



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

Adriana da Silva Yamashita¹, Kênia de Fátima Carrijo²

1 Graduanda na Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Uberlândia (adriana.yamashita@yahoo.com) Uberlândia – Brasil

2 Professora Doutora na Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Uberlândia

Recebido em: 30/09/2014 – Aprovado em: 15/11/2014 – Publicado em: 01/12/2014

RESUMO

O desenvolvimento do setor alimentício gerou um aumento na oferta de produtos e da concorrência. Em consequência, a regulamentação por legislações que garantam qualidade e segurança nas informações apresentadas na rotulagem dos produtos, faz-se necessária. Este trabalho teve como objetivo analisar as informações em conformidade ou não conformidade, contidas nos rótulos dos produtos cárneos denominados de patê ou pasta, procedentes de indústrias com serviço de Inspeção Sanitária Oficial, adquiridos em comércios do município de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil, em relação ao seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e demais legislações que regulamentam a rotulagem de alimentos no Brasil. Foram feitas análises de 26 rótulos de embalagens do produto patê, e identificadas inconformidades em relação às legislações vigentes, quanto à indicação de quantidade de matéria-prima utilizada (84,62%), indicação do nome do aditivo ou INS (63,63%), indicação de modo de conservação do produto (30,77%), indicação de data de fabricação, validade e lote (46,67%), e, indicação de informações nutricionais (15,38%). Houve conformidade em 100% dos rótulos nos itens que se referem à identificação da empresa e seus dados, indicação da presença ou não de glúten. Para que haja garantia da segurança alimentar e nutricional, é necessário uma melhor fiscalização dos produtos.

PALAVRAS-CHAVE: Embalagem, pasta, patê, rotulagem.

EVALUATION OF THE LABELING OF DIFFERENT PATES TRADEMARKS PRODUCED UNDER SANITARY INSPECTION SERVICE AND SOLD IN UBERLÂNDIA, MINAS GERAIS STATE, BRAZIL.

ABSTRACT

The development of the food sector generated an increase in the supply of products and competition. Consequently, the regulations by laws that ensure quality and security of the information submitted in the product labeling is necessary. This study aimed to analyze the information in compliance or non-compliance on the labels of meat products called pate or paste, coming from industries under Official Sanitary Inspection Service, obtained in trades of Uberlândia - MG, in relation to its Rules of Technical Identity and Quality and other laws regulating the food labeling in Brazil.

Analysis of 26 labels for product packaging pate, and identified noncompliance regarding current laws, as an indication of the amount of raw material used, 84.62%, giving the name of the additive or INS, 63,63%, were made indication mode of preservation of the product, 30,77%, indicating the date of manufacture , expiry and batch , 46,67%, and indication of nutritional information, 15,38% . There was 100% compliance labels on items that relate to the identification of the company and its data, indication contains or does not contain gluten. So there ensuring food and nutritional security, better policing of the products is necessary.

KEYWORDS: Packaging, pasta, pate, labeling

INTRODUÇÃO

A produção de alimentos industrializados de origem animal, é regulamentada por criteriosa legislação que tem como finalidade garantir que o produto final, ao chegar até o consumidor, atenda aos padrões de qualidade, que incluem todas as etapas de produção, processamento, armazenamento, conservação e exposição à venda. Os produtos são acondicionados em embalagens, cujos rótulos auxiliam em sua identificação (GONÇALVES et al., 2008).

A importância dos rótulos estarem em conformidade com a legislação, contendo todas as informações necessárias e exigidas, garante ao consumidor informações de imprescindível importância à sua saúde, como por exemplo, a presença ou não de determinado ingrediente ou matéria-prima em sua composição. Tais informações são de fundamental importância para atender a grupos populacionais específicos que exigem produtos que estejam de acordo com as suas necessidades. É o caso dos alimentos *diet*, alimentos com a restrição de determinado ingrediente na composição, como por exemplo, os que não contêm glúten, e/ou leite e seus derivados (PUGA, 2009). Assim, informações tais como: lista de ingredientes, informação nutricional, informações a respeito do fabricante, data de fabricação e validade, modo de conservação, dentre outras, devem constar obrigatoriamente nos rótulos das embalagens dos produtos (BRASIL, 2002a),

Entende-se por alimento embalado aquele que é comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor (BRASIL, 2002b). A elaboração de um rótulo é uma etapa importante e que deve passar por minuciosa análise, pois deve garantir a total compreensão pelo consumidor de todas as informações que constarem no rótulo, não divulgando informações que possam induzir o consumidor ao erro ou causar engano (BRASIL, 2003b).

Segundo a Instrução Normativa n. 22/2005 de 24/11/2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), rótulo ou 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 produto de origem animal (BRASIL, 2005).

Existem vários órgãos e entidades responsáveis pela regulamentação da rotulagem no Brasil, dentre eles o Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (MS - ANVISA) (2002a, 2012), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (BRASIL, 2000, 2002b, 2003b, 2005) Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) (BRASIL, 2002a), além da fiscalização por parte das Vigilâncias Sanitárias Municipais, Estaduais e Federais e outros órgãos reguladores.

Apesar da gama de órgãos reguladores, ainda são encontrados produtos com rótulos em não conformidade com as exigências da legislação, o que pode ser devido à falta de rigor dos órgãos competentes na fiscalização dos produtos, ou pela grande variedade de produtos encontrados, o que dificulta a constante verificação e análise da conformidade da rotulagem dos produtos (SILVA et al., 2013), devendo ser investigada esta situação também com relação ao derivado carne patê ou pasta.

Segundo o MAPA (BRASIL, 2000), entende-se por patê, o produto cárneo industrializado obtido a partir de carnes e/ou cárneos e/ou miúdos comestíveis, das diferentes espécies de animais de açougue, transformados em pasta, adicionado de ingredientes e submetido a um processo térmico adequado. Sua denominação de venda pode ser, os termos “pasta” ou “patê”, devendo vir acompanhado de denominações que indiquem que estejam de acordo com a sua apresentação para a venda.

Pelo fato de não terem sido encontradas informações conclusivas a respeito da conformidade da rotulagem do produto patê exposto no mercado varejista, faz-se necessária uma verificação desta, a fim de checar se a mesma encontra-se de acordo com o que é estabelecido pela legislação vigente regulamentadora. Assim, este trabalho teve como objetivo analisar se as informações contidas nos rótulos dos produtos cárneos denominados de patê ou pasta, procedentes de indústrias com serviço de inspeção oficial, obtidos em comércios do município de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil, estão em conformidade ou não conformidade quanto ao seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e demais legislações que regulamentam a rotulagem de alimentos no Brasil.

MATERIAL E MÉTODOS

Para análise dos rótulos de embalagens de patês, foi elaborado um formulário do tipo *check-list* (vide Anexo I), por meio de um levantamento de informações úteis a serem utilizadas na avaliação dos rótulos das embalagens, com informações referentes ao Regulamento Técnico específico para patê (BRASIL, 2000) e outras legislações: Instrução Normativa 22/2005, do MAPA (BRASIL, 2005), Instrução Normativa 51 do MAPA (BRASIL, 2006), Lei Federal 10674 (BRASIL, 2003a), Portaria INMETRO nº 157 (BRASIL, 2002a), Resolução RDC 259 da ANVISA/MS (BRASIL, 2002b) e Resolução RDC 360 (BRASIL, 2003b), por apresentarem informações que são requeridas e devem estar presentes na rotulagem dos produtos.

O formulário foi composto pelos seguintes itens: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, métodos de conservação do produto, marca comercial do produto, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade, composição do produto e instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento.

Para utilização do *check-list*, antes da coleta dos dados, foi realizado um treinamento da equipe responsável pela verificação das informações da rotulagem, com o objetivo de padronizar as análises, identificando conformidades e não conformidades, a fim de minimizar possíveis distorções durante a coleta dos dados.

Foram realizados trabalhos de campo com visitas a supermercados e outros estabelecimentos de comércio varejista da cidade de Uberlândia, Minas Gerais, para verificar quantas marcas comerciais de patês fabricados em estabelecimentos industriais com serviço de inspeção sanitária oficial seriam encontradas à disposição

do consumidor para a aquisição. Não foram considerados na contabilização do número de marcas comerciais, produtos elaborados de forma artesanal/caseira pelo próprio supermercado/mercado. Foram visitados 13 mercados e supermercados disponíveis nos cinco setores da cidade de Uberlândia (norte, sul, leste, oeste e central).

Em posse do número de marcas comerciais encontradas nos diferentes comércios, procedeu-se a aplicação do *check-list* elaborado, durante os meses de agosto a outubro de 2013, a fim de verificar a conformidade das informações contidas nos rótulos das embalagens de patê. A análise contemplou todas as marcas de patês de origem industrial ofertados ao consumidor pelos comércios visitados inicialmente, a fim de alcançar o maior número de amostras possível.

Após a coleta, os dados foram duplamente digitados para um banco de dados, criado por meio do Programa EpiInfo 6.04 para posterior análise. Na análise estatística, os dados foram analisados por meio da estatística descritiva.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O levantamento de dados após o preenchimento dos *check-lists* permitiu a análise de 26 rótulos de patês (vide Tabela 1), sendo que dentre eles, sete produtos eram importados. Com relação ao material da embalagem, 15 produtos (57,69%) estavam embalados em lata, quatro em vidro (15,38%), quatro em bisnagas de polietileno (15,38%) e três em papel laminado (11,54%), provenientes de diferentes marcas e apresentando diferentes sabores.

Existe a regulamentação geral para rotulagem de produtos de origem animal e existe também a que regulamenta cada produto em específico, como é o caso do produto de origem animal patê ou pasta, que segue as normas da Instrução Normativa nº. 21, de 31/07/2000 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Patê (BRASIL, 2000). Esta legislação garante a padronização da elaboração dos produtos em todos os estabelecimentos industriais autorizados para fabricar o produto, assegurando a transparência na produção.

Dentre todos os rótulos analisados (100%) estavam de acordo com as exigências de informações obrigatórias em relação aos dados do fabricante. Neste caso, estavam inclusos a marca, país de origem, registro do produto, nome da empresa, endereço completo e CNPJ, incluindo os produtos importados. Nestes os sete rótulos analisados estavam conformes em relação aos dados da importadora, que inclui o nome da empresa fabricante ou importadora, endereço completo da empresa importadora, CNPJ da empresa importadora e tradução das informações obrigatórias. GOMES et al. (2013), após ter realizado análise de patês e salames comercializados em mercados e mini mercados do município de Sant'Ana do Livramento/RS, de sete amostras analisadas de patê, duas apresentaram inconformidades quanto à RDC 259/2002 (BRASIL, 2002b), que faz referência a apresentação das informações na embalagem. Porém estes autores não citaram quais informações em específico, estavam não conformes com a legislação.

TABELA 1 – Análise de dados de pesquisa realizada com 26 produtos patê comercializados no município de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil.

Item	Conformidade	Não conformidade
Informação nutricional	22 (84,62%)	04 (15,38%)
Ingredientes – quantidade matéria - prima	04 (15,38%)	22 (84,62%)
Aditivos – nome e/ou INS	22 (84,62%)	04 (15,38%)
Modo de conservação	18 (69,23%)	08 (30,77%)
Fabricação – “vide tampa”*	14 (53,33%)	12 (46,67%)
Informação data de fabricação	22 (84,62%)	04 (15,38%)
Informação data de validade	26 (100%)	-
Informação – glúten	26 (100%)	-

*Percentual em relação a 15 produtos patê embalados em recipiente de lata.

De acordo com a Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003b), é de caráter obrigatório a declaração de informações de quantidade e do valor energético dos nutrientes (Figura 2) carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, e sódio. Deve ainda constar na lista de ingredientes, os carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e fibras alimentares expressos em gramas (g) e o sódio expresso em miligramas (mg). Dentre os dados obtidos 15,38% (quatro dentre os 26 produtos), não continham em seus rótulos a declaração obrigatória de quantidade e valor energético do produto. Essas informações são essenciais para o consumidor ter 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 (CAMARA & WESCHENFELDER, 2014).

Vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção __ g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	... kcal = ... kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	-
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Horizontal

Informação Nutricional	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
	Valor Energético ...Kcal = ...kJ			Gorduras Saturadas ...g
porção __ g ou ml (medida caseira)	Carboidratos ...g		Gorduras Trans ...g	---
	Proteínas ...g		Fibra Alimentar...g	
	Gorduras ...g		Sódio ...g	

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Linear

Informação Nutricional: Porção __ g ou mL (medida caseira); Valor energético... kcal = ... kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g (...%VD); Gorduras totais ...g (...%VD); Gorduras saturadas ...g (%VD); Gorduras trans...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ...mg (%VD).

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Figura 2 – Modelos de Tabela de Informação Nutricional

Fonte: ANVISA (2005)

Foi possível verificar que os produtos que não continham em seus rótulos as informações nutricionais obrigatórias, eram exclusivamente os contidos em embalagem de polietileno (bisnaga), todos de fabricação nacional. Dentre as embalagens avaliadas, a de menor área para incluir informações, era a de polietileno, o que leva a inferir que as empresas que fabricam o patê usando esta embalagem reduzem informações importantes, e de caráter obrigatório, pelo pouco espaço disponível em seus rótulos para expor as informações do produto. Continha na embalagem de um fabricante apenas a seguinte informação: “Para conhecer a informação nutricional deste produto, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor” (vide Figura 3) e a seguir o número de telefone para tal consulta. Embora estivesse descrita esta recomendação, pode-se supor que a obtenção das informações nutricionais torna-se dificultada para alguns consumidores, pois devem dispor de telefone e tempo para tal e principalmente, não estão disponíveis no momento da decisão da compra.



FIGURA 3 – Indicação de informação nutricional em embalagem de polietileno no formato de bisnaga.

Fonte: Arquivo pessoal.

A composição do produto de origem animal denominado patê deve conter como ingredientes obrigatórios a carne e/ou miúdos das diferentes espécies de animais de açougue, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio. Para sua designação, os patês deverão conter no mínimo 30% da matéria-prima que o designe, exceto o de fígado, cujo limite mínimo poderá ser de 20%, além de poder ser complementado com ingredientes opcionais como a gordura animal e/ou vegetal, proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, maltodextrinas, leite em pó, amido, aditivos intencionais, vinho e conhaque, condimentos, aromas e especiarias, vegetais (amêndoas, pistaches, frutas, trufas, azeitonas, etc.) e queijos. Como restrição, é admitida a adição máxima de 3% de proteínas não cárneas na forma de proteína agregada (BRASIL, 2000).

Com relação à lista de ingredientes, apesar de 100% (26 dos 26 produtos) apresentarem uma lista contendo todos os ingredientes utilizados, uma das exigências da Instrução Normativa 21/MAPA (BRASIL, 2000), é a de que os produtos denominados “patês”, devem ser seguidos de sua designação de sabor e devem conter no mínimo 30% da matéria-prima que o designe, exceto o de fígado cujo limite mínimo pode ser de 20%. Dentre os produtos analisados, estavam em

não conformidade com a referida Instrução Normativa, 84,62% (22 dos 26 produtos) das análises. Esse percentual demonstra que mesmo constando carne e/ou miúdos das diferentes espécies de animais nos rótulos das embalagens, não há a confirmação e comprovação de que o produto adquirido tem em sua maior parte, na composição, a matéria-prima que o designa.

Além dos limites de matéria-prima, na lista de ingredientes obrigatórios, deveria ainda constar a relação de aditivos incluídos na elaboração do produto, e caso afirmativo, o aditivo deve estar presente com nome e/ou INS (BRASIL, 2002b). Nas análises, quatro produtos (15,38%) não apresentaram aditivos em sua composição. A declaração da lista de aditivos é necessária, visto que a identificação de possíveis substâncias alergênicas nos produtos alimentícios pelos consumidores é feita por meio da leitura dos rótulos (ANJOS-BARROS et al., 2012). Dentre os 22 produtos restantes que apresentaram aditivos em sua composição, 63,63% (14 dos 22 produtos) das análises estavam em contradição às exigências, ou seja, não apresentaram nome e/ou INS do composto aditivo utilizado. Verificou-se em estudo realizado para análise da rotulagem obrigatória de produtos lácteos (PUGA, 2009) que grande parte de irregularidades ocorre frente à ausência de informações que devem constar de forma obrigatória nos rótulos.

Outra inadequação observada referente à rotulagem dos produtos avaliados referia-se ao modo de conservação e armazenamento do produto antes e depois de aberto. Neste quesito, 30,77% (8 dos 26 produtos) dos produtos estavam em não conformidade com as exigências requeridas pela Instrução Normativa 22, do MAPA (BRASIL, 2005). A maior parte das não conformidades fazia referência a não publicação de informação para armazenamento do produto depois de aberto (Figura 4), o que para o consumidor é uma informação essencial para conhecimento da melhor forma de conservação do produto (Figura 5). RIBEIRO et al. (2012) encontraram 40% de inconformidade quanto ao modo de conservação, após avaliarem rótulos de geleia real. Tais rótulos não apresentavam o modo de conservação.

Outra questão é a temperatura de conservação máxima e mínima para os produtos resfriados. Neste caso, são aplicáveis apenas para os produtos embalados em bisnaga de polietileno. As demais embalagens são conservadas em temperatura ambiente, não necessitando de refrigeração. Em relação a estes atributos, 100% (4 dentre os 4 produtos) não continham em seus rótulos informações de temperatura de conservação máxima e mínima para resfriamento do produto, descritas de forma completa. Em todos os produtos resfriados analisados, houve apresentação apenas da temperatura de conservação máxima para o produto, porém a mínima não esteve presente em nenhuma das embalagens de produtos resfriados analisados. Ainda de acordo com a referida normativa, as instruções de temperatura de conservação do produto não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, garantindo dessa forma que haja a utilização correta do produto de origem animal.

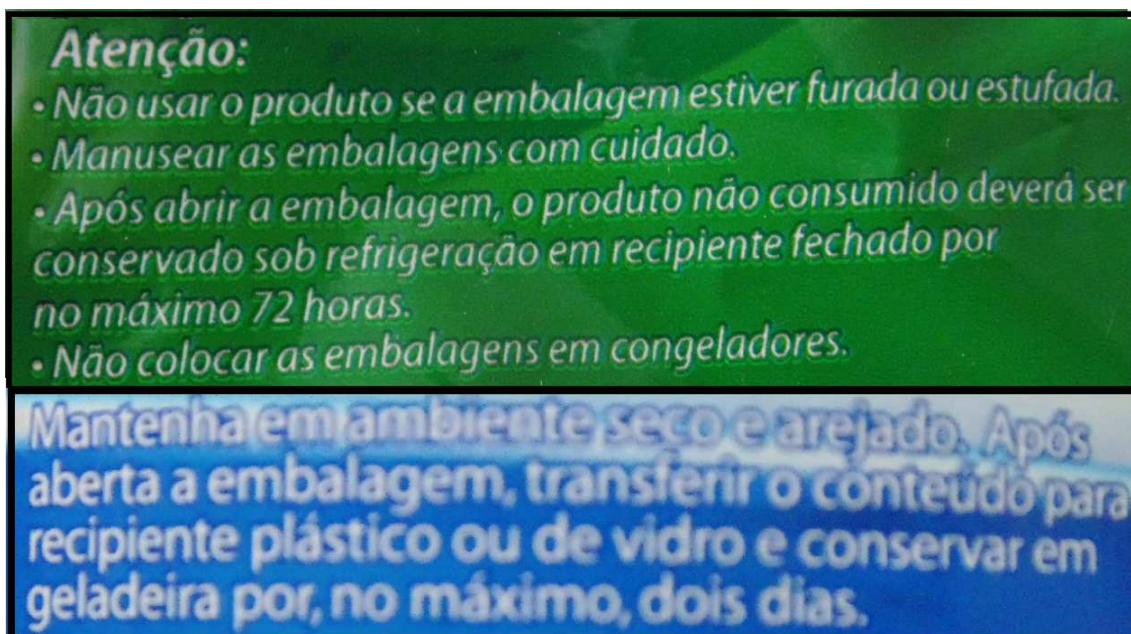


FIGURA 4 – Apresentação de modos de conservação do produto na forma incorreta. Fonte: Arquivo pessoal.

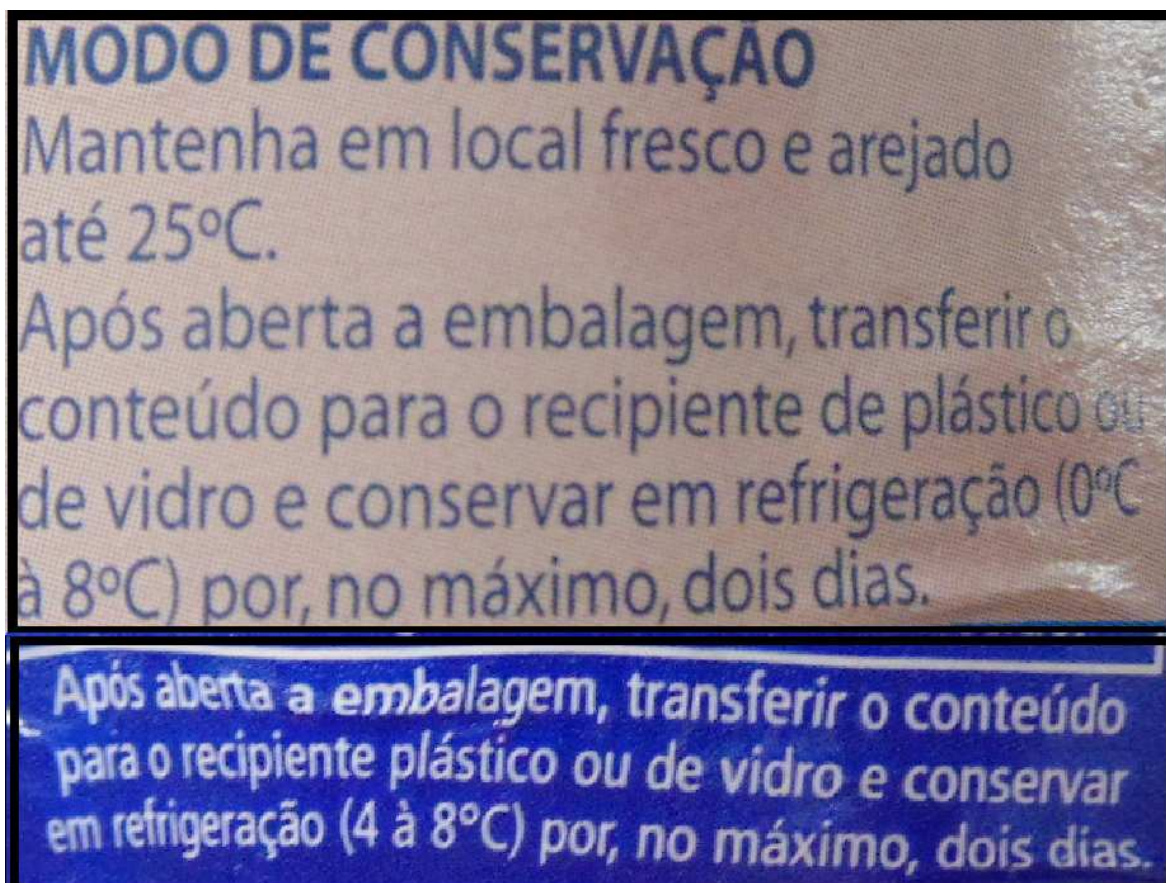


FIGURA 5 – Apresentação de modos de conservação do produto na forma correta. Fonte: Arquivo pessoal.

Foi possível encontrar ainda, embalagens que em seus rótulos constavam “Data de Fabricação e Validade: Vide Tampa/Marcação” e que nos casos do produto enlatado, apesar de constar o dizer “Vide Tampa”, a data de fabricação e validade

apresentava sua marcação na parte do fundo da lata, sendo contraditório à indicação. Esta não conformidade foi verificada em 46,67% (sete dos 15 produtos) contidos em lata. Ainda, foi encontrada falta de informação da data de fabricação em quatro rótulos (15,38%) de embalagens, e falta de informação do lote em um rótulo de embalagem. Quanto à data de validade, em exceção ao local de marcação e ao local indicado nos rótulos de embalagem, 100% dos produtos apresentaram a informação descrita em seus rótulos.

A falta de informação à respeito da data de fabricação também foi uma inconformidade relatada por SILVA et al. (2013), que após analisar 38 embalagens de diferentes marcas de feijão encontrados nas prateleiras de mercados, encontrou inconformidade em 21,0% (8 dos 38 produtos analisados) delas. A informação completa quanto ao prazo de validade é de fundamental importância para que o consumidor possa adquirir um produto, pois segundo NASCIMENTO et al. (2013), é esta a informação que o consumidor lê com maior frequência, seguida da leitura das informações nutricionais e a lista de ingredientes.

Uma indicação de suma importância nos rótulos de embalagens de alimentos é em relação ao glúten. Algumas pessoas são portadoras de uma patologia imune que afeta principalmente o intestino delgado, conhecida como doença celíaca ou enteropatia glúten-induzida (SIPAHÍ et al., 2000; GAMA & SILVA, 2010). Ainda de acordo com os autores, a doença causa prejuízos na absorção de nutrientes, água, vitaminas e sais minerais, por afetar principalmente as vilosidades da mucosa do intestino delgado, sendo um dos principais sinais clínicos a diarreia, anemia, perda de peso e fadiga. A sensibilidade ao glúten leva ao aparecimento destes sinais, tendo que o indivíduo portador desta patologia, se submeter a uma dieta com restrição a alimentos contendo glúten. Em contribuição, a Lei Federal 10.674 (BRASIL, 2003a), exige a apresentação da inscrição “contêm ou não contêm glúten” em todos os rótulos de alimentos. Dentre os vinte e seis rótulos analisados (100%), todos apresentaram conformidade com as exigências da lei.

Embora todos os produtos analisados no presente trabalho estivessem de acordo com a exigência legal quanto a esta informação, em produtos lácteos, PUGA (2009) encontrou 67% (10 de 15 amostras) de irregularidade quanto à falta da informação “contêm glúten” ou “não contém glúten”. SMITH (2010), detectou 5,8% de não-conformidades quanto à indicação de glúten, após avaliar uma série de diferentes produtos alimentícios.

Outra consideração a ser tecida refere-se ao fato das empresas utilizarem os rótulos de seus produtos para divulgar informações adicionais além das informações obrigatórias que devem constar no produto. Muitas empresas utilizam seus rótulos para fazer propaganda e *marketing* de ações sociais. Estas ações têm como última função atingir metas da empresa, ou seja, garantir a lucratividade (ISHIMOTO & NACIF, 2001).

Os rótulos tornam-se instrumentos de comunicação diretos com o consumidor, e o marketing introduz elementos que possam atrair os clientes, tanto consciente quanto inconscientemente, como é o caso das ações praticadas pelos rótulos de fabricantes que expõe os dizeres “Protegemos os golfinhos: *DOLPHIN SAFE*”, ou outro que utiliza o *slogan* “*Friends of the sea*” (Amigos do mar), além de embalagens que constam em seus rótulos que são recicláveis ou biodegradáveis (Figura 6).



FIGURA 6 – Informações adicionais que podem ser encontradas nas embalagens dos produtos alimentícios.

Fonte Arquivo pessoal.

É possível perceber, pelo *marketing* de inclusão de informações adicionais nas embalagens dos produtos, que as empresas, em decorrência da alta competitividade presente no mercado de oferta de alimentos, buscam um diferencial para atrair seus consumidores, seja pelo formato da embalagem, cor, ou mesmo, com fatores que chamam a atenção, como é o caso dos produtos que são recicláveis, ou que se preocupam com os animais ou meio ambiente.

CONCLUSÃO

O repasse de informações incorretas e as falhas nas fiscalizações e nas legislações vigentes são ferramentas que necessitam de melhorias para que as informações que chegam ao consumidor final não possam gerar confusão. A rotulagem dos alimentos é uma forma de orientar o consumidor em relação à qualidade e quantidade dos constituintes nutricionais e compostos dos produtos. A não conformidade das informações exigidas pode promover escolhas alimentares inapropriadas, sendo por esta razão, e visando a questão da segurança alimentar e nutricional, indispensável à veracidade e fidedignidade das informações apresentadas nos rótulos.

A colocação de informações claras, corretas e coerentes deve ser amplamente adotada e fiscalizada, de forma que o consumidor possa optar conscientemente por um produto no momento da aquisição, fazendo com que indústria e o consumidor obtenham benefícios de tal relacionamento, condição indispensável em um processo de troca de valores, e essencial para garantia da segurança alimentar e nutricional.

REFERÊNCIAS

ANJOS-BARROS, N. V.; BATISTA, L. P. R.; LANDIM, L. A. S. R.; LEAL, M. J. B.; COSTA, N. Q.; HIPÓLITO, T. L. B.; PORTO, R. G. C. L. Análise da Rotulagem de Alimentos Diet e Light comercializados em Teresina-PI. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v. 16, n. 4, p. 51-60, 2012.

ANVISA. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores; educação para o consumo saudável. Brasília DF, 2005. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 07 Jan. 2014.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº21, de 31 de julho de 2000. Regulamentos Técnico s de Identidade e Qualidade de Patê, de Bacon ou Barriga Defumada e de Lombo Suíno. **Diário Oficial da União**, Brasília, 03 de agosto de 2000, Seção 1.

BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. Regulamento Técnico Metrológico. **Diário Oficial da União**, Brasília, 20 de agosto de 2002a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF. 2002b.

BRASIL. Lei Federal 10.674, de 13 de maio de 2003. Dispõe sobre a declaração de “contém glúten” ou “não contém glúten” nos rótulos de alimentos industrializados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder executivo, Brasília, DF, 13 de maio de 2003a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, DF, 2003b.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. **Diário Oficial da União**, Brasília, 25 de novembro de 2005, Seção 1.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº51, de 29 de dezembro de 2006. Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das seguintes Categorias de Alimentos 8: Carne e Produtos Cárneos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 04 de janeiro de 2007, Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2012.

CAMARA, F. A.; WESCHENFELDER, S. Leite UHT Integral: Avaliação da rotulagem nutricional e dos padrões de identidade e qualidade. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 69, n. 4, p. 268-279, 2014.

GAMA E SILVA, T. S.; FURLANETTO, T. W. Diagnóstico de doença celíaca em adultos. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 56, n. 1, p. 122-126, 2010.

GOMES, F. D.; CRUXEN, C. E. S.; HEREDES, G. M.; PAIM, M. P. Avaliação da Rotulagem em Patês e Salames Comercializados em Mercados e Mini Mercados de Sant'Ana do Livramento-RS. **Anais SIEPE**, Unipampa, Bagé – RS, 2013. Disponível em: <<http://www13.unipampa.edu.br/anais-siepe/atual/index.html>> Acesso em 23 de janeiro de 2014.

GONÇALVES, A. A.; PASSOS, M. G.; BIEDRZYCKI, A. Percepção do consumidor com relação à embalagem de alimentos: tendências. **Estudos Tecnológicos**, v. 4, n. 3, p. 271-283, set./dez. 2008.

ISHIMOTO, E. Y.; NACIF, M. A. L. Propaganda e marketing na informação nutricional. **Brasil Alimentos**, n.11, p.28-33, 2001.

NASCIMENTO, C.; RAUPP, S. M. M.; TOWNSEND, R. T.; BALSAN, G. A.; MINOSSI, V. Conhecimento de consumidores idosos sobre rotulagem de alimentos. **Revista de Epidemiologia e Controle de Infecção**, v. 3, n. 4, p.144-147, 2013.

PUGA, L. C. H. P. Alimentos seguros para consumo: análise dos produtos lácteos de Minas Gerais. In: CONGRESSO NACIONAL DE LATICÍNIOS, 26., 2009, Juiz de Fora. **Anais...** Juiz de Fora, 2009. CD-ROM.

RIBEIRO, R. O. R.; CUNHA, F. L.; CARNEIRO, C. S.; MÁRSICO, E. T. Avaliação da adequação da rotulagem de geleias reais. **Revista Brasileira de Ciência Veterinária**, v. 19, n. 2, p. 94-97, 2012.

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

SIPAHI, A. M. FREITAS, I. N.; LORDELLO, M. L. L.; DAMIÃO, A. O. M. C. Doença celíaca no adulto. **Revista Brasileira de Medicina**, v. 57, p. 1254-1264, 2000.

SMITH, A. C. L. **Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria**. Dissertação (Pós-graduação em Ciências dos Alimentos) – Universidade de São Paulo. São Paulo: 2010.

ANEXO I – Formulário do tipo *check list* elaborado para aplicação e verificação da conformidade das informações contidas em rótulos de patê.

CHECK LIST - ROTULAGEM PASTA OU PATÊ			
Denominação (nome) venda do produto: _____			
Fabricante: _____		Volume ou peso: _____	
Marca: _____		Complemento ou nome fantasia: _____	
Data de Fabricação: __/__/____		Validade: __/__/____	
Consta no painel principal do rótulo? () SIM () NÃO			
Tamanho de letra proporcional ao logotipo ou marca? () SIM () NÃO			
ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS - Resolução RDC 360	C	NC	NA
Denominação (nome) venda do produto			
Marca			
País de origem			
Conteúdo Líquido (Port. Inmetro 157, caixa alta 2mm)			
Registro do produto			
Lista de ingredientes (obrigatórios):			
Carne e/ou miúdos das diferentes espécies de animais de açougue			
Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio ou potássio			
Contêm no mínimo 30% da matéria prima? () SIM () NÃO			
Exceto fígado, 20%? () SIM () NÃO			
Carboidratos: gramas (g)			
Proteínas: gramas (g)			
Gorduras totais: gramas (g)			
Gorduras saturadas: gramas (g)			
Gorduras trans: gramas (g)			
Fibra alimentas: gramas (g)			
Sódio: miligramas (mg)			
Possui aditivos na composição? Se sim, consta nome e/ou INS?			
Data de fabricação			
Validade			
Lote			
Nome da empresa			
Endereço completo			
CNPJ			
Nome da empresa fabricante ou importadora (produto importado)			
Endereço completo da empresa importadora			
CNPJ da empresa importadora			
Tradução das informações obrigatórias (produto importado)			
Modo de conservação e armazenamento antes e depois de aberto			
Temperatura de conservação máxima e mínima para resfriados			
Indicação: "contém ou não contém glúten" (Lei 10.674/2003)			
Possui informações que podem induzir o consumidor a erro?			
Observações:			

Fonte: Elaborada pelos autores