

APLICABILIDADE DA RDC 360/03 DA ANVISA EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COMERCIALIZADOS EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO EM 2007/2008.

Drummond, M.C.¹; Oliveira, L.V.²; Montebello, J.R.³; Marun, S.T.⁴; Oliveira, V.M.^{5*}

RESUMO

A Instrução Normativa (IN) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº. 22 de 25 de Novembro de 2005 define rótulo ou rotulagem como 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 produto de origem animal. Criada em 23 de dezembro de 2003, a resolução de diretoria colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) nº 360 constitui-se a principal resolução referente à rotulagem nutricional dos alimentos industrializados. O objetivo do presente trabalho foi avaliar se as informações nutricionais presentes nos rótulos dos produtos de origem animal em uma rede de supermercado do Estado do Rio de Janeiro atendiam as exigências da RDC nº. 360/03 da ANVISA. Para tal foram coletadas, no período de junho de 2007 a junho de 2008, informações nutricionais contidas nos rótulos dos produtos com destino à manipulação. Foram analisadas em um banco de dados, verificando, em cada rótulo, a presença da porção e da medida caseira, valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio e o valor diário com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Foram encontradas irregularidades em 35 produtos (9,8%), sendo 25 produtos (7,0%) no setor de Laticínios, 5 produtos (1,4%) no setor de Congelados e 5 produtos (1,4%) no setor de Salgados. Os resultados demonstram que ainda há empresas que não atendem às exigências da RDC nº. 360/03.

Palavras-chave: Informação nutricional, rotulagem de alimentos, estabelecimento varejista.

INTRODUÇÃO

A Instrução Normativa (IN) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº. 22 de 25 de Novembro de 2005 define rótulo ou rotulagem como 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 produto de origem animal. (1)

Criada em 23 de dezembro de 2003, a resolução de diretoria colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) nº 360 constitui-se a principal resolução referente à rotulagem nutricional dos alimentos industrializados. Os objetivos de sua criação foram: 1) a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; 2) a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem nutricional de alimentos embalados; 3) a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos; 4) a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor; 5) é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que deve ter os alimentos embalados que sejam comercializados no Mercosul, com o objetivo de

1. Médico Veterinário cooperado da UNIMEV RIO -Rua Conde de Itaguaí 13/803 Tijuca-RJ CEP: 20511-200

2. Médica Veterinária cooperada da UNIMEV RIO -Rua Brás do Amaral,306 SULACAP-RJ CEP:21741-180

3. Médica Veterinária cooperada da UNIMEV RIO - Rua Comendador Martinelli 185/CO-2 Grajaú-RJ. CEP:20561-060

4. Discente de Medicina Veterinária da Universidade Estácio de Sá -Av. Gilberto Amado, 370/102. Barra daTijuca –RJ CEP: 22620-062

5. Docente do Departamento de Epidemiologia e Saúde Pública / IV / UFRRJ- Br 465 Km7 Seropédica-RJ.

facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio. (2)

A RDC nº 360/03 da ANVISA obriga a declaração da quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes nos rótulos nutricionais: Carboidratos; Proteínas; Gorduras totais; Gorduras saturadas; Gorduras trans; Fibra alimentar; Sódio. A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico específico e em percentual de Valor Diário (%VD). E exige que a declaração de gordura trans em percentual de Valor Diário (%VD) seja excluída. É importante observar que a partir desta resolução os valores diários deverão ser expressos com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ, eliminando, assim, o antigo valor de 2.500 kcal. (2;3)

Desta forma o objetivo deste trabalho foi avaliar se as informações nutricionais presentes nos rótulos dos produtos de origem animal em uma rede de supermercado do Estado do Rio de Janeiro atendiam as exigências da RDC nº. 360/03 da ANVISA.

MATERIAL E MÉTODO

No período de junho de 2007 a junho de 2008, foram coletadas informações nutricionais contidas nos rótulos dos produtos de origem animal com destino à manipulação em uma rede de supermercado do Estado do Rio de Janeiro. Estas informações foram analisadas, comparativamente, em um banco de dados criado para este fim. Foi verificado em cada rótulo a presença da porção e da medida caseira. Além disso, verificou-se o valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio e o valor diário com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

Os produtos foram separados, comercialmente, de acordo com a exposição dos mesmos na área de venda das lojas da referida rede de supermercado, conforme a tabela 1.

TABELA 1. Divisão comercial em setores de diferentes produtos de origem animal em uma rede de supermercado do Estado do Rio de Janeiro.

SETORES	PRODUTOS
Laticínios	Queijos, pastas à base de queijo cremoso, presuntos cozidos defumados e não defumados, presuntos de aves cozidos defumados e não defumados, salames, mortadelas, cortes de suínos defumados e doces de leite pastosos e para corte.
Congelados	Linguiças frescas de suíno, linguiças frescas de aves, cortes de frangos, aves temperadas, perus temperados, cortes de suínos e salsichas.
Salgados	Jekerd Beef, linguiças defumadas e cortes de suíno salgados e defumados.

Foram coletados 359 produtos. A tabela 2 mostra o total de produtos coletados nos três setores (Laticínios, Congelados e Salgados) desta rede de supermercado. A porcentagem foi calculada sobre o número total de produtos coletados (359).

TABELA 2. Número total de produtos coletados no Setor de Laticínios de uma rede de supermercado do Estado do Rio de Janeiro.

SETORES	Nº.	%
Laticínios	231	64,3
Congelados	68	18,9

Salgados	60	16,8
Total	359	100

RESULTADOS

No presente estudo, foram encontradas irregularidades em 35 produtos (9,8%), sendo 25 produtos (7,0%) no setor de Laticínios, 5 produtos (1,4%) no setor de Congelados e 5 produtos (1,4%) no setor de Salgados. A tabela 3 mostra os resultados obtidos desta análise. Estes cálculos finais foram realizados apenas em cima do número total de irregularidades de cada setor sobre o número total de produtos coletados (359).

TABELA 3. Quantidade de rótulos com irregularidades nos três setores de uma rede de supermercado do Estado do Rio de Janeiro.

SETORES	Nº.	%
Laticínios	25	7,0
Congelados	5	1,4
Salgados	5	1,4
Total	35	9,8

Foram observados cinco tipos de irregularidades ao analisar os produtos coletados: somente a falta da informação da medida caseira, somente a falta da informação do valor energético em kJ, falta da informação da medida caseira e da informação do valor energético em kJ simultaneamente, falta do valor diário com base em uma dieta para 2500 kcal e ausência de informação nutricional. Os três primeiros tipos de irregularidades apresentavam o valor diário (VD%) com base em uma dieta de 2000 kcal ou 4800 kJ. Foi encontrado um total de 12 produtos (34,3%) que não informavam a medida caseira, 5 produtos (14,3%) que não informavam o valor energético em kJ, 4 produtos (11,4%) que não informavam a medida caseira e nem o valor energético em kJ, 1 produto (2,9%) que não continha nenhuma informação nutricional e 13 produtos (37,1%) que possuíam o valor diário com base em uma dieta de 2500 kcal. O produto que não apresentava nenhuma informação nutricional pertencia ao setor de Salgados. A tabela 4 mostra os valores referentes às cinco irregularidades citadas. A porcentagem foi calculada em cima do número total de irregularidades (35).

TABELA 4. Tipo e quantidade de irregularidades em três setores de uma rede de supermercado do Estado do Rio de Janeiro.

Tipos de irregularidades	SETORES						Total	
	Laticínios		Congelados		Salgados		Nº.	%
	Nº.	%	Nº.	%	Nº.	%	Nº.	%
Sem medida caseira	9	25,7	1	2,9	2	5,7	12	34,3
Sem valor energético (kJ)	3	8,6	1	2,9	1	2,9	5	14,3
Sem medida caseira	3	8,6	1	2,9	0	0	4	11,4

e sem valor energético (kJ)

Sem informação nutricional	0	0	0	0	1	2,9	1	2,9
Base de dieta de 2500 kcal	10	28,6	2	5,7	1	2,9	13	37,1
Total	25	71,4	5	14,3	5	14,3	35	100

DISCUSSÃO

O rótulo dos produtos de origem animal, além de ser um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor, artigo 6º, as informações contidas neste identificam a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos alimentícios, garantindo o rastreamento dos mesmos e justificando ser a rotulagem um elemento fundamental para a saúde pública. A rotulagem dos alimentos pode orientar o consumidor na escolha de uma alimentação mais apropriada, o que torna essencial a veracidade das informações contidas na mesma. Um fato observado por Câmara e colaboradores, foi a falta de clareza das informações contidas nos rótulos dos alimentos, dificultando a compreensão dessas informações por parte dos consumidores. Afirmando que alguns autores consideram que a rotulagem de alimentos no Brasil está muito distante do padrão praticado na América do Norte e na Europa. (4;5).

Os resultados apresentados pelo presente trabalho evidenciam um total de 9,8% de produtos irregulares dentro de um universo de 359 produtos coletados em uma rede de supermercado do Estado do Rio de Janeiro, confirmando a persistência de erros presentes nos rótulos de produtos de origem animal.

Os consumidores da atualidade, ao buscar melhor qualidade de vida, tornaram-se bastante exigentes quanto aos alimentos disponíveis para consumo. É evidente a quantidade de pessoas que escolhem seus alimentos diante da presença ou restrição de alguns nutrientes, tais como fibra alimentar, sódio, gordura *trans* e ainda a quantidade de calorias presentes. Baseiam-se, portanto, na rotulagem nutricional destes produtos. A preocupação com essas informações nutricionais aumenta sua importância diante de dietas restritivas para doenças crônicas como o diabetes, a hipertensão e a dislipidemia. (6;7)

Neste trabalho foi detectado no setor de salgados um produto que não apresentava informação nutricional, conferindo, assim, uma falta gravíssima, pois se tratava de um produto com elevado teor de cloreto de sódio, importante item de informação para consumidores que buscam a restrição deste elemento em sua alimentação diária.

CONCLUSÃO

Considerando que a RDC nº 360/03 encontra-se em vigor há quase cinco anos e que a data limite estabelecida para adequação das indústrias a esta resolução foi 31 de julho de 2006, em seu artigo 3º, conclui-se que os resultados encontrados são relevantes levando em consideração que o prazo para adequação a esta resolução expirou há mais de dois anos.

Os resultados demonstram que ainda há empresas que não atendem às exigências da Legislação, apontando para que a fiscalização realizada pelos órgãos competentes continue se empenhando para que estas regularizem seus rótulos.

Outros estudos e testes devem ser realizados abordando outras redes de supermercado do Estado do Rio de Janeiro, até mesmo do Brasil, para se delimitar melhor a realidade da informação nutricional adequada à resolução RDC nº 360/03 no país.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) Brasil. Instrução Normativa nº. 22, de 24 de novembro de 2005. MAPA. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 nov. 2005, Seção 1, Página 15.
- (2) BRASIL. Resolução RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003. ANVISA. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003.
- (3) BRASIL. Resolução RDC nº. 359, de 23 de dezembro de 2003. ANVISA. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003.
- (4) Câmara MCC, Marinho CLC, Guilam MC, Braga AMCB. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. Rev Panam Salud Publica. 2008;23(1):52–58.
- (5) BRASIL, Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). Lei nº 8 078/90 de 11 de setembro de 1990. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil/LEIS/L8078>.
- (6) Monteiro RA, Coutinho JG, Recine E. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por freqüentadores de supermercados em Brasília, Brasil. Rev Panam Salud Publica. 2005;18(3):172–77.
- (7) Germano, Pedro Manuel Leal – Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos / Pedro Manuel Leal Germano, Maria Izabel Simões Germano – 3. ed. Ver. E ampl. – Barueri, SP: Manole, 2008. (737 ; 758)
- (8) Lima A, Guerra NB, Lira BF. Evolução da legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos e bebidas embalados, e sua função educativa para promoção da saúde. Rev Hig Alim. 2003;17(110):12–7.
- (9) Canadá, National Institute of Nutrition. Nutrition labelling: perceptions and preferences of Canadians. Ottawa, ON: NIN; 1999.