
**ANÁLISE DE ROTULAGEM DE LEITE DE MARCAS DIFERENTES SEGUNDO A
RDC Nº 26 DE 02 DE JULHO DE 2015**

Caroline dos Santos Costa¹
Eduardo Amaral Toledo²

RESUMO

A rotulagem dos alimentos é um dos principais meios de orientar o consumidor quanto as propriedades nutricionais do alimento na qual pretende ingerir. A temática norteadora do trabalho é a análise de rotulagem de leite de marcas diferentes de acordo com a Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015. O objetivo geral deste trabalho é analisar dez diferentes marcas de leite sob o rigor da legislação brasileira que normatiza a rotulagem de leite. A problemática baseia-se na seguinte indagação: o consumidor tem se interessado em compreender e conhecer a rotulagem dos alimentos, especialmente a do leite? Entretanto, foram analisadas dez embalagens de leites de marcas variadas, onde uma a uma foi verificada as informações contidas nelas. Deste modo, o resultado pode ser expresso a maioria das marcas analisadas apresentam conformidade com as exigências prescritas em lei, e uma minoria precisa realizar adequações na rotulagem. Portanto, evidenciou-se que a rotulagem dos alimentos é uma forma de garantir informações quanto a qualidade do produto ao consumidor.

11

Palavras-chaves: Informação nutricional. Rótulo. Alergênicos.

ABSTRACT

Food labeling is a means of directing consumption to the nutritional populations of the food in which you want to eat. The guiding theme of the work is an analysis of milk labeling of different brands according to Resolution RDC nº 26, of July 2, 2015. it regulates the labeling of milk. The problem is based on the following question: Is the consumer interested in knowing and knowing the labeling of food, especially milk? However, the packaging of various brands was analyzed, where one is verified as the information contained in them. In this way, the result can be obtained by the percentage of 70% of analyzed brands presented according to the needs of the law, and 30% necessary adjustments in the labeling. Therefore, it was pointed out that the labeling of food is a way of having a quality of the product to the consumer,

Keywords: Nutrition Information. Label. Allergens.

¹ Acadêmica do Curso de Bacharelado de Nutrição da Faculdade de Apucarana, Apucarana- Paraná - Brasil. E-mail: carolscosta2010@gmail.com

² Docente/Orientador Mestre do Curso de Bacharelado de Nutrição da Faculdade de Apucarana, Apucarana-Paraná - Brasil. E-mail: eduardo@slpart.com.br

INTRODUÇÃO

A rotulagem dos alimentos é um dos principais meios de orientar o consumidor quanto as propriedades nutricionais do alimento na qual pretende ingerir. A necessidade de orientar o leitor/consumidor a criar o hábito de observar e analisar as informações contidas nas embalagens é importante pois assim o mesmo pode tomar para si informações quanto os nutrientes complementares ou identificar os alimentos de característica alergênica.

Algumas informações devem estar obrigatoriamente no rótulo como: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem e do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e o uso de alimentos, informações nutricionais, alerta indicando “Contém glúten” e “CONTÉM ALÉRGICOS” e a declaração da porção do alimento em medida caseira. (ANVISA, 2015).

O objetivo da RDC nº 26/2015 é garantir que os consumidores tenham acesso a informações corretas e visíveis sobre a presença dos principais alimentos na rotulagem dos alimentos embalados especialmente o leite. (ANVISA, 2015). A alergia alimentar é uma reação adversa a determinado alimento, que ocorra após a ingestão de alimentos ou aditivos alimentares. Possui sintomas variados, como sintomas que possam surgir na pele, no sistema gastrointestinal e respiratório, onde essas reações podem ser levemente simples e até reações graves (ASBAI, 2009).

Portanto, a rotulagem dos alimentos determinada mediante o rigor da lei é expressa como garantia de qualidade ao consumidor, porém é imprescindível que o mesmo tenha conhecimento e disposição para verificar e analisar a rotulagem do alimento a ser adquirido e consumido. Afinal, a qualidade de vida inicia-se na aquisição de um alimento.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

- Avaliar a adequação das informações nutricionais declaradas nos rótulos de leite de vaca integral de dez marcas diferentes no município de Jandaia do Sul – Paraná.

Objetivos específicos

- Identificar os rótulos inadequados;
- Avaliar os rótulos dos alimentos quanto ao atendimento à legislação brasileira, RDC nº 26/2015, referente à rotulagem nutricional dos alergênicos;
- Salientar a importância de um profissional nutricionista na elaboração adequada da rotulagem nutricional.

METODOLOGIA

Este estudo de abordagem descritiva e quantitativa foi realizado no período de abril a maio de 2018. Os critérios adotados para a amostragem foi o acesso livre e intencional. Foram coletados todos os produtos que possuíam a designação de venda ou registro com as denominações “leite UHT integral”, acondicionados em embalagens TetraBrik®. Dez produtos diferentes foram encontrados em um grupo de dez marcas diferentes. Os dados dos rótulos das diferentes marcas foram tabulados comparando-os e confrontando os com a legislação vigente para a rotulagem nutricional segundo a RDC nº 26/2015 (ANVISA). Também foi analisada a Lei nº 10.674, de 16/05/2003, que decreta que todos os alimentos industrializados devem conter em seus rótulos as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, de acordo com cada caso.

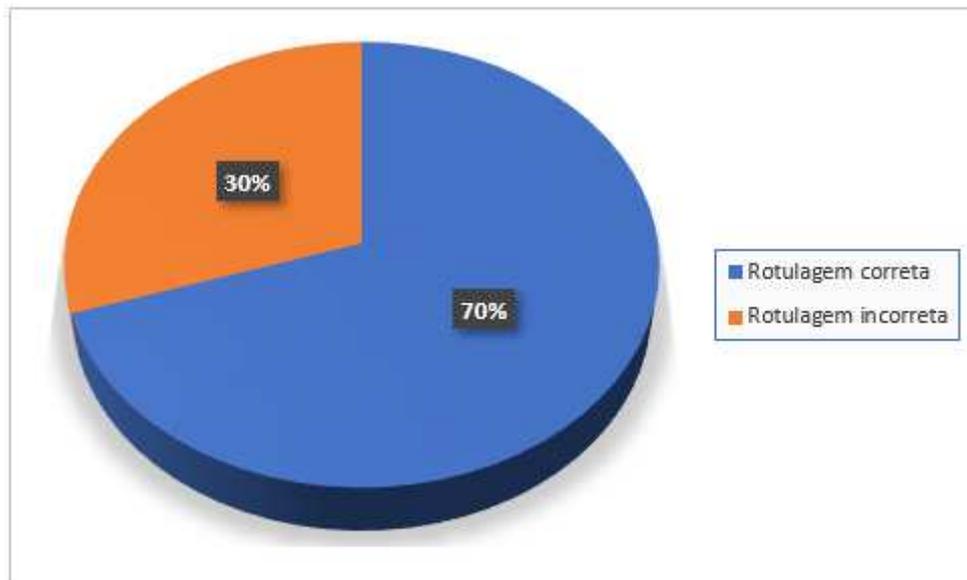
A lista de verificação teve os seguintes itens: carimbo da Inspeção Federal, CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica), data de fabricação, data de validade, Registro SIF/DIPOA, porção, medida caseira, valor diário recomendado referente a uma dieta de 2.000 kcal, unidades referentes à macro e micronutrientes, indicação de presença ou ausência de glúten, denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, lote e cuidados de conservação.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

As embalagens de leite selecionados para tal estudo, foram selecionadas intencionalmente, visto que as mesmas, encontram-se disponíveis para comercialização e

consumo da população. Dentre as dez marcas diferentes de leite integral, percebe-se que sete estão de acordo com a resolução e que três apresentam erros tanto na escrita como na falta de informações. Verificou-se que 70% apresentaram em conformidade e 30% em não conformidade de acordo com a RDC nº 26 (BRASIL, 2015).

Gráfico 1 – Percentual de embalagens de leite analisados no município de Jandaia do Sul no ano de 2018



Fonte: Costa; Toledo (2018)

Já segundo Rodrigues (2015) em sua pesquisa observou 85,71% de conformidade e 14,29% dos rótulos apresentavam no mínimo uma não conformidade frente à legislação vigente, seja devido à ausência da informação, seja pela ilegibilidade do texto e na presente pesquisa constatou 30% de não conformidade.

Segundo Mello et al. (2015) em 10% das amostras analisadas de alimentos destinados ao público infantil haviam textos ilegíveis, pois não se encontravam com o tamanho de letra adequado e a cor de fundo não estava em contraste com o texto.

Tabela 1 – Designação das rotulagens de leite como corretas e erradas frente a Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015

	Marcas
Em conformidade	A
	C
	E
	F
	G
	I
	J
Contém erros	B
	D
	H

Fonte: Costa; Toledo (2018).

15

Ao avaliar os rótulos sobre a expressão de advertência “Contém ou não Contém glúten” de acordo com a Lei 10.674/02 (BRASIL, 2003), observou-se a presença em 100% de forma clara, a alegação “não contém glúten”. O mesmo encontrado por Castelan et al. (2012) analisando os rótulos de leite em pó. De acordo com Smith (2010) em seus estudos com rotulagem de alimentos, observou-se que 3,8% das amostras analisadas não apresentavam as afirmativas: “Contém glúten” ou “Não contém glúten”.

Segundo os estudos de Filho, Araújo e Moraes (2015) ao avaliar os rótulos sobre a condição da lei 10.674/02 (BRASIL, 2003) obtiveram que, 100% das marcas analisadas pelos mesmos apresentaram a advertência “Contém ou não contém glúten” de forma nítida e clara.

É importante destacar, conforme defende Almeida (2004) que o leite não é o único produto que deve conter as informações “Contém ou não contém glúten”, porém os alimentos que contenham em seus ingredientes trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados, devem apresentar de forma nítida e obrigatoriamente a informação “contém Glúten”.

Tomando como base as três marcas de leite na qual apresentam erros, considera-se os seguintes aspectos justificáveis ao erro.

Tabela 2 – Erros justificáveis às três marcas de leite integral analisadas sob a Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015

Marca	Justificativa
B	Há ausência da advertência: “CONTÉM LACTOSE”. Também evidenciou-se que a informação “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, está com tamanho inferior a 2 mm.
D	A informação “CONTÉM LACTOSE” apresenta-se antes da advertência “ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE”.
H	A advertência “NÃO CONTÉM GLÚTEN” apresenta seus caracteres com tamanho inferior de 2 mm. A descrição “CONTÉM LACTOSE” deveria ser apresentada depois de “ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE”.

Fonte: Costa; Toledo (2018)

Segundo Smith (2010) em seus estudos constatou que 19,2% dos rótulos apresentavam o tamanho da letra das informações obrigatórias com tamanho inferior ao mínimo de 1 mm estabelecido pela legislação.

16

A autora também afirmou que houve alto número de rótulos com irregularidades em sua apresentação de informações. Demonstrou ainda alguns erros se repetem comumente em uma mesma categoria de alimentos, principalmente referentes á informação de lactose, “os alimentos infantis são um exemplo claro desta repetição de irregularidades, uma vez que apresentam erros comuns de utilização de ilustrações e frases não permitidas pelos regulamentos técnico e não-conformidades.

CONCLUSÃO

A rotulagem de alimentos tem sido realizada subsidiando atender as exigências técnica regulamentadoras, que por meio da legislação brasileira, estabelece a padronização dos rótulos de alimentos e determina diretrizes para a apresentação de informações nutricionais particulares relativos a presença de substancias alergênicas entre outras considerações ditas importantes ao consumidor.

Sob essa perspectiva e pensando sobre os objetivos pretendidos por essa pesquisa, percebe-se que dentre as dez marcas selecionadas de leite UHT integral no município de Jandaia do Sul - PR, sete delas atendem as exigências estabelecidas pela legislação brasileira, enquanto as outras três marcas precisam adequar-se as exigências predeterminadas pela lei.

Foi possível também pontuar de forma clara e objetiva os rótulos inadequados, os identificando mediante justificativas legais pontuando os erros. Nesse sentido, foi primordial o conhecimento da legislação brasileira referente a rotulagem de alimentos, assim como a tomada de informações relativas de outros autores, que assim como eu, buscam aprimoramento e novas bases de informação.

Ao realizar a avaliação pode-se perceber que três rótulos não se apresentaram de acordo com a RDC nº 26/2015: B, D e H de leite UHT integral. Sendo assim, foi tais marcas obtiveram como ilegalidade: a omissão de informações como “Contém Lactose”, desordem de informações e a apresentação de advertências com caracteres inferiores à 2 mm de tamanho, aspectos estes expressos pela Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.

O profissional nutricionista é importante na confecção adequada da rotulagem nutricional, de modo que elaboração adequada da rotulagem de alimentos visa auxiliar de maneira significativa na instrução nutricional aos consumidores. É fundamental afirmar também por meio da tarefa do nutricionista frente à rotulagem dos alimentos, a garantia de apresentar subsídios à nível de informação visando uma alimentação adequada de acordo com as especificidades de cada cliente.

17

REFERÊNCIAS

ASBAI. **Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia**. 2009. Disponível em: www.asbai.org.br. Acesso em: maio 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**. Aprova o Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Brasília, DF, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015**. Disponível em: www.anvisa.com.br/rdc26 de 2015. Acesso em: maio 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003**. Publicada no D.O.U. de 26/12/2003. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>. Acesso em: 22 maio 2018.

BRASIL. **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003**. Obriga que os Produtos Alimentícios Comercializados Informem sobre a Presença de Glúten, como Medida Preventiva e de Controle da Doença Celíaca. Brasília, DF: Presidência da República, 2004. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.674.htm. Acesso em: 22 maio 2018.

CASTELAN, A. S. et al. **Rotulagem de leite em pó**: avaliação das informações obrigatórias e nutricionais. 2012. Disponível em: <http://www.sovergs.com.br/site/higienistas/trabalhos/10810.pdf>. Acesso em: 20 jul. 2018.

MELLO, A. V. et al. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira. **Journal of Health Sciences Institute**, [s.l.], v. 33, n. 4, p. 351-9, 2015.

SMITH, Ana Carolina de Lima. **Rotulagem de alimentos**: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. 2010. 97 f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.