



VIII ENCONTRO PARANAENSE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS VII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

14,15 e 16 de julho
UFFS, Laranjeiras do Sul, PR
ISSN: 2236-3947

ANÁLISES DE RÓTULOS DE TEMPEROS DO TIPO “ALHO E SAL” PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NA REGIÃO OESTE DA BAHIA.

DAIANE DE AZEVEDO GUEDES^{1*}, CARLLA EMANUELA CARDOSO DE AQUINO², JÉSSICA MICHELE DOS SANTOS BRITO³, ÍTALO ABREU LIMA⁴

^{1*} Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA), Campus Barreiras,
Curso de graduação em Engenharia de Alimentos.

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA), Campus Barreiras,
Curso de graduação em Engenharia de Alimentos.

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA), Campus Barreiras,
Curso de graduação em Engenharia de Alimentos.

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA), Campus Barreiras,
Curso de graduação em Engenharia de Alimentos, Departamento de Ensino Superior.

*E-mail para contato: daianeazevedoguedes@gmail.com

RESUMO – O presente trabalho teve como objetivo verificar a rotulagem de diferentes marcas de temperos prontos de alho e sal, produzidos e comercializados na região Oeste da Bahia, para identificar se atendem as legislações vigentes brasileiras. Foram selecionadas 4 marcas diferentes de temperos prontos de alho e sal. Foram colhidas informações visuais que estavam presentes em todo o rótulo, para assim serem submetidas à análises de comparação. No parâmetro de identificação de origem deve ser identificado o nome do fabricante, endereço completo, país de origem e município, número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente. As quatro marcas não apresentaram o nome do fabricante, e apenas a marca M1 continha o endereço completo. Pode – se observar também que nenhuma marca informou o seu lote de produção e a marca M1 não colocou a sua data de fabricação, ambos parâmetros são de extrema importância, e são erros graves visto que a identificação do lote é para o controle de produção da empresa e a data de fabricação é para informar ao consumidor se aquele produto está dentro da validade esperada, e esse último item deve ser informada com clareza no rótulo. Através deste estudo, verificou- se que as rotulagens de temperos alho e sal comercializadas não estão de acordo com as legislações específicas. Faz – se necessário a atuação mais rígida dos órgãos fiscalizadores, para um controle mais eficiente desses produtos, para que sejam adequados com a legislação nacional vigente.

Palavras-chave: tempero; rotulagem; alho e sal; legislação.

INTRODUÇÃO



VIII ENCONTRO PARANAENSE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS VII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

14,15 e 16 de julho
UFFS, Laranjeiras do Sul, PR
ISSN: 2236-3947

Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 276, 22 de setembro 2005, define temperos prontos como produtos obtidos da mistura de especiarias e outros ingredientes, fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Pode ser denominado de temperos e posteriormente do ingrediente que o caracteriza, podendo apresentar termos relacionados ao processo de obtenção, forma, finalidade e peculiaridades do produto (BRASIL, 2005).

Os temperos ou condimentos, utilizados como ingredientes na preparação de alimentos, desempenham um papel importante em decorrência do aumento de consumo de produtos industrializados. Os temperos são produtos de origem vegetal, e geralmente são usados para proporcionar um sabor agradável aos alimentos. A indústria alimentícia utiliza comumente condimentos preparados, prontos para uso, que podem ser obtidos pela simples mistura de substâncias naturais ou elaborados com a adição ou não de substâncias e esses apresentam-se em forma de pó, pasta ou molho, em emulsão ou suspensão (HOFFMANN, et al., 2009).

O consumo de temperos, especiarias, molhos e condimentos é uma prática cotidiana em todas as regiões do país e que vem aumentando constantemente. Os consumidores buscam, cada vez mais, acrescentar qualidade e sabores a seus alimentos, especialmente àqueles vinculados a produtos artesanais, e mesmo regionais, livres de conservantes, com mínimo processamento e aditivos químicos possíveis (CARVALHO et al., 1998).

Atualmente existe uma variedade de temperos e condimentos, no mercado, que garantem melhorar o sabor e o aroma. Contudo, sua utilização surgiu frente à necessidade de conservar a aparência e disfarçar determinados odores nos alimentos. Desde as grandes navegações os temperos fazem parte de ingredientes na cozinha e ao longo do tempo os alimentos industrializados ganharam destaque pela sua praticidade (MELO; DE FREITAS, 2020; CORRÊA, 2016).

Com a elevação no consumo de alimentos processados e industrializados, os rótulos assumiram o papel de viabilizar a comparação entre produtos, possibilitando a escolha de alimentos mais saudáveis (FIGUEIROA, et al., 2017).

Segundo Lobanco (2008), a rotulagem dos alimentos permite ao consumidor o acesso às informações nutricionais e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo. Ao mesmo tempo, o acesso a essa informação atende às exigências da legislação e impulsiona investimento, por parte da indústria, na melhoria do perfil nutricional dos produtos cuja composição declarada pode influenciar o consumidor quanto à sua aquisição. De acordo com Jardim (2016), muitas indústrias alimentícias possuem carência de informações e/ou não seguem os aspectos legais vigentes que norteiam a rotulagem. Também vários estudos identificaram a dificuldade do consumidor em interpretar e compreender as informações veiculadas nos rótulos dos alimentos.

A Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 que trata Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, define rotulagem como sendo, toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. E embalagem, o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos (BRASIL, 2002).

Levando em consideração a falta de literatura relacionada aos temperos industrializados, o presente trabalho teve como objetivo verificar a rotulagem de diferentes marcas de temperos



VIII ENCONTRO PARANAENSE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS VII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

14,15 e 16 de julho
UFFS, Laranjeiras do Sul, PR
ISSN: 2236-3947

prontos do tipo “alho e sal”, produzidos e comercializados na região Oeste da Bahia, para identificar se atendem as legislações vigentes brasileiras.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho foi realizado nos meses de Janeiro e Fevereiro do ano de 2021, em supermercados da cidade de Barreiras – BA. Foram selecionadas 4 marcas diferentes de temperos prontos tipo “alho e sal” produzidos e comercializados na Região Oeste da Bahia, e as mesmas foram identificadas como M1, M2, M3 e M4.

Foram colhidas informações visuais que estavam presentes em todo o rótulo, para assim serem submetidas à análises de comparação com as legislações específicas, de acordo com os critérios estabelecidos pela Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 que trata do Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados (BRASIL, 2002), e a Resolução - RDC/ANVISA nº 276 de 22 de setembro 2005, que trata do Regulamento Técnico para Espaciarias, Temperos e Molhos (BRASIL, 2005).

Foi aplicado o *Checklist* para rotulagem de alimentos, onde foram avaliados a presença ou não dos seguintes itens: lista de ingredientes, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, conforme exigido como informação obrigatória pela RDC nº 259 (BRASIL, 2002) e IN nº 22 (BRASIL 2005), sobre a declaração de presença ou ausência de glúten, conforme lei Nº 10674 (BRASIL, 2003).

Para a avaliação da presença ou não dos itens presentes em rótulos das embalagens de tempero, foram utilizadas imagens fotográficas efetuadas nos produtos que foram analisados (sendo preservada a identidade do fabricante).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na tabela 1, estão apresentados os resultados obtidos através das análises dos rótulos das quatro marcas. Conforme observado, todas as marcas analisadas não atendem a todos os itens exigidos pela legislação vigente.

De acordo com a RDC nº 259/2002 as informações obrigatórias que devem conter nos rótulos das embalagens de alimentos são: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social, identificação do lote e prazo de validade.

No parâmetro de identificação de origem deve ser identificado o nome do fabricante, endereço completo, país de origem e município, número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente. As quatro marcas não apresentaram o nome do fabricante, e apenas a marca M1 continha o endereço completo.

A respeito da denominação de venda do produto, que é o nome específico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento, indicado nos regulamentos técnicos de cada categoria de produto, nenhuma marca especificou corretamente o termo que seria “tempero” ou “condimento preparado” seguido do ingrediente que caracteriza o produto, o que está fora do padrão exigido.



Tabela 1. Parâmetros analisados em rótulos de temperos tipo “alho e sal”.

Parâmetros Analisados	Marcas			
	M1	M2	M3	M4
Identificação de origem	Não	Não	Não	Não
Denominação de venda do produto	Não	Não	Não	Não
Marca comercial	Sim	Sim	Sim	Sim
Expressão “Indústria Brasileira”	Não	Não	Não	Não
Conteúdo Líquido	Sim	Sim	Sim	Sim
Identificação do Lote	Não	Não	Não	Não
Prazo de validade	Sim	Sim	Sim	Sim
Data de fabricação	Não	Sim	Sim	Sim
Lista de Ingredientes	Sim	Sim	Não	Sim
Declaração de presença ou não de glúten	Sim	Sim	Não	Não
Identificação de descartes seletivo através de símbolos	Não	Não	Não	Não
Informações nutricionais	Sim	Não	Não	Sim
Armazenamento e conservação	Sim	Sim	Sim	Sim

De acordo com a RDC nº 259/2002 as informações obrigatórias que devem conter nos rótulos das embalagens de alimentos são: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social, identificação do lote e prazo de validade.

No parâmetro de identificação de origem deve ser identificado o nome do fabricante, endereço completo, país de origem e município, número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente. As quatro marcas não apresentaram o nome do fabricante, e apenas a marca M1 continha o endereço completo.

A respeito da denominação de venda do produto, que é o nome específico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento, indicado nos regulamentos técnicos de cada categoria de produto, nenhuma marca especificou corretamente o termo que seria “tempero” ou “condimento preparado” seguido do ingrediente que caracteriza o produto, o que está fora do padrão exigido.

A expressão “Industria Brasileira” deve estar presente em todos os rótulos, de acordo com a Lei nº 7212/2010 que regulamenta a cobrança, fiscalização, arrecadação e administração do Imposto sobre Produtos Industrializados – IPI. Mas as marcas analisadas não apresentaram essa expressão necessária. Todas as marcas apresentam a indicação quantitativa do conteúdo líquido de acordo com a Portaria INMETRO n. 157/2002.

Para o parâmetro lista de ingredientes apenas a marca M3 não listou os itens, o que não pode acontecer, pois os consumidores devem estar bem informados acerca de todos os ingredientes que estão na formulação, visto que há pessoas alérgicas a alguns produtos.

Notou-se que nenhuma marca informou o seu lote de produção e a marca M1 não colocou a sua data de fabricação, ambos parâmetros são de extrema importância, e são erros graves visto que a identificação do lote é para o controle de produção da empresa e a data de fabricação é para informar ao consumidor se aquele produto está dentro da validade esperada, e esse último



VIII ENCONTRO PARANAENSE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS VII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

14,15 e 16 de julho
UFFS, Laranjeiras do Sul, PR
ISSN: 2236-3947

item deve ser informada com clareza no rótulo. A falta dessa informação pode levar o consumidor a adquirir um produto fora do prazo de validade, o que pode ocorrer riscos para a saúde do mesmo.

CARVALHO, et al, (1998), analisaram a rotulagem de dez marcas de Temperos Alho e Sal Industrializados, Comercializados na Cidade de Juiz de Fora e perceberam que apenas três amostras apresentaram especificações sobre data de fabricação, enquanto que seis marcas constavam informações sobre a validade dos produtos.

CONCLUSÕES

Através deste estudo, verificou-se que as rotulagens de temperos alho e sal comercializadas não estão de acordo com as legislações específicas e gerais para esses produtos, apenas alguns parâmetros estavam de acordo com os padrões estabelecidos pelas normas legislativas.

Observou-se também, através dos materiais e tipos de embalagens e consequentemente da rotulagem, que todas as marcas são produzidas de forma artesanal, o que justifica a falta de informações dos rótulos por falta de conhecimento das empresas pequenas que produzem esses tipos de produtos.

Tendo em vista que as embalagens devem ser adequadamente rotuladas, de modo a fornecer ao consumidor segurança e informações previstas na legislação, faz – se necessário a atuação mais rígida dos órgãos fiscalizadores, para um controle mais eficiente desses produtos, para que sejam adequados com a legislação nacional vigente.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA, Campus Barreiras e a Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IFBA pela concessão de bolsa de pesquisa (PIBIT/IFBA) a primeira e segunda autoras.

REFERÊNCIAS

BRASIL, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 259, 5 de 20 de setembro de 2002 que trata **Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados**. DOU - Diário Oficial da União. Brasília – DF. 2002.

BRASIL, ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução DC/ANVISA nº 276 de 22 de setembro 2005, que trata do **Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos**. DOU - Diário Oficial da União. Brasília – DF. 2005.

BRASIL, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução DECRETO N° 7.212, DE 15 de junho de 2010, que **Regulamenta a cobrança, fiscalização, arrecadação e administração do Imposto sobre Produtos Industrializados - IPI**. DOU - Diário Oficial da União. Brasília – DF. 2010.

BRASIL (a). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. RDC no 360, de 23 de dezembro de 2003. Estabelece o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de



**VIII ENCONTRO PARANAENSE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
VII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

14,15 e 16 de julho
UFFS, Laranjeiras do Sul, PR
ISSN: 2236-3947

Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de dez. 2003.

BRASIL (b). Presidência da Republica. Casa Civil. 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] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 2003.

CARVALHO, Walter de; SILVA, Cleuber Antonio de Sá; VILELA, Míriam Aparecida Pinto; MEURER, Vaneida Maria. **Avaliação da Qualidade e composição de Temperos Alho e Sal Industrializados, Comercializados na Cidade de Juiz de Fora**. São Paulo. 1998.

CORRÊA, T. H. B. et al. Temperos & condimentos: uma “pitada” interdisciplinar no ensino de química. Ensino, Saúde e Ambiente, Minas Gerais, v. 9, n. 3, p. 140-159, 2016.

FIGUEIROA, Giselda Fernanda de Oliveira; OLIVEIRA, Carina Leite de Araújo. Avaliação de Rótulos de Embalagens de Águas de Coco Comercializadas em Natal, RN. Revista UNI-RN, Natal, v.17, n. 1/2, p. 30-38, jul. /dez. 2017.

HOFFMANN, Fernando Leite et al. Avaliação microbiológica das misturas de temperos prontos para uso em produtos de carne. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 3, n. 1, 2009.

INMETRO, Norma nº 157: **Estabelecer a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos**. Inmetro. de 19 de agosto de 2002.

JARDIM, Fernanda Barbosa Borges; FARIA, Gabriella Alves; DIAS, Leila Carolina Freitas Camargos; AFONSO, Ana Laura Teixeira. **Rotulagem de Alimentos: Avaliação e Orientação às Indústrias e aos Consumidores quanto aos Aspectos Legais e Informativos dos Rótulos**. Boletim Técnico IFTM, Uberaba-MG, ano 2, n.1, p.26-29, jan. /abr., 2016.

LOBANCO, Cássia Maria; VEDOVATO, Gabriela Milhassi; CANO, Cristiane Bonaldi; BASTOS, Deborah Helena Markowicz. **Fidedignidade de Rótulos de Alimentos Comercializados no Município de São Paulo, SP**. Rev Saúde Pública 2009. São Paulo. 2008.

MELO, Helline Meireles; DE FREITAS, Leidieny Nery Pimentel. Quantificação do teor de sódio em temperos industrializados e comercializados em supermercados de Belém-PA. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 6, p. 41772-41794, 2020.