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

ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO DE RÓTULOS DE MOLHOS E TEMPEROS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA, ES

Luiza Recla Pessotti (luiza03.pessotti@gmail.com)

Stephanie Reis Brito (stephanie.brito@edu.ufes.br)

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

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

Introdução: Os molhos e temperos facilitam o preparo de alimentos e os tornam mais saborosos. A rotulagem é uma importante forma de comunicação entre produtor e consumidor, garantindo a qualidade do produto e escolhas adequadas. Objetivo: Avaliar rótulos de molhos e temperos industrializados comercializados em supermercados do município de Vitória, ES, frente à legislação vigente. Métodos: Estudo observacional e descritivo baseado em informações de 23 produtos de 2 ou 3 marcas cada, de duas redes de supermercados considerando localização em bairros de nível socioeconômico diferente, coletadas entre setembro de 2023 e abril de 2024, por meio de fotografia. Estas foram registradas em checklist, de acordo com itens das RDCs n° 727 de 2022 (79 itens) e n° 429 e IN n° 75 de 2020 (91 itens), da

Anvisa. Os itens foram classificados como: “conforme”, “não conforme” ou “não se aplica”. Os dados obtidos foram organizados no Microsoft Excel ® e analisados por estimativa de frequência (%). Resultados: Verificou-se as informações de ervas e temperos secos, especiarias, molhos líquidos, totalizando 68 rótulos. Para a RDC n° 727, a média de itens conforme foi de 96,7% entre todos os rótulos. Especiarias, ervas e temperos secos, no geral, apresentaram mais inadequações (4,9%). Declaração do conteúdo líquido (23,5%) e apresentação da expressão de identificação de origem (27,9%) contribuíram com a maior frequência de erros entre os rótulos. Quanto à RDC n° 429 e IN n° 75, 52,6% ± 30,2 (média ± DP) dos itens apresentaram equívocos e não houve produto com rótulo em total conformidade. A ausência da apresentação de nota de rodapé (43,6%), número de porções por embalagem (45,7%), valores para 100 g ou mL (51,2%) na tabela nutricional e de rotulagem frontal para sódio (66,7%) foram as inadequações mais observadas. Somente 19 (27,9%) rótulos apresentaram a tabela nutricional conforme novas normas, mas todos ainda estavam dentro do período de adequação. Conclusão: Os resultados mostram que os rótulos apresentaram inconformidade com as legislações, o que pode induzir o consumidor a interpretações e escolhas equivocadas, violando seus direitos e contribuindo para impactos negativos à saúde.
Palavras-chave: condimentos legislação rotulagem de alimentos saúde.