RESUMO - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ÓLEOS E GORDURAS COMERCIALIZADOS EM VITÓRIA, ES, E AS NOVAS LEGISLAÇÕES

Angélica Lima Rodrigues Rennó (angelicalimar.renno@gmail.com)

Khetlyn Maria Frasson Dos Santos (khetlyn.santos@edu.ufes.br)

Daniela Alves Silva (daniela.a.silva@ufes.br)

Geralda Gillian Silva Sena (geralda.sena@ufes.br)

Óleos e gorduras são amplamente consumidos por agregarem sabor e textura às preparações, sendo as informações presentes em seus rótulos cruciais para escolhas conscientes. Este estudo teve como objetivo averiguar a conformidade da rotulagem de óleos e gorduras comercializados em supermercados de Vitória, ES, perante as legislações vigentes. Coletou-se informações dos rótulos de 20 produtos – óleos vegetais (13), gorduras vegetais (1) margarinas (1), manteigas (4) e banhas (1) – por meio de visita a lojas físicas de supermercados, localizadas em regiões de classes socioeconômicas distintas, e captura de suas imagens, entre abril e agosto de 2024. Registrou-se as informações dos rótulos em checklist contendo, no total, 184 itens previstos nas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC), Nº 727/2022, Nº 429/2020, e Instrução Normativa (IN) N° 75/2020, da Anvisa. Cada item foi classificado como "conforme", "não conforme" ou "não se aplica". Os resultados foram tabulados no Microsoft Excel®, analisados por estimativa de frequência (%) e de acordo com os preços praticados e marcas (“mais

barata”, “intermediária” e “mais cara”). Para cada produto, incluiu-se informações de 2 a 3 marcas, totalizando 58 rótulos. Destes, 28 (48,3%) estavam inconformes à RDC Nº 727, sendo declaração incorreta do lote, ausência de informações sobre as precauções para preservação do alimento, origem do produto incompleta, uso impróprio de denominação de qualidade e utilização de informações imprecisas os principais erros encontrados. Em relação à RDC N° 429 e IN N° 75, encontrou-se inconformidades em 30 rótulos (51,7%), com maior porcentagem de inadequação para as marcas mais caras (65%). A presença da tabela nutricional em modelo da legislação antiga contribuiu com esse resultado, mas a ausência da data de fabricação nos rótulos limitou a análise quanto à extensão do prazo de adequação. As marcas intermediárias, tanto para óleos, quanto para gorduras, foram as que apresentaram maior número de rótulos (61%) com inconformidades em pelo menos um dos critérios da legislação. Os resultados encontrados reforçam a necessidade de maior empenho da indústria alimentícia em adequar os rótulos às legislações atuais, tendo em vista a importância da rotulagem para escolhas mais saudáveis e seguras.

Palavras-chave: óleos de plantas gorduras na dieta rotulagem de alimentos saúde pública.