AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE PRODUTOS DE PANIFICADORAS DO MUNICÍPIO DE GUANAMBI-BA

Ezequiel V. N. DE SOUZA; Maria R. L. DOS SANTOS [2]; Silvania L. DA SILVA[3]; Lucas B. LANDIM[4]; Normane M. C. DA SILVA[5*]

[1;3]Discente, Tecnologia em Agroindústria/IF Baiano - *Campus* Guanambi
[2]Egressa, Tecnologia em Agroindústria/IF Baiano - *Campus* Guanambi
[4;5]Docente, Agroindústria/IF Baiano - *Campus* Guanambi.
*E-mail para correspondência: normane.chaves@ifbaiano.edu.br

RESUMO:

Os rótulos de produtos embalados devem seguir critérios determinados por órgãos oficiais de forma clara e precisa e devem conter informações que contribuam para a escolha do consumidor, além de garantir a segurança alimentar e nutricional. Um agravante em produtos alimentícios artesanais é a falta de informação em suas embalagens. Por isso, a necessidade de se investigar a adequação dos rótulos desses produtos. Diante disto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as informações de rotulagem nutricional de produtos de panificação, identificando-os como inadequados e adequando-os de acordo com a legislação vigente. Foram analisados os rótulos de produtos de três panificadoras industriais legalmente estabelecidas, com as declarações de rotulagem nutricional obrigatória. Foram analisados os rótulos de: bolos, biscoitos, bisnagas, xiringa, massa de pizza, pães (sal, doce e de forma), torradas, chimango e panetone. Dos rótulos analisados, todos apresentaram algum tipo de inadequação. Chama-se atenção para os seguintes erros identificados: falta de informação da adição de corantes e/ou aromatizantes: 100% dos rótulos; erros na informação de que o alimento é do tipo artesanal: 100% dos rótulos; erros na lista de ingredientes: 80% dos rótulos; ausência de advertência de glúten: 85% dos rótulos; falta das instruções sobre o preparo e uso do alimento: 85% dos rótulos; e, incompatibilidade nos valores nutricionais encontrados: 85% dos rótulos. De uma maneira geral, as panificadoras não têm se atentado a legislação, deixando a desejar quanto à adequação de seus rótulos às exigências legais.

Palavras-chave: panificação, rotulagem, produto artesanal.

INTRODUÇÃO

Os produtos alimentícios de panificação como qualquer outro produtos podem ter seus rótulos não adequados levando à falta de informação ao consumidor e até mesmo ao consumo por pessoas que não podem fazer o uso de determinados nutrientes e aditivos. Pedroso (2013).

De acordo Cavada et al. (2012), os rótulos de produtos embalados devem seguir critérios determinados por órgãos oficiais de forma clara e precisa e devem conter informações que contribuam para a escolha do consumidor, além de garantir a segurança alimentar e nutricional.

Segundo Câmara et al. (2008), a rotulagem dos alimentos, ao orientar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, pode promover escolhas alimentares apropriadas, sendo indispensável, no entanto, a fidedignidade das informações. No entanto, tem sido observado que as falhas na legislação vigente no Brasil propiciam o repasse de informações incorretas, que podem gerar confusão.

Diante do exposto, o presente trabalho teve por objetivo fazer uma análise das informações de rotulagem nutricional de produtos de panificação, considerados artesanais, os quais têm as informações regulamentadas pela ANVISA (2002), obtidos no mercado varejista de Guanambi-BA.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizado um estudo descritivo, no qual foram analisados rótulos alimentícios de diferentes produtos de panificação comercializados na cidade de Guanambi-BA.

Foram escolhidos, ao acaso, quarenta produtos de panificação, em três comércios. A escolha do estabelecimento seguiu os seguintes critérios: ser produtor e fornecedor de alimentos para o segmento comercial de municípios de Guanambi-BA; estar legalmente estabelecido e ter o alvará sanitário devidamente atualizado; ter um número mínimo de três produtos confeccionados e embalados no local de produção caseira; ser autor dos rótulos e de todas as informações nele contidas; aceitar ser alvo desta pesquisa. Foram analisadas as informações disponíveis nos rótulos de: Biscoito de maracujá; Biscoito voador; Bisnagas; Bolos (diversos sabores); Chimango; Massa de pizza; Olho de sogra; Panetone; Pães (diversos tipos); Torradas e Xiringas;

Após os produtos comercializados serem identificados e listados, fez-se a análise dos rótulos, e em seguida comparou-as com a legislação vigente. Ao final desta etapa, foram identificados todos os rótulos que se encontravam inadequados, de acordo com a legislação, e foram identificadas suas incompatibilidades.

Para facilitar a análise dos rótulos, foi elaborada uma ficha de avaliação, incluindo todas as observações presentes na lei, com base na RDC nº 259/2002 da ANVISA.

Os dados foram tabulados em programa *Microsoft Office Excel 2013*, calculados os percentuais de não conformidade com a legislação vigente.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados obtidos através da ficha de avaliação foram contabilizados em porcentagem para cada item relatado.

Dessa forma, os únicos quesitos que seguiram rigorosamente a legislação foram "informações que induzem ao erro", "prazo de validade do produto" e "peso da porção do produto".

A maior porcentagem (100%) de inadequações foram os itens "informação da adição de corantes e/ou aromatizantes" e "inscrição de Alimento Artesanal". No entanto, pelas características sensoriais de alguns produtos, ficou nítida a presença de corantes/aromatizantes. As embalagens personalizadas pela própria panificadora não conseguem contemplar todas as informações obrigatórias e desejadas, nelas foram observadas a ausência de um Responsável Técnico capacitado para essa função.

Quanto ao preparo e forma em que deve ser consumido o produto, 85% dos rótulos não foram encontradas tais informações. Segundo a RDC nº 259/2002 quando não houver o termo "pronto para consumo" os rótulos devem apresentar instruções claras do modo de preparo para que o mesmo possa ser consumido de forma adequada não ocasionando danos à saúde do consumido.

Em relação à adição do glúten constatou-se que 85% dos rótulos das amostras analisadas não apresentaram a expressão "Contém glúten" ou "não contém glúten". Segundo Acelbra (2010) a presença ou não de glúten nos alimentos pode ser assinalada pelo símbolo internacional "sem glúten", que identifica os alimentos que não têm glúten na sua composição, permitindo uma maior segurança durante sua aquisição. Segundo a

No quesito "explicação sobre a orientação light", quando aplicado, 95% das amostras não constavam a informação do nutriente reduzido.

Em particular, com relação ao valor nutricional dos pães de forma, 85% das amostras apresentam os mesmos valores declarados nos rótulos dos produtos. Os dados, embora padronizados e de acordo com a legislação, tornam-se duvidosos, pois, todos eles não apresentam

um responsável técnico que certifique tais informações nutricionais. Rossa et al. (2009) avaliaram adequação de rotulagem de biscoitos comercializados em Santa Catarina, encontrando diversas inadequações nos 102 produtos analisados, entre elas se relacionava às informações apresentadas no Quadro Nutricional.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos na pesquisa realizada verificou-se que, em sua maioria, os rótulos não apresentam as informações exigidas por lei e devem ser adequados. Conclui-se que, faz-se necessária maior fiscalização dos órgãos responsáveis, de modo a assegurar que os rótulos alimentares forneçam informações de acordo com as normas adotadas para cada tipo de alimento.

REFERÊNCIAS

ACELBRA. Dados estatísticos. 2010. Disponível em: http://www.acelbra.org.br/2004/index.php. Acesso em: 08 de agosto de 2020.

ANVISA, Resolução da Diretoria Colegiada-RDC. no 259, de 20 de setembro de 2002. **Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados**. Diário Oficial da União, 2002.

CÂMARA, M. C. C., MARINHO C. L. C., GUILAM M. C., BRAGA A. M. C. .B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Publica**, Washigton, v. 23, n. 1, p. 52-58, 2008. http://dx.doi.org/10.1590/ S1020-49892008000100007

CAVADA, G. S., PAIVA, F. F., HELBIG, E., BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 15, n. SPE, p. 84-88, 2012. https://doi.org/10.1590/S1981-67232012005000043

PEDROSO, T. C. A**nálise dos rótulos de produtos caseiros de panificação.** Orientadora: Luciane Vieira Garcia 2012. p.1-55. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Fármacia) - Faculdade de Pindamonhangaba, Pindamonhangaba, 2012.

ROSSA, P. N., MIOTO, M., SILVA, N. P., MOECKE, E. . S. Adequação dos rótulos de biscoitos e bolachas comercializados em Florianópolis-SC. **Brazilian Journal of Food Technology**. II SSA. Janeiro, p. 44-48, 2009. http://bjft.ital.sp.gov.br/artigos/especiais/especial_2009/v11_edesp_09.pdf