

Rotulagem de Manteigas Comercializadas na Cidade de Juiz de Fora/MG: uma avaliação analítica e comparativa

Lorena Rocha da Silva¹, Bruno de Oliveira Castro¹, Déborah Tavares Alves², Marissa Justi Cancell², Elisângela Michele Miguel³

¹ Graduanda(o) de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Juiz de Fora

lorena.rocha@estudante.ufjf.br; brunooliveira.castro@estudante.ufjf.br

² Bolsista BDCTI FAPEMIG

deborah.tavaresalves@gmail.com; marissajc@hotmail.com

³ Pesquisadora/Professora EPAMIG ILCT

elisangelamichele@epamig.br

1. INTRODUÇÃO

Conforme a Portaria nº 146 de 07 de março de 1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), define-se como manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, ou seja, as batidas contínuas e ato de amassar de forma a tornar o produto uniforme e de consistência desejada que pode ter ou não modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca a partir de processos tecnologicamente adequados, devendo a matéria gorda da manteiga estar composta exclusivamente de gordura láctea. De acordo com essa mesma portaria a manteiga também pode ser classificada como "manteiga extra" e como "manteiga de primeira qualidade" que correspondem à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial, segundo norma FIL 99A:1987. Ao que tange à sua denominação de venda, pode ser denominada como "manteiga" ou "manteiga sem sal" quando composta apenas do creme pasteurizado sem adição de ingredientes opcionais, "manteiga salgada" ou "manteiga com sal" quando o creme de leite pasteurizado encontra-se adicionado de cloreto de sódio (máximo de 2g/100g de manteiga) e "manteiga maturada" quando adicionada de fermentos lácticos selecionados. Por sua vez, os rótulos destes e de demais produtos são regulamentados e aplicados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para promover a saúde do consumidor a partir da garantia da qualidade e do controle do produto, além da maior facilidade no momento da escolha destes. O rótulo é a principal via de comunicação entre o fabricante e o consumidor e sua ausência ou erros nas declarações obrigatórias na rotulagem são fatores chave na ocorrência de alergias alimentares. Nesse contexto, este estudo teve como objetivo primordial avaliar a adequação dos rótulos de manteigas comercializadas na cidade de Juiz de Fora, MG e região quanto à legislação vigente.

2. METODOLOGIA

O estudo foi realizado a partir de uma pesquisa observacional comparativa e analítica de 15 diferentes rótulos de manteigas comercializadas na cidade de Juiz de Fora, Minas Gerais, os quais foram obtidos a partir de buscas em diversos supermercados locais. Avaliou-se a consonância dos rótulos com as legislações vigentes seguindo um roteiro de avaliação com 16 critérios avaliativos, os quais eram: prazo de validade; lote; registro e inspeção; denominação de venda; tamanho das

porções; tabela nutricional com letras pretas e fundo branco contendo: os valores referentes à 100g e à %VD de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio; presença dos ingredientes obrigatórios da manteiga, que é o creme de leite pasteurizado; a presença de ingredientes opcionais quando aplicável, como cloreto de sódio máximo de 2g/100g de manteiga para a manteiga salgada e fermentos lácteos selecionados para a manteiga saturada; necessidade de indicação de valores elevados de açúcar adicionado, de sódio e de gorduras saturadas; advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares; presença ou ausência do glúten a partir das expressões “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; identificação da origem do produto; instruções de conservação do produto; peso e/ou conteúdo líquido; identificação de origem; contato de atendimento ao consumidor.

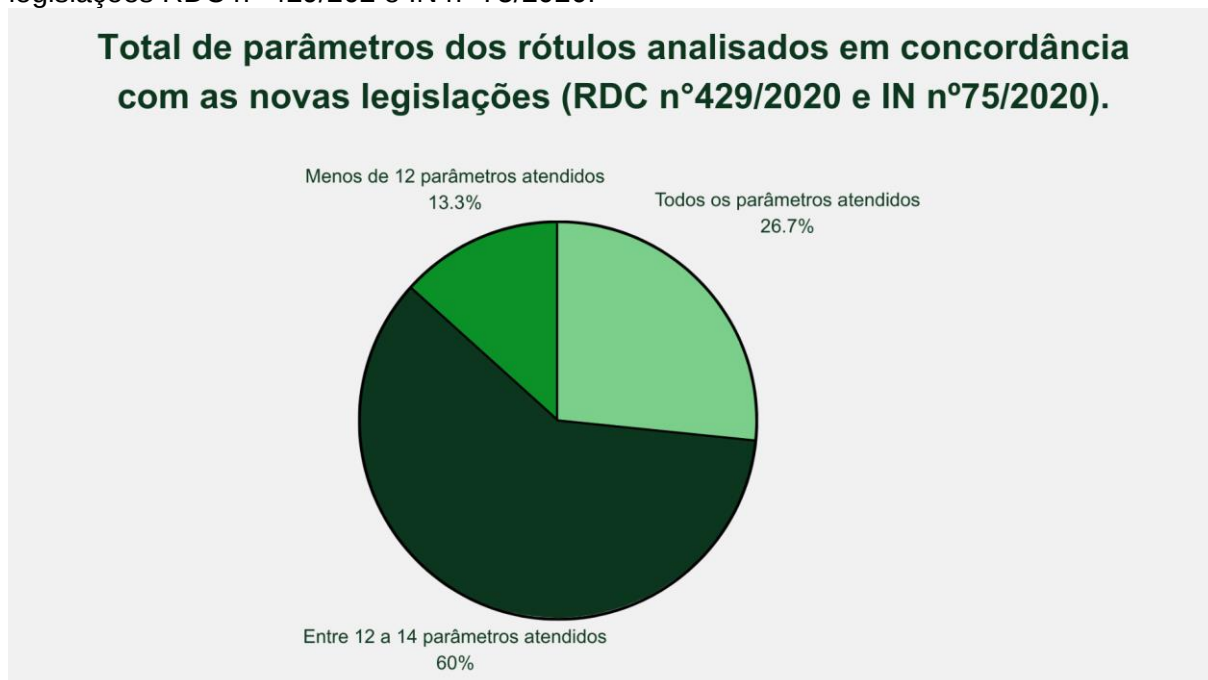
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O produto lácteo manteiga pode ser classificado, conforme as diretrizes do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Manteiga (RTIQ) estabelecido pela Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 do MAPA, em “Manteiga de Primeira Qualidade” e em “Manteiga Extra” a partir das características sensoriais; em “Manteiga” e/ou “Manteiga sem Sal” quando composta apenas pelo creme de leite pasteurizado, sem a adição de ingredientes opcionais; em “Manteiga Salgada” e/ou “Manteiga com Sal” quando acrescida de cloreto de sódio e, por fim, em “Manteiga Maturada” quando adicionada de fermentos lácteos selecionados. Todos os rótulos dos produtos avaliados no presente estudo, se encontraram de acordo com as denominações de venda exigidas. Torna-se essencial, também, a declaração do prazo de validade, da identificação de lote do produto, das instruções de conservação e do peso ou peso líquido, conforme obrigatoriedade estabelecida pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 e cujos aspectos foram atendidos por todos os 15 produtos avaliados. Esse mesmo documento, também abrange as exigências de apresentação do registro da empresa e do produto com o selo de inspeção, os quais também estavam adequados em todos os rótulos analisados.

Ao que tange às informações presentes na tabela nutricional, a Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 define que deve ser considerado o tamanho da porção comercial de 10g do produto com medidas caseiras em colheres de sopa, aspecto que foi estabelecido corretamente por todos os produtos avaliados. Além disso, a ANVISA, a partir das legislações RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020, regulamentou as alterações na rotulagem nutricional que entraram em vigor em 9 de outubro de 2022. Entre as alterações, inclui-se a declaração para as porções de 100g e de %VD das informações nutricionais de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio. Quando um ou mais nutrientes ou valor energético estiverem presentes em quantidades não significativas, a informação nutricional pode ser declarada de forma simplificada, trazendo logo abaixo da última linha de grade a informação: Não contém quantidades significativas de (acrescido os nomes dos constituintes presentes em quantidades não significativas). Nesse aspecto, todas as marcas atenderam a essa exigência, sendo que 7 trouxeram as informações diretamente na tabela nutricional e 8 apresentaram algumas informações não significativas, de forma simplificada. A nova configuração de escrita da tabela conta

com letras pretas e fundo branco seguida logo abaixo pela lista de ingredientes obrigatórios e de ingredientes opcionais, quando presentes, em superfície contínua, sem divisão, para minimizar as possibilidades de informações ilegíveis, estando todas as embalagens avaliadas de acordo com a conformação exigida, sendo 2 descritas em modelo linear e as demais mantendo-se no modelo vertical. A legislação IN nº 75 inclui, também, o alerta sobre os altos valores de açúcar adicionado ($\leq 15\text{g}/100\text{g}$), de sódio ($\leq 600\text{mg}/100\text{g}$) e de gorduras saturadas ($\leq 6\text{g}/100\text{g}$) a serem declarados com um design de lupa no painel frontal da embalagem, parâmetro o qual foi atendido por todos os produtos.

Figura 1 - Total de parâmetros encontrados nos rótulos analisados em concordância com as legislações RDC nº 429/202 e IN nº 75/2020.



Fonte: Dos autores, 2025.

A legislação RDC nº 727 discorre sobre a exigência de informações sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, que devem aparecer em caixa alta e em negrito, com cor contrastante com o fundo, as quais foram encontradas em todos os 15 produtos da seguinte forma: “ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE.” ou “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE.”, com contraste expressivo, atendendo ao disposto na legislação. Outra substância alérgena avaliada foi o glúten que, segundo a Lei nº 10.674 de Maio de 2003 do Governo Federal, todos os produtos industrializados devem declarar a presença ou ausência deste alérgeno, sendo em todos os rótulos avaliados encontrada adequadamente a informação “NÃO CONTÉM GLÚTEN.” A RDC nº 727 também determina a existência da identificação de origem, código de registro e país de origem a partir das expressões "Fabricado em", "produto" ou "indústria", sendo apenas 1 dos rótulos em desacordo quanto à identificação do país de origem. Por fim, avaliou-se ainda a declaração do Contato de Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC, estabelecido pelo Decreto nº 11.034, de 5 de Abril de 2022 do Código de Defesa do Consumidor, em que todos os produtos avaliados estavam de acordo com o decreto. Assim, de todos os parâmetros avaliados segundo exigências das

legislações citadas, cerca de 65% dos rótulos analisados atenderam a todos os parâmetros exigidos (Tabela 1).

Tabela 1 - Critérios avaliados e adequação das marcas conforme legislações vigentes sobre rotulagem obrigatória*.

	Critério avaliado	Número de produtos que atendem ao critério
1	Prazo de validade	15
2	Lote	13
3	Registro e selo de inspeção	15
4	Denominação de venda	15
5	Tamanho das porções	15
6	Tabela nutricional	10
7	Lista de ingredientes obrigatórios	14
8	Lista de ingredientes opcionais (quando aplicável)	15
9	Indicação de valores elevados de açúcar adicionado, de sódio e de gorduras saturadas	15
10	Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares	15
11	Presença ou ausência do glúten	15
12	Identificação da origem do produto	15
13	Instruções de conservação do produto	15
14	Peso e/ou conteúdo líquido	15
15	Identificação de origem e número de registro do produto	14
16	Contato de atendimento ao consumidor	15

*RDC nº 429/202; IN nº 75/2020, RTIQ nº 146/96; Lei nº 10.674/03; Decreto nº 11.034/22; Portaria INMETRO nº 249/21.

Fonte: Dos autores, 2025.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O acesso às informações adequadas sobre ingredientes alergênicos presentes nos alimentos através da rotulagem é imprescindível para garantir a segurança no consumo. Contudo, é papel do consumidor sempre verificar a rotulagem dos produtos antes de realizar sua compra e consumo, tendo a indústria o compromisso de fornecer informações corretas a seus clientes.

A partir dos parâmetros avaliados e dos resultados encontrados, observa-se que, a maioria das marcas comercializadas encontram-se em concordância com as normativas, mas, continuamente, um grupo de rótulos, dentre os avaliados, ainda necessita de adequações para um melhor atendimento aos consumidores.

Palavras-chave: derivados lácteos; legislação; rotulagem; controle de qualidade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

¹ BRASIL. Decreto nº 11.034 de 05 de abril de 2022. Regulamenta a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, para estabelecer diretrizes e normas sobre o Serviço de Atendimento ao Consumidor. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2022.

² BRASIL. Instrução Normativa Nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA, 2020.

³ BRASIL. Lei Nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença do glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2003.

⁴ BRASIL. Portaria Nº 146, de 07 de março de 1996. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Brasília, DF. Diário Oficial da União, 1996.

⁵ BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) Nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA, 2020.

⁶ BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) Nº 727, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Brasília, DF: Diário Oficial da União. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA, 2022.

⁷ INMETRO. Portaria nº 249, de 9 de junho de 2021. Diário Oficial da União, 14 jun. 2021, Seção 1, p. 1-14.