



Avaliação da Adequação da Rotulagem de Iogurtes

Assessment of the Adequation of Yogurt's Labeling

Elga Batista da Silva^{1,2*}
Kamila de Oliveira do Nascimento¹

¹Mestranda do Departamento de Tecnologia de Alimentos do Instituto de Tecnologia da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

²Aluna de Especialização em Segurança Alimentar e Qualidade Nutricional do Centro Federal de Educação Tecnológica de Química/RJ

*Correspondência para :
Elga Batista da Silva
Rua Oito, casa 35/ Conjunto Campinho,
Campo Grande, Rio de Janeiro/RJ.
CEP: 23090-400.
E-mail: elga_batista@hotmail.com

Resumo

A informação nutricional de iogurtes é fundamental para prover ao consumidor subsídios que possibilitem escolher produtos de acordo com suas necessidades. O objetivo deste trabalho foi verificar a concordância da rotulagem de 20 iogurtes comercializados no Rio de Janeiro com os parâmetros da Instrução Normativa nº 22 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2005). Em nenhuma das amostras constava o número do Sistema Internacional de Numeração dos corantes adicionados à formulação. A indicação do registro numérico no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA não foi observada em 10% dos rótulos. A apresentação incorreta da descrição do lote foi observada em 70% das amostras. Em 5% destas não havia data de fabricação e prazo de validade. Com relação às instruções de armazenamento, 30% dos rótulos não informavam as temperaturas máximas e mínimas nas quais os iogurtes deveriam permanecer estocados. Em 40% destes observaram-se alegações de saúde relativas ao valor energético e ao conteúdo de gorduras e micronutrientes, todas conformes. O trabalho evidenciou que os fabricantes de iogurtes ainda não adequaram os rótulos destes alimentos à Instrução Normativa nº 22. Recomenda-se maior preocupação destas indústrias no sentido de aplicar integralmente os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente para Produto de Origem Animal.

Palavras-chave: consumidor, iogurte, rotulagem, legislação.

Abstract

Nutritional information about yogurts is fundamental to provide the consumer subsidies to make correct choices, according to their necessities. The objective of this work was to verify whether the nutritional information of 20 yogurts were in accordance with the Brazilian law (Brasil, 2005). In no sample the International System of Numbering of colors added to the formulation was found. The numeric registration in Agriculture Ministry SIF/DIPOA was not observed in 10% of labels. Incorrect presentation of lot's description was observed in 70% of samples. In 5% of these there was no date of production and period of validity. Regarding the instructions of products storage, 30% of the labels did not inform the maximum and minimum temperatures under which the yogurts must be stocked. In 40% of the packing, health claims were observed, about energy value and the content of fats and micronutrients, all conform. The work showed that yogurt manufacturers should adapt the labels to the Brazilian law. More concern of these industries is recommended so as to fully apply the established parameters for the legislation on products of animal origin.

Key words: consumer, yogurt, labeling, legislation.

Introdução

A qualidade dos produtos alimentícios e sua influência sobre a nutrição e a saúde humana vêm merecendo lugar de destaque nos meios científicos. Dentre estes, destaca-se o iogurte, resultante da fermentação da lactose por bactérias lácticas em condições controladas.

O processo de elaboração do iogurte é uma técnica que se expande cada vez mais no mundo inteiro. O preparo deste produto era originalmente simples, mas ao longo dos anos se tornou bastante sofisticado. Iogurtes são muito apreciados por indivíduos de diferentes faixas etárias, principalmente crianças.

A rotulagem tem como função básica fornecer à população uma série de informações relativas ao alimento e à sua composição. No caso de iogurtes, a rotulagem precisa e adequada é fundamental para prover ao consumidor subsídios que possibilitem a escolha de alimentos de acordo com suas necessidades, especialmente em função da ampla variedade deste tipo de produto disponível no mercado.

Revisão Bibliográfica

O consumo de alimentos fermentados, principalmente derivados do leite, tem sido estimulado por profissionais de saúde, em função de seu perfil nutricional,

que apresenta proteínas de alto valor biológico e microrganismos capazes de promover diversos benefícios à saúde humana. Define-se como iogurte o produto do leite fermentado, produzido pela adição de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* ao leite. *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* libera aminoácidos e peptídeos da proteína do leite, estimulando o crescimento do *Streptococcus thermophilus*. O crescimento de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* é estimulado pelo ácido fórmico ou CO₂ liberado durante o crescimento de *Streptococcus thermophilus* (Béal *et al.*, 1994, p. 367-401; Zourari, Accolas e Desmazeaud, 1992, p. 1-34).

Na Antigüidade, considerava-se que os leites fermentados eram eficazes no tratamento de vários males do homem. Eram utilizados no tratamento de numerosos distúrbios orgânicos, notadamente nas dores do estômago, fígado e intestinos, e para estimular o apetite, regularizar a temperatura do sangue e melhorar a cor da pele (Tamine e Robinson, 1991 *apud* Moreira *et al.*, 1999, p. 147-152).

De acordo com Umbelino, Cardello e Rossi (2001, p. 199-203), o consumo desses produtos no Brasil ainda é restrito, provavelmente em função do custo relativamente alto. Entretanto, nos últimos 20 anos, a fabricação de iogurte no país cresceu de maneira considerável, registrando atualmente uma produção média de 400 mil toneladas por ano, o que representa 76% do total de produtos lácteos. O con-

sumo de iogurte, que é de 3 kg por ano, ainda se apresenta pequeno quando comparado ao de países como França, Uruguai e Argentina, onde o consumo *per capita* do produto é de 19 kg a 7kg/ano (Santana *et al.*, 2006, p. 619-625).

Segundo a Instrução Normativa nº 22, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Brasil, 2005), rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que seja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou colada sobre a embalagem. Esse regulamento técnico é aplicado a todo produto de origem animal (POA) destinado ao comércio interestadual e internacional, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor.

O objetivo do presente trabalho foi avaliar a adequação da rotulagem de iogurtes comercializados na cidade do Rio de Janeiro à legislação pertinente a produtos de origem animal.

Materiais e Métodos

As amostras foram selecionadas ao acaso, sendo adquiridas no comércio varejista do município do Rio de Janeiro, no período compreendido entre dezembro/2006 e março/2007.

Analisaram-se 20 rótulos de iogurtes de procedência nacional e de variados sabores, de fabricantes e marcas diferentes; dos quais 50% eram da categoria comum e os demais, *light*. As amostras foram identifi-

cadadas com pequenas etiquetas brancas numeradas de modo a não serem confundidas. As etiquetas foram fixadas em locais sem descrições do produto ou outros detalhes importantes da embalagem. Após a identificação das amostras, verificou-se a concordância da rotulagem destas com os parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa nº 22, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (Brasil, 2005).

Resultados e Discussão

Sobre o nome ou denominação de venda, que deverá ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, observou-se conformidade para todas as amostras. A lista de ingredientes também estava presente em todos os rótulos analisados, descrevendo quantidade dos ingredientes, bem como seus aditivos com as respectivas funções.

Todas as amostras apresentavam algum corante (natural ou sintético), entretanto em nenhuma das mesmas constava o número de INS (Sistema Internacional de Numeração) deste tipo de aditivos. As informações relativas ao conteúdo líquido, disposição do nome/razão social e endereço do estabelecimento fabricante, discriminação da categoria do estabelecimento (de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA), instruções de conservação, marca comercial

e composição do produto também apresentaram 100% de conformidade.

A indicação do registro numérico no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA não foi observada em 10% dos rótulos. Registram-se nesse serviço os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação. Todos os estabelecimentos que possuem Registro ou Relacionamento no Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura são supervisionados periodicamente de acordo com sua classificação e necessidade determinadas pelo SIPA (Secretaria de Inspeção de Produtos de Origem Animal, atual DIPOA) do estado (Brasil, 2003).

O número do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica) não foi observado em 5% dos rótulos. CNPJ é um número único que identifica uma pessoa jurídica junto à Receita Federal brasileira (órgão do Ministério da Fazenda), necessário para que a pessoa jurídica tenha capacidade de fazer contratos e processar ou ser processada. O CNPJ veio substituir o CGC, Cadastro Geral de Contribuintes (Brasil, 2006).

A apresentação incorreta do lote foi observada em 70% das amostras. De acordo com a Instrução Normativa nº 22, esta informação deverá ser descrita com um código-chave precedido da letra “L”. A identificação do lote é importante para facilitar a rastreabilidade do produto, caso ocorram quaisquer problemas que tornem necessário o recolhimento dos mesmos.

Em 5% das amostras não havia data de fabricação ou prazo de validade. Segundo a legislação consultada, apenas a menção da data de validade é obrigatória, sendo, portanto, a data de fabricação facultativa. Entretanto, cabe ressaltar que ambas as informações podem ser relevantes para o consumidor. Dentre as 95% que apresentavam as referidas informações, 30% imprimiram as mesmas nas tampas metálicas das embalagens. Nenhum item da legislação proíbe tal procedimento, porém esta prática pode confundir o consumidor caso queira reservar uma parte de produto após aberto.

Com relação às instruções de armazenamento dos produtos, 30% dos rótulos não informavam as temperaturas máximas e mínimas sob as quais os iogurtes deveriam permanecer estocados, fato que pode induzir o consumidor a manter o alimento sob condições inadequadas, acarretando deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos.

Em 40% dos rótulos observaram-se alegações de saúde (*health claims*), relativos ao valor energético e ao conteúdo de gorduras, vitaminas (A, C e E) e minerais (cálcio, ferro e zinco), todas conformes.

Conclusões

As indústrias produtoras dos iogurtes analisados neste trabalho ainda não adequaram os rótulos desses alimentos à Instrução Normativa nº 22, visto que apresentaram diversas irregularidades nos

mesmos. Além de lesar o direito do consumidor em ter acesso a dados fidedignos, a rotulagem inadequada pode ainda interferir na rastreabilidade do produto em questão, bem como nos aspectos relativos à segurança do alimento. Recomenda-se maior preocupação dessas indústrias no sentido de aplicar integralmente os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente para Produto de Origem Animal. Os rótulos deverão apresentar informações claras e objetivas, possibilitando ao consumidor conhecer as propriedades do produto de sua preferência.

Agradecimentos

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pelas bolsas de mestrado concedidas às duas autoras.

Referências

- BÉAL, C. *et al.* Cinétiques de croissance et d'acidification des bactéries lactiques. In: ROISSART, H., LUQUET, F.M. (Eds.). **Bactéries Lactiques, Loriga**: Chemin de Saint Georges, v. 1, p. 367-401, 1994.
- BRASIL. Instrução Normativa Conjunta SRF/TSE nº 685, de 20 de outubro de 2006. **Diário Oficial da União**, de 06 de novembro de 2006.
- BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22. **Diário Oficial da União**, de 25 de novembro de 2005.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Instruções para procedimentos operacionais do serviço de inspeção federal. **Diário Oficial da União**, de 18 de dezembro de 2003.

MOREIRA, S. R.; SCHWAN, R. F.; CARVALHO, E. P. *et al.* Microbiological and chemical analysis of yougurts marketed in Lavras, MG. **Ciênc. Tecnol. Aliment.** [online]. 1999, v. 19, n. 1, p. 147-152. Acesso em: 6 mar. 2007.

SANTANA, L. R. R. *et al.* Perfil sensorial de iogurte *light* sabor pêssego. **Rev. Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 26, n. 3, p. 619-625, jul.-set. 2006.

SILVA, E. B.; BARROS, H. D. Avaliação da adequação da Rotulagem Nutricional de Produtos de Origem Animal *light*. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS. 9., **Anais...** 2007. Porto Seguro, Bahia.

SILVA, E. B.; BARROS, N. E. F. Perfil da informação nutricional complementar em produtos a base de soja. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. 20., **Anais...** 2006. Curitiba, Paraná.

UMBELINO, D. C.; CARDELLO, H. M. A. B.; ROSSI, E. A. Efeito de diferentes sais de ferro sobre as características sensoriais do “iogurte” de soja. **ALAN.** [online]. jun. 2001, v.51, n. 2, p. 199-203. Acesso em: 5 mar. 2007.

ZOURARI, A.; ACCOLAS, J.P.; DESMAZEAUD, M.J. Metabolism and biochemical characteristics of yogurt bacteria. **Le lait**, v. 72, p. 1-34, 1992.