

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS FABRICADOS EM INHUMAS-GO

Lethicya Lucas Pires da Silva^{IC} e Simone Silva Machado^{PQ}

PIBIC-AF
Câmpus Inhumas
*simone.machado@ifg.edu.br

Palavras Chave: Consumidor; Legislação de alimentos; Rotulagem de alimentos.

Introdução

Os rótulos de alimentos possuem informações que agregam valor ao produto, tendo como principal função a comunicação entre o fabricante e o consumidor. Essas informações permitem que os consumidores façam escolhas e analisem a quantidade e qualidade dos constituintes nutricionais presentes no alimento. É fundamental que as declarações estejam expressas de forma clara e exata, para que não haja interpretações erradas ou de duplo sentido. O objetivo deste estudo foi avaliar e identificar a adequação das informações contidas nos rótulos de produtos industrializados de empresas alimentícias localizadas no município de Inhumas-GO à legislação brasileira vigente.

Metodologia

O presente estudo foi realizado no período de novembro de 2020 a agosto de 2021, com a análise dos rótulos de alimentos processados e produzidos pelas empresas localizadas no município de Inhumas-GO. Após o levantamento e a seleção dos alimentos foi elaborado uma lista de verificação conforme as legislações: Resolução RDC nº 259, RDC nº 359 e RDC nº 360 (BRASIL, 2002; BRASIL 2003a; BRASIL 2003b). Após a validação do instrumento de coleta de dados, foram analisados 75 rótulos, doados por cinco indústrias. Para elaboração dos gráficos e análise dos resultados, utilizou-se o *software* Excel para obtenção das frequências dos dados coletados. Com os resultados obtidos pela tabulação dos dados coletados, foi elaborado e entregue aos responsáveis pela rotulagem, um manual explicativo e didático de orientação sobre a rotulagem de alimentos.

Resultados e Discussão

As pipocas, salgadinhos e geleias apresentaram os melhores índices de conformidades nas suas rotulagens (tabela 1). Sendo 100% de conformidades e 0% de não conformidades. Os doces em calda, talhados e ralados apresentaram os índices mais baixos de conformidades nas suas rotulagens. Sendo 96% de conformidades e 4% de não conformidades.

Pouco mais de vinte e seis por cento das rotulagens analisadas estavam com alguma não conformidade na unidade de medida e cerca de 16% ocultaram a declaração de nutrientes exigidos. Em geral, todos os alimentos apresentaram acima de 96% em conformidades.

Tabela 1: Produtos divididos por categoria e conformidades e não conformidades da rotulagem.

Categorias	Conformidades (%)	Não conformidades (%)
Pipoca/salgadinhos	100	0
Geleias	100	0
Doces em pasta	97,8	2,2
Doces em calda	96	4
Doces em barra	99,7	0,3
Cocada	97,5	2,5
Doces cristalizados	98,1	1,9
Doces talhados	96	4
Temperos/condimentos	99	1

Conclusões

As inadequações diagnosticadas nos rótulos avaliados estiveram presentes nos itens referentes a unidade de medida e declaração de nutrientes exigidos, sendo 26,7% e 16%, respectivamente. É fundamental que todos esses critérios estejam bem claros e precisos no rótulo, para facilitar a compreensão dos consumidores.

Agradecimentos

Agradecimentos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - Campus Inhumas e ao CNPq.

Referências

- BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova regulamento técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Publicação: D.O.U.; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2002.
- BRASIL. Resolução RDC nº 359, de 23 de Dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. 26 de dez 2003a.
- BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de Dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. 26 de dez 2003b.