



Avaliação da conformidade em rotulagens de queijos de coalho comercializados em estabelecimento varejista no mercado de Maceió-AL

Josicleide do Nascimento Oliveira Silvino¹, Maria Aparecida de Melo Alves², Allana Patrícia Santos Alexandre³, Adriana dos Santos Silva⁴

¹Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição – UFAL. Bolsista Capes. E-mail: josicleide_oliveira@hotmail.com

²Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, professora de Agroindústria - IFAL- *Campus* Satuba. E-mail: mama_aguia@yahoo.com.br

³Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFS. Bolsista Capes.

E-mail: allana_patricia@ibest.com.br

⁴Graduanda em Tecnologia em Laticínios – IFAL – *Campus* Satuba. E-mail: adriana.eafs10@gmail.com

Resumo: Objetivou-se avaliar rotulagens de queijos de coalho comercializados em estabelecimentos varejistas de Maceió AL. A rotulagem permite, ao consumidor, tomar decisões em direção da qualidade do produto. As informações obtidas nos rótulos servirão de elementos de comunicação para a orientação de todos envolvidos com o produto. Os rótulos dos alimentos são, portanto, elementos essenciais de comunicação entre produtos e consumidores. Através de um “check list”, elaborado de acordo com as legislações vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, avaliou-se sete amostras de rotulagens queijos de coalho comercializado em um mercado varejista de Maceió-AL. Duas amostras mostraram-se aptas a informar ao consumidor, as demais apresentaram uma ou mais não conformidades. Uma delas apresentou sete itens desconforme com a legislação. No geral, 71,42% indicou não conformidade para denominação de venda, conteúdo, identificação do lote, porção/medida caseira, % dos valores diários de caloria, informações de micronutrientes, apresentação do Selo de Inspeção Federal (SIF) ou estadual e advertência de presença ou ausência de glúten. O estudo permitiu identificar que maior parte dos rótulos avaliados não atende à legislação vigente. A ausência de algum item pode levar o consumidor ao erro na hora da compra, portanto, cabe aos órgãos competentes fiscalizar e as indústrias se adequarem para que o consumidor esteja bem informado quanto à origem do produto e segurança do alimento.

Palavras-chave: legislação, queijo de coalho, rotulagem de alimentos

1. INTRODUÇÃO

Os rótulos dos alimentos são elementos essenciais de comunicação entre produtos e consumidores (DIAS et al., 2008). Aquino (2006) afirma que o consumidor obtém informações sobre os alimentos através do conhecimento da família, educação, mídia, publicidade e rotulagem; por isso a rotulagem deve oferecer informações corretas e claras, pois confere ao consumidor credibilidade do produto e do fabricante.

De acordo com a Anvisa (2005), a importância da rotulagem nutricional dos alimentos para a promoção da alimentação saudável é destacada em grande parte dos estudos e pesquisas que envolvem a área da nutrição e sua relação com estratégias para a redução do risco de doenças crônicas, e informa, ainda que a demanda crescente da sociedade por informações confiáveis acerca dos produtos exige esforço do governo e setor produtivo para implantação de uma efetiva rotulagem nutricional de alimentos.

Conforme a Anvisa (2004), todos os alimentos produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para serem ofertados ao consumidor, devem apresentar informação nutricional e o queijo de coalho está incluído neste contexto, devendo portanto, indicar corretamente as informações do produto na rotulagem.

A rotulagem nutricional de alimentos está regulamentada por Brasil (2003), a qual preconiza que a informação nutricional deva seguir rigorosamente modelos pré-estabelecidos.



A informação nutricional para carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibra alimentar e sódio deve constar obrigatoriamente no rótulo. É obrigatória a informação nutricional de outros nutrientes, tais como vitaminas e minerais, caso estes sejam averbados na embalagem, em outros casos, esta é opcional (BRASIL, 2003).

Alguns Regulamentos Técnicos sobre rotulagens de alimentos estão direcionados às de queijos de coalho ou se aplicam também a este, são elas:

Resolução - RDC nº259, de 20 de setembro de 2002. Trata-se de um Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados. Se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor (BRASIL, 2002b).

Resolução - RCD nº360, de 23 de dezembro de 2003. Trata-se de um Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Aplica-se à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores (BRASIL, 2003).

Resolução – RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002. Trata-se de um Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, tem o objetivo de padronizar a declaração sobre a presença de glúten dos rótulos de alimentos e bebidas embalados (BRASIL, 2002a).

Instrução Normativa nº30, de 26 de junho de 2001. Estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo de Coalho destinado ao consumo humano. Refere-se (ao queijo de coalho destinado ao comércio nacional e internacional (BRASIL, 2001)).

Instrução Normativa nº22, de 24 de novembro de 2005. Trata-se, de um Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado (BRASIL, 2005a).

Diante do exposto, objetivou-se avaliar conformidades existentes nas rotulagens de queijos de coalho que são comercializados em estabelecimento varejista no mercado de Maceió-AL.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foram analisados sete rótulos de queijos de coalho (QC – A, B, C,...G) comercializados em um estabelecimento varejista de Maceió. O critério adotado para investigação foi a elaboração de uma lista de verificação “*check list*” tendo como base Legislações vigentes dos órgãos responsáveis por essa fiscalização, conforme segue: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A análise de rotulagem contemplou os seguintes Regulamentos Técnicos e Instruções Normativas: Resolução - RDC nº259, de 20 de setembro de 2002, Resolução - RCD nº360, de 23 de dezembro de 2003, Resolução – RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002, Instrução Normativa nº30, de 26 de junho de 2001, Instrução Normativa nº22, de 24 de novembro de 2005.

A lista de verificação foi composta dos seguintes itens: carimbo dos órgãos de inspeção, CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica), data de fabricação, data de validade, Registro SIF/DIPOA ou SIE/ADEAL, rotulagem nutricional (porção, medida caseira, valor diário recomendado referente a uma dieta de 2.000 kcal, unidades referentes à macro e micronutrientes), Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), indicação de presença ou ausência de glúten, denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, lote, instrução de preparo, cuidados de conservação e aditivos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi possível observar que apenas duas amostras (QCE e QCG) encontram-se aptas a oferecer as informações necessárias ao consumidor, estando em conformidade com os itens pesquisados. As demais apresentaram uma ou mais não conformidades.

De acordo com Brasil (2002) a denominação de venda para Queijos de Coalho deve ser “Queijo de Coalho”. Duas amostras (QCA e QCE) não continham a correta denominação de venda; a QCE informava “Queijo Coalho” e a QCA apenas “Coalho”, tratando o produto como se o fosse o próprio coalho e não o queijo.



A amostra (QCA) não informou o lote, número que permite controlar a produção. Caso haja algum problema, o produto pode ser recolhido ou analisado pelo lote ao qual pertence (ANVISA, 2005). A lista de ingredientes é de suma importância, pois informa os componentes inseridos no produto (ANVISA, 2005). Todas as rotulagens descreviam os ingredientes utilizados na fabricação do Queijo de Coalho; seis (75%) receberam como título “Ingredientes” e uma (QCA) intitulava “Composição”. Segundo Brasil (2003), a lista de ingredientes deve ser precedida pela expressão “Ingredientes” ou “Ingr.”, portanto, a amostra QCA mostrou-se em não conformidade quanto a esse item avaliado.

Todas as amostras apresentaram identificação de origem e informaram o modo de conservação do Queijo de Coalho. De acordo com a Anvisa (2005), é a informação de origem que permite ao consumidor saber quem é o fabricante do produto e onde foi fabricado.

Brasil (2002) exige, ainda, que seja informado o conteúdo líquido; este indica a quantidade total de produto contido na embalagem. Quanto ao Queijo de Coalho, a rotulagem pode vir sem a informação do conteúdo líquido, desde que haja uma legenda afirmando que o produto deve ser vendido somente peso e seja pesado à vista do consumidor. Três amostras (37,5%) não trouxeram esta informação; são elas: QCA, QCB e QCC. Quatro (50%), (QCD, QCE, QCF e QCG), traziam a legenda “Este produto deve ser pesado à vista do consumidor”. Barbosa (2008) realizou uma pesquisa em supermercados de pequeno, médio e grande porte de Maceió-AL para verificar análise de rotulagem de Queijos de Coalho, Um dos itens avaliados foi se os supermercados realizavam a tara da balança no momento da pesagem do queijo, a fim de retirar o peso da embalagem. E constatou que 100% dos supermercados de médio porte não faziam esse procedimento; os de pequeno e grande porte somaram 65% cada, cometendo essa irregularidade.

Brasil (2003) determina que sejam informados na rotulagem: porção, medida caseira, %VD (Percentual de Valores Diários) para 2000kcal, macro (g) e micronutrientes (mg/ μ g), Carimbo de Inspeção e SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor).

Porção é a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida por pessoas saudáveis a cada vez que o alimento é consumido, promovendo a alimentação saudável; enquanto a medida caseira indica a medida normalmente utilizada pelo consumidor para medir alimentos (BRASIL, 2005b).

Todas as amostras informaram porção que variou de 30g a 100g. Somente a QCA não informou a medida caseira e estava em desacordo quanto ao percentual de valores diários de calorias, informando valor de 2500kcal, superior ao recomendado por Brasil (2003).

Apenas a amostra QCC cometeu irregularidade ao informar o micronutriente ferro em gramas (g) e, de acordo com Brasil (2003) os minerais devem ser representados em miligramas (mg) ou microgramas (μ g). As demais amostras informaram adequadamente, ou seja, os macronutrientes em gramas e os micronutrientes em miligramas ou microgramas.

Comparando as informações das rotulagens com Brasil (2005a), foi possível observar que todas estavam em conformidade quanto à existência do carimbo SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual). Apresentaram-se em conformidade, também, quanto à presença do número do CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) e datas de fabricação e validade. O registro SIF/DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou SIE/DIPOA não foi informado apenas em duas amostras (QCA e QCD).

Brasil (2002) exige que seja informado sobre a presença ou não de glúten, já que muitas pessoas não podem consumir essa substância por serem intolerantes a ela. A intolerância ao glúten é uma situação desencadeada pelo consumo de proteínas de alguns cereais que provocam a má absorção dos nutrientes ingeridos, tais como as vitaminas, minerais, glicídios, lipídios e outras proteínas (GLUTAMINE, 2011); está presente em alimentos que contêm em sua composição trigo, aveia, cevada, centeio e seus derivados (ANVISA, 2005). Apenas uma amostra (QCA) não apresentou essa informação.

A tabela 1 informa as amostras em desacordo com as legislações pesquisadas e as não conformidades encontradas.



Tabela 1 – Não conformidades encontradas nos rótulos de Queijos de Coalho comercializados em Maceió-AL

Amostras	Não conformidade
QCA e QCE	Denominação de venda
QCA, QCB, QCC	Conteúdo
QCA	Identificação do lote
QCA	Porção/Medida caseira
QCA	% dos valores diários de calorias
QCC	Informação de micronutrientes
QCA, QCE	Registro SIF/DIPOA ou SIE/ADEAL
QCA	Advertência de gluten

QC: Queijo de Coalho.

De modo geral, a Figura 1 mostra os percentuais de conformidades e não conformidades encontradas nas rotulagens dos Queijos de Coalho. Observa-se que 71,42% das rotulagens não estão de acordo com as legislações pesquisadas.

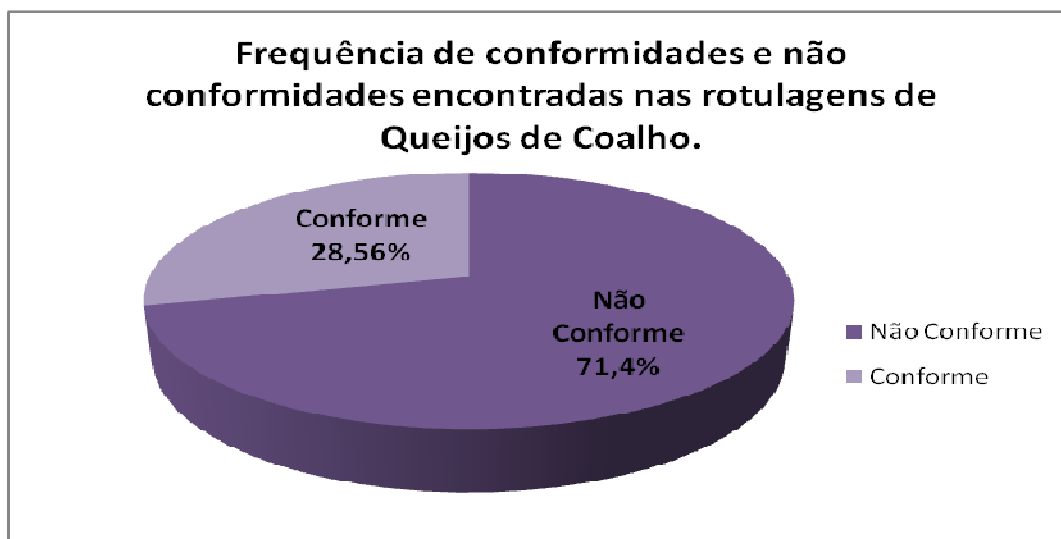


Figura 1 - Frequência de conformidades e não conformidades encontradas nas rotulagens de Queijos de Coalho.

Na tabela 2, observa-se que das sete amostras avaliadas, apenas três (28,57%) estavam aptas a oferecer as informações ao consumidor; cinco amostras (71,42%) apresentaram não conformidades em um ou mais itens verificados.

Tabela 2 - Quantidades e percentuais de não conformidades encontradas nas rotulagens de Queijos de Coalho

Amostras	QCA	QCB	QCC	QCD	QCE	QCF	QCG
Não conformidades	7	2	2	1	1	0	0
(%)	87,5	25	25	12,5	12,5	0	0

A avaliação de rotulagens de alimentos tem sido motivo de muitos estudos, e os alimentos lácteos estão incluídos nestas pesquisas. Alexandre et al., (2010) avaliaram rotulagens de leite em pó integral comercializados em Maceió-AL. De dez amostras analisadas, seis (60%) encontravam-se em não conformidade. As demais (40%) estavam aptas a oferecer as informações de que o consumidor precisa. Silva e Nascimento (2007) avaliaram rotulagens de iogurtes comercializados no Rio de



Janeiro e constataram que as indústrias deviam adequar-se às legislações, pois em vinte rótulos de iogurtes avaliados detectaram irregularidade em vários itens.

6. CONCLUSÕES

Os rótulos avaliados ainda não atendem integralmente à legislação vigente, tornando necessária uma maior fiscalização por parte dos órgãos competentes bem como maior empenho das indústrias para tornar conforme as rotulagens que estão dispostas ao consumidor.

REFERÊNCIAS

A intolerância ao glúten. Disponível em: <http://www.glutamine.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=87:a-intolerancia-ao-gluten&catid=43:intolerancia-ao-gluten&Itemid=115>. Acesso em: 05/02/2011.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de Rotulagem Nutricional Obrigatória: manual de orientação aos consumidores. p.17. Universidade de Brasília, 2005. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_rotulagem.pdf> Acesso em: 02/02/2011.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2º Versão**. Universidade de Brasília, 2005. 44p. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_rotulagem.PDF> Acesso em: 05/02/2011.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Treinamento e Seminário em Legislação de Alimentos: Informação Nutricional Obrigatória**. São Paulo, 2004. Disponível em: <<http://www.fooddesign.com.br/arquivos/academia/Antonia.pdf>> Acesso em 05/02/2011.

ALEXANDRE, A. P. S.; AQUINO, A.; OLIVEIRA, E.; FROEHLICH, A. **Avaliação da Rotulagem de leite em pó integral comercializado em Maceió-AL**. Disponível em: <<http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNEPI2010/paper/viewFile/210/183>> Acesso em: 05/02/2011.

AQUINO, A. M. **Rotulagem Nutricional de Alimentos**. São Paulo, 2006. Disponível em: <<http://www.fooddesign.com.br/arquivos/academia/aquinonutricional.pdf>> Acesso em: 05/02/2011.

BARBOSA, A. D. H. **Avaliação de Rotulagem de Queijo de Coalho Comercializado em Supermercados do Município de Maceió - AL**. Disponível em: <http://equalis.com.br/biblioteca_online/resumo.php?artigo=58>. Acesso em: 30 dez. 2010.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra ou Manteiga de Garrafa; Queijo Coalho e Queijo de Manteiga. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 16/07/2001. Seção 1, página 13.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005a. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. **Diário Oficial da União**, Brasília, 25 de novembro de 2005, Seção 1, Página 15.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatória a Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 de dezembro de 2003.



BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002b. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, 23 de setembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002a. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que Conttenham Glúten. **Diário Oficial da União**, Brasília, 13 de fevereiro de 2002.

DIAS, F. F. G.; PRADO, M. A.; GODOY, H. T. Avaliação da Rotulagem Nutricional obrigatória em embalagens segundo modelo padrão da Anvisa. **Revista Analytica**. Abril/Maio 2008. Nº34.

SILVA, E. B.; NASCIMENTO, K. O.; Avaliação da adequação da rotulagem de iogurtes. **Ceres: Nutrição & Saúde**, p. 9-14, 2007. Disponível em:< <http://www.nutricao.uerj.br/pdf/revista/v2n1/v2/artigo1.pdf> >. Acesso em: 05/02/2011.