

## **AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE MASSA ALIMENTÍCIA: CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO**

**SILVA, Amanda Pinto da<sup>1</sup>; SCHMIELE, Marcio<sup>1</sup>; OLIVEIRA, Gabriela Rockenbach de<sup>1</sup>; SCHONS, Patrícia Fernanda<sup>1</sup>; TEIXEIRA, Andréa Miranda<sup>2</sup>; PINTO, Ellen Porto<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup> Dept<sup>o</sup> de Ciência dos Alimentos. Universidade Federal de Pelotas. Campus Universitário, Caixa postal 354, CEP 96010-900. amandaps7@yahoo.com.br

### **1. INTRODUÇÃO**

Os carboidratos constituem a maior fonte de energia oriunda da alimentação de grande parte da população brasileira. Dentre os alimentos ricos deste componente encontra-se a massa alimentícia, um produto bastante apreciado pela população.

Segundo a Resolução nº 93, de 31 de outubro de 2000 da ANVISA, a massa alimentícia é classificada, pelo teor de umidade, em seca (máximo de 13,0%), úmida ou fresca (máximo de 35,0%) e instantânea ou pré-cozida (máximo de 10,0%).

Devido ao grande aumento de produtos embalados no mercado, fazendo com que a concorrência entre os produtos se acirre, é importante que os fabricantes se preocupem com a aparência de seus rótulos, já que estes são meios de comunicação entre produto e consumidor e podem servir de estratégia mercadológica para diferenciação dos produtos, em se tratando de atrair este (NETO, 2001).

Conforme a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA, rotulagem é 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, se o produto não possuir Regulamento Técnico específico, este deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador (no caso de alimentos importados), identificação do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

A embalagem e os rótulos ajudam as empresas a se comunicarem com os consumidores e a fornecerem proteção, armazenagem e conveniência, à medida que os produtos se movimentam na cadeia de valor. Especialmente os rótulos adicionam um valor que ajudam as empresas a diferenciar seus produtos e a aumentar o valor da marca entre os consumidores finais (NETO, 2001).

No conjunto da embalagem enfoca-se o rótulo, que, além de fornecer detalhes básicos como peso, ingredientes e instruções, de acordo com regulamentações governamentais, possui a função de despertar a atenção e o desejo de compra do consumidor, tornando-se, muitas vezes, o sinônimo da marca. O profissional, além de possuir as habilidades de um artista, precisa dominar as tecnologias computacionais e manter-se atualizado sobre os novos softwares, para aprimorar os aspectos artístico-estéticos dos rótulos de embalagens (NETO, 2001).

Os dados de composição de alimentos são úteis na elaboração de dietas para indivíduos, na avaliação do estado geral de saúde de uma população, na

correlação entre o estado de saúde com determinadas doenças, para planejamento governamental a fim de que uma política agropecuária seja estabelecida, bem como, para pesquisas e desenvolvimento de indústrias na área alimentícia (ITO, 2003).

É necessário que fabricantes de alimentos assegurem aos consumidores o acesso a informações úteis e confiáveis sobre o produto que estão adquirindo. Para conquistar a confiança do cliente, os fabricantes devem atender às exigências legais dos regulamentos técnicos de rotulagem de alimentos (YOSHIZAWA et al, 2003).

O objetivo do presente trabalho foi de avaliar rótulos de embalagens de massas alimentícias frescas e secas observando a sua adequação quanto à legislação brasileira vigente.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

Foram analisados 14 rótulos de massas alimentícias escolhidas ao acaso, sendo 7 amostras de massa alimentícia fresca e 7 secas. As informações de rotulagem foram coletadas em supermercados da cidade de Pelotas/RS. Para a análise dos rótulos foi elaborada uma Ficha de Avaliação de Rotulagem com base na Resolução – RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA. Verificou-se a concordância das declarações de rotulagem observadas nos rótulos com as recomendações da Legislação Brasileira vigente no período de levantamento dos dados para rotulagem de alimentos (julho/2006).

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Diante da verificação realizada, constatou-se que todas as amostras estavam em conformidade com a legislação para os parâmetros de identificação de origem, que abrange nome/razão social, endereço da empresa, país e município de origem, número de registro ou código de identificação do produto e aditivos adicionados, tendo a indicação da função do aditivo utilizado bem como o nome completo e/ou número INS (Sistema Internacional de Numeração, *Codex Alimentarius* FAO/OMS).

Para os demais parâmetros avaliados, os resultados estão expressos nas Tabelas 1 e 2. Como pode-se observar nas Tabelas 1 e 2, todas as amostras apresentaram seu conteúdo líquido, prazo de validade, instruções de preparo e uso e informação nutricional. No entanto, observou-se não conformidade quanto à denominação de venda do produto, lista de ingredientes, e lote.

**Tabela 1.** Conformidade e não conformidade para massa alimentícia fresca

Parâmetro avaliado	Amostra						
	1	2	3	4	5	6	7
Denominação de venda do alimento	C	C	NC	C	NC	NC	C
Lista de Ingredientes	C	NC	NC	C	NC	C	C
Conteúdo líquido	C	C	C	C	C	C	C
Lote	C	NC	NC	C	C	C	C
Prazo de validade	C	C	C	C	C	C	C
Instruções de preparo e uso	C	C	C	C	C	C	C
Informação nutricional	C	C	C	C	C	C	C
Adequação a nova legislação	C	NC	C	NC	NC	C	NC

C – amostra em conformidade com o parâmetro estipulado;  
**NC** – amostra não conforme com o parâmetro estipulado.

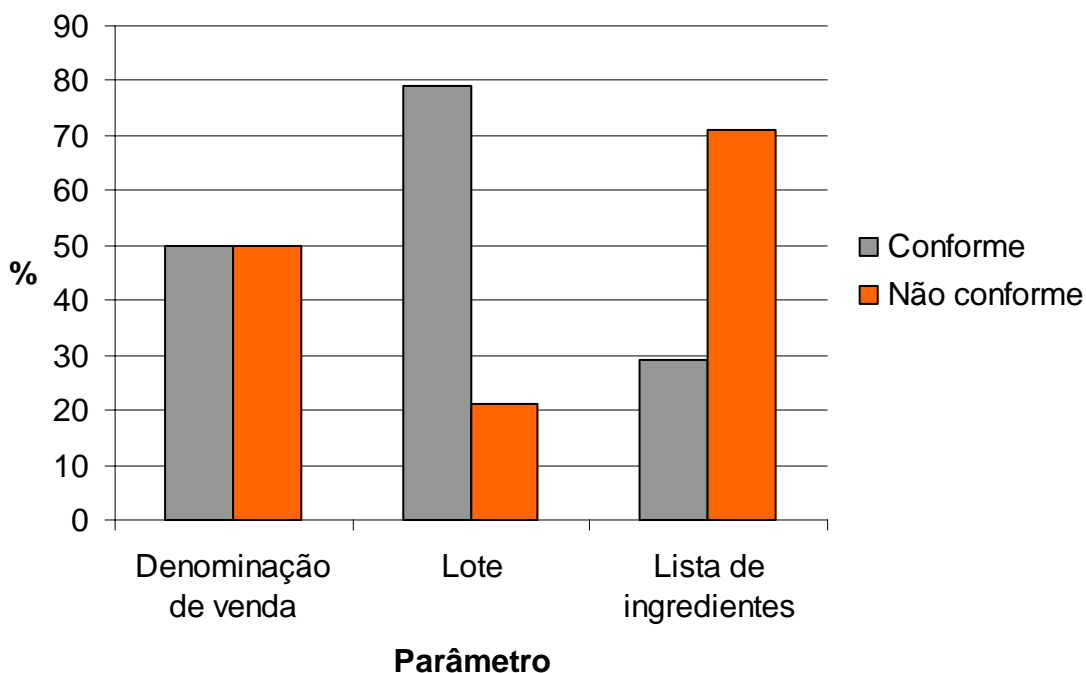
**Tabela 2.** Conformidade e não conformidade para massa alimentícia seca

Parâmetro avaliado	Amostra						
	8	9	10	11	12	13	14
Denominação de venda do alimento	C	C	<b>NC</b>	C	<b>NC</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>
Lista de Ingredientes	<b>NC</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>
Conteúdo líquido	C	C	C	C	C	C	C
Lote	C	<b>NC</b>	C	C	C	C	C
Prazo de validade	C	C	C	C	C	C	C
Instruções de preparo e uso	C	C	C	C	C	C	C
Informação nutricional	C	C	C	C	C	C	C
Adequação a nova legislação	<b>NC</b>	C	C	C	C	<b>NC</b>	<b>NC</b>

C – amostra em conformidade com o parâmetro estipulado;  
**NC** – amostra não conforme com o parâmetro estipulado.

A denominação de venda do produto é necessária para a identificação do produto indicando a verdadeira natureza e as características do alimento. Como se observa na Figura 1, apenas a metade das amostras encontram-se conforme à legislação vigente.

Para identificar o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais usa-se o número do lote, entretanto se observa na Figura 1 que 21% das amostras não apresentam o número do lote, isto dificulta o rastreamento do produto em caso de algum problema que possa surgir durante a comercialização.



**Figura 1.** Situação dos parâmetros denominação de venda, lote e lista de ingredientes da massa alimentícia.

No entanto, o ponto crítico observado tange à explanação dos ingredientes utilizados onde 71% das amostras não encontram-se conforme os parâmetros exigidos (Figura 1). Isto reflete numa carência de informação sobre as substâncias que se empregam na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

Contudo, verificou-se que 2 amostras encontram-se conforme as exigências impostas pela legislação. Salienta-se que estas amostras pertencem à classe das massas frescas, onde sua produção ocorre em escala bem menor em relação à massa alimentícia seca, uma vez que possui vida de prateleira reduzida. Outro ponto positivo se deve a 7 amostras que estão em conformidade com a nova legislação sobre rotulagem.

#### 4. CONCLUSÕES

Somente duas amostras encontram-se em conformidade com os parâmetros estipulados. Observou-se que a denominação de venda, lote do produto e lista de ingredientes são os parâmetros que necessitam de regularização.

Constatou-se pouco compromisso ético de algumas empresas para com o consumidor, ocasionando irregularidades relativas aos rótulos dos produtos comercializados. As constantes modificações na legislação aliadas à fiscalização precária são fatores que contribuem para essa situação.

Verificou-se a necessidade de abordar aspectos de rotulagem de alimentos em programas de conscientização do consumidor a respeito das informações que devem ser fornecidas pelo fabricante.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resoluções. **Resolução – RDC Nº 93** de 31 de outubro de 2000. Dispõem sobre o regulamento técnico para a fixação de identidade e qualidade de massa alimentícia. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 19 de julho de 2006.
- ASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resoluções. **Resolução RDC nº 360**, de 23 de dezembro de 2003. Dispõem sobre o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 28 de julho de 2006.
- ITO, Maria Stella Bonin. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – USP: Banco de dados de alimentos industrializados**. São Paulo, 2003. 218f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo.
- NETO, Walter Dutra da Silveira. **Avaliação Visual de Rótulos de Embalagens**. Florianópolis, 2001. 124f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção), Universidade Federal de Santa Catarina.
- YOSHIZAWA, Nádia; POSPISSIL, Renata Toedter; VALENTIM, Alessandra Godinho; SEIXAS, Daniela; ALVES, Fernanda Sant’anna; CASSOU, Franciele; YOSHIDA, Ilka; SEGA, Rose Aparecida; CÂNDIDO, Lys Mary Bileski. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. **Boletim CEPPA**. Curitiba, v.21, n.1, p. 169 – 180, jan./jun., 2003.