraram diferenças significativas entre as temperaturas obtidas em diversos pontos de uma mesma gôndola.

Segundo Franco, Cavalcante e Wood [19], o controle da temperatura após a pasteurização é muito importante na vida de prateleira, a temperatura de estocagem no deve exceder a 4°C, dados observados na literatura mostram que quando a temperatura de estocagem atingiu valores acima de 7°C, a contagem padrão foi 1.000 vezes maior que a verificada para o leite estocado a 4°C, durante o mesmo período.

Ao avaliar os rótulos sobre a existência da expressão de advertência “contém ou não contém glúten” conforme prevê a Lei Federal nº 10.674/03, observou-se a presença da advertência em todas as amostras, ou seja, 100 % delas tinham inscritos de forma nítida e clara, a presença ou não de glúten. A legislação brasileira determina a obrigatoriedade da impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham ou não contém glúten. Esta advertência também deveria ser colocada em cartazes e materiais de divulgação com caracteres em destaque, nítidos e de fácil leitura [11].

Resultados divergentes aos encontrados nessa pesquisa são demonstrados na literatura como os constatados por Alvarez *et al.* [3] ao avaliarem a rotulagem de leite em pó comercializado em Maceió/AL, verificaram que 10% dos produtos analisados não apresentavam a advertência da presença de glúten. Jereissati [20] analisou os rótulos de 446 produtos comercializados em Fortaleza e verificou que, dos 164 rótulos analisados contendo glúten em sua composição, a expressão “contem glúten” constava em 35,36% deles, enquanto que, dos 302 rótulos de produtos que não continha glúten, e que, portanto, deveriam trazer a expressão, “não contem glúten”, 20,2% não atendiam a legislação vigente.

No que diz respeito à Portaria Inmetro nº 157/02 [12], a maioria das amostras analisadas estava em desacordo com a mesma, onde quatro amostras (57,1%) não se usavam a expressão “peso líquido” ou “conteúdo líquido” ou “peso líq.”, conforme exigido pela lei vigente. Isso mostra que os fabricantes em questão ainda não se adequaram a esse regulamento técnico metrológico, mesmo com o prazo de adequação para essa portaria ter expirado há anos atrás.

Chater [21] ao avaliar a rotulagem de produtos destinados a lactentes e criança de primeira infância constatou que uma das principais inadequações encontradas foi com relação a declaração de conteúdo líquido, onde 77% dos produtos apresentaram-se não conformes, pois o conteúdo líquido não apresentava-se precedidos das expressões exigidas na legislação em vigor: “peso líquido” ou “conteúdo líquido” ou “peso líq.”

Conclusão

A partir dos resultados obtidos é possível concluir que as empresas de iogurtes integrais naturais estão cada vez mais tentando se adequar as normas da legislação brasileira, no caso da Instrução Normativa nº 22 e da Lei Federal nº 10.674/03. Porém, ainda há pontos a serem melhorados, no que diz respeito à Portaria Inmetro nº 157/02, pois nos mostra a falta de conscientização de algumas empresas, que talvez não tenham percebido o quão importante são as informações contidas no rótulo de seus produtos e como também isso pode afetar sua credibilidade junto ao mercado, conseqüentemente, junto ao consumidor. Cabe então aos órgãos responsáveis fiscalizar e cobrar de uma maneira mais efetiva que todos os itens obrigatórios dos rótulos estejam de acordo com os parâmetros da legislação.

Referências

1. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Padrões de identidade e qualidade de leites fermentados. Anexo da Resolução Nº 5, de 13 de novembro de 2000.
2. Gorenstein AO. Rotulagem. Disponível em: <http://www.ceagesp.com.br/rotul3.html>. Acesso em 07 de abril de 2012.
3. Álvares F, Araujo WM, Borgo LA, Barros LM. Informações nutricionais em rótulos de queijos industrializados. *Hig Aliment* 2005;19:25-33.
4. Lima A, Guerra BN, Lira BF. Evolução da legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos e bebidas embalados, e sua função educativa para promoção da saúde. *Hig Aliment* 2003;17:12-7.
5. Brasil. Lei nº 8.078 de 11 de Setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
6. Yoshizawa N et al. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. *Ceppa* 2003;21:169-80.
7. Garcia C. Rotulagem de alimentos e bebidas embalados. *Nutrinsights* 2002;17.
8. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22. Diário Oficial da União, de 25 de novembro de 2005.
9. Ferreira AB, Lanfer-Marquez UM. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. *Rev Nutr* 2007;20:83-93.
10. Wolff CH, Wolff F, Segal F. Doença celíaca. Nov. 2001. [citado 2012 abr 25]. Disponível em URL: <http://www.abcdasaude.com.br/artigo.php?148>.
11. Brasil. Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de maio de 2003.
12. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Portaria Inmetro nº 157. Diário Oficial da União, Brasília, 20 de agosto de 2002.
13. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Universidade de Brasília. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos Consumidores. Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Universidade de Brasília; 2005. 17p.
14. Freitas JF, Damasceno KSFSC, Calado CLA. Rotulagem de alimentos lácteos: a percepção do consumidor. *Hig Aliment* 2004;14(125):17-23.
15. Grandi AZ, Rossi DA. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. *Rev Inst Adolfo Lutz* 2010;69.

16. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Universidade de Brasília. RESOLUÇÃO - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.
17. Silva EB, Nascimento KO. Avaliação da adequação da rotulagem de iogurtes. *Ceres: Nutrição & Saúde* 2007. [citado 2012 abr 25]. Disponível em URL: <http://www.nutricao.uerj.br/pdf/revista/v2n1/v2/artigo1.pdf>.
18. Macêdo JAB, Amorim JM, Lima DC, Silva PM, Vaz UP. Avaliação da temperatura de refrigeração nas gôndolas de exposição de derivados lácteos em supermercados da região de Juiz de Fora/MG. *Leite e derivados* 2000; p.20-30.
19. Franco RM, Cavalcante RMS, Wood PCB. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de leite e derivados. *Hig Aliment* 2000;14:70-7.
20. Jereissati DH. “Contém Glúten” e “Não contém Glúten”, dizeres que protegem a vida. Avaliação do cumprimento da Lei. In: Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária; 2006. Brasília: Abrasco/GTVISA; 2006.1. Cd-Rom.
21. Chater MMF. Rotulagem de produtos destinados a lactentes e crianças de primeira infância. [Monografia]. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo; 2009.