



## AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRESUNTOS FATIADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE URUÇUÍ-PI

Rodrigo Leite Moura<sup>1</sup>, José Marcos Sousa dos Santos<sup>2</sup>, Francilda Rodrigues Guimarães<sup>3</sup>, Rafaella Martins de Freitas<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Técnico em Alimentos e Laticínios – IFPI – *Campus* Picos. Especialista em Saúde e Segurança Alimentar. e-mail: mourarodrigoleite@yahoo.com.br

<sup>2</sup>Graduando em Química – IFPI – *Campus* Picos. e-mail: josemarcos1946@hotmail.com

<sup>3</sup>Técnica de Laboratório/Alimentos – FATEC Sertão Central. Especialista em Ciência dos Alimentos. e-mail: cildinha05@hotmail.com

<sup>4</sup>Técnica de Laboratório/Alimentos – IFRN – *Campus* Pau dos Ferros. Especialista em Ciência dos Alimentos. e-mail: rafaella\_mf@yahoo.com.br

**Resumo:** Os frios fracionados constituem uma forma prática de comercialização e consumo facilitando a rotina do consumidor. Pela pouca disponibilidade de tempo, as pessoas cada vez mais consomem alimentos de fácil preparação e ingestão, assim, é crescente o aumento de alimentos industrializados oferecidos ao consumidor de forma facilitada. O objetivo do presente trabalho foi verificar se a rotulagem praticada na comercialização de presuntos fatiados pelos três principais estabelecimentos do ramo, do município de Uruçuí, na região Sul do Estado do Piauí, adequam-se aos critérios legislativos. A metodologia para a realização desse experimento deu-se através de visita aos três principais estabelecimentos comercializadores de alimentos da cidade de Uruçuí, Piauí. Foi efetuada uma averiguação da rotulagem praticada por esses estabelecimentos na comercialização de presuntos fatiados. Nenhum dos estabelecimentos estudados adequam-se aos critérios exigidos pela legislação. Considerando a SMG nº 554, 100% dos estabelecimentos estavam em desacordo com o especificado na legislação para as informações descritas. Considera-se que a fiscalização quanto ao cumprimento das leis para a rotulagem não são rigorosas. Os três estabelecimentos estudados apresentam falhas nos rótulos dos alimentos fatiados e embalados, tanto na presença como na ausência do cliente. Uma fiscalização criteriosa é um imprescindível para que as leis sejam cumpridas e para que sejam garantidos produtos com qualidade, evitando que informações tão relevantes sejam omitidas.

**Palavras-chave:** legislação, produto frio fracionado, qualidade, SMG nº 554

### 1. INTRODUÇÃO

Os frios fracionados constituem uma forma prática de comercialização e consumo, facilitando a rotina do consumidor (MAOFREDO et al., 2007). Devido a pouca disponibilidade de tempo, as pessoas cada vez mais consomem alimentos de fácil preparação e ingestão e, assim é crescente o aumento de alimentos industrializados oferecidos ao consumidor de forma facilitada. O fracionamento de gêneros alimentícios tem se mostrado vantajoso e prático (MARINS et al., 2005). Segundo a legislação federal, todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados e se fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem (MAOFREDO et al., 1997). De acordo com a resolução SMG nº 554 (BRASIL, 2001), a comercialização de produtos perecíveis frios em supermercados, mercados, *delicatessens* e estabelecimentos afins, só poderá ser realizada se o produto vier acompanhado de etiqueta que informe os seguintes dados:

- ❖ Identificação do produto;
- ❖ Número de registro do fabricante do produto;
- ❖ Razão social e endereço do fabricante do produto;
- ❖ Razão social e endereço do estabelecimento fatiador;
- ❖ Data do fatiamento e prazo de validade para consumo do produto e
- ❖ Temperatura de conservação.

O armazenamento de produtos perecíveis frios manipulados deve se dar até 8°C por 24 horas, até 6°C por 48 horas ou até 4°C por 72 horas (BRASIL, 1999). Além da SMG nº 554, outra resolução



pertinente à rotulagem desses produtos é a RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA, que aprovou o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (BRASIL, 2003).

Na rotulagem nutricional é obrigatório constar a quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio (BRASIL, 2003).

Sendo assim, diante do que foi exposto, o objetivo do presente trabalho foi verificar se a rotulagem praticada na comercialização de presuntos fatiados pelos três principais estabelecimentos do ramo, no município de Uruçuí, na região Sul do Estado do Piauí, adequam-se aos critérios exigidos pela legislação em questão, SMG nº 554 e RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia para realização desse experimento se deu através de visita aos 3 (três) principais estabelecimentos comercializadores de alimentos da cidade de Uruçuí, Piauí, denominados aqui por estabelecimentos A, B e C.

Foi efetuada uma averiguação da rotulagem praticada por esses três mercados na comercialização de presuntos fatiados. O acompanhamento foi realizado durante uma semana no mês de junho de 2011. Foi feito o levantamento das marcas de presuntos comercializadas em cada estabelecimento (A - 2 marcas; B e C- 3 marcas cada), das informações contidas no rótulo e posterior confronto com as legislações vigentes, verificando, assim, a conformidade com as normas legislativas que regem a rotulagem de produtos frios fracionados. Para cada marca encontrada nos estabelecimentos, foram observadas a rotulagem praticada em 10 amostras individualizadas, totalizando 80 amostras analisadas no presente estudo. É importante mencionar que todas as marcas estudadas apresentavam selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).

A avaliação da rotulagem foi realizada com base na Resolução SMG nº 554 (RIO DE JANEIRO, 2001), onde as avaliações consistiram nos seguintes itens:

1. Identificação do produto;
2. Número do registro do fabricante do produto;
3. Razão social e o endereço do fabricante do produto;
4. Razão social e o endereço do estabelecimento fatiador;
5. Data do fatiamento e validade;
6. Temperatura de conservação.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O estabelecimento denominado pela letra A comercializava 2 (duas) marcas de presunto. O estabelecimento designado pela letra B comercializava 3 (três) marcas de presunto, mesmo número de marcas que também comercializava o estabelecimento de letra C.

De acordo com a avaliação praticada nesses comércios, ficou constatado que o supermercado A disponibilizava no rótulo do produto comercializado, no caso presunto, as seguintes informações:

- ❖ Data da embalagem (fatiamento);
- ❖ Peso (adquirido pelo consumidor);
- ❖ Preço (em relação a 1 kg do produto);
- ❖ Preço total;
- ❖ Código de barras e
- ❖ Identificação do estabelecimento fatiador.

Os mesmos dados apresentados na rotulagem anteriormente citada, aplicam-se a todas as outras marcas comercializadas dentro do estabelecimento A. É importante mencionar que a rotulagem aplicada não identifica a marca do produto que o consumidor está adquirindo. Ainda no estabelecimento A, depois de fatiado, o presunto é acondicionado em bandejas de isopor, envolvido em isofilme (filme PVC – policloreto de vinila) e posteriormente rotulado. O presunto é fatiado na presença do cliente.



O produto fornecido pelo estabelecimento B continha disponível em seu rótulo as seguintes informações:

- ❖ Peso (adquirido pelo consumidor);
- ❖ Preço (em relação a 1 kg do produto);
- ❖ Preço total;
- ❖ Código de barras;
- ❖ Data da embalagem (fatiamento);
- ❖ Logomarca de identificação do estabelecimento fatiador.

Nos estabelecimentos B e C, o presunto também é fatiado na presença do consumidor. Em B e C o presunto fatiado é acondicionado em bandejas de isopor também envolvidas por isofilme plástico de PVC e posteriormente rotuladas. No entanto, observou-se que algumas vezes o presunto fatiado era embalado apenas em filme plástico, sem a bandeja de isopor e entregue ao consumidor com a adesão de uma etiqueta informando o preço a ser pago e nenhuma outra informação a mais.

No estabelecimento C o rótulo disponibilizava as seguintes informações:

- ❖ Data da embalagem (fatiamento);
- ❖ Peso (adquirido pelo consumidor)
- ❖ Preço;
- ❖ Código de barras;
- ❖ Telefone do estabelecimento fatiador.

Considerando a SMG nº 554, 100% dos estabelecimentos, em pelo menos algum dos quesitos avaliados, estavam em desacordo com o especificado na legislação para as informações descritas. No estabelecimento A, assim, como em B e C, as amostras não apresentavam as seguintes informações:

- ❖ Número do registro do fabricante do produto;
- ❖ Razão social e o endereço do fabricante do produto;
- ❖ Razão social e o endereço do estabelecimento fatiador;
- ❖ Prazo de validade e
- ❖ Temperatura de conservação.

No estabelecimento B o produto apresentava uma logomarca que identificava o estabelecimento. No entanto, essa logomarca não mostrava claramente a razão social e o endereço do estabelecimento fatiador, muito menos do fabricante do produto. O mesmo se aplica ao estabelecimento C que fornecia no rótulo o número de telefone do estabelecimento. Todavia não fornecia também a razão social e nem o endereço do estabelecimento fatiador.

Como os estabelecimentos A, B e C não apresentaram em seus rótulos, as mesmas informações, o percentual de falhas verificadas na rotulagem foi o mesmo, ou seja, 83,34% dos quesitos considerados pela SMG nº 554. Logo no presente trabalho, apenas 16,66% dos itens analisados apresentaram-se conforme a legislação, nos estabelecimentos A, B e C.

Maofredo et al. (2007) em estudo semelhante, realizado com frios fatiados nas cidades do Rio de Janeiro-RJ e Duque de Caxias-RJ, verificaram que 79,20% dos itens analisados apresentaram-se conforme e 20,80% não conforme a legislação vigente. Resultados próximos aos de Marins et al. (2005) que relataram que 51,4% dos itens avaliados estavam conformes e 48,6% dos itens, não estavam conformes com a legislação vigente. Moura (2010) avaliando a rotulagem de presuntos fatiados comercializados na cidade de Quixadá-CE relata que o percentual de falhas na rotulagem foi de 66,67% dos quesitos considerados pela SMG nº 554, com 33,33% de conformidade dos itens analisados. Alto índice de não conformidades da rotulagem de presuntos fatiados foi também observado por Conceição e Gonçalves (2007), quando avaliaram a rotulagem nutricional de presuntos em supermercados localizados na cidade do Rio de Janeiro.

As informações presentes no rótulo garantem ao consumidor a idoneidade do fabricante e do estabelecimento fatiador, por isso, não podem faltar. O item temperatura de conservação, ausente em 100% dos pontos de venda, é extremamente importante já que orienta o consumidor quanto à forma de armazenamento para que o produto mantenha condições higiênico-sanitárias satisfatórias (CONCEIÇÃO e GONÇALVES, 2007).



Com relação à RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA, que dispõe sobre rotulagem nutricional, este tipo de produto apresenta-se isento, conforme preconiza a legislação (BRASIL, 2003). No entanto, o fornecimento da rotulagem nutricional permite ao consumidor informação sobre a composição do produto e as quantidades disponibilizadas de cada tipo de nutriente (carboidratos, proteínas, gorduras, entre outros). A informação nutricional é crucial para portadores de algumas doenças em que o indivíduo não pode ingerir sal, açúcar, gordura, glúten, dentre outros compostos nutritivos (CONCEIÇÃO e GONÇALVES, 2007). Deveria, portanto, ser informada.

#### 4. CONCLUSÕES

De acordo com os resultados apresentados, pode-se perceber que, a fiscalização quanto ao cumprimento da legislação para a rotulagem, rotulagem nutricional e temperatura de conservação, não são rigorosas.

Os três estabelecimentos comercializadores de alimentos que foram estudados apresentaram falhas na rotulagem dos alimentos fatiados e embalados, tanto na presença como na ausência do cliente.

Em 100% dos pontos de venda visitados havia vários itens em desacordo com o preconizado para a legislação de rotulagem de alimentos fracionados.

Provavelmente a vigilância sanitária do município não realiza nos estabelecimentos comercializadores de alimentos, uma fiscalização criteriosa, que é imprescindível para que as leis sejam cumpridas, garantindo assim, a qualidade do produto, evitando que informações tão relevantes sejam omitidas ou até mesmo ignoradas pelos estabelecimentos fatiadores.

#### REFERÊNCIAS

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, **RDC nº 360** de 23 de dezembro de 2003.

BRASIL, Centro de Vigilância Sanitária de Secretaria da Saúde, **Portaria nº 6** de 10 de março de 1999.

BRASIL, Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária – S/SCZ, **Resolução SMG nº 554** de 13 de julho de 2001.

CONCEIÇÃO, F. V. E. da.; GONÇALVES, É. C. B. de A. Avaliação da rotulagem nutricional de queijos e presuntos em supermercados na cidade do Rio de Janeiro. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p.93, 2007.

MAOFREDO, R. G. et al. Avaliações sensorial e da rotulagem, segundo a sua validade comercial, de frios fatiados no Rio de Janeiro e Duque de Caxias. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p.525-526, 2007.

MARINS, B. R.; JACOB, S. do C.; TANCREDTI, R. C. P. A rotulagem de alimentos praticada pelo estabelecimento fracionador. Será que obedece a legislação vigente? **Higiene Alimentar**, v. 19, n. 137, p. 121-126, 2005.

MOURA, R. L. Avaliação da rotulagem de presuntos fatiados comercializados na cidade de Quixadá-CE. **Higiene Alimentar**, v. 24, n. 180/181, p. 182-184, 2010.

RIO DE JANEIRO, Secretaria Municipal de Governo. Resolução SMG nº 554 de 13/07/2001. Determina itens obrigatórios na etiqueta de produtos perecíveis frios comercializados fora da embalagem original. **Diário Oficial do Rio de Janeiro**.