

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS LÁCTEOS DE DIFERENTES MARCAS NACIONAIS FRENTE À NOVA LEGISLAÇÃO

Data de aceite: 01/08/2023

Juliana Maria Alves Caldas

Universidade Estadual do Maranhão
São Luís – Maranhão
<https://orcid.org/0009-0003-5104-3609>

Letícia de Melo da Silva

Universidade Estadual do Maranhão
São Luís – Maranhão
<https://orcid.org/0000-0002-8753-7251>

Monalisa de Sousa Moura Souto

Universidade Estadual do Maranhão
São Luís – Maranhão
<http://orcid.org/0000-0003-1097-3431>

Nathana Rodrigues Lima

Universidade Estadual do Maranhão
São Luís – Maranhão
<http://orcid.org/0009-0000-9375-7130>

Rafaely de Almeida Brito

Universidade Estadual do Maranhão
São Luís – Maranhão
<https://orcid.org/0000-0001-5059-7843>

Viviane Correa Silva Coimbra

Universidade Estadual do Maranhão
São Luís – Maranhão
<https://orcid.org/0000-0001-7611-6673>

Ana Cristina Ribeiro

Universidade Estadual do Maranhão
São Luís – Maranhão
<https://orcid.org/0000-0002-5863-8299>

Amanda Mara Teles

Universidade Estadual do Maranhão
São Luís – Maranhão
<https://orcid.org/0000-0002-5068-4696>

RESUMO: A rotulagem nutricional dos alimentos embalados na ausência do cliente é obrigatória por lei e, essencial como elo de comunicação entre o produto industrializado e o consumidor, permitindo a aquisição de produtos conforme suas necessidades e condições de saúde. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a rotulagem de produtos lácteos comercializados na cidade de São Luís de acordo com a RDC nº 429 e IN nº 75, ambas publicadas no ano de 2020. Foram avaliadas 05 marcas de requeijão cremoso e 05 marcas de iogurte, comercializados em supermercados, sendo os resultados tabulados em software Microsoft Excel. Dos 10 produtos analisados todos os rótulos apresentaram algum tipo de não conformidade, entretanto para as marcas de iogurte foi observado mais itens inconformes quando comparados às marcas de requeijão. Na comparação individual de cada item, a categoria serviço de atendimento ao consumidor foi a única

que obteve 100% de conformidade para ambos produtos. Portanto, faz-se necessário o controle mais rígido por parte dos órgãos competentes e o comprometimento da indústria alimentícia em oferecer veracidade em relação às informações declaradas, com a finalidade de resguardar a saúde do consumidor, bem como ações educativas sobre rotulagem, e realização de mais estudos com o intuito de contribuir para a padronização dos rótulos de produtos lácteos em consonância com a legislação vigente.

PALAVRAS-CHAVE: Rótulo. Iogurte. Requeijão cremoso. Saúde. Consumidor.

EVALUATION OF THE LABELING OF DAIRY PRODUCTS OF DIFFERENTS NATIONAL BRANDS AGAINST TO NEW LEGISLATION

ABSTRACT: The nutritional labeling of packaged foods in the absence of the customer is mandatory by law and essential as a communication link between the industrialized product and the consumer, allowing the purchase of products according to their needs and health conditions. Thus, the objective of this work was to evaluate the labeling of dairy products marketed in the city of São Luís according to RDC nº 429 and IN nº 75, both published in the year 2020. 05 brands of cream cheese and 05 brands of yogurt were evaluated, sold in supermarkets, and the results were tabulated in Microsoft Excel software. Of the 10 products analyzed, all labels showed some type of non-compliance, however, for yogurt brands, more non-compliant items were observed when compared to curd brands. In the individual comparison of each item, the customer service category was the only one that obtained 100% compliance for both products. Therefore, it is necessary to have stricter control on the part of the competent bodies and the commitment of the food industry to provide veracity in relation to the declared information, with the purpose of safeguarding the health of the consumer, as well as educational actions on labeling, and carrying out of more studies with the aim of contributing to the standardization of dairy product labels in line with current legislation.

KEYWORDS: Label. Yogurt. Cream cheese. Health. Consumer.

1 | INTRODUÇÃO

Ao longo da história, observa-se modificações dos hábitos alimentares da população, evidenciadas pelo consumo de alimentos ricos em gorduras totais, carboidratos refinados, colesterol e baixo teor de fibras (CASEMIRO, COLAUTO, LINDE, 2006). Estas mudanças associadas ao sedentarismo, tabagismo, uso excessivo de bebidas alcoólicas, tem elevado a incidência de doenças cardiovasculares, obesidade e dentre outras patologias (GIMENO *et al.*, 2011; LENZ *et al.*, 2009).

Segundo Souza *et al.* (2011), o consumo alimentar é um determinante da saúde, cujo caráter positivo ou negativo depende de informações adequadas, sendo de fundamental importância intervenções de educação nutricional que auxiliem a população na escolha de alimentos mais saudáveis. Assim, como forma de garantia da segurança de alimentos, o rótulo tem por finalidade orientar o consumidor sobre a composição dos alimentos, promovendo a seleção de uma dieta balanceada (CASSEMIRO, COLAUTO, LINDE, 2006).

A rotulagem de alimentos no Brasil começou a ser implantada em meados da década de 1960, entrando em vigor no final da década de 90, após a criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que é o órgão de regulamentação e fiscalização, entre outros como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro).

A rotulagem é definida como toda descrição estampada na embalagem com o fim de fornecer informações regulamentadas por órgãos oficiais que irão contribuir para uma escolha mais adequada do consumidor, levando em conta a forma de preparo, suas condições de processamento e armazenamento e principalmente as suas características nutricionais (CAVADA *et al.*, 2012; GOMES, 2014; SOARES *et al.*, 2016).

A ANVISA é o órgão que estabelece quais informações devem constar nos rótulos dos alimentos, com o objetivo de garantir a qualidade do produto e a saúde da população. Informações sobre conservantes, lactose, glúten e diversas substâncias que compõem ou são empregados na fabricação de alimentos industrializados são essenciais para pessoas com algum tipo de alergia ou intolerância a ingredientes ou doenças crônicas como obesidade, hipertensão e diabetes (BRASIL, 2019).

Os produtos lácteos são normalmente mais consumidos por faixas etárias específicas da população sendo elas, crianças e idosos, principalmente devido a facilidade de ingestão e presença de nutrientes importantes como o cálcio.

Dentre os produtos lácteos, o iogurte é o resultado da coagulação do leite por meio da ação dos microrganismos *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, que são espécies de bactérias benignas e atuam transformando a lactose em ácido láctico, por meio de diversas reações bioquímicas (CRUZ *et al.*, 2015). A atuação desses microrganismos vai além da aplicabilidade no processo tecnológico, uma vez que, na forma do produto acabado irão contribuir para a saúde e qualidade de vida dos consumidores, pois auxiliam no cuidado e na estabilidade da microbiota intestinal, contribuem para os processos relacionados à digestão e na cura de diversos problemas intestinais (CANDEIAS, 2008).

O requeijão é um queijo fundido derivado do leite, produzido no Brasil. Ele apresenta certa similaridade com os queijos processados, contendo em média 60% da gordura. Além disso, é um produto rico em vitamina A, ferro, potássio e cálcio. Sendo esse último componente, de extrema importância na composição dos ossos e dentes, na coagulação do sangue, na regulação da pressão arterial além de contribuir na prevenção da hipertensão (PASSOS *et al.*, 2017).

Segundo a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, a rotulagem nutricional é definida como toda declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo a tabela de informação nutricional, a rotulagem nutricional frontal e as alegações nutricionais. A resolução se aplica aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares

e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação (BRASIL, 2020).

Compreendendo a importância da rotulagem nutricional, objetivou-se nesse estudo, avaliar as conformidades e não conformidades existentes nos rótulos de iogurtes e requeijões industrializados de marcas comerciais distintas.

2 | METODOLOGIA

Foi realizado um estudo observacional transversal, no qual foram avaliados produtos lácteos: requeijão cremoso e iogurte de diferentes marcas nacionais comercializadas em supermercados da cidade de São Luís, Maranhão. A análise foi feita na verificação da “conformidade” ou “não conformidade” apresentada na rotulagem dos produtos com relação aos requisitos nutricionais, seguindo as exigências dispostas nas legislações vigentes, sendo a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, e a Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020, que trata dos requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional para os alimentos embalados.

Os critérios de avaliação foram os dispostos nas legislações supracitadas, sendo observados os seguintes itens: Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), medida caseira (referente a porção), porção, informação nutricional, declaração de lactose, declaração contém lactose, declaração de alergênicos condiz com a lista de ingredientes, declaração de alergênicos, declaração de glúten condiz com a lista de ingredientes, expressão contém glúten ou não contém glúten, registro no órgão responsável, carimbo de sistemas de inspeção federal (SIF), prazo de validade de acordo com a legislação, há prazo de validade, identificação do lote, expressão (Indústria Brasileira), razão social do fabricante, país de origem, município e CNPJ e lista de ingredientes.

Foram adquiridas 5 marcas de iogurte e 5 marcas de requeijão adquiridos das prateleiras dos supermercados e avaliados conforme sua rotulagem. Os dados foram tabulados e analisados em Microsoft Office Excel® 2013.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os itens conformes e não conformes avaliados nos rótulos das amostras de requeijão e iogurte podem ser observados conforme a fig. 1 e 2, respectivamente.

Foi possível observar que 100% dos rótulos de requeijão apresentaram conformidades no quesito “Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC)”. De acordo com Mello (2013), cerca de 70% dos consumidores buscam o SAC para obter informações e fazer reclamações sobre determinados produtos, incluindo os produtos lácteos. Supõe-se que, isso ocorra por falta de melhores esclarecimentos nas embalagens as quais, muitas vezes, fornecem informações que induzem o consumidor ao erro, sendo importante estarem

de acordo com o exigido na legislação. Além disso, há o fato de algumas informações apresentarem complexidade para certos grupos sociais, especialmente os de baixo grau de alfabetização (HASSAN, DIMASSI, 2017; PERSOSKIE, HENNESSY, NELSON, 2017).

Em contrapartida, 60% dos rótulos de requeijão avaliados apresentaram não conformidades em relação às informações nutricionais. Soares e Nunes (2021), ao avaliarem rótulos de diversas marcas em variados produtos lácteos, dentre eles requeijão e iogurte disponíveis para comercialização, observaram que 40% dos rótulos destes produtos apresentaram inconformidades em relação a tabela nutricional.

No presente trabalho 20% dos rótulos de requeijão não atenderam ao disposto na legislação em relação a medida caseira. A RDC 359/2003, que aprovou o Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional, estabeleceu as porções específicas e medidas caseiras que devem ser utilizadas nos diferentes rótulos (BRASIL, 2003). A medida caseira é a forma de quantificação da porção do alimento, por meio de utensílios, unidades ou outras formas comumente usadas pelo consumidor para mensurar os alimentos.

As porções podem variar de acordo com o produto. Todavia, a RDC 429/2020, que entrou em vigor no ano de 2022, estabelece uma padronização nessas porções, onde a declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por 100g para sólidos ou semissólidos ou 100mL para líquidos (BRASIL, 2020).

Os itens: declaração de alergênicos, declaração de lactose segundo a legislação, declaração contém lactose, obtiveram a mesma porcentagem (20%) de rótulos em não conformidade. A ausência da declaração de alérgenos nos rótulos de alimentos industrializados configura-se um risco a segurança de alimentos, uma vez que a única forma de prevenir as complicações desencadeadas pela reação alérgica é restringindo o consumo do alimento (TONKIN *et al.*, 2016; SANTANA, 2018).

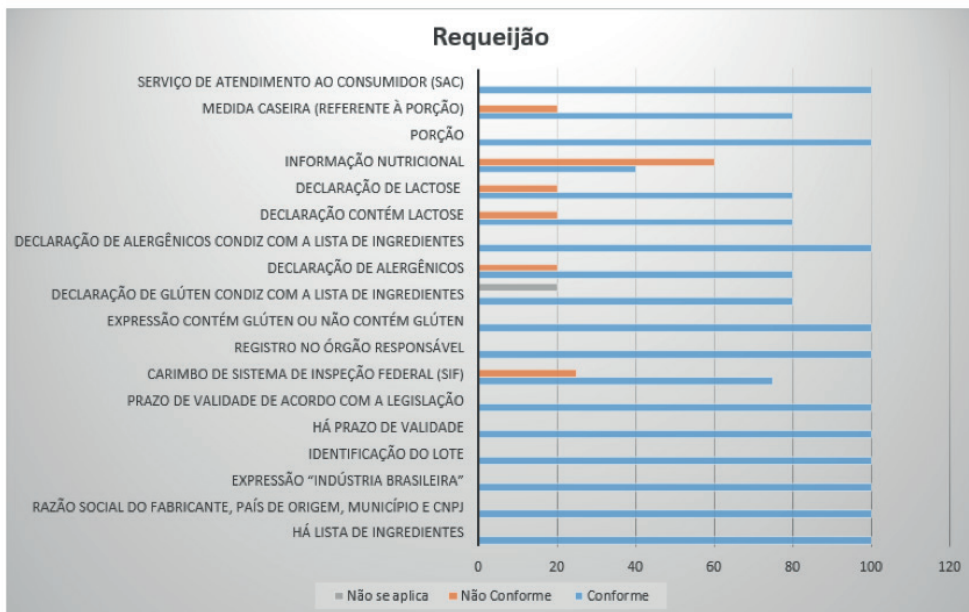


Figura 1. Conformidades e não conformidades dos itens avaliados em cinco rótulos de requeijão comercializados de diferentes marcas nacionais

Fonte: Autores (2022)

Em relação aos cinco rótulos dos iogurtes avaliados, os itens serviço de atendimento ao consumidor (SAC), registro no órgão responsável, prazo de validade e lote, identificação da razão social do fabricante, país de origem, município e CNPJ estiveram em conformidade com a legislação supracitada. O prazo de validade é uma das informações mais fáceis de serem compreendidas, além disso, tal informação evita desperdícios e riscos uma vez que indica até quando determinado alimento pode ser consumido sem provocar danos à saúde dos consumidores (NASCIMENTO *et al.*, 2013).

Os itens porção, informação nutricional, declaração de alergênicos, expressão "Indústria Brasileira", apresentaram 20% dos rótulos em não conformidade dos iogurtes avaliados. Itens como declaração de lactose de acordo com a legislação, declaração contém lactose, declaração de alergênicos condizente com a lista de ingredientes, carimbo no Serviço de Inspeção Federal (SIF) e lista de ingredientes obtiveram 75% dos rótulos avaliados em conformidade. Trabalho realizado por Stangarlin-Fiori *et al.* (2020), no qual realizaram uma análise crítica da rotulagem de alimentos industrializados constatou que 96% do total de sete iogurtes analisados estavam conformes quanto a declaração de lactose.

O item modo de conservação foi o que apresentou a maior porcentagem de rótulos de iogurtes em não conformidade (40%). Esta informação é obrigatória para produtos de origem animal que podem sofrer algum tipo de alteração depois de sua embalagem ser aberta.

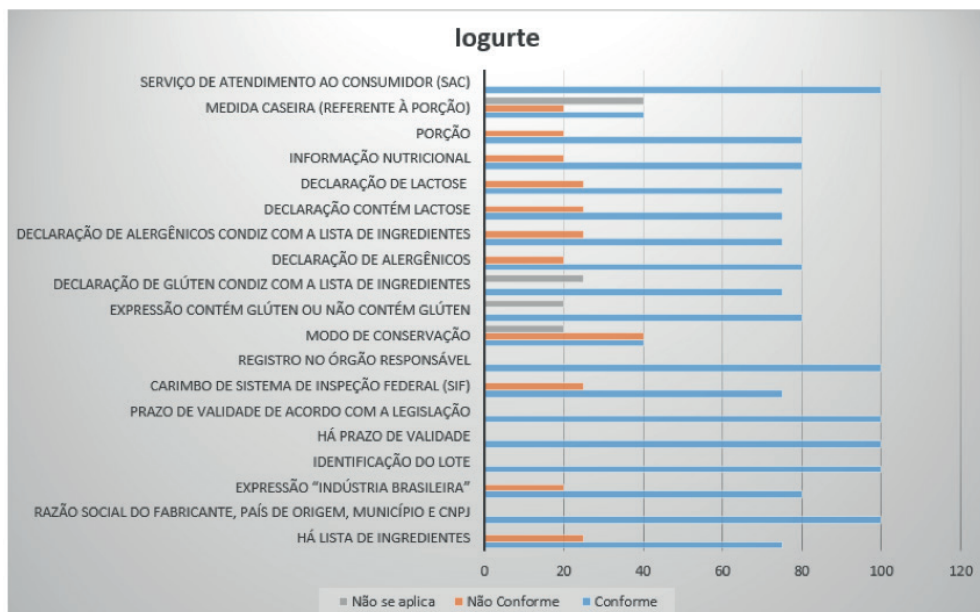


Figura 2. Conformidades e não conformidades dos itens avaliados em cinco rótulos de iogurte comercializados de diferentes marcas nacionais

Fonte: Autores (2022).

Dentre as não conformidades observadas nas informações nutricionais dos rótulos, podemos citar a formatação da tabela de informação nutricional, não apresentando letra na cor preta com o fundo branco.

Muitas pessoas não utilizam as informações nutricionais como parâmetro para escolha dos produtos lácteos. Sabe-se que a não utilização das informações nutricionais dos rótulos pode ser justificada pela falta de interesse do consumidor, pelo tempo gasto na leitura e pela não compreensão das informações apresentadas. Essa situação pode ser agravada pela presença de informações que não são claras, textos ilegíveis e pela linguagem técnica. A rotulagem é o principal meio de comunicação entre o consumidor e produto, e sendo assim precisa ser pensada de forma a facilitar essa comunicação, favorecendo a compreensão e a sua utilização como um instrumento para escolhas alimentares (SOUSA *et al.*, 2020).

A exterioridade é o recurso mais notório da perceptibilidade do produto e apesar dos rótulos objetivarem a propagação de informações essenciais para a descrição do que está se promovendo, quando se depara com grande parte dos produtos alimentícios, observa-se que o marketing vem investindo fortemente nos produtos com o intuito de chamar atenção dos consumidores e deslumbrar com cores bonitas, padrões e expressões de persuasão (SILVA, 2019; DE OLIVEIRA; BOCCHINI, 2015).

Outras inconformidades foram em relação a falta de exposição na tabela da

quantidade por porção de constituintes, como no caso do iogurte, a ausência da descrição da quantidade de açúcares totais e adicionados.

No Brasil, modificações na rotulagem nutricional estavam em discussão desde 2018 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e em outubro de 2020 foram aprovadas as novas legislações para rotulagem de alimentos embalados, a Instrução Normativa nº 75/2020 e a Resolução RDC nº 429/2020, com a adoção da rotulagem nutricional frontal em design de lupa para indicar o alto teor de três nutrientes: açúcar, gordura saturada e sódio (BRASIL, 2020).

É importante destacar que todos para produtos lácteos que estão sendo ofertados ao consumidor fica estabelecido o prazo de 12 (doze) meses para adequação das embalagens na data de entrada em vigor da Resolução, ao passo que os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial e aos serviços de alimentação, deverão estar adequados a partir da data de entrada em vigor da legislação.

CONCLUSÃO

Todos os rótulos avaliados apresentaram algum tipo de não conformidade em relação a legislação vigente, sendo que os rótulos de iogurte obtiveram maior porcentagem de itens inconformes quando comparado ao requeijão. Faz-se necessário o controle mais rígido por parte dos órgãos competentes e o comprometimento da indústria alimentícia em oferecer veracidade em relação a informações declaradas, com a finalidade de resguardar a saúde do consumidor. Com base nos resultados obtidos, recomenda-se ações educativas visando o entendimento dos consumidores em relação às informações que compõem a rotulagem dos produtos e de suas escolhas alimentares, além de mais estudos com o intuito de avaliar a conformidade destes derivados lácteos após o prazo de validade previsto na resolução em questão.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020**. Dispõe sobre rotulagem nutricional de produtos embalados. Brasília, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem de alimentos**. 05 de maio, 2019. Brasília, 2019. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/en_US/rotulagem-de-alimentos. Acesso em: 26 de out de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Rotulagem de alimentos**. 23 de dezembro, 2003. Brasília, 2003. Disponível em: https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.html. Acesso em: 26 out de 2022.

CANDEIAS, Vanessa. **A importância do consumo de iogurtes na alimentação**. Piracicaba–SP: Jornal do Centro de Saúde, 2008. Disponível em: www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/a-importancia-do-consumo-de-iogurtes-na-alimentacao-44908n.aspx Acesso em: 12 de nov de 2022.

CASSEMIRO, Ingrid Aparecida; COLAUTO, Nelson Barros; LINDE, Giani Andrea. **Rotulagem nutricional: quem lê e por quê**. Arq Ciênc Saúde Unipar, v. 10, n. 1, p. 9-16, 2006.

CAVADA, Giovanna da Silva *et al.* **Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?**. Brazilian Journal of Food Technology, v. 15, p. 84-88, 2012.

CRUZ, Richtier Gonçalves *et al.* **Desenvolvimento e avaliação sensorial de iogurte adicionado de “caviar” de cenoura por crianças**. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v. 70, n. 3, p. 132-140, 2015.

DE OLIVEIRA, Livio Lima; BOCCHINI, Maria Otilia. **Legibilidade visual para informação nutricional em rótulos de alimentos**. Blucher Design Proceedings, v. 2, n. 2, p. 1-10, 2015.

GIMENO, Suely Godoy Agostinho *et al.* **Padrões de consumo de alimentos e fatores associados em adultos de Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil: Projeto OBEDIARP**. Cadernos de Saúde Pública, v. 27, p. 533-545, 2011.

GOMES, Ariane de Oliveira. **DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO LÁCTEO A BASE DE LEITE EM PÓ ACRESCIDO DE LINHAÇA PARA PROMOÇÃO DA SAÚDE DE MILITARES**. Dissertação - Universidade Federal de Juiz de fora Pós-Graduação Em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados- Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados. Juiz de Fora, 2014.

HASSAN, Hussein F.; DIMASSI, Hani. **Usage and understanding of food labels among Lebanese shoppers**. International journal of consumer studies, v. 41, n. 5, p. 570-575, 2017.

LENZ, Adriana *et al.* **Socioeconomic, demographic and lifestyle factors associated with dietary patterns of women living in Southern Brazil**. Cadernos de saude publica, v. 25, p. 1297-1306, 2009.

MELLO, Christiana Lucena de. **Como funciona o Serviço de Atendimento ao Cliente: estudo de caso de setores de alimentos e de bebidas**. Trabalho de Iniciação Científica. EAESP/ FGV. Disponível em: <https://pesquisa-eaesp.fgv.br/publicacoes/pibic/como-funciona-o-servico-de-atendimento-ao-cliente-estudo-de-casos-dos-setores-de>. Acesso em: 12 de nov de 2022.

NASCIMENTO, Claudiane *et al.* **Conhecimento de consumidores idosos sobre rotulagem de alimentos**. Revista de Epidemiologia e Controle de Infecção, v. 3, n. 4, p. 144-147, 2013.

PASSOS, Flávia Regina *et al.* **Avaliação sensorial de requeijão cremoso de diferentes marcas comerciais**. The Journal of Engineering and Exact Sciences, v. 3, n. 6, 2017.

PERSOSKIE, Alexander; HENNESSY, Erin; NELSON, Wendy L. **Peer reviewed: US consumers' understanding of nutrition labels in 2013: the importance of health literacy**. Preventing chronic disease, v. 14, 2017.

SANTANA, Fabiani Cristina de Oliveira. **Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira**. Brazilian Journal of Food Technology, v. 21, 2018.

SILVA, Sarah Raquel Santos da. **INTERPRETAÇÃO DE RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE RESTRIÇÃO ALIMENTAR**: a aprendizagem de ciências pelo viés da alfabetização científica. 2019.

SOARES, Denise Josino; LUÍS Gomes de Moura Neto; LARISSA Morais Ribeiro da Silva. **Análise do comportamento dos consumidores com relação à compreensão e entendimento das informações dos rótulos de alimentos**. Revista AGROTEC, v. 37, n. 1, p. 105-111, 2016.

SOARES, Natália Reis; NUNES, Tatiana Pacheco. **Avaliação da conformidade dos rótulos de produtos lácteos frente a legislação vigente e a percepção do consumidor sobre rotulagem**. Research, Society and Development, v. 10, n. 3, p. e24110313223-e24110313223, 2021.

SOUSA, Lisane Moreno Lorena de *et al.* **Use of nutritional food labels and consumers' confidence in label information**. Revista de Nutrição, v. 33, 2020.

SOUZA, Sônia Maria Fernandes da Costa *et al.* **Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil**. Revista Panamericana de Salud Pública, v. 29, p. 337-343, 2011.

STANGARLIN-FIORI, Lize *et al.* **Análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados**. Research, Society and Development, v. 9, n. 8, p. e306984926-e306984926, 2020.

TONKIN, Emma *et al.* **Managing uncertainty about food risks—Consumer use of food labelling**. Appetite, v. 107, p. 242-252, 2016.