

# ANÁLISE DA ROTULAGEM DE MÉIS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL.

NIEDU\*, J.<sup>1</sup>; LEE, R.R.<sup>1</sup>; DE NIGRIS, E.<sup>2</sup>; KASTRUP, V.<sup>2</sup>; MANO, S.<sup>3</sup>; MARSICO, E.T.<sup>3</sup>; MORAES, I.A.<sup>2,4</sup>

## Resumo

O mel é um produto de origem animal tradicionalmente utilizado como alimento, adoçante e como medicamento, tendo a sua produção para a comercialização regulada pela legislação federal que estabelece o seu padrão de identidade e qualidade, obriga o registro no órgão competente, assim como a aprovação de sua rotulagem. Neste estudo foram realizadas visitas em diferentes estabelecimentos do comércio varejista da cidade do Rio de Janeiro com vistas a identificar as marcas dos méis comercializados e suas características de rotulagem. Foram encontradas 37 marcas de méis regularmente registradas e a análise da rotulagem permitiu observar inadequações relativas à falta de informações obrigatórias, tais como informação nutricional (n=6; 16,2%), data de envase (n=6; 16,2%), prazo de validade (n=2; 5,4%), lote (n=15; 40,5%), modo de conservação (n=8; 21,6%) e indicação sobre a presença ou ausência de glúten (n=15; 40,5%). Todas as marcas encontradas apresentaram as informações obrigatórias: conteúdo líquido, identificação da marca e da firma produtora, assim como a identificação do registro no órgão competente. Os dados obtidos neste estudo foram encaminhados para a Seção de Programas de Coleta de Amostras da VISA-Rio para adoção das medidas cabíveis com vistas a garantir alimentos saudáveis e de menor risco na mesa dos consumidores, conforme prevê a legislação sanitária.

## Introdução

Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia. (Brasil, 2000).

No que se refere à sua composição, o mel é uma solução concentrada de açúcares com predominância de glicose e frutose. Contém ainda uma mistura complexa de outros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgânicos, minerais, substâncias aromáticas, pigmentos e grãos de pólen, podendo conter cera de abelhas procedente do processo de extração. O produto definido não

---

<sup>1</sup> Estagiário - Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária (VISA-Rio). Rua do Lavradio, 180. Centro – Rio de Janeiro.

<sup>2</sup> Médico Veterinário - Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária – VISA-Rio.

<sup>3</sup> Departamento de Tecnologia da Universidade Federal Fluminense (MTA-UFF)

<sup>4</sup> Departamento de Fisiologia e Farmacologia da Universidade Federal Fluminense (MFL-UFF)

poderá ser adicionado de açúcares, aditivos e/ou outras substâncias que alterem a sua composição original e não deve conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros.

O mel é utilizado pela humanidade desde a pré-história. É considerado como um importante alimento para a manutenção do equilíbrio do processo biológico do organismo. É um alimento energético, tem um largo espectro de micro elementos e pode ser utilizado como adoçante.

O controle deste alimento de origem animal nas unidades de produção é feito pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Em alguns casos, quando a solicitação de registro é feita à Secretaria de Saúde/Vigilância Sanitária nos níveis estadual ou municipal, cabe a estes órgãos o controle na produção e na comercialização.

O processo de autorização no órgão competente inclui a análise e aprovação do rótulo a ser estampado no produto final. Dá-se o nome de rótulo a toda inscrição, legenda, imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Os rótulos para mel de abelhas poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que de boa qualidade e com bom acabamento. Denomina-se “alimento embalado” todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

As informações que obrigatoriamente deverão constar na rotulagem dos alimentos foram definidas pelas resoluções da Diretoria Colegiada da ANVISA: RDC 359 (Brasil, 2003a) e RDC 360 (Brasil, 2003b), e pela Instrução Normativa nº. 22 do Ministério da Agricultura (Brasil, 2005), que apresenta o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, que prevêem como informações obrigatórias: conteúdo líquido, identificação da marca, da firma produtora, do lote, do registro no órgão competente, a informação nutricional, as datas de envase e de validade, além da informação quanto à origem e a forma de conservação. De acordo com a Lei nº. 10.674, de 16 de maio de 2003 (BRASIL, 2003c), também é obrigatória a informação quanto à presença ou não de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

De acordo com a RDC 359 o regulamento é aplicável na rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos ao consumidor. Está prevista ainda a necessária informação da medida caseira como forma de facilitar o entendimento do consumidor quanto ao valor nutricional de cada porção ingerida do alimento, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável. A RDC 360 definiu que na rotulagem nutricional deverão ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.

O presente estudo objetivou identificar as marcas de méis existentes nos estabelecimentos varejistas da cidade do Rio de Janeiro e avaliar as condições da rotulagem no que se refere à regulamentação específica.

## **Material e métodos**

Para a condução do estudo e buscando identificar as diferentes marcas de méis comercializadas no âmbito da Cidade do Rio de Janeiro, foram visitados, no período de julho a dezembro de 2007, supermercados, mercearias e lojas de produtos naturais, onde normalmente estes produtos são disponibilizados ao público consumidor. Para criar facilidade de registro foi preparada uma planilha com campos próprios para as informações obrigatórias e que estão normalmente contidas nos rótulos de méis expostos à venda. As informações objeto de registro são demonstradas no Quadro 01 e tem por orientação o que prevê o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado (Brasil, 2005).

Quadro 01 – Demonstração dos dados registrados e da natureza das informações contidas nos rótulos dos méis comercializados na cidade do Rio de Janeiro no período de julho a dezembro de 2007.

<b>Dados registrados</b>	<b>Natureza da Informação</b>
Firma	Identificação da firma produtora (nome ou razão social, endereço e CNPJ)
Marca do mel	Marca comercial do produto
Conteúdo Líquido (peso líquido)	Em g., kg., ou mL.
Registro SIF ou SIE	Número do registro no órgão competente
Informação/ Tabela Nutricional	Se presente ou ausente
Data de Envase	Data de fabricação ou de envase
Data de Validade	Data ou período de validade
Identificação do Lote	Se presente ou ausente
Identificação da Origem (Indústria Brasileira)	Se presente ou ausente
Glúten	Indicação da ausência ou presença
Forma de Conservação	Instruções sobre modo de conservação

## **Resultados e Discussão**

Foram analisadas 37 marcas de méis e a análise da rotulagem permitiu observar inadequações relativas à falta de informações obrigatórias.

No que se refere à informação nutricional foi observado que 6 (16,2%) das amostras ainda não dispõem dessa informação. Nossos estudos mostram situação diferente da observada por Bera e Almeida-Muradian (2005) na cidade de São Paulo onde a falta de informação nutricional foi observada em 54,6% das 11 marcas que foram analisadas.

O prazo para cumprimento das exigências previstas na RDC 359 e RDC 360 expirou em 31 de julho de 2006, no entanto a mesma ANVISA publicou a Resolução RE nº 2313 em 26 de julho de 2006 (Brasil, 2006), determinado que as empresas tivessem até o dia 01 de janeiro de 2007 para o cumprimento de todas as exigências. Diante do exposto, pode ser entendido que as marcas de mel

analisadas encontravam-se com rotulagem inadequada, visto que o prazo para as devidas adequações já havia expirado.

Considerando a Instrução Normativa nº. 22 (Brasil, 2005), que aprovou o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, as regras devem ser aplicadas à rotulagem de todo produto de origem animal que seja destinado ao comércio interestadual e internacional, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor. Assim foi observado, de acordo com este regulamento, que as marcas analisadas ainda apresentavam inadequações na rotulagem.

Em nosso estudo observamos que a data de envase não foi apresentada em 6 das marcas encontradas (16,2%), que o prazo de validade não foi indicado em duas das marcas (5,4%), que o lote não foi informado em 15 delas (40,5%) e que o modo de conservação não foi indicado em 8 (21,6%). Todas as marcas analisadas possuíam identificação da origem (Indústria Brasileira).

A indicação do número do lote na rotulagem é uma obrigatoriedade, no entanto, a legislação indica que pode ser utilizado um código chave precedido da letra "L" ou a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses, e o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.

No presente estudo, apenas duas (5,4%) das 37 marcas deixaram de apresentar tanto a data de envase, quanto de validade e o número do lote em seu produto. No nosso entendimento isto deve ser esclarecido e regulamentado, uma vez que vários lotes, de diferentes apiários, podem ser processados dentro de uma indústria em uma mesma data e, em caso de agravos à saúde, traria dificuldades para a rastreabilidade do alimento dentro da cadeia de produção e distribuição.

Conforme previsto na Instrução Normativa nº.22 (Brasil, 2005), observamos em nosso estudo, que todas as marcas encontradas apresentavam as informações obrigatórias: conteúdo líquido, identificação da marca e da firma produtora, assim como a identificação do registro no órgão competente, indicando a adequação para a comercialização se considerados apenas estes aspectos. Entretanto, 10 (27,0%) das marcas analisadas não possuíam no rótulo o CNPJ da firma produtora. No que se refere a declaração obrigatória sobre a presença ou ausência do glúten prevista na Lei nº. 10.674 (BRASIL, 2003c) observamos a não conformidade em 15 (40,5%) das marcas que foram analisadas.

Na literatura compulsada, não encontramos referências acerca de estudos semelhantes ao que ora apresentamos. Os trabalhos que regularmente são publicados têm por objetivo a análise dos aspectos físico-químicos para detecção de fraudes ou mesmo para verificar processamento inadequado (Bastos e Silva, 1994; Evangelista-Rodrigues et al, 2005), ou ainda para verificar possíveis efeitos terapêuticos (Heylin et al, 2005) ou contaminações existentes no mel (Heylin et al, 2005; Oliveira, et al., 2005). A falta de estudos semelhantes ao que desenvolvemos impede uma discussão mais aprofundada sobre nossos achados.

## **Conclusão**

Os resultados desse estudo puderam comprovar que ainda existem irregularidades relacionadas com a rotulagem dos méis comercializados na cidade do Rio de Janeiro. Considerando a legislação relativa à rotulagem dos alimentos de origem animal embalados e as regras acerca das informações nutricionais de caráter obrigatório, entende-se que deva ser uma preocupação dos órgãos de inspeção e vigilância sanitária, nos limites de suas competências e atribuições, agir no sentido de garantir a adequação da rotulagem e a necessidade de um constante aperfeiçoamento, garantindo produtos com qualidade e segurança, visando a proteção à saúde da população.

### **Referências Bibliográficas**

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003b.

BRASIL, Ministério da Agricultura. Instrução Normativa de 23/10/2000 – Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel. Brasília/DF, 2000.

BRASIL, Ministério da Agricultura. Instrução Normativa Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. Brasília/DF, 2005.

BRASIL, Ministério de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria Nº 371, de 4 de Setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos embalados. 1997.

BRASIL. Presidência da República. Legislação: Lei 10674, 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. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 19 de maio de 2003c

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003. 2003a.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RE nº 2313, de 26 de julho de 2006. Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 27 de julho de 2006. 2006.

BERA, A.; ALMEIDA-MURADIAN, L.B. Mel com própolis: considerações sobre a composição e rotulagem / Honey added with propolis: composition and labeling considerations. Rev. Inst. Adolfo Lutz, v. 64, n. 1, p. 117-121, 2005.

HEYLIN, E.; GAMBOA, M.; CHAVES, C.; ARIAS, M.L. Evaluación de la actividad antimicrobiana de la miel de abeja contra *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus epidermidis*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Salmonella enteritidis*, *Listeria monocytogenes* y *Aspergillus niger*: evaluación de su carga microbiológica / Evaluation of the antimicrobial action of honey against *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus epidermidis*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Salmonella enteritidis*, *Listeria monocytogenes* and *Aspergillus niger*. Evaluation of its microbiological charge. *Arch. latinoam. nutr.*, v. 55, n. 2, p. 167-171, 2005.

BASTOS, D.H.M.; SILVA, J.R. Análise de méis produzidos na região Bragantina / Analysis of honey produced in Bragança's region. *Lecta-USF.*, v. 12, n. 2, p. 121-34, 1994.

EVANGELISTA-RODRIGUES, A.; SILVA, E.M.S.; BESERRA, E.M.F.; RODRIGUES, M. L. Análise físico-química dos méis das abelhas *Apis mellifera* e *Melipona scutellaris* produzidos em regiões distintas no Estado da Paraíba. *Ciênc. Rural*, v. 35, n. 5, p. 1166-1171, 2005.