

## AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS CONTIDOS EM 3 CESTAS BÁSICAS COMERCIALIZADAS NOS SUPERMERCADOS DO MUNICÍPIO DE CASCAVEL - PARANÁ

BARCELOS, Daiane Carla<sup>1</sup>

FATEL, Elis Carolina de Souza<sup>2</sup>

**RESUMO:** Este trabalho teve como objetivo avaliar os rótulos dos alimentos contidos em 3 cestas básicas diferentes, adquiridas em Supermercados, no município de Cascavel-PR., e verificar se os fabricantes estão disponibilizando em seus rótulos as informações nutricionais e obrigatórias exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) nas RDC's nº 259/02, 359/03 e 360/03. As 3 cestas foram denominadas X, Y e Z. Os 41 produtos alimentícios das cestas foram analisados individualmente. Na cesta X de 11 produtos avaliados, 63,63% estão inadequados, em relação à rotulagem de acordo com a ANVISA. Na cesta Y, de 11 produtos avaliados, observou-se que 72,72% estavam não conformes; e na cesta Z, de 19 produtos, 63,15% dos produtos apresentaram alguma irregularidade. As informações que não estão conformes nos referidos produtos são, prazo de validade (2,94%); lote (23,52%); origem (2,94%); lista de ingrediente (5,89%); instrução preparo (5,89%), e, informações nutricionais (58,82%). Após esta análise, constatou-se que a rotulagem destes produtos comercializados nos supermercados de cascavel- Pr, não atendem os padrões exigidos pelas normas da ANVISA. Os resultados são preocupantes, pois a ausência de informações ou rótulos confusos podem prejudicar a saúde de alguns consumidores específicos além de desestruturar o comércio de produtos alimentícios no Brasil.

**PALAVRA-CHAVE:** Rotulagem, cesta básica, ANVISA, informações nutricionais, informações obrigatórias.

### INTRODUÇÃO

A demanda crescente da sociedade por informações confiáveis acerca dos produtos exige esforço do governo e setor produtivo para implantação de uma

---

<sup>1</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição da Faculdade Assis Gurgacz.

<sup>2</sup> Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário Filadélfia (UNIFIL), especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Estadual de Londrina (UEL), mestranda em Ciências da Saúde pela Universidade Estadual de Londrina (UEL), docente do Curso de Nutrição da Faculdade Assis Gurgacz – FAG.

correta rotulagem nutricional dos alimentos comercializados no Brasil (ROTULAGEM, 2005).

No Brasil o uso de informações nutricionais dos rótulos dos alimentos e bebidas embalados está regulamentado desde 2001, com as publicações das Resoluções RDC n. 39 e n. 40 que estabeleceram a Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para fins de Rotulagem Nutricional e o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados respectivamente.

Posteriormente através das Resoluções da Diretoria Colegiada da ANVISA RDC n. 359 e 360/03, tratando-se sobre o mesmo tema, tornando-se obrigatória através da última resolução em questão a rotulagem nutricional baseada em regras estabelecidas com o objetivo principal de atuar em benefício do consumidor e, ainda, evitar obstáculos técnicos ao comércio, revogando as RDC n. 39/01 e 40/01.

Neste sentido, facilitar a escolha de alimentos saudáveis a partir das informações contidas nos rótulos de alimentos foi uma das estratégias desenhada pela Política Nacional de Alimentação para a redução dos índices de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas degenerativas associadas aos hábitos alimentares da população (ROTULAGEM, 2001).

Desta forma, as indústrias fabricantes de alimentos e bebidas embaladas devem apresentar em seus rótulos, as informações gerais estabelecidas pela RDC n. 259/02, tais como: nome do produto; lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, isto é, o ingrediente que estiver em maior quantidade deve vir primeiro, e assim por diante; conteúdo líquido (quantidade ou volume que o produto apresenta); identificação da origem (identificação do país ou local de produção daquele produto); identificação do lote; prazo de validade (o dia e o mês para produtos com duração mínima menor de 3 meses e o mês e o ano para produtos com duração superior a 3 meses; instrução para uso quando necessário. Além das informações exigidas pela RDC 360/03 que são: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio. Os rótulos devem apresentar informações nutricionais na quantidade que podemos consumir, e, além disso, mostrar quanto àquela porção de alimento contribui para o total de nutrientes que devemos ingerir por dia, ou seja, o Percentual de Valor Diário - %VD (ROTULAGEM, 2001).

As porções indicadas nos rótulos de alimentos e bebidas embalados foram determinadas com base de uma dieta de 2000kcal (8400KJ) considerando uma alimentação saudável e foram harmonizadas com os outros países do Mercosul. Elas estão publicadas na Resolução RDC 360/03 – Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional (ROTULAGEM, 2005).

Com referências as informações nutricionais, foi estabelecido através da RDC nº 359 e 360/03 o prazo até 31 de julho de 2006 para que o setor regulado possa adequar seus produtos às novas regulamentações aprovadas pela ANVISA. Os produtos fabricados a partir de 1º de agosto de 2006 devem estar adequados a nova legislação.

A fiscalização do cumprimento será exercida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, pelo Ministério da Justiça e demais autoridades estaduais e municipais, no âmbito de suas respectivas competências<sup>3</sup>.

Considerando que os alimentos contidos na cesta básica são tidos como alimentos essenciais para a boa saúde dos indivíduos de qualquer classe social no Brasil, o objetivo deste trabalho foi averiguar se os rótulos dos alimentos fornecidos em três cestas básicas distintas comercializadas na cidade de Cascavel – Paraná, estão de acordo com as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

## **MATERIAIS E MÉTODOS**

Para restringir o universo da pesquisa, foram analisados no período de fevereiro a julho de 2006 os produtos contidos em três cestas básicas diferentes, adquiridas nos Supermercados A, B e C, localizados no Município de Cascavel – Paraná.

Foram avaliadas individualmente as informações nutricionais constantes nos rótulos desses produtos com as exigidas pela RDC 360/03 da ANVISA, quais sejam: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas,

---

<sup>3</sup> Art. 1 da Instrução Normativa Interministerial nº 1, de 01/04/2004.

gorduras trans, colesterol, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio, além do nome do produto e da lista de ingrediente, de conformidade com a RDC 259/02, indicando item por item se estavam ou não conformes.

As cestas básicas não possuem os mesmos itens, pois são de valores e padrões diferentes. A cesta X era composta pelos itens: feijão, arroz, farinha de trigo, sal, açúcar, café, extrato de tomate, óleo, macarrão, sardinha com óleo comestível e fubá. Já a cesta Y era composta de feijão, arroz, farinha de trigo, sal, açúcar, café, óleo, macarrão, fubá, farinha de mandioca torrada e biscoito. Por fim a cesta Z era composta de: feijão, arroz, farinha de trigo, sal, açúcar, café, extrato de tomate, óleo, macarrão, fubá, biscoito, polenta, bolacha, tempero completo, caldo de galinha caipira, gelatina de morango, achocolatado em pó, doce tutti-frutti. Nesta última cesta, continham duas unidades do item, óleo.

Foram analisados 41 itens, presentes nas 3 cestas básicas (x, y e z).

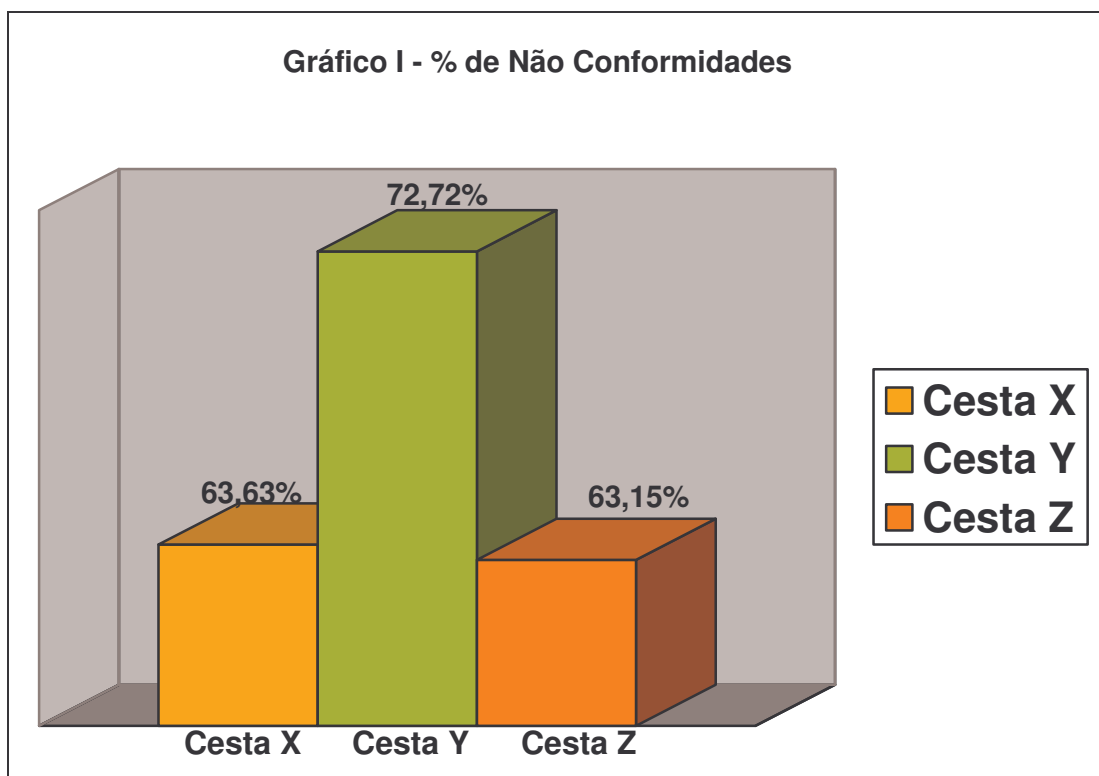
Os produtos alimentícios foram avaliados como: Conforme (C) e Não Conforme (NC), seguindo as normas exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, através das RDC's nº 259/02 e 360/03.

A Cesta X foi adquirida pelo valor de R\$ 35,00 (trinta e cinco reais), a Cesta Y, custou R\$ 32,80 e a cesta Z foi adquirida por R\$ 60,00 (sessenta reais).

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Analisando os resultados obtidos, observou-se que na Cesta X de 11 produtos avaliados 63,63% apresentaram-se inadequados (como feijão, farinha de trigo, café, sal, sardinha, fubá e macarrão); na cesta Y, de 11 produtos, observou-se 72,72% de não conformidades (como o feijão, arroz, farinha de trigo, café, biscoito, farinha de mandioca, fubá e macarrão); e na cesta Z, de 19 produtos, 63,15% dos produtos (como feijão, arroz, farinha de trigo, fubá, biscoito, bolacha, extrato de tomate, tempero completo, caldo de galinha, gelatina, macarrão e doce), conforme demonstrado no Gráfico I.

**GRÁFICO I – % de Não Conformidades encontradas em produtos alimentícios, presentes em 3 cestas básicas, comercializadas no município de Cascavel PR, avaliadas segundo as normas exigidas pela ANVISA, RDC, 259/02, e 360/03:**



O produto com maior número de não conformidades é fubá da cesta X, descrito na Tabela I.

A RDC 360/03, dispensa as informações nutricionais dos produtos “café” e “sal”, razão pela qual, os rótulos desses alimentos não foram analisados.

**TABELA I – Total de Conformidades (C) e Não-Conformidades (NC), analisados em produtos alimentícios, presentes em 03 cestas básicas, comercializadas no município de Cascavel PR, avaliados segundo as normas e exigidas pela ANVISA, RDC´s nº 259/02 e 360/03:**

Produtos Alimentícios	Cesta X		Cesta Y		Cesta Z	
	C	NC	C	NC	C	NC
Feijão		X*		X*♦		X*
Arroz	X			X*		X*▫
Farinha de Trigo		X*		X*		X*
Sal		X•	X		X	
Açúcar	X		X		X	
Café		X^		X♦	X	
Extrato de Tomate	X					X*
Óleo	X		X		X	
Macarrão		X*		X*		X*
Sardinhas com óleo comestível		X♦				
Fubá		X^♦▽		X*♦		X*♦
Farinha de Mandioca				X*		
Torrada						
Biscoito				X*♦		X*
Polenta					X	
Bolacha						X*
Tempero Completo						X*▽
Caldo de Galinha Caipira						X♦
Gelatina de Morango						X*
Doce de tuti-fruti						X*
Alimento Achocolatado em Pó					X	
Total de C e NC	4	9	3	11	6	14

**Descrição das Não Conformidades:**

\* Informações Nutricionais

♦ Lote

• Origem

▫ Prazo de Validade

^ Lista de Ingredientes

▽ Instrução sobre o preparo, uso quando necessário

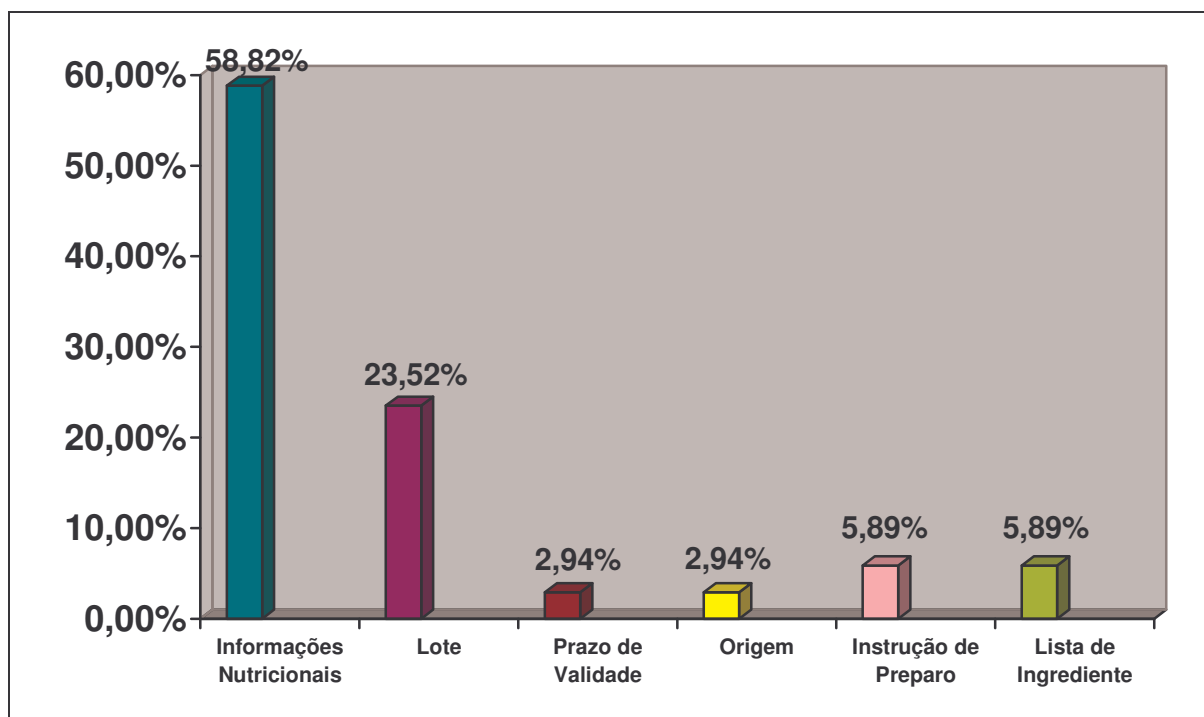
Nas informações nutricionais foram encontrados 15 não conformidades no item cálcio. De acordo com a RDC 360/03 as informações referentes ao conteúdo cálcio, poderão ser inclusas nos rótulos, com objetivo de aumentar o nível de conhecimento do consumidor, desde que o produto apresente quantidade igual ou superior a 5% da IDR. Entretanto, nos rótulos analisados o percentual do cálcio era inferior a este valor, o que poderá induzir o consumidor comprar determinado produto em razão deste teor de cálcio, sendo que o valor do nutriente é inferior ao recomendado por porção indicada no rótulo.

De acordo com Nascimento (2001) atualmente, há uma tendência geral por parte dos consumidores em conhecer o valor nutricional dos alimentos industrializados, especialmente em relação às calorias, gorduras, minerais e outros nutrientes que possam trazer algum tipo de benefício ou prejuízo àquele que o consome. Desta forma, o esclarecimento ao consumidor é sempre um benefício, onde este poderá valer-se de informações completas, estando ciente do quanto deveria ingerir diariamente de um certo produto para manter uma dieta saudável.

Celeste (2001) complementa que a propaganda enganosa em rótulos de alimentos pode lesar o consumidor de forma que este adquira um produto diferente do anunciado. Portanto, medidas legislativas, como as regulamentações sobre a rotulagem alimentar, são vistas como atividades de promoção de saúde, garantindo aos consumidores acesso as informações úteis e confiáveis, o que leva a comercialização de produtos mais saudáveis.

Outra RDC utilizada para análise dos rótulos é a 259/02, que estabeleceu através do Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, os itens que são obrigatórios a serem informados pelo Fabricante em seus rótulos.

Da análise das duas RDC's encontramos 34 não conformidades, dos quais estavam presentes em 27 itens do total de 41 analisados. As informações que não estão conformes são, prazo de validade: 01 (2,94%); lote: 08 (23,52%); origem: 01 (2,94%); lista de ingrediente: 02 (5,89%); instrução preparo: 02 (5,89%) e, informações nutricionais: 20 (58,82%); conforme demonstrado no Gráfico II.

**GRÁFICO II – Tipos de Não Conformidades Encontradas**

Essas informações que foram suprimidas pelos Fabricantes são fundamentais para assegurar os direitos do consumidor, tendo em vista que no caso de haver algum problema em relação ao produto, o fabricante deve de pronto conseguir identificar quais produtos poderão apresentar as mesmas características. Ou seja, como o consumidor poderá assegurar que os alimentos adquiridos não estão vencidos, se o rótulo não informar a data de fabricação? No caso de algum problema com o produto, como o consumidor poderá localizar o Fabricante se ele não informar a sua origem?

Com estes resultados, constatou-se que após 05 anos da regulamentação da Rotulagem de Alimentos pela ANVISA, muitos fabricantes continuam comercializando seus produtos com rótulos irregulares.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Observou-se com este trabalho que as informações contidas nos rótulos dos alimentos analisados, comercializados no Município de Cascavel, apresentam, ainda, muitas irregularidades.

Os resultados são preocupantes, pois a ausência de informações ou rótulos confusos, podem prejudicar a saúde do consumidor e desestruturar o comércio de produtos alimentícios no Brasil.

Neste sentido, tão importante quanto as informações nutricionais são as informações obrigatórias que atestam a procedência do produto adquirido. Em outras palavras, as informações obrigatórias são dados importantes que envolvem as informações disponibilizadas pelo fabricante nas embalagens e também é regulamentada pela ANVISA.

Futuramente a realização de novas pesquisas possibilitará um comparativo entre os resultados e, assim, poderão ser averiguados se houve uma evolução positiva ou negativa do setor alimentício no que diz respeito às informações repassadas ao consumidor, através dos rótulos dos alimentos.

## REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

BRASIL. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 42 de 14 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. In: *Diário Oficial [Da República Federativa do Brasil]*, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Revogada através da Resolução-RDC nº 259/02, de 20 de setembro de 2003.

BRASIL. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 39 de 21 de março de 2001. Aprova a Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. In: *Diário Oficial (Da República Federativa do Brasil)*, Brasília, 21 de março de 2001a. Revogada através da Resolução-RDC nº 360/03, de 23 de dezembro de 2003.

BRASIL. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária Resolução nº 40 de 21 de março de 2001. Aprova O Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. In: *Diário Oficial (Da República Federativa do Brasil)*, Brasília, 21 de março de 2001b. Revogada através da Resolução-RDC nº 360/03, de 23 de dezembro de 2003.

BRASIL. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. In: *Diário Oficial (Da República Federativa do Brasil)*, Brasília, 23 de setembro de 2002.

BRASIL. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. . In: *Diário Oficial (Da República Federativa do Brasil)*, Brasília, 23 de dezembro de 2003.

BRASIL. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. In: *Diário Oficial (Da República Federativa do Brasil)*, Brasília, 23 de dezembro de 2003.

BRASIL. Diário Oficial da União. **Instrução Normativa Interministerial nº 1**, ed. 64, 01 de abril de 2004. Casa Civil da Presidência da República.

**ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA, MANUAL DE ORIENTAÇÃO AOS CONSUMIDORES, EDUCAÇÃO PARA O CONSUMO SAUDÁVEL, 2001.** <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 23 de novembro de 2005.

**ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA.** Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos. 2ª versão atualizada, 2005. <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 23 de novembro de 2005.

CELESTE, R. K. *Análise Comparativa da Legislação sobre Rótulo Alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Européia.* Revista Saúde Pública. V. 35, n. 3, 2001.

NASCIMENTO, Silvia Panetta. *Rotulagem Nutricional. Higiene Alimentar*. v. 15, n.83, o Paulo, 2001, p. 71-75.