



## Estudo dos Rótulos de Coalhadas Comercializadas no Município de Maceió-AL

Elaine Gonzaga Oliveira<sup>1</sup>, Jefferson Ferreira da Silva<sup>1</sup>; Eriane Alves da Silva<sup>2</sup>, Elizeu Toledo Oliveira<sup>1</sup>, Camila Sampaio<sup>3</sup>, Ângela Froelich<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Graduandos do Curso Tecnologia em Laticínios – IFAL. e-mail: egonzaga17@gmail.com; Jefferson\_myttos@hotmail.com; elizeu\_to@hotmail.com

<sup>2</sup>Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFS. e-mail: sud\_eril@hotmail.com

<sup>3</sup>Professoras do Curso Tecnologia em Laticínios – IFAL. e-mail: Camila-sampaio@uol.com.br; angela.ifal@gmail.com

**Resumo:** As informações expressas nos rótulos dos alimentos são de fundamental importância para a orientação dos consumidores no momento de escolher o produto que apresente melhor característica. A coalhada é um tipo de leite fermentado de elevado valor nutritivo, pois como ocorrem nos demais leites fermentados, seus elementos são parcialmente pré-digeridos durante o processo de fermentação. Como as coalhadas, cada vez mais, participam das dietas dos consumidores e considerando a importância da rotulagem, este estudo teve como objetivo verificar a adequação das informações impressas nos rótulos das coalhadas comercializadas no município de Maceió-AL com a legislação brasileira. O estudo foi realizado durante os meses de junho e julho de 2012, utilizando produtos comercializados no mercado varejista do município de Maceió-AL. Realizou-se primeiramente um levantamento das marcas de coalhadas em seis redes de supermercados; em seguida, houve a seleção das amostras a serem estudadas e, por último, a avaliação dos rótulos quanto às conformidades com a legislação. Foram analisados 14 rótulos de sete marcas de diferentes coalhadas, dos quais 50% eram da categoria comum e os demais, light. Todas as marcas estavam em conformidade com a legislação quanto ao Serviço de Inspeção Federal, à declaração do valor energético e dos nutrientes; além de informação complementar facultativa. Alguns produtos não continha instrução de como deve ser consumido, apesar de ser um item obrigatório. Os produtos encontravam-se de acordo com a legislação; no entanto, seria mais adequado que informações como valor diário recomendado, nutrientes, ingredientes, data de fabricação e validade, recebessem maior destaque.

**Palavras-chave:** rotulagem, informação nutricional, legislação, produtos lácteos

### 1. INTRODUÇÃO

As informações expressas nos rótulos dos alimentos são de fundamental importância para a orientação dos consumidores no momento de escolher o produto que apresente melhor característica (OLIVEIRA et al., 2005); sobre a qualidade e quantidade dos nutrientes (COUTINHO & RECINE, 2007) e sobre os riscos à saúde (ZANETTE et al., 2006). Inclusive o Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078) estabelece o direito à educação, informações claras do produto e maneira de consumo, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, preço e sobre os riscos; além da proteção contra a publicidade enganosa e abusiva. Por esses motivos, a veracidade das informações deve ser garantida para que o rótulo auxilie ao consumidor nas escolhas e aos profissionais de saúde na composição das dietas (LOBANCO, 2009).

Conforme a legislação brasileira, rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada ou litografada ou colada na embalagem do alimento; sem representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente ou induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, quanto à natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (BRASIL, 2002).

Os leites fermentados são definidos como produtos resultantes da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios, de acordo com a Resolução 05/2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2000). O mesmo regulamento define a coalhada como produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados, ou de bactérias lácticas mesófilas, sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

Em termos de composição geral, todos os produtos lácteos fermentados têm um valor nutricional correspondente à composição do leite a partir do qual eles são fabricados, apesar de pequenas diferenças na concentração de alguns constituintes químicos devido à tecnologia de



fabricação envolvida e ao processo de fermentação. As principais alterações são uma considerável formação de ácido láctico e uma conseqüente diminuição da lactose, um aumento de conteúdo de moléculas livres como pequenos peptídeos, aminoácidos e ácidos graxos. Ainda, a composição destes produtos pode ser modificada e integrada também com alguns ingredientes de outras origens, como frutas (polpa ou pedaços) e/ou açúcar (GAMBELLI et al., 1999). Outro fator é a adição de leite em pó, normalmente feita para aumentar os sólidos do leite, o que permite maior conteúdo proteico (DEETH & TAMIME, 1981).

A coalhada é um tipo de leite fermentado de elevado valor nutritivo, pois como ocorrem nos demais leites fermentados, os elementos do leite são parcialmente pré-digeridos durante o processo de fermentação (QUEIJOS NO BRASIL, 2010). Por ser um produto perecível e de estoque curto, exigindo uma classificação rigorosa, é importante ressaltar que fatores diversos desde a obtenção da matéria-prima, armazenamento (em tempo e temperatura e empilhamento adequados) e distribuição, influenciam diretamente na qualidade do produto.

Como as coalhadas, cada vez mais, participam das dietas dos consumidores e considerando a importância da rotulagem, este estudo teve como objetivo verificar a conformidade dos rótulos das coalhadas comercializadas no município de Maceió-AL com a legislação brasileira.

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

O estudo dos rótulos foi realizado no período de junho e julho de 2012, com produtos comercializados em seis redes de supermercados do município de Maceió-AL. O trabalho foi realizado em duas etapas: Primeiro, o levantamento das marcas das coalhadas e seleção das amostras a serem estudadas; posteriormente, a verificação da conformidade dos rótulos com a legislação brasileira.

Foram analisados 14 rótulos de coalhada de sete marcas diferentes, dos quais 50% eram da categoria comum e os demais, light. As amostras foram identificadas com pequenas etiquetas brancas numeradas de modo a não serem confundidas. As etiquetas foram fixadas em locais sem descrições do produto ou outros detalhes importantes da embalagem. Após a identificação das amostras, verificaram-se os princípios gerais de rotulagem, apresentação da informação nutricional e informações básicas que devem estar contidas no rótulo.

A avaliação foi realizada por meio de uma ficha de avaliação de rotulagem padronizada contendo todos os itens exigidos na legislação brasileira: Resolução RDC nº259/028, que inclui denominação do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem e do lote, prazo de validade, modo de conservação, instruções sobre o preparo e uso do alimento, e informação nutricional; Resolução RDC nº359/03, que aborda porção e medida caseira; Resolução RDC nº360/039, referente à informação nutricional incluindo valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibra alimentar, sódio, cálcio e outros minerais, além de vitaminas; e com base em cada Regulamento Técnico Específico.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Todos os rótulos constaram o valor energético nas unidades kcal e kj, os nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibra alimentar e sódio), dispostos em formato de tabela com valores expressos em grama, inclusive havendo declaração do teor de cálcio mesmo não sendo obrigatória sua especificação.

A indicação do registro numérico no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA foi observada em todos os rótulos. Registram-se nesse serviço os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação. Todos os estabelecimentos que possuem Registro ou Relacionamento no Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura são supervisionados periodicamente de acordo com sua classificação e necessidade determinadas pelo SIPA (Secretaria de Inspeção de Produtos de Origem Animal, atual DIPOA) do estado (Brasil, 2003).

Sobre o nome ou denominação de venda, que deverá ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, observou-se conformidade para todas as amostras. A lista de ingredientes também estava presente em



todos os rótulos analisados, descrevendo quantidade dos ingredientes, bem como seus aditivos com as respectivas funções.

Os produtos apresentaram variação de 80 a 210 kcal no valor energético; 8,5 a 31 g de carboidratos; 3,0 a 4,5 g de proteínas, no máximo; 3,0 a 5,0 g de gorduras totais, 2,0 a 3,0 g de gorduras saturadas, não contendo gorduras monoinsaturadas, poliinsaturadas e trans e 50 a 152 mg de sódio. Todas as marcas não possuíam quantidade de fibra alimentar (0 g). Três marcas apresentaram no rótulo o teor de colesterol (0,4 a 27 mg) e o de cálcio (142 a 248 mg).

A porção é definida na Resolução RDC nº359/03 como a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida por pessoas saudáveis, e no caso das coalhadas deve ser de até 200g. Esta legislação prevê para alimentos comercializados em embalagens individuais uma tolerância de  $\pm 30,0\%$  em relação ao valor em gramas ou mililitros estabelecido para a porção do alimento (BRASIL, 2003).

Dentre os rótulos de coalhada analisados, houve variação nas porções apresentadas de 140 g em seis marcas e 150 g em uma marca. Os diferentes valores dos conteúdos líquidos refletem nas variações do valor energético bem como dos nutrientes. As informações relativas ao conteúdo líquido, disposição do nome/razão social e endereço do estabelecimento fabricante, discriminação da categoria do estabelecimento (de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA), instruções de conservação, marca comercial e composição do produto também apresentaram 100% de conformidade.

A medida caseira foi apresentada em 100% dos rótulos de coalhadas estando em acordo com a legislação. Esta medida serve para orientar o consumidor sobre a porção normalmente consumida, como fatias, unidades, potes, xícaras, copos e colheres de sopa. Inconformidades nesta informação podem levar o consumidor a subestimar a quantidade ingerida em uma dieta previamente estabelecida.

Estes resultados diferiram em relação aos encontrados por Freitas et al. (2004), no qual foi feita uma avaliação da percepção do consumidor em relação à rotulagem de produtos lácteos, constatando que as declarações do lote e da medida caseira foram às informações que menos apareceram nos rótulos dos produtos avaliados como iogurtes, requeijões e queijos. No mesmo estudo verificou-se que a informação nutricional apareceu na maioria dos rótulos, porém, em alguns casos, tal informação não se apresentava de acordo com o exigido nas Resoluções RDC nº39 e nº40 de 21 de março de 2001, já revogadas pela RDC 360/03.

O número do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica) foi observado em 100% dos rótulos. O CNPJ é um número único que identifica uma pessoa jurídica junto à Receita Federal brasileira (órgão do Ministério da Fazenda), necessário para que a pessoa jurídica tenha capacidade de fazer contratos e processar ou ser processada. O CNPJ veio substituir o CGC, Cadastro Geral de Contribuintes (Brasil, 2006).

A apresentação correta do lote foi observada em 100% das amostras. De acordo com a Instrução Normativa nº 22, esta informação deverá ser descrita com um código-chave precedido da letra "L". A identificação do lote é importante para facilitar a rastreabilidade do produto, caso ocorram quaisquer problemas que tornem necessário o recolhimento dos mesmos (BRASIL, 2005).

Todas as amostras havia data de fabricação ou prazo de validade, apresentando vida de prateleira de 45 dias. Segundo a legislação consultada, apenas a menção da data de validade é obrigatória, sendo, portanto, a data de fabricação facultativa. Entretanto, cabe ressaltar que ambas as informações podem ser relevantes para o consumidor. Apesar de todas as amostras apresentarem as referidas informações, 100% imprimiram as mesmas nas tampas metálicas das embalagens. Nenhum item da legislação proíbe tal procedimento, porém esta prática pode confundir o consumidor caso queira reservar uma parte de produto após aberto.

Todos os rótulos estudados constaram a informação sobre a temperatura ideal de conservação (1 a 10°C). Conforme Antunes et al. (2007), nos produtos com característica probiótica devem considerar que tenham sido estocados a temperatura de refrigeração correta, além de fabricados adequadamente para garantir a quantidade adequada de microrganismos viáveis, pois do contrário sem essa informação o consumidor poderia ser induzido a manter o alimento sob condições inadequadas, acarretando deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos.



A expressão “não agite” esteve presente em todas as marcas, no entanto, a expressão “após aberto consumir imediatamente” três marcas não possuía instrução de uso, apesar de ser um item obrigatório no regulamento RDC nº259 (BRASIL, 2002a). Porém, as marcas apresentaram o número do Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A RDC nº40 (BRASIL, 2002b) e a Lei Federal nº 10.674 (BRASIL, 2003) determinam que os rótulos devam apresentar a declaração: “contém glúten” ou “não contém glúten”. Nessa perspectiva, todas as marcas estão de acordo com a legislação, sendo observada a indicação “não contém glúten” em 100% das marcas.

Como já se sabe, as informações benéficas inerentes à alimentação e a nutrição nos rótulos ajudam aos consumidores na escolha de dieta saudável (OMS, 2004). Então, os rótulos de alimentos representam um importante espaço de informação e, quando bem compreendidos, permitem escolhas alimentares mais criteriosas. Por este motivo, é importante verificar se a rotulagem de produtos alimentícios tem exercido seu papel.

## 6. CONCLUSÕES

As coalhadas comercializadas no município de Maceió-AL são provenientes de sete fabricantes e suas rotulagens estão em conformidade com a legislação específica. No entanto, as informações como as datas de validade e fabricação deveriam ser mais facilmente encontradas e visualizadas.

## REFERÊNCIAS

ANTUNES, A. E. C.; MARASCA, E. T. G.; MORENO, I. ; DOURADO, F. M. ; RODRIGUES, L. G.; LERAYER, A. L. S. Desenvolvimento de buttermilk probiótico. **Ciênc. Tecnol. Alimentos**, Campinas, v.27, n.1, p.83-90, 2007.

BRASIL, Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). **Lei nº 8078**, 11/09/1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil/LEIS/L8078.htm>. Acesso em: jun. 2012.

BRASIL. Resolução nº05, de 13 de novembro de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Padrões de identidade e qualidade de leites fermentados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 13 nov. 2000.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 259, 20/09/2002. Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial União**, 23/09/2002 a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 40, 08/02/2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten. **Diário Oficial União**, 13/02/2002b.

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 10.674, 16/05/2003. Informação sobre a presença de glúten nos produtos alimentícios comercializados. **Diário Oficial União**, 19/05/2003.

BRASIL. Resolução RDC nº359, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 23 dez. 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Brasília. **Diário Oficial União**, 17/12/2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Instruções para procedimentos operacionais do serviço de inspeção federal. **Diário Oficial da União**, de 18 de dezembro de 2003.



BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22. **Diário Oficial da União**, de 25 de novembro de 2005.

BRASIL. Instrução Normativa Conjunta SRF/TSE nº 685, de 20 de outubro de 2006. **Diário Oficial da União**, de 06 de novembro de 2006.

COUTINHO, J. G., RECINE, E. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos. **Rev. Panamericana Salud Publica/Pan Am J Public Health**. v. 22, n.6, p.432-437, 2007.

DEETH, H.C.; TAMIME, A.Y. **Yogurt: nutritive and therapeutic aspects**. J Food Prot. 1981; 44 (1): 78-96.

GAMBELLI, L.; MANZI, P.; PANFILI, G.; VIVANTI, V.; PIZZOFERRATO, L. **Constituents of nutritional relevance in fermented milk products commercialized in Italy**. Food Chem. 1999; 66: 353-8.

FREITAS, J. F.; DAMASCENO, K. S. F. S. C.; Calado C. L. A. Rotulagem de alimentos lácteos: a percepção do consumidor. **Hig. Alimentar**, 2004; 14 (125): 17-23.

LOBANCO, C. M. et al. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Rev. de Saúde Pública**. V. 43, n.3, p.499-505. 2009.

OLIVEIRA, M. J de; ARAÚJO, W. M. C.; BORGIO, L. A. Parâmetros físico-químicos em lingüiça do tipo frescal e avaliação das informações apresentadas no rótulo. **Rev. Higiene Alimentar**, Itapetinga, v.19, n.129, p. 47-56. 2005.

QUEIJOS NO BRASIL. Juiz de Fora, 2010. **Coalhada**. <[http://www.queijosnobrasil.com.br/queijo\\_coalhada.htm](http://www.queijosnobrasil.com.br/queijo_coalhada.htm)>. Acesso em: Jun. 2012.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Hawkes, Corinna. Nutrition labels and health claims: the global regulatory environment**. 2004. Disponível em:< [whqlibdoc.who.int/publications/2004/9241591714.pdf](http://whqlibdoc.who.int/publications/2004/9241591714.pdf). Acesso em: Jul. 2012.

ZANETTE, C. M. et al. Avaliação da rotulagem e composição de salames. In: Anais do **XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Curitiba, Paraná, 2006.