

Adequação dos rótulos de biscoitos e bolachas comercializados em Florianópolis - SC

Adequacy of the cookies labels commercialized at Florianópolis - SC

Autores | Authors

✉ **Priscilla Nuernberg ROSSA**

Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Campos II, Rua Ademar Gonzaga, 231
apto. 207, bl. C, Itacorubi
CEP: 88034-040
Florianópolis/SC - Brasil.
e-mail: pri_rossa@yahoo.com.br

Marília MIOTTO

Naiara Pagnan da SILVA

Elisa Helena Siegel MOECKE

Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos
e-mail: mah.miotto@gmail.com
nairaps@gmail.com
smoecke@gmail.com

■ Resumo

A adequação das informações obrigatórias nos rótulos de biscoitos e bolachas é importante por serem consumidos e aceitos por pessoas de todas as idades, principalmente pelas crianças. Considerando a importância destes produtos, este trabalho tem como objetivo verificar a adequação dos rótulos de biscoitos e bolachas com as legislações vigentes. Foram analisados 207 rótulos entre janeiro e março de 2008 no município de Florianópolis/SC. Observou-se que 73% dos rótulos avaliados estão de acordo com as legislações. Os principais erros encontrados estão relacionados ao modo de conservação e aos aditivos alimentares com suas respectivas funções. Embora parte da população brasileira ainda não tenha adquirido o hábito de ler o rótulo dos alimentos, é importante que as informações obrigatórias estejam expostas de forma clara e precisa para que o consumidor possa se apropriar destas informações em benefício de sua saúde.

Palavras-chave: *Biscoitos e bolachas; Rotulagem nutricional; Legislação sobre alimentos.*

■ Summary

The adequacy of the obligatory information in the cookies label is important because they are consumed and accepted by people of all the ages, mainly by children. Considering the importance of these products, this article has the objective of verifying the cookies label adequacy to current legislations. Two hundred seven cookies labels were analyzed between January and March 2008 in Florianópolis/SC. It was observed that 73% of labels appraised were according to the legislations. The main mistakes found are related to the way of conservation and with the food additives and its respective functions. Even though part of Brazil's population still have not acquire the habit of reading foods labels, it is important that the obligatory informations are exposed in a clear and precise way so that the consumer is able to make use of these informations in benefic of health.

Keywords: *Cookies; Nutritional labeling; Food legislation.*

Adequação dos rótulos de biscoitos e bolachas comercializados em Florianópolis - SC

ROSSA, P. N. et al.

1 Introdução

A procura pela qualidade de vida e a diversidade de alimentos industrializados existentes no mercado têm tornado o consumidor cada vez mais exigente e preocupado com a segurança alimentar (YOSHIZAWA et al., 2003). As regulamentações sobre rotulagem nutricional são vistas como ferramentas educacionais que permitem ao consumidor selecionar melhor sua dieta e, através da rotulagem, estabelecer um canal entre as empresas alimentícias e os consumidores que desejam melhores informações sobre o produto que adquirem (LIN et al., 2004; PAIVA e HENRIQUE, 2005; CASSEMIRO et al., 2006).

No Brasil, os produtos alimentícios são submetidos a constantes controles sanitários visando à saúde do consumidor. Para contribuir nesse sentido, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde estabelece os padrões de identidade e qualidade característicos para cada produto, assim como as principais normas sobre a rotulagem para os alimentos embalados (GOMES et al., 2005).

As primeiras leis sobre rotulagem alimentar no Brasil surgiram no final da década de 60, destacando-se o Decreto-Lei n. 986/69 ainda vigente devido à sua abrangência, apesar de apresentar definições e procedimentos que foram posteriormente incorporados em outras publicações (FERREIRA e LANFER-MARQUEZ, 2007).

Passados os anos, várias outras normas foram criadas e, atualmente, dentre as principais, encontra-se a Resolução – RDC n° 259/02, a qual determina que todo alimento embalado comercializado no País deva conter no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes informações: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação do lote e prazo de validade; modo de conservação; instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; e a identificação do importador para alimentos importados (BRASIL, 2002).

Outra norma muito importante é a Resolução – RDC n° 360/03 que tornou obrigatória a rotulagem nutricional desde 31/07/06. A partir desta data, o valor energético e o de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio) tiveram que ser declarados no rótulo. Ademais, vitaminas e minerais podem ser declarados opcionalmente, desde que cada porção do alimento contenha pelo menos 5% da ingestão diária recomendada (IDR) (BRASIL, 2003c). Já a Resolução – RDC n° 359/03 estabelece que a informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a sua medida caseira correspondente (BRASIL, 2003b).

De acordo com a Lei n° 10.674/03, todos os alimentos comercializados devem informar no rótulo a presença ou ausência de glúten, como medida preven-

tiva e de controle da doença celíaca (BRASIL, 2003a). Já os aditivos alimentares autorizados no Brasil com suas respectivas funções estão listados na Resolução n° 386/99 (BRASIL, 1999), assim como a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos encontra-se na Portaria n° 157/02 (INMETRO, 2002). Por fim, a Resolução – RDC n° 278/05 aprova as categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde (BRASIL, 2005).

A adequação das informações obrigatórias nos rótulos de biscoitos e bolachas é de suma importância por estes serem consumidos e aceitos por pessoas de todas as idades, principalmente pelas crianças. Além disto, sua longa vida de prateleira permite que sejam produzidos em grandes quantidades, sendo que, no ano de 2000, o Brasil foi considerado o segundo maior produtor mundial de biscoitos (JUNIOR e GOMES, 2006; PEREZ e GERMANI, 2007). Desta forma, considerando a importância deste produto no contexto nacional, o presente trabalho teve como objetivo analisar a adequação dos rótulos de biscoitos e bolachas de acordo com as legislações vigentes citadas anteriormente.

2 Material e métodos

Foram analisados 207 rótulos de bolachas e biscoitos no período de janeiro a março de 2008 em supermercados do município de Florianópolis no Estado de Santa Catarina. Os supermercados visitados durante o estudo foram escolhidos de forma aleatória e nenhum dos biscoitos e bolachas avaliados eram produtos importados.

Dentre os produtos analisados, alguns pertenciam ao mesmo fabricante, porém eram de tipos e sabores distintos. No total, foram coletados produtos de 22 marcas diferentes. Após esta etapa, os produtos foram agrupados em três categorias a fim de facilitar a interpretação dos resultados: salgados, doces sem recheio e doces com recheio.

Os dados foram coletados com o auxílio de uma ficha de avaliação que contempla as legislações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde: Resolução RDC n° 259/02 (BRASIL, 2002), Resolução RDC n° 360/03 (BRASIL, 2003c), Resolução RDC n° 359/03 (BRASIL, 2003b), Lei n° 10.674/02 (BRASIL, 2003a), Resolução RDC n° 278/05 (BRASIL, 2005) e Resolução RDC n° 386/99 (BRASIL, 1999); e do INMETRO: Portaria n° 157/02 (INMETRO, 2002). Os resultados obtidos foram, então, processados e analisados no programa Microsoft Excel versão 7 (2003).

3 Resultados e discussão

Conforme os dados, na Tabela 1, pode-se observar que 73% dos rótulos dos biscoitos e bolachas avaliados

Adequação dos rótulos de biscoitos e bolachas comercializados em Florianópolis - SC

ROSSA, P. N. et al.

estão de acordo com as legislações vigentes. As bolachas com recheio foram as que apresentaram menor discordância em seus rótulos, em torno de 18%, mesmo sendo representadas por um número maior de amostras do que as outras categorias. Já as bolachas doces sem recheio foram as que apresentaram mais problemas, em torno de 38%. Apesar destes índices ainda não serem satisfatórios, ao compará-los com estudos mais antigos, pode-se considerar que houve uma evolução. Um exemplo disto pode ser observado em um estudo realizado por Yoshizawa et al., 2003, no qual foram avaliados 220 rótulos de alimentos de diferentes categorias com ênfase nos alimentos para fins especiais e aos adicionados de ingredientes essenciais, e foram constatadas irregularidades em todos os rótulos analisados.

Como discriminado na Tabela 2, em 100% dos rótulos avaliados, não houve erros em relação à denominação de venda do alimento, do conteúdo líquido, da identificação do lote, da data de validade e da informação sobre a presença de glúten. Por outro lado, em 15,5%, não constava o modo de conservação, sendo que, conforme a legislação vigente, esta informação é obrigatória no produto em análise, uma vez que as características dos biscoitos e bolachas podem ser alteradas após a abertura de suas embalagens (BRASIL, 2002). Quando

a embalagem, após aberta, não é fechada e armazenada de forma adequada, o produto pode ficar exposto à umidade e conseqüentemente ficar mais susceptível ao ataque de ácaros. Estes são capazes de veicular bactérias, leveduras e fungos patogênicos através dos alimentos e produzir alérgenos inalantes no ambiente, desencadeando problemas respiratórios, tais como rinite alérgica e asma brônquica (MATSUMOTO et al., 2001; SERPA et al., 2004).

Erros em relação aos aditivos alimentares, como a ausência da função e/ou do nome do aditivo, foram observados em 11,6% dos rótulos (Tabela 2). O carbonato de cálcio foi o aditivo que mais apareceu sem estar acompanhado de sua função, o que pode causar dúvidas quanto ao seu emprego. Este aditivo, segundo a legislação referente, pode ser utilizado como: antiemético; corante; estabilizante; ou como regulador de acidez (BRASIL, 1999). Certos alimentos e aditivos alimentares podem proporcionar reações indesejáveis em pessoas alérgicas a esses produtos. Este é um dos motivos da obrigatoriedade de suas informações nos rótulos, o que proporciona maior segurança para os consumidores (HENGEL, 2007). Segundo De Blok et al., 2007, e Van Putten et al., 2006, no momento, a única maneira de conviver com a alergia é evitar os alimentos que conte-

Tabela 1. Resultados referentes à conformidade dos rótulos de biscoitos e bolachas avaliados em supermercados de Florianópolis no primeiro trimestre de 2008, de acordo as legislações vigentes.

	De acordo (%)		Desacordo (%)		Total de amostras	
	n°	%*	n°	%*	n°	%**
Salgado	29	67,4	14	32,6	43	20,8
Doce sem recheio	39	61,9	24	38,1	63	30,4
Doce com recheio	83	82,2	18	17,8	101	48,8
Total	151	73,0	56	27,0	207	100

*Porcentagem referente ao total de amostras de cada grupo; ** Porcentagem referente ao número total de amostras.

Tabela 2. Resultados referentes às principais irregularidades encontradas na declaração das informações obrigatórias nos rótulos de biscoitos e bolachas avaliados em supermercados de Florianópolis no primeiro trimestre de 2008.

Informações obrigatórias	Tipo de produto							
	Salgado (n = 43)		Doce sem recheio (n = 63)		Doce com recheio (n = 101)		Total (n = 207)	
	n°	%*	n°	%*	n°	%*	n°	%**
Denominação de venda	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Lista de ingredientes	0	0,0	1	1,6	0	0,0	1	0,5
Declaração dos aditivos	8	18,6	10	15,9	6	5,9	24	11,6
Conteúdo líquido	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Identificação da origem	0	0,0	1	1,6	1	1,0	2	1,0
Lote	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Prazo de validade	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Conservação do produto	8	18,6	17	27,0	7	6,9	32	15,5
Presença de glúten	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Quadro nutricional	0	0,0	2	3,2	0	0,0	2	1,0

* Porcentagem referente ao total de amostras de cada grupo; ** Porcentagem referente ao número total de amostras.

Adequação dos rótulos de biscoitos e bolachas comercializados em Florianópolis - SC

ROSSA, P. N. et al.

tenham algum ingrediente que possa causá-la. No intuito de proteger as pessoas alérgicas, faz-se necessária uma rotulagem efetiva na embalagem dos alimentos, sendo esta a primeira fonte de informação para os consumidores (EIGENMANN, 2001).

Estes erros, juntamente com a falta da informação sobre a conservação do produto, foram observados nos três grupos de biscoitos e bolachas avaliados. Já a ausência da medida caseira e da gordura trans, obrigatórias no quadro nutricional, foram constatadas em um único rótulo.

4 Conclusão

Com a realização deste trabalho, pode-se perceber que, atualmente, há uma maior preocupação na elaboração correta dos rótulos dos alimentos, devido à maior cobrança tanto do governo quanto dos consumidores. Ainda há, contudo, biscoitos e bolachas em desacordo com as normas brasileiras, principalmente em se tratando dos aditivos alimentares com suas respectivas funções e o modo de conservação desses produtos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial da União**, Brasília, 16 maio 2003a.

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005. Aprova as Categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro. **Diário Oficial da União**, Brasília, 23 set. 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 dez. 2003b.

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 dez. 2003c.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 386, de 05 de agosto de 1999. Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Utilizados

Segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas Funções. **Diário Oficial da União**, Brasília, 23 nov. 1999.

CASSEMIRO, I. A.; COLAUTO, N. B.; LINDE, G. A. Rotulagem nutricional: quem lê e por quê? **Arquivos de Ciência da Saúde da Unipar**, Umuarama, v. 10, n. 1, p. 9-16, jan./abr., 2006.

De BLOK, B. M. J.; Vlieg-Boerstra, B. J.; OUDE ELBERINK, J.N.G.; Duijverman, E. J.; Dunngalvin, A.; Hourihane, J. A framework for measuring the social impact of food allergy across Europe. **Allergy**, Oxford, v. 62, n. 7, p. 733-737, 2007.

EIGENMANN, P. A. Food allergy: a long way to safe processed foods. **Allergy**, Oxford, v. 56, n. 12, p. 1112-1113, 2001

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 83-93, jan./fev., 2007

GOMES, E. C.; NEGRELLE, R. R. B.; RÜCKER, N. G. A. Acondicionamento e rotulagem do chá de capim-limão (*Cymbopogon citratus* (D.C) Stapf) comercializado pelo segmento supermercado na cidade de Curitiba. **Visão Acadêmica**, Curitiba, v. 6, n. 1, p. 61-76, jan./jul., 2005.

HENGEL, A. J. V. Declaration of allergens on the label of food products purchased on the European market. **Trends in Food Science & Technology**, Oxford, v. 18, n. 2, p. 96-100, 2007.

Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO. Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 20 ago. 2002.

JÚNIOR, S. F.; GOMES, M. F. M. Ajustamentos nas agroindústrias de biscoitos e massas alimentícias no Brasil, 1995 a 2001. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Rio de Janeiro, v. 44, n. 1, p. 79-98, jan./mar., 2006.

LIN, C. T. J.; LEE, J. Y.; YEN, S. T. Do dietary intakes affect search for nutrient information on food labels. **Social Science & Medicine**, Oxford, v. 59, n. 9, p. 1955-1967, 2004.

MATSUMOTO, T.; GOTO, Y.; MIIKE, T. Anaphylaxis to mite-contaminated flour. **Allergy**, Oxford, v. 56, n. 3, p. 247, mar. 2001.

PAIVA, A. J.; HENRIQUE, P. Adequação da rotulagem de alimentos diet e light ante a legislação específica. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Salvador, v. 29, supl.1, p. 39-48, jan./jun. 2005.

PEREZ, P. M. P.; GERMANI, R. Elaboração de biscoitos tipo salgado com alto teor de fibra alimentar, utilizando farinha de beringela (*Solanum melongena*, L.). **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 27, n. 1, jan./mar. 2007.

SERPA, L. L. N.; FRANZOLIN, M. R.; BARROS-BATTESTI, D. M.; KAKITANI, I. Tyrophagus putrescentiae predating adult insects

Adequação dos rótulos de biscoitos e bolachas comercializados em Florianópolis - SC

ROSSA, P. N. *et al.*

of *Aedes aegypti* and *Aedes albopictus* in laboratory. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 38, n. 5, p. 735-737, 2004.

Van PUTTEN, M. C.; FREWER, L. J.; GILISSEN, L. J. W. J.; GREMMEN, B.; PEIJNENBURG, A. A. C. M.; WICHERS, H. J. Novel foods and food allergies: a review of issues. **Trends in Food Science and Technology**, Oxford, v. 17, n. 6, p. 289-299, 2006.

YOSHIZAWA, N.; POSPISSIL, R. T.; VALENTIM, A. G.; SEIXAS, D.; ALVES, F. S. A.; YOSHIDA, F. C. I.; SEGA, R. A.; CÂNDIDO, L. M. B. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. **Boletim do Centro de Pesquisas e Processamento de Alimentos**, Curitiba, v. 21, n. 1, p. 169-18, jan./jun. 2003.