

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE FARMÁCIA

VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS
EMBALADOS COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE
MINAS GERAIS NOS ANOS DE 2011 E 2012

Belo Horizonte
2014

VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS
EMBALADOS COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE
MINAS GERAIS NOS ANOS DE 2011 E 2012

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ciência de Alimentos.

Área de concentração: Ciência de Alimentos

Orientadora: Dra. Renata Adriana Labanca

Belo Horizonte

2014

Vieira, Valéria Regina Martins.

V658a Avaliação da rotulagem de alimentos embalados comercializados no Estado de Minas Gerais nos anos de 2011 e 2012 / Valéria Regina Martins Vieira. – 2014. 108 f. : il.

Orientadora: Renata Adriana Labanca

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Farmácia, Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos.

1. Alimentos – Rotulagem - Teses. 2. Alimentos - Direito do Consumidor - Teses. 3. Alimentos embalados – Legislação - Teses. I. Labanca, Renata Adriana. II. Universidade Federal de Minas Gerais. Faculdade de Farmácia. III. Título.

CDD: 664.07



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS -PPGCA

VALÉRIA REGINA MARTINS VIEIRA

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS
COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE MINAS GERAIS
NOS ANOS DE 2011 E 2012**

APROVADA EM 28 DE MARÇO DE 2014

COMISSÃO EXAMINADORA


Profa. Dra. **MARIEM RODRIGUES RIBEIRO DA CUNHA**


Profa. Dra. **SILVANA DO COUTO JACOB**


Profa. Dra. **RAQUEL LINHARES BELLO DE ARAÚJO**


Profa. Dra. **RENATA ADRIANA LABANCA**
(Orientadora e Presidente da Comissão)

Dedico este trabalho a DEUS,
meu refúgio, fortaleza e
alicerce da minha alma.

AGRADECIMENTOS

A DEUS pelo suporte físico e mental, determinantes para a execução deste trabalho. Sem o seu apoio NADA SERIA FEITO!

Ao meu amado e querido filho Daniel Martins Maia, minha inspiração para vencer todos os obstáculos, almejar conquistas, sonhar e me faz lutar para ser uma pessoa melhor.

Ao Flávio Henrique Martins, José Nascimento Nápoles e em especial minha mãe Regina Maria Martins Vieira, pelo auxílio e apoio.

Ao Marcelo José de Oliveira Maia, por me desafiar a ir muito além do que imaginaria conseguir e pelo suporte de tempo para a execução deste trabalho.

A querida Dra. Renata Adriana Labanca pelo acolhimento, carinho, oportunidade, confiança e auxílio, cruciais para o desenvolvimento do trabalho.

A Dra. Raquel Linhares Bello Araújo, Dra. Silvana do Couto Jacob e Dra. Mariem Rodrigues Cunha pelo apoio, considerações e notório saber.

A Rita M. Lopes P. Naveira pela oportunidade e confiança.

Ao Kleber Eduardo da Silva Baptista pela eterna disposição em ajudar e compreender pessoas.

A Vigilância Sanitária, em especial a todos que contribuíram para o meu trabalho.

A Equipe do SGA e ao Laboratório de Rotulagem, em especial Simone A. Rodrigues de Oliveira Gonçalves.

As alunas Júlia Oliveira e Luana Fonseca, pelo apoio na compilação dos dados.

Aos queridos Selmo Alessandro Alves, Ana Cristina Sabino Alves, Vanise e Fernando Toffani, Fernanda Vinte, Vinícius Neves Braga, Lauro Eustáquio Guirlanda, ALVO. Vocês são fundamentais em minha vida!

Aos amigos que fiz na FAFAR: Nicolle Camila, Maria de Fátima, Simone Mello e em especial, Cosme Barbosa. Pelos momentos de sufoco e apertos compartilhados desde a seleção até a defesa.

A FAPEMIG pelo apoio financeiro.

E a todos que contribuíram de alguma maneira para o meu trabalho, a minha gratidão.

RESUMO

O Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/90), no artigo 31, estabelece que “A oferta e apresentação de produtos (...) devem assegurar informações corretas, claras, precisas, (...) sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados (...)”. A rotulagem dos alimentos deve fornecer informação correta, visto que está associada à adoção de práticas alimentares saudáveis e abrange a segurança alimentar e nutricional do consumidor. Atualmente, além de fornecer as informações nutricionais, a rotulagem exerce um papel importante na decisão de compra de um alimento, sendo o rótulo o principal instrumento de informação. Estes agregam dados e contribuem para que os consumidores sejam capazes de tomar decisões em relação a qual produto consumir. O trabalho proposto analisou a eficácia do direito básico do consumidor à informação clara e adequada face à rotulagem de produtos alimentícios. O objetivo geral consistiu em efetuar uma análise crítica da rotulagem de alimentos embalados comercializados no Estado de Minas Gerais nos anos de 2011 e 2012. Objetivou-se ainda, comparar os resultados obtidos dos ensaios físico-químicos de determinação de sódio, carboidratos totais, proteínas e gorduras totais dos alimentos analisados com os valores declarados nos rótulos dos produtos. Mapeou-se as reprovações constantes nas rotulagens e discutiu-se com um embasamento crítico em relação as categorias dos alimentos comuns aos dois anos. Efetuou-se a análise estatística pelo teste de Hipótese para diferença de proporção a 5% de probabilidade, para as categorias comuns aos anos de 2011 e 2012 com mínimo de 50 rótulos. Problematizou-se ainda, a importância da rotulagem diante das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como o diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica e a obesidade. O trabalho partiu da hipótese de que a rotulagem de produtos deve estar adequada para garantir ao consumidor seu direito básico de escolha alimentar mediante a conformidade com as legislações sanitárias vigentes. Utilizou-se como método avaliativo o cumprimento dos itens obrigatórios exigidos em legislações vigentes comparando as informações e os valores descritos nos rótulos. Avaliou-se o percentual de rótulos satisfatórios e insatisfatórios. A grande parte das amostras foi encaminhada pela Vigilância Sanitária de Minas Gerais, através do Programa de Monitoramento da Qualidade – PROG VISA, no

total de 2371 amostras. Realizou-se a análise de todos os rótulos e foi feita uma avaliação crítica das categorias de produtos alimentícios analisados, com mínimo de 50 rótulos somados os dois anos, totalizando 17 categorias (água mineral, amendoim e derivados, biscoitos, café torrado e moído, doces, especiarias, extrato/molho de tomate, gelados comestíveis, iogurte e similares, leite pasteurizado, leite UHT, milho e derivados, pão de queijo, queijos, refrigerante, salgados congelados e soja e derivados). Descreveu-se também a razão entre rótulo / marca nas categorias comuns. Concluiu-se que houve um alto índice de reprovação nos produtos avaliados (média de 76,4%), visto que estavam em desacordo com a legislação vigente. Torna-se evidente a necessidade do cumprimento das legislações de rotulagem pelo setor regulado, para a garantia do direito básico do consumidor, buscando a redução de reprovações nas rotulagens.

Palavras-chave: Rotulagem. Direito do Consumidor. Legislação. Alimentos Embalados.

ABSTRACT

The Consumer Defence Code (Law n. 8.078/90) determines, in its article 31, that “the offer and presentation of products must assure correct, precise and clear information about its qualities, characteristics, composition, quantity, price, warranty, expiration dates, and origin, among other information (...)”. The labeling of foods must provide correct information, since it is associated with the adoption of healthy eating habits and encompasses both the food and nutritional safeties of the consumer. Nowadays, besides providing nutritional information, labeling plays an important role in the decision of buying any food item, being the label the main instrument of information. They compile data and enable the consumer to make decisions concerning which product they should consume. This work analysed the effectiveness of the basic consumer right to clear and adequate information regarding the labeling of food products. The general objective consisted of critically analysing the labeling of products sold in the state of Minas Gerais in the years of 2011 and 2012. It was also the objective of this study to compare the results obtained from the content determining physicochemical tests of sodium, total carbohydrates, proteins and total fats of the analysed foods with their respective declared values in the labels. The constant failures in the labels were mapped, and it was discussed with a critical basis in relation to the categories of foods common to the two years. It was performed the statistical analysis through the hypothesis test for the difference of proportion with 5% probability, for the categories common to the years of 2011 and 2012, with a minimum of 50 labels. It was still problematized the importance of labeling in face of some non-communicable chronic diseases, such as diabetes mellitus, systemic arterial hypertension and obesity. This work originated from the hypothesis that the labeling of products must be adequate in order to guarantee the consumer its basic right to dietary choices through the conformity with the current sanitary regulations. It was used as an evaluative method the fulfilment of the mandatory items demanded in current regulations, by comparing the information and the values described in the labels. It was evaluated the percentage of satisfactory and unsatisfactory labels. Most part of the samples were sent by the Health Surveillance of Minas Gerais, through the Quality Monitoring Programme – PROG VISA, with a total 2371 samples. It was performed the analysis of all the labels and it

was made a critical evaluation of the categories of the analysed foods, with an minimum of 50 labels added to the two years, totalling 17 categories (mineral water, peanuts and derivatives, cookies, ground coffee, sweets, spices, tomato sauce, iced products, yogurts, pasteurized milk, UHT milk, cheese bread, cheeses, sodas, frozen snacks, soy and derivatives). It was also described the ratio between label / brand in the common categories. It was concluded that there was a high level of failure in the evaluated products (average of 76, 4%), since they did not comply with the current regulations. It becomes evident the need to enforce the labeling regulations, in order to guarantee the basic rights of the consumer, by reducing the number of labeling failures.

Key Words: Labeling. Consumer Rights. Regulations. Packaged Foods

LISTA DE FIGURA

Figura 1. Percentual de resultados insatisfatórios na rotulagem para as 17 categorias de alimentos avaliadas.....	41
---	----

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Classificação da pressão arterial de acordo com a medida casual do consultório (> de 18 anos)	19
Tabela 2. Meta de redução do teor de sódio em alguns alimentos.....	21
Tabela 3. Legislações Gerais Nacionais sobre Rotulagem de Alimentos.....	30
Tabela 4. Legislações específicas sobre rotulagem de alimentos das categorias comuns de alimentos embalados avaliadas nos anos de 2011 e 2012.....	31
Tabela 5. Categorias e quantitativos dos alimentos analisados no período de 2011 e 2012	37
Tabela 6. Número e percentual de amostras com resultado insatisfatório para rotulagem nas 60 categorias de alimentos embalados no período de 2011 a 2012	39
Tabela 7. Divergência entre o valor de carboidratos rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – biscoito.....	45
Tabela 8. Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – biscoito.....	45
Tabela 9. Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – biscoito.....	46
Tabela 10. Divergência entre o valor de carboidratos rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – iogurte e similares.....	57
Tabela 11. Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – iogurte e similares.....	58
Tabela 12. Divergência entre o valor de proteínas rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – iogurte e similares.....	59
Tabela 13. Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – iogurte e similares.....	59
Tabela 14. Divergência entre o valor de cálcio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite pasteurizado.....	61
Tabela 15. Divergência entre o valor de carboidratos rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite pasteurizado.....	61
Tabela 16. Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite pasteurizado.....	61

Tabela 17. Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite pasteurizado.....	62
Tabela 18. Divergência entre o valor de cálcio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite UHT.....	64
Tabela 19. Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite UHT.....	64
Tabela 20. Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – pão de queijo.....	67
Tabela 21. Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – pão de queijo.....	69
Tabela 22. Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial - queijo.....	72
Tabela 23. Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – queijo.....	73
Tabela 24. Divergência entre o valor de carboidratos rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – refrigerantes.....	77
Tabela 25. Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – refrigerantes.....	77

LISTA DE SIGLAS E ABREVIações

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
DCNT - Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DIOM - Diretoria do Instituto Octávio Magalhães
DM - Diabetes mellitus
DNPM - Departamento Nacional de Produção Mineral
FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FUNED - Fundação Ezequiel Dias
GRS - Gerência Regional de Saúde
HAS - Hipertensão Arterial Sistêmica
IDB - Indicadores de Dados Básicos
IDR - Ingestão Diária de Referência
IMC - Índice de Massa Corporal
INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
INS - Sistema Internacional de Numeração de Aditivos
JEFCA - Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives
JEMRA - Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment
JMPR - Joint FAO/WHO Expert Committee on Pesticides Residues
MAA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento
MAARA - Ministério da Agricultura, Agropecuária e Reforma Agrária
MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MJ - Ministério da Justiça
NBCAL - Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância
OMC - Organização Mundial do Comércio
OMS - Organização Mundial Saúde
PNPS - Política Nacional de Promoção da Saúde
POP - Procedimento Operacional Padrão
PROCON - MG - Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor – MG
PROG VISA - Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade dos Alimentos

SBC - Sociedade Brasileira de Cardiologia

SES - Secretaria de Estado da Saúde

SGA 2000 - Software Sistema de Gerenciamento de Amostras

SPS - Acordo sobre medidas sanitárias e fitossanitárias

SSG - Sub Sistema de Gestão

SUS - Sistema Único de Saúde

SVS / MS - Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde

TBT - Acordo sobre barreiras técnicas ao comércio

TCA - Termo de Coleta de Amostras

TRIPS - Acordo relacionado ao comércio dos direitos de propriedade intelectual

UFMG – Universidade Federal de Minas Gerais

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	16
1.1 ROTULAGEM COMO POLÍTICA DE SAÚDE PÚBLICA.....	18
1.2 DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS (DCNT).....	18
1.2.1 Obesidade.....	18
1.2.2 Hipertensão Arterial.....	19
1.2.3 Diabetes Mellitus (DM).....	21
2 DCNT E ROTULAGEM.....	22
3 OBJETIVO GERAL.....	24
3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	24
4 REVISÃO DA LITERATURA.....	25
4.1 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.....	25
4.2 LEGISLAÇÃO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS.....	25
4.2.1 Legislação Nacional.....	25
4.2.2 Legislação Internacional.....	27
5. MATERIAL E MÉTODOS	29
5.1 AMOSTRAGEM	29
5.2 MÉTODOS.....	35
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	39
6.1 ÁGUA MINERAL.....	41
6.2 AMENDOIM E DERIVADOS.....	42
6.3 BISCOITOS.....	44
6.4 CAFÉ TORRADO E MOÍDO.....	47
6.5 DOCES.....	49
6.6 ESPECIARIAS.....	51
6.7 EXTRATO / MOLHO DE TOMATE.....	52
6.8 GELADOS COMESTÍVEIS.....	54
6.9 IOGURTE E SIMILARES.....	56
6.10 LEITE PASTEURIZADO.....	60
6.11 LEITE UHT.....	63
6.12 MILHO E DERIVADOS.....	65
6.13 PÃO DE QUEIJO.....	66

6.14 QUEIJOS.....	71
6.15 REFRIGERANTES.....	76
6.16 SALGADOS CONGELADOS.....	78
6.17 SOJA E DERIVADOS.....	79
7. CONCLUSÃO.....	81
8. REFERÊNCIAS	83
Anexo 01. Manual de Orientação aos Consumidores - guia de bolso.....	94
Anexo 02. Manual de Orientação aos Consumidores	96
Anexo 03. Check List Análise de Rotulagem de Água Mineral.....	97
Anexo 04. Check List Análise de Rotulagem de Alimentos.....	99
Anexo 05. Check List Análise de Rotulagem de Leite Pasteurizado.....	101
Anexo 06. Check List Análise de Rotulagem de Leite UAT/UHT.....	103
Anexo 07. Check List Análise de Rotulagem de Queijo Minas Frescal.....	105
Anexo 08. Check List Análise de Rotulagem de Queijos Diversos (Ricota, Requeijão e outros).....	107

1. INTRODUÇÃO

A sociedade contemporânea vivencia mudanças nos hábitos alimentares, aumento do consumo de carboidratos, açúcares e gorduras e substituição da “comida caseira” por produtos industrializados, direcionando para uma dieta mais ocidentalizada (FRANSCISCHI et al., 2000; AFFONSO, 2007). Esta mudança do perfil alimentar, aliados a comportamentos prejudiciais como a inatividade física, tempo dedicado à televisão e outras atividades sedentárias podem auxiliar no aparecimento de doenças como a obesidade, certos tipos de cânceres, diabetes tipo II e osteoporose (MACIEL, 2007).

As DCNT (Doenças Crônicas Não Transmissíveis), são consideradas um problema de saúde pública (MEDEIROS et al., 2012), pois causam sérios efeitos na qualidade de vida dos indivíduos. A Organização Mundial de Saúde (OMS) descreveu que das 57 milhões de mortes ocorridas no mundo em 2008, 36 milhões foram devidos às DCNT, principalmente às doenças cardiovasculares, diabetes, cânceres e pulmonares crônicas (WHO, 2010).

No Brasil, a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), priorizou ações específicas voltadas para a alimentação saudável, dentre as quais: promover ações que visem a promoção de saúde e segurança alimentar; disseminar a cultura de alimentação saudável; desenvolver ações para alimentação saudável no ambiente escolar; implementar ações de vigilância alimentar e nutricional e reorientar serviços de saúde, com ênfase na atenção básica (BRASIL, 2006b).

A regulamentação da rotulagem de alimentos é realizada no Brasil pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Ministério da Justiça (MJ), por Decretos emitidos pela Presidência da República e por autarquias federais, como o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM).

A definição de Rotulagem mais utilizada é a descrita pela ANVISA, no Regulamento Técnico de Alimentos Embalados (ANVISA, 2002b), constituído 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 alimento”.

Salvo se um Regulamento Técnico não determinar o contrário, deve constar na rotulagem de alimentos, no mínimo, as seguintes informações: a denominação de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; nome ou razão social e endereço do importador: no caso de alimentos importados; identificação do lote; prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário (ANVISA, 2002b). Além destas informações, deve-se declarar a ausência ou presença do glúten, conforme o caso (BRASIL, 2003b), e também a informação nutricional, item obrigatório para os alimentos em geral, com exceção dos seguintes produtos: bebidas alcoólicas; aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; especiarias; águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano; vinagres; sal (cloreto de sódio); café; erva mate; chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes e aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm², exceto para alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais (ANVISA, 2003b).

A informação nutricional complementar (declaração de propriedades nutricionais) é regulada pela Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 (ANVISA, 2012), que trata do regulamento técnico sobre informação nutricional complementar.

Em trabalho realizado por Santos (2006), foi discutido que atualmente há uma ampla e diversificada oferta de alimentos nos últimos tempos, gerando uma infinidade de denominações, como os alimentos: naturais, orgânicos, *diet* e *light*, 0% de gordura, enriquecidos e fortificados, industrializados com ou sem aditivos químicos, geneticamente modificados, funcionais, dentre outros. Isto faz com que os consumidores tenham uma grande abrangência de possibilidades alimentares.

1.1 ROTULAGEM COMO POLÍTICA DE SAÚDE PÚBLICA

1.2 DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS (DCNT)

As DCNT, que compreendem as doenças cardiovasculares, câncer, diabetes e doença pulmonar crônica, são a maior causa de morte no mundo. São causadas basicamente por quatro fatores de risco: o uso do tabaco, dieta não saudável, sedentarismo e uso nocivo do álcool (WHO, 2010).

O consumo de alimentos em quantidade e qualidade inadequados aliados à desinformação induz a erros alimentares, a exemplo do aumento do consumo de alimentos ricos em sódio, gorduras e açúcares em conjunto com deficiência de fibras e micronutrientes. Como consequência da exposição de excessos desde a infância, observa-se o aumento da morbimortalidade (GARCIA, 2012).

De acordo com Malta e Merhy (2010), uma abordagem focada na promoção a saúde dos portadores de DCNT devem incluir fatores de risco de doenças, mudanças no estilo de vida, ações educativas, adesão ao tratamento medicamentoso, dentre outros.

Sendo assim, as políticas públicas de saúde devem incluir programas visando o entendimento da rotulagem pela população, objetivando aproveitar ao máximo todas as informações que a rotulagem dispõe, a exemplo do guia de bolso sobre informação nutricional (ANVISA, 2008a) e também o Manual de Orientação aos Consumidores (ANVISA, 2008b), produzidos pela ANVISA e disponíveis em seu site.

1.2.1 Obesidade

A obesidade é uma doença crônica, multifatorial que se caracteriza pelo acúmulo excessivo de gordura, com comprometimento à saúde (CARVALHO, 2002). É definida com índice de massa corporal (IMC) igual ou maior a 30 kg/m^2 (WHO, 2010).

Das dez principais causas de mortalidade relacionadas aos fatores de risco estabelecidos pela OMS no mundo, o sobrepeso / obesidade foi o quinto fator elencado com 2,8 milhões de mortes no mundo (WHO, 2009).

De acordo com Speakman (2004), a obesidade é um problema de saúde pública e ocorre pelo desequilíbrio entre a ingestão de alimentos consumidos e o gasto energético.

No estudo de Oliveira, Cunha e Ferreira (2010), evidenciou-se que o aumento da ingestão de alimentos com alto valor energético, associado à baixa ingestão de frutas, verduras e legumes aliados ao sedentarismo e a redução de atividade física, está associado ao aumento da prevalência da obesidade em crianças e adolescentes.

O trabalho realizado por Rique, Soares e Meirelles (2002), confirmou que a atividade física regular e o uso de uma dieta adequada auxiliam na redução dos fatores de risco para as doenças cardiovasculares.

Portanto, a educação nutricional adequada, incluindo o conhecimento acerca da rotulagem, aliada a fatores como redução do sedentarismo, torna-se uma importante ferramenta no combate à obesidade.

1.2.2 Hipertensão Arterial

Considera-se hipertenso, o indivíduo cujo nível de pressão sistólica é igual ou maior que 140 mmHg e a pressão diastólica é igual ou superior a 90 mmHg, conforme explicitado na Tabela 1. Para avaliação do paciente, devem ser consideradas a presença de fatores de risco, lesões de órgãos alvo e doenças associadas (SBC, 2006).

TABELA 1

Classificação da pressão arterial de acordo com a medida casual do consultório (> de 18 anos)

Classificação	Pressão sistólica (mmHg)	Pressão diastólica (mmHg)
Ótima	< 120	< 80
Normal	< 130	< 85
Limítrofe	130 – 139	85 – 89
Hipertensão estágio 1	140 – 159	90 – 99
Hipertensão estágio 2	160 – 179	100 – 109
Hipertensão estágio 3	≥ 180	≥ 110
Hipertensão sistólica isolada	≥ 140	< 90

Fonte: SBC, 2006.

A pesquisa de Indicadores de Dados Básicos (IDB) revela que a prevalência de Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), na população brasileira é de 24,3% nos adultos, e quando considerada por gênero, 21,3% do total de homens e 26,9% das mulheres apresentam a doença (DATASUS, 2012).

Barton e Meyer (2009), relatam que são fatores de risco para a hipertensão pós menopausa, a alta prevalência de obesidade, a falta de atividade física regular, além do consumo de sal na dieta.

A HAS apresenta custos médicos e socioeconômicos elevados decorrentes, de suas complicações, tais como: doença cerebrovascular, doença arterial coronariana, insuficiência cardíaca, insuficiência renal crônica e doença vascular de extremidades (SBC, 2006).

Em trabalho realizado por LIMA e COSTA et al., (2009), estudou-se o comportamento em saúde de idosos no Brasil no ano de 2006, envolvendo 9.038 participantes (5.973 mulheres e 3.065 homens) com a média da idade de 69,7 anos. Foi relatado um consumo de frutas e hortaliças inferior a cinco porções diárias (89,0%) e a atividade física era insuficiente no lazer (86,3%), seguidos pela adição de sal à refeição (59,4%), sobrepeso (54,7%), consumo habitual de carnes com excesso de gordura (23,0%), tabagismo (11,5%) e consumo abusivo de bebidas alcoólicas (3,5%).

Uma das políticas públicas de saúde instaurada no Brasil consiste na redução gradual de teor de sódio nos alimentos, realizada pela União (representada pelo Ministério da Saúde), em articulação com as empresas alimentícias. A recomendação de consumo é de menos de 5 gramas de sal diários por pessoa até 2020 (ANVISA, 2011). Foram estabelecidas várias etapas com alvo de alimentos muito consumidos pela população brasileira, a saber: batatas frita e palha, pão francês, bolos prontos, misturas para bolos, salgadinhos de milho, maionese e biscoitos (doces ou salgados). O acordo define o teor máximo de sódio a cada 100 gramas em alimentos industrializados. As metas devem ser cumpridas pelo setor produtivo até 2014 e aprofundadas até 2016.

O termo de compromisso também prevê o acompanhamento da utilização de sal (cloreto de sódio) e outros ingredientes com sódio pelas indústrias, de forma a assegurar o monitoramento da redução de sódio em alimentos processados. Inclui também o acompanhamento das informações de rotulagem nutricional dos produtos

e análises laboratoriais dos alimentos coletados no mercado. Assinaram ao acordo, o Ministério da Saúde, ANVISA e associações de indústrias alimentícias. A **TABELA 2** mostra a meta de redução de sódio estabelecida pela ANVISA.

TABELA 2

Meta de redução do teor de sódio em alguns alimentos

TIPO DE ALIMENTO	TEOR ATUAL DE SÓDIO / mg / 100g	META DE TEOR DE SÓDIO/ mg / 100g	REDUÇÃO
Pão francês	648	586	2,5 % ao ano até 2014
Batatas frita e palha	720	529	5,0 % ao ano até 2016
Salgadinhos de milho	1.288	747	8,5% ao ano até 2016
Bolos prontos	463	Entre 204 e 332 (meta varia conforme o tipo de bolo)	7,5% a 8% ao ano até 2014
Mistura para bolos	568	334 (aerados), 250 (cremosos)	8% a 8,5% ao ano até 2016
Biscoitos	1.220 (salgados), 490 (doces) e 600 (doces recheados)	699 (salgados), 359 (doces) e 265 (doces recheados)	7,5% a 19,5% ao ano até 2014
Maionese	1.567	1.052	9,5% ao ano até 2014

FONTE: ANVISA, 2011.

1.2.3 Diabetes Mellitus (DM)

A Diabetes mellitus (DM) é um grupo heterogêneo de distúrbios metabólicos caracterizados por hiperglicemia crônica, com desequilíbrio nos metabolismos de carboidratos, proteínas e lipídios. O tipo 2 é a forma mais comum da doença, sendo que a etiologia ainda não é bem estabelecida, mas um componente genético ainda mal definido, a obesidade, a inatividade física e o envelhecimento são fatores responsáveis por desencadear ou acelerar o aparecimento da doença (SBD, 2011). Este tipo é responsável por 90 a 95% dos casos. Em geral, os pacientes apresentam

sobrepeso ou obesidade. É geralmente diagnosticado após os 40 anos e os doentes não necessitam de insulina exógena para sobreviver, contudo, alguns podem necessitar devido à manutenção do controle metabólico (SBD, 2009).

A alteração do estilo de vida e dieta adequada, aliados à atividade física regular, contribuem para a redução de fatores de risco da síndrome metabólica, diabetes mellitus e doenças crônicas não transmissíveis (McLLELAN et al, 2007).

2. DCNT E ROTULAGEM

As doenças crônicas não transmissíveis tem ampla relação com a rotulagem. Sendo assim, a fidedignidade do rótulo deve ser um fator crucial para a busca de alimentos seguros. Alguns estudos publicados discorrem sobre o alto grau de reprovação constante na rotulagem de alimentos, decorrente de não conformidades com a legislação vigente. No trabalho apresentado por LOBANCO et al. (2009), objetivou-se avaliar a fidedignidade das informações sobre os dados nutricionais declarados em sua rotulagem em 153 amostras de produtos industrializados. Conclui-se que todas as amostras apresentaram alguma inconformidade de dado nutricional declarado na rotulagem do alimento, o que indica a urgência de ações para reversão do quadro.

Em estudo realizado por Silva, Dias e Ferreira (2008), objetivou-se analisar a conformidade de rótulos de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, quanto ao atendimento da legislação corrente, sendo analisados 86 rótulos. Concluiu-se que apesar do rigor estabelecido pela regulamentação da rotulagem específica para lactentes e crianças de primeira infância, as indústrias ainda não adequaram os rótulos a essas legislações, embora o tenham feito em relação à rotulagem geral. Os rótulos não cumprem nem mesmo as exigências mais importantes, tais como a obrigatoriedade de exibição das frases de advertência e a proibição de apresentar ilustrações humanizadas de lactentes.

Em trabalho realizado por Câmara et al. (2008), objetivou-se identificar e discutir a produção acadêmica (teses e dissertações) sobre a Rotulagem de alimentos industrializados no Brasil. Os estudiosos pesquisaram o portal da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), nos anos

de 1987 a 2004, e apenas 88 dissertações e teses foram encontradas, utilizando-se como descritores "rotulagem", "rotulagem nutricional" e "rótulo de alimento".

Destes, apenas 49 estudos (55,7%), abordavam efetivamente a temática do estudo, sendo a maioria das dissertações de mestrado elaboradas a partir da segunda metade da década de 1990. As teses de doutorado corresponderam a apenas 8,2% do montante descrito.

Ainda nesse estudo, no item "Adequação do rótulo à legislação específica", das 28 dissertações e teses identificadas neste tópico, 71,4% avaliaram através de testes laboratoriais, a veracidade das informações presentes nos rótulos com as determinações legais. Os demais estudos (28,6%) apenas verificaram se as informações estavam de acordo com a legislação.

É direito do consumidor, a informação clara e ostensiva (BRASIL, 1990) e a rotulagem é um importante meio de promoção da saúde por conter informações imprescindíveis para escolhas alimentares saudáveis. Neste contexto, a Fundação Ezequiel Dias (FUNED), desempenha um importante papel na promoção e proteção à saúde pública, executando análise de rotulagem de alimentos embalados.

Considerando que a produção acadêmica nacional relacionada a este tema é baixa, este trabalho pretende avaliar em parceria com a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), os dados de análise de rotulagem dos alimentos comercializados no Estado de Minas Gerais, executados na FUNED, em relação às conformidades perante a legislação vigente.

3. OBJETIVO GERAL

Analisar criticamente os rótulos de produtos alimentícios industrializados, comercializados em Minas Gerais nos anos de 2011 e 2012, considerando a legislação em vigor.

3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Tabular as categorias de alimentos que foram realizadas análise de rotulagem no período de 2011 e 2012;
- Compilar em forma de tabela todas as legislações necessárias à análise de rotulagem, considerando as categorias de alimentos distintas;
- Comparar os resultados obtidos em análise laboratorial referentes aos teores de sódio, proteínas, carboidratos e gorduras totais realizadas, com os valores rotulados;
- Mapear as principais reprovações constantes dentro das categorias de alimentos comuns aos anos de 2011 e 2012;
- Realizar análise crítica visando o impacto sobre a saúde pública.

4. REVISÃO DA LITERATURA

4.1 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O acesso à alimentação é um direito garantido pela Constituição Federal (BRASIL, 1988), conforme determina em seu artigo 6º: “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia (...)”. Sendo assim, cabe ao Governo Federal zelar pelo pleno cumprimento deste direito.

De acordo com Santos (2013), os alimentos são indispensáveis para a vida e a sua carência pode provocar danos. Eles também podem constituir origem de doenças para o consumidor. Visando minimizar esses danos, têm-se desenvolvido políticas de segurança alimentar que visam à proteção da saúde do consumidor.

Segundo Borges (2013), “o conceito de segurança alimentar mantém associação com conteúdos que vão desde questões ligadas à capacidade produtiva do setor agrícola, passando pela abordagem do direito à alimentação, até a temática da saúde humana e o controle da qualidade dos alimentos”.

Observa-se também o esforço do Governo Brasileiro em realizar avanços no campo da segurança alimentar e nutricional com o lançamento do Programa “Fome Zero”. Assim, esta estratégia é uma política pública para a melhoria das condições sociais e de alimentação dos grupos sociais mais vulneráveis (BRASIL, 2009a).

A Rotulagem possibilita o acesso a alimentos seguros do ponto de vista nutricional visto que a fidedignidade das informações possibilita escolhas alimentares assertivas. Por conter informações básicas sobre as características nutricionais, ingredientes, aditivos, validade, lote, dados sobre a rastreabilidade do produto, a rotulagem detêm um importante papel na segurança alimentar e nutricional.

4.2 LEGISLAÇÃO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS

4.2.1 Legislação Nacional

A norma de referência notória em rotulagem de alimentos é o Decreto-Lei 986/69 (BRASIL, 1969). Esta estabelece a obrigatoriedade de informações como o

tipo de alimento, nome e ou marca, nome do fabricante, local da fábrica, número de registro no Ministério da Saúde, indicação de emprego de aditivos intencionais, número de identificação da partida, lote ou data de fabricação para produtos perecíveis e a indicação de peso ou volume líquido.

Um dos órgãos regulamentadores de rotulagem de alimentos é a ANVISA. Criada através da Lei nº 9.782 de 26 de janeiro de 1999 (BRASIL, 1999), é uma autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde, que atua em produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária.

A Resolução RDC 259/02/ANVISA (ANVISA, 2002b) é o Regulamento Técnico sobre a Rotulagem de Alimentos Embalados. Tal norma estabelece a obrigatoriedade de informações sobre a denominação de venda do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; nome ou razão social e endereço do importador (no caso de alimentos importados); identificação do lote; prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento, caso necessário.

A Instrução Normativa 22/05/MAPA, estabelece o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado (MAPA, 2005b). Determina a obrigatoriedade de denominação de venda do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; nome ou razão social e endereço do estabelecimento; nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado; carimbo oficial da Inspeção Federal; categoria do estabelecimento de acordo com a classificação oficial; CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica); conservação do produto; marca comercial do produto; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; composição do produto; indicação da expressão de registro no Ministério da Agricultura e instrução de preparo e uso, caso necessário.

A Resolução RDC 360/03/ANVISA (ANVISA, 2003b), estabelece a rotulagem nutricional de alimentos embalados. Já a norma referente à rotulagem de alimentos para fins especiais é a Portaria 29, de 13 de janeiro de 1998 (SVS, 1998b). Na ocasião da realização deste trabalho, estava em vigor a Portaria 27 (SVS, 1998a), referente à informação nutricional complementar. Esta Portaria foi revogada pela Resolução RDC 54/12/ANVISA (ANVISA, 2012), estabelecendo um prazo de adequação para o setor regulado até 1º de Janeiro de 2014.

A Portaria 157/02/INMETRO (INMETRO, 2002), estabelece o Regulamento Técnico Metrológico que determina a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos, especifica que a indicação quantitativa deve constar no rótulo ou no corpo do produto pré-medido, na vista principal e em cor contrastante a que lhe servir de fundo, dentre outras orientações.

A Lei 8.543, de 23 de dezembro de 1992 (BRASIL, 1992), determina a obrigatoriedade da informação do glúten para o trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados. A Lei 10.674/03 (BRASIL, 2003b), determina a obrigatoriedade a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca no Brasil. Já a Resolução RDC 40/02/ANVISA (ANVISA, 2002a), trata do Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e bebidas embalados que contenham glúten.

A Lei 11.265/06 (BRASIL, 2006a), regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos e define a promoção comercial como “o conjunto de atividades informativas e de persuasão procedente de empresas responsáveis pela produção ou manipulação, distribuição e comercialização, com o objetivo de induzir a aquisição e venda de um determinado produto”.

Além destas normas específicas, se encontram vigentes regulamentos técnicos específicos de acordo com a categoria de alimento. Este arcabouço normativo é uma importante ferramenta para disponibilizar de forma adequada e obrigatória, as informações relativas aos produtos no mercado.

4.2.2. Legislação Internacional

O Codex Alimentarius é um programa conjunto da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS), visando à proteção da saúde do consumidor e a garantia de práticas leais de comércio (ANVISA, *Codex Alimentarius*).

“O *Codex Alimentarius* possui uma estrutura de direção composta por três órgãos: a Comissão do *Codex Alimentarius*, órgão máximo do Programa, com representação de todos os países membros; é a instância em que as normas *Codex* são aprovadas; a Secretaria FAO/OMS, que tem como finalidade fornecer o apoio operacional à Comissão e a seus órgãos auxiliares em todo o procedimento de elaboração das normas; e o Comitê Executivo, que implanta as decisões da Comissão”. (MARTINELLI JÚNIOR, 2013).

O Codex conta com o auxílio de 03 comitês de especialistas científicos, entidades autônomas que auxiliam na elaboração das normas alimentares. São eles: Aditivos e Contaminantes (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JEFCA); Resíduos de Pesticidas (Joint FAO/WHO Expert Committee on Pesticides Residues – JMPR) e Avaliação de Riscos Microbiológicos (Joint FAO/WHO Expert Committee on Microbiological Risk Assessment – JEMRA) (BORGES, 2013). Martinelli Júnior (2013) cita um quarto comitê, intitulado de Comitê sobre a Avaliação de Inocuidade em Alimentos Derivados de Biotecnologia.

Ainda segundo o último autor, os principais vetores institucionais do quadro regulatório internacional são: o SPS (Acordo sobre medidas sanitárias e fitossanitárias), o TBT (Acordo sobre barreiras técnicas ao comércio) e o TRIPS (Acordo relacionado ao comércio dos direitos de propriedade intelectual). O primeiro vetor permite aos países membros da Organização Mundial de Comércio (OMC) adotarem medidas fitossanitárias como a inspeção de produtos, proibição de uso de aditivos, limites para o emprego de pesticidas, por exemplo. Tais medidas visam a proteção da saúde humana ou animal de riscos provenientes do consumo de alimentos; da ameaça de doenças transmitidas (por animal ou vegetal); ameaça de pragas ou doenças e organismos causadores de doenças. Já o acordo TBT abrange aspectos e padrões técnicos, testes diversos e procedimentos de certificação. Englobam também os tipos de embalagem e rotulagem de produtos que não se enquadram no SPS. O acordo TRIPS estabelece a proteção do trabalho intelectual, artístico e industrial, cuidando de aspectos como, por exemplo, a inovação biotecnológica e direito de propriedade de novos cultivares.

Em relação ao Codex Alimentarius, a norma referente à Rotulagem de Alimentos é o (CODEX STAN 1-1985), (OMS/FAO 1985), que estabelece regras para a rotulagem de alimentos pré - embalados a serem ofertados ao consumidor.

A União Europeia possui o Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, datado de 25 de outubro de 2011, que é relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os gêneros alimentícios (UE, 2011).

A Austrália e a Nova Zelândia possuem o regulamento "STANDART 1.2.1" (AUSTRALIAN GOVERNMENT, 2000), que estabelece a aplicação da rotulagem e outros requisitos de informação.

5. MATERIAL E MÉTODOS

5.1 AMOSTRAGEM

A maioria das amostras recebidas foi oriunda do Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade dos Alimentos comercializados no Estado de Minas Gerais, conhecido como PROG VISA. Esse programa é uma parceria entre a Secretaria de Estado da Saúde (SES) e a FUNED, no qual o elenco dos produtos é definido através do risco sanitário entre alimentos e o consumo desses pela população.

Definidas as categorias e o quantitativo dos produtos a serem coletados, realizou-se a distribuição dos produtos para as 28 Gerências Regionais de Saúde (GRS), a saber: Alfenas, Barbacena, Belo Horizonte, Coronel Fabriciano, Diamantina, Divinópolis, Governador Valadares, Itabira, Ituiutaba, Januária, Juiz de Fora, Leopoldina, Manhumirim, Montes Claros, Patos de Minas, Passos, Pedra Azul, Pirapora, Ponte Nova, Pouso Alegre, São João Del Rey, Sete Lagoas, Teófilo Otoni, Ubá, Uberaba, Uberlândia, Unaí e Varginha. Por sua vez, as GRS pactuam com os municípios de sua jurisdição, as amostras a serem coletadas.

Desta maneira, as amostras recebidas pela FUNED para análise possuem abrangência do que é consumido em todo o Estado de Minas Gerais e não se limitando somente a produção mineira, mas aos produtos comercializados no país.

As amostras foram coletadas e acondicionadas em invólucros lacrados, garantindo a conservação e autenticidade destas, conforme previsto no Código de Saúde do Estado de Minas Gerais (Minas Gerais, 1999). Em conjunto com a amostra foi encaminhado o documento Termo de Coleta de Amostras (TCA), lavrado pela Autoridade Sanitária.

As demais amostras recebidas fazem parte de solicitações de diversos órgãos públicos, como Polícia Civil e Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON), em atendimento a denúncias ou análise para a verificação da qualidade.

O estudo foi realizado utilizando-se as legislações gerais sobre rotulagem (**TABELA 3**) e Legislações específicas das categorias comuns dos alimentos avaliados nos anos de 2011 e 2012 (**TABELA 4**), Procedimento Operacional Padrão

(POP DIOM DIVISA SSG SGA 0009), check lists confeccionados pelo Laboratório de Rotulagem da FUNED, alguns exemplos (**ANEXOS 3, 4, 5, 6, 7 e 8**) e a consulta ao programa SGA 2000.

TABELA 3

Legislações Gerais Nacionais sobre Rotulagem de Alimentos

Legislação	Assunto
1- Decreto- Lei 986/1969 (BRASIL, 1969)	Normas básicas sobre alimentos
2- Decreto 4.680/03 (BRASIL, 2003a)	Regulamenta o direito à informação quanto os alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados
3- Lei 10.674/03 (BRASIL, 2003b)	Informação obrigatória sobre a presença ou ausência do glúten
4- Portaria 27/98/SVS/MS (SVS, 1998a)	Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar
5- Portaria 29/98/SVS/MS (SVS, 1998b)	Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais
6- Portaria 157/02/INMETRO (INMETRO, 2002)	Regulamento técnico metrológico de produtos pré-medidos
7- Portaria 2658/03/MJ (MJ, 2003)	Regulamento para o emprego do símbolo transgênico
8- Resolução CNS/MS 04/1988 (CNS, 1988)	Aditivos Intencionais
9- Resolução 23/00/ANVISA (ANVISA, 2000a)	Manual de procedimentos básicos para registro e dispensa de produtos pertinentes à área de alimentos
10- Resolução RDC 40/02/ANVISA (ANVISA, 2002a)	Regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten
11- Resolução RDC 259/02/ANVISA (ANVISA, 2002b)	Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados
12- Resolução RDC 340/02/ANVISA (ANVISA, 2002c)	As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso
13- Resolução RDC 123/04/ANVISA (ANVISA, 2004)	Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução RDC 259/02/ANVISA
14- Resolução RDC 359/03/ANVISA (ANVISA, 2003a)	Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional
15- Resolução RDC 360/03/ANVISA (ANVISA, 2003b)	Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional

continua

Legislações Gerais Nacionais sobre Rotulagem de Alimentos
(continuação)

16- Resolução RDC 02/07/ANVISA (ANVISA, 2007a)	Regulamento técnico sobre aditivos aromatizantes
17- Resolução RDC 27/10/ANVISA (ANVISA, 2010a)	Categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário
18- Resolução RDC 45/10/ANVISA (ANVISA, 2010b)	Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para o uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)
19- Resolução RDC 54/12/ANVISA (ANVISA, 2012)	Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar

TABELA 4

Legislações específicas sobre rotulagem de alimentos das categorias comuns de alimentos embalados avaliadas nos anos de 2011 e 2012

Categoria	Legislação	Assunto
Água Mineral	Decreto-Lei 7841/45 (BRASIL, 1945)	Código de águas minerais
	Resolução RDC 274/05/ANVISA (ANVISA, 2005f)	Regulamento técnico para águas envasadas e gelo
	Portaria 470/99/MME (DNPM, 1999)	Dispõe sobre as características básicas dos rótulos das embalagens de águas minerais e potáveis de mesa
Amendoim e Derivados	Portaria 147/87/MAPA (MAPA, 1987)	Norma de identidade, qualidade, embalagem e marcação do amendoim
Biscoitos	Resolução RDC 263/05/ANVISA (ANVISA, 2005a)	Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos
	Resolução 383/99/ANVS (ANVISA, 1999c)	Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos produtos de panificação e biscoitos
	Resolução RDC 344/02/ANVISA (ANVISA, 2002d)	Regulamento técnico para a fortificação de farinha de trigo e farinha de milho
Café torrado e moído	Resolução RDC 277/05/ANVISA (ANVISA, 2005h)	Regulamento técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis
Doces	Resolução RDC 272/05/ANVISA (ANVISA, 2005d)	Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis
	Resolução RDC 28/09/ANVISA (ANVISA, 2009)	Lista de aditivos alimentares, suas funções e seus limites máximos para geleias.

continua

Legislações específicas sobre rotulagem de alimentos das categorias comuns de alimentos embalados avaliadas nos anos de 2011 e 2012 (continuação)

Especiarias	Resolução RDC 276/05/ANVISA (ANVISA, 2005g)	Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos
Extrato / Molho de tomate	Resolução RDC 272/05/ANVISA (ANVISA, 2005d)	Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis
	Resolução RDC 276/05/ANVISA (ANVISA, 2005g)	Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos
Gelados comestíveis	Resolução RDC 266/05/ANVISA (ANVISA, 2005b)	Regulamento técnico para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis
	Resolução RDC 03/07/ANVISA (ANVISA, 2007b)	Regulamento técnico sobre atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos gelados comestíveis
logurte e similares	Decreto 30.691/52 (BRASIL, 1952)	Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal
	Instrução Normativa 53/00/SDA/MAA (MAA, 2000)	Regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo <i>petit suisse</i>
	Instrução Normativa 16/05/MAPA (MAPA, 2005a)	Regulamento técnico de identidade e qualidade de bebida láctea
	Instrução Normativa 22/05/MAPA (MAPA, 2005b)	Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado
	Instrução Normativa 46/07/MAPA (MAPA, 2007b)	Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados
Leite pasteurizado	Decreto 30.691/52 (BRASIL, 1952)	Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal
	Resolução 10/84/CISA/MS (MS, 1984)	Instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo de alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens
	Instrução Normativa 51/02/MAPA (MAPA, 2002)	Regulamento técnico de identidade e qualidade do leite
	Instrução Normativa 22/05/MAPA (MAPA, 2005b)	Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado
	Instrução Normativa 62/11/MAPA (MAPA, 2011b)	Regulamento técnico de identidade e qualidade do leite
	Lei 11.265/06 (BRASIL, 2006a)	Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos
	Lei 11.474/07 (BRASIL, 2007)	Altera a Lei 11.265/06, que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos
Leite UHT	Decreto 30.691/52 (BRASIL, 1952)	Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal
	Portaria 146/96/MAARA (MAARA, 1996)	Regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos
	Portaria 370/97/MAA (MAA, 1997f)	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para o Leite U.H.T (U.A.T.).
	Instrução Normativa 22/05/MAPA (MAPA, 2005b)	Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado

continua

Legislações específicas sobre rotulagem de alimentos das categorias comuns de alimentos embalados avaliadas nos anos de 2011 e 2012 (continuação)

	Lei 11.265/06 (BRASIL, 2006a)	Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos
	Lei 11.474/07 (BRASIL, 2007)	Altera a Lei 11.265/06, que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.
Milho e Derivados	Resolução RDC 344/02/ANVISA (ANVISA, 2002d)	Regulamento técnico para fortificação das farinhas de trigo e das farinhas de milho com ferro e ácido fólico
	Instrução Normativa 61/11/MAPA (MAPA, 2011a)	Regulamento técnico do milho de pipoca
Pão de queijo	Resolução RDC 273/05/ANVISA (ANVISA, 2005e)	Regulamento técnico para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo
Queijos	Decreto 30.691/52 (BRASIL, 1952)	Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal
	Resolução CISA/MA/MS 10/84 (MS, 1984)	Instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.
	Portaria 25/86/INMETRO (INMETRO, 1986)	Expressão de conteúdo nominal a ser utilizada em requeijões e queijos que não podem ter as suas quantidades padronizadas
	Portaria 146/96/MAARA (MAARA, 1996)	Regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos
	Portaria 352/97/MAA (MAA, 1997a)	Regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo minas frescal
	Portaria 353/97/MAA (MAA, 1997b)	Regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo parmesão, parmesano, reggiano, reggianito e sbrinz
	Portaria 357/97/MAA (MAA, 1997c)	Regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo ralado
	Portaria 358/97/MAA (MAA, 1997d)	Regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo prato
	Portaria 364/97/MAA (MAA, 1997e)	Regulamento técnico de identidade e qualidade de queijo mozzarella (muzzarella ou mussarela)
		Instrução Normativa 22/05/MAPA (MAPA, 2005b)
Refrigerante	Decreto 6.871/09 (BRASIL, 2009b)	Regulamenta a Lei 8.918/94, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção a produção e a fiscalização de bebidas
	Portaria 544/98/MAA (MAA, 1998)	Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para refresco, refrigerante, preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante, preparado sólido para refresco, xarope e chá pronto para o consumo
	Instrução Normativa 30/99/MAA (MAA, 1999)	Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para a bebida dietética e a de baixa caloria
	Resolução RDC 05/07/ANVISA (ANVISA, 2007c)	Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas

continua

Legislações específicas sobre rotulagem de alimentos das categorias comuns de alimentos embalados avaliadas nos anos de 2011 e 2012 (continuação)

	Resolução RDC 18/08/ANVISA (ANVISA, 2008c)	Regulamento Técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos
Salgados congelados	Decreto 30.691/52 (BRASIL, 1952)	Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal
	Portaria 1004/98/SVS/MS (SVS, 1998c)	Atribuição de funções de aditivos para carnes e produtos cárneos
	Resolução RDC 273/05/ANVISA (ANVISA, 2005e)	Regulamento técnico de misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo
	Resolução RDC 344/02/ANVISA (ANVISA, 2002d)	Regulamento técnico para fortificação das farinhas de trigo e das farinhas de milho com ferro e ácido fólico
Soja e derivados	Resolução RDC 268/05/ANVISA (ANVISA, 2005c)	Regulamento técnico para produtos proteicos de origem vegetal
	Instrução Normativa 11/07/MAPA (MAPA, 2007a)	Regulamento técnico da soja
	Resolução RDC 91/00/ANVISA (ANVISA, 2000b)	Regulamento técnico de identidade e qualidade de alimento com soja

5.2 MÉTODOS

As análises foram executadas de acordo com o Procedimento Operacional Padrão (POP) DIOM DIVISA SSG SGA 0009, intitulado "Análise de Rotulagem de Alimentos". Neste, explicita-se que o laboratório deve receber a folha de cadastro da amostra e os dados contidos nesta, devem ser registrados no caderno de recebimento de amostras. Para garantia da rastreabilidade, campos como número de controle, data do cadastro, número do protocolo, número do SGA (número identificador da amostra), data do SGA, validade, nome do produto, marca e finalidade da análise, devem ser registrados.

É preenchido o cabeçalho do formulário de análise (check-list) (**Exemplos: ANEXOS 3, 4, 5, 6, 7 e 8**), com o nome do produto, marca, protocolo, SGA e número de controle, correspondente ao alimento a ser analisado. Após, é anexado ao formulário de análise, a folha de cadastro da amostra (folha onde consta o nome do produto, gramatura, validade, lote, marca, dados do fabricante, dados do local da coleta e o órgão competente que coletou a amostra), e o rótulo a ser analisado. A análise é executada por um analista e caso um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: denominação de venda do alimento (ANVISA, 2002b), lista de ingredientes (ANVISA, 2002b), conteúdo líquido (INMETRO, 2002), identificação da origem (ANVISA, 2002b), identificação do lote (ANVISA, 2002b), advertência do glúten (BRASIL, 2003b), prazo de validade (ANVISA, 2002b), e, quando necessário, instruções sobre o preparo e uso do alimento (ANVISA, 2002b), número de registro (ANVISA, 2000a), e informação nutricional (ANVISA, 2003b). Além destes itens, também se verifica a conformidade com o estabelecido em padrões de identidade e qualidade, definido para categoria a ser analisada. Para cada item verificado, registra-se o resultado no formulário de análise de rotulagem, sendo "ATENDE", quando o rótulo cumpre com o item exigido conforme a legislação vigente, "NÃO ATENDE", quando há descumprimento do item e "NÃO SE APLICA", quando o item avaliado não é aplicável a categoria do alimento. Se todos os itens avaliados cumprirem com o estabelecido na legislação, o resultado do laudo é "SATISFATÓRIO"

e se um ou mais parâmetros não atenderem à legislação, o resultado do laudo para a análise de rotulagem, conseqüentemente será “INSATISFATÓRIO”.

Foram avaliados no ano de 2011, 1219 rótulos e no ano de 2012, 1152 rótulos, totalizando 2371 rótulos, perfazendo 60 categorias distintas (**TABELA 5**). Na avaliação dos resultados, foi verificado o percentual de satisfatoriedade dos rótulos analisados e uma avaliação crítica das dezessete categorias comuns aos anos de 2011 e 2012. O critério para análise crítica das categorias comuns foi a soma de no mínimo 50 rótulos analisados nos dois anos (2011 e 2012). O elenco destas 17 categorias totalizaram 1632 rótulos, ou seja, quase 70% do quantitativo total, o que reflete um número elevado de rótulos em que se realizou a análise crítica.

Das 60 categorias avaliadas, 17 obtiveram mais de 50 rótulos, a saber: água mineral, amendoim e derivados, biscoitos, café torrado e moído, doces, especiarias, extrato/molho de tomate, gelados comestíveis, iogurte e similares, leite pasteurizado, leite UHT, milho e derivados, pão de queijo, queijos, refrigerantes, salgados congelados e soja e derivados. Nestas, além do percentual de satisfatório e insatisfatório, calculou-se a razão entre rótulo/marca e descreveu-se detalhadamente os principais motivos de reprovação.

TABELA 5

Categorias e quantitativos dos alimentos analisados no período de 2011 e 2012

Categoria de Alimento	Número de amostras 2011	Número de amostras 2012
1-Achocolatado pronto	0	1
2-Açúcar	2	0
3-Água de Coco	10	8
4-Água Mineral	98	43
5-Alimento Enteral	0	11
6-Alimentos Infantis	13	16
7-Alimentos para atletas e similares	19	0
8-Amendoim e Derivados	49	48
9- Arroz	1	0
10-Batata Industrializada	9	29
11-Biscoitos	32	35
12-Café Torrado e Moído	140	111
13-Caldo em Pó	2	0
14-Cereal	0	2
15-Chá	0	26
16-Champignon	11	1
17-Chocolate e Similares	1	8
18-Coco Ralado	15	16
19-Conservas Vegetais	18	13
20-Doces	66	31
21-Embutidos	31	0
22-Especiarias	60	52
23- Extrato/Molho de tomate	47	32
24-Farinha de trigo	0	8
25-Feijão	6	9
26-Frango	1	0
27-Gelados Comestíveis	44	40
28-Granola	4	28
29-Iogurte e Similares	41	25
30-Leite Condensado	1	0
31-Leite de Coco	7	9
32-Leite em Pó	33	5
33-Leite Pasteurizado	28	27
34-Leite UHT	31	23
35-Linhaça	1	27
36-Macarrão	0	19
37-Massas Congeladas	19	23
38-Milho e Derivados	35	31

continua

Categorias e quantitativos dos alimentos analisados no período de 2011 e 2012
(continuação)

Categoria de Alimento	Número de amostras 2011	Número de amostras 2012
39-Mistura para Bolos	0	23
40-Mistura para Sopa	1	15
41-Óleo	2	1
42-Palmito	13	1
43-Pão de Forma	0	16
44-Pão de Queijo	59	61
45-Peixe e Crustáceo	1	3
46-Pó para o preparo de gelatina	0	23
47-Produto de panificação	0	1
48-Queijos	73	67
49-Quitosana	1	27
50-Rapadura	1	0
51-Refresco em pó	0	1
52-Refrigerante	56	13
53-Requeijão	1	1
54-Sal	21	19
55-Salgadinhos	23	18
56-Salgados Congelados	29	30
57-Soja e Derivados	49	26
58-Suco/Nectar	3	14
59-Tempero	1	30
60- Vegetais Processados	10	5
TOTAL	1219	1152

FONTE: SGA, 2000.

6. RESULTADOS E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A seguir, estão tabulados os resultados dos 2371 rótulos analisados em relação ao número e percentual de amostras com resultado insatisfatórios para rotulagem, divididos nas 60 categorias anteriormente definidas (**TABELA 6**).

TABELA 6

Número e percentual de amostras com resultado insatisfatório para rotulagem nas 60 categorias de alimentos embalados no período de 2011 a 2012

Categoria de Alimento	Total de amostras analisadas (2011-2012)	Número de amostras com resultado insatisfatório	Percentual de resultado insatisfatório (%)
1-Achocolatado pronto	1	1	100
2-Açúcar	2	2	100
3-Água de Coco	18	17	94,4
4-Água Mineral	141	94	66,7
5-Alimento Enteral	11	11	100
6-Alimentos Infantis	29	9	31,0
7-Alimentos para atletas e similares	19	19	100
8-Amendoim e Derivados	97	44	45,4
9- Arroz	1	1	100
10-Batata Industrializada	38	38	100
11-Biscoitos	67	63	94,0
12-Café Torrado e Moído	251	140	55,8
13-Caldo em Pó	2	2	100
14-Cereal	2	2	100
15-Chá	26	25	96,2
16-Champignon	12	8	66,7
17-Chocolate e Similares	9	8	88,9
18-Coco Ralado	31	29	93,5
19-Conservas Vegetais	31	12	38,7
20-Doces	97	75	77,3
21-Embutidos	31	21	67,7
22-Especiarias	112	63	56,3
23- Extrato/Molho de Tomate	79	42	53,2
24-Farinha de trigo	8	3	37,5
25-Feijão	15	13	86,7
26-Frango	1	1	100
27-Gelados Comestíveis	84	83	98,8
28-Granola	32	29	90,6
29-Iogurte e Similares	66	61	92,4
30-Leite Condensado	1	1	100

continua

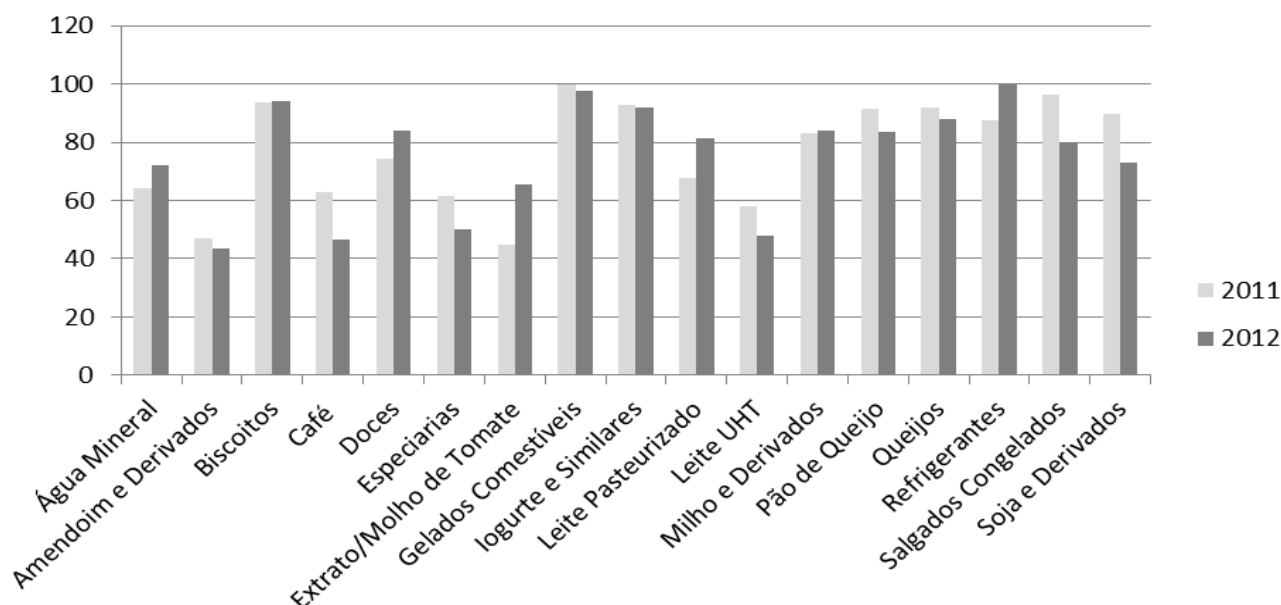
Número e percentual de amostras com resultado insatisfatório para rotulagem nas 60 categorias de alimentos embalados no período de 2011 a 2012 (continuação)

Categoria de Alimento	Total de amostras analisadas (2011-2012)	Número de amostras com resultado insatisfatório	Percentual de resultado insatisfatório (%)
31-Leite de Coco	16	12	75,0
32-Leite em Pó	38	19	50,0
33-Leite Pasteurizado	55	41	74,5
34-Leite UHT	54	29	53,7
35-Linhaça	28	25	89,3
36-Macarrão	19	19	100
37-Massas Congeladas	42	38	90,5
38-Milho e Derivados	66	55	83,3
39-Mistura para Bolos	23	23	100
40-Mistura para Sopa	16	16	100
41-Óleo	3	2	66,7
42-Palmito	14	14	100
43-Pão de Forma	16	16	100
44-Pão de Queijo	120	105	87,5
45-Peixe e crustáceo	4	3	75,0
46-Pó para o preparo de gelatina	23	23	100
47-Produto de panificação	1	1	100
48-Queijos	140	126	90,0
49-Quitosana	28	28	100
50-Rapadura	1	1	100
51-Refresco em pó	1	1	100
52-Refrigerante	69	62	89,9
53-Requeijão	2	2	100
54-Sal	40	21	52,5
55-Salgadinhos	41	41	100
56-Salgados Congelados	59	52	88,1
57-Soja e Derivados	75	63	84,0
58- Suco/Nectar	17	17	100
59-Tempero	31	24	77,4
60-Vegetais Processados	15	15	100
TOTAL	2371	1811	76,4%

FONTE: SGA, 2000.

A seguir descrevem-se os resultados das 17 categorias comuns avaliadas, a razão entre rótulo / marca, os principais motivos de reprovação e o detalhamento destes motivos. A **FIGURA 1** ilustra o percentual de resultados insatisfatórios das categorias de alimentos comuns aos anos de 2011 e 2012.

Fig. 1 Percentual de resultados insatisfatórios na rotulagem para as 17 categorias de alimentos avaliadas



Fonte: SGA, 2000.

6.1 ÁGUA MINERAL

Compuseram essa categoria a água mineral natural sem gás, engarrafada comercializada em frascos de duzentos mililitros (200mL), trezentos e dez mililitros (310mL), quinhentos mililitros (500mL), quinhentos e dois mililitros (502mL), quinhentos e dez mililitros (510mL), quinhentos e cinquenta mililitros (550mL), um litro (1 L), um litro e quinhentos mililitros (1,5 L), cinco litros (5 L), seis litros (6 L), dez litros (10 L) e vinte litros (20 L).

No ano de 2011, analisou-se 98 amostras, totalizando 41 marcas distintas, sendo distribuídas em: A (21 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Seis marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Sete marcas distintas – Três rótulos cada), D (Duas marcas distintas – Quatro rótulos cada), E (Uma marca – Cinco rótulos), F (Uma marca – Seis rótulos), G (Duas marcas distintas – Sete rótulos cada) e H (Uma marca – 11 rótulos). Obteve-se um total de 64,3% de rótulos insatisfatórios e 35,7% de rótulos satisfatórios. Dos insatisfatórios, 34,9% foram reprovados no requisito número e data da análise da água, por apresentarem data de análise superior a 3 anos, contrariando o previsto no Decreto Lei 7841/45 (BRASIL, 1945), artigo 27, que determina que deve ser feita uma análise completa da água, a cada 3 anos para verificação da composição.

Em relação à data de envase, 30,2% foram inconformes por não declararem a data de envase, item obrigatório de acordo com a Portaria 470/99/MME (DNPM, 1999), 27,0% reprovados em relação ao conteúdo líquido e 25,4% em relação ao prazo de validade. Em relação ao conteúdo líquido, observou-se o descumprimento da Portaria 157/02/INMETRO (INMETRO, 2002) quanto à indicação do conteúdo líquido não constar na vista principal do produto e a altura mínima dos algarismos estar em valor menor do que o exigido por legislação. Sobre a validade, a principal inconformidade foi devida à ausência de seu prazo em meses, exigido pela Portaria 470/99/MME (DNPM, 1999).

No ano de 2012, analisou-se 43 amostras, total de 25 marcas distintas, sendo: A (18 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Quatro marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Uma marca – Cinco rótulos) e D (Duas marcas distintas – Seis rótulos). Obteve-se um total de 72% de rótulos insatisfatórios e 28% de satisfatórios. Os principais motivos de reprovação foram: 48,4% em número e data da análise da água e 29% reprovadas em número de registro e data de envase.

As inconformidades registradas em relação ao número e data da análise da água e data de envase foram pelos mesmos motivos explicitados no ano de 2011.

A água mineral é uma categoria de produto que foi dispensada de registro pela Resol. RDC 27/10/ANVISA (ANVISA, 2010a). A inconformidade em relação a este requisito foi em grande parte pelo fato do número impresso se encontrar vencido, em desacordo com o artigo 2º da norma supracitada.

A razão entre rótulo/marca no ano de 2011 foi de 2,4 e no ano de 2012 foi de 1,7, logo, no ano de 2012 houve maior quantidade de marcas. Evidenciou-se que no ano de 2011, houve 1 marca com 11 rótulos o que contribuiu para o quantitativo de insatisfatórios no ano corrente. Tanto em 2011 como em 2012, observou-se que a principal inconformidade foi em relação ao descumprimento do número e data da análise da água. Outra reprovação em comum foi a ausência da data de envase.

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve alteração significativa em relação ao percentual de inconformidades do ano de 2011 para 2012.

6.2 AMENDOIM E DERIVADOS

Os tipos de alimentos da categoria de “amendoim e derivados”, foram: amendoins em grãos, torrado e torrado e moído, paçoca e doce de amendoim.

No ano de 2011, analisou-se 49 amostras, 23 marcas distintas, distribuídas em: A (15 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Cinco marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Uma marca – Quatro rótulos), D (Uma marca – Cinco rótulos) e E (Uma marca – 15 rótulos). No ano de 2011, 46,9% das amostras avaliadas foram insatisfatórias e 53,1% satisfatórias. Os principais motivos de reprovação foram: 95,6% na informação nutricional e 43,5% no conteúdo líquido. Houve também inconformidades na apresentação e distribuição das informações obrigatórias e em declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor (26,1%).

Já no ano de 2012, avaliou-se 48 amostras, 26 marcas distintas, distribuídas em: A (20 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Quatro marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Uma marca – Oito rótulos) e D (Uma marca - 12 rótulos). Do total de amostras, 43,7% dos rótulos foram insatisfatórios e 56,3% satisfatórios. Os principais motivos de reprovação foram: 95,2% em relação à informação nutricional e 52,4% no item conteúdo líquido.

Evidenciou-se que a maior reprovação entre os dois anos foi em relação à informação nutricional e as principais inconformidades foram: cálculo incorreto do percentual de valor diário de nutrientes; ausência de cifra decimal na declaração de nutrientes; ausência de destaque do valor e das unidades da porção e medida caseira; ausência de coluna delimitando os nutrientes de seus valores e tamanho das letras inferior a um milímetro. A segunda maior razão para inconformidade em ambos os anos, foi em relação ao conteúdo líquido, por apresentar os algarismos da indicação quantitativa em tamanho inferior ao estabelecido na Legislação (INMETRO, 2002).

Verificou-se que no ano de 2011, a inconformidade no item "apresentação e distribuição das informações obrigatórias" (ANVISA, 2002b), foi devido ao fato da denominação do produto não constar na vista principal.

Ainda em 2011, alguns exemplos de declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor (ANVISA, 2002b), a saber: "Esta empresa possui alvará sanitário", visto que é inerente a todas as empresas de alimentos possuírem este documento; "Para comer sem culpa"; "Produto Artesanal" e "PRODUTO DE QUALIDADE".

A razão entre rótulo/marca nos anos de 2011 e 2012 foi respectivamente de 2,1 e 1,8. A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve alteração significativa em relação ao percentual de inconformidades do ano de 2011 para 2012.

6.3 BISCOITOS

A categoria de biscoitos foi composta por biscoitos de polvilho, papa-ovo, água e sal, cream cracker, queijo, maisena, Maria, recheado, rosquinha, doce sem recheio e amanteigado.

No ano de 2011, avaliou-se 32 amostras, sendo 21 marcas distintas, compostas por: A (17 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Três marcas distintas – Dois rótulos cada) e C (Uma marca – Nove rótulos). Destas, 93,7% foram insatisfatórias e 6,3% satisfatórias. Os principais motivos de reprovação foram: 96,7% no item informação nutricional, 36,7% em relação aos dados da origem, 33,3% no item validade e 30% dos rótulos foram inconformes na apresentação e distribuição das informações obrigatórias.

No ano de 2012, analisou-se 35 amostras, sendo 26 marcas distintas, compostas por: A (20 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Quatro marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Uma marca – Três rótulos) e D (Uma marca – Quatro rótulos). Destas, 94,3% foram insatisfatórias e 5,7% satisfatórias. Os principais motivos de reprovação foram: 81,8% na lista de ingredientes, 75,8% em informação nutricional e 42,4% em declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor.

A razão entre rótulo/marca foi de 1,5 no ano de 2011 e 1,3 no ano de 2012. A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve alteração significativa em relação ao percentual de inconformidades do ano de 2011 para 2012.

A informação nutricional foi a reprovação comum aos dois anos. As principais inconformidades foram: informação ilegível; ausência de colunas delimitando os nutrientes de seus valores; ausência de destaque do valor e das unidades da porção e da medida caseira; cifra decimal incorreta e também a ausência na declaração de nutrientes; cálculo incorreto do percentual de valor diário de nutriente e valor energético; ausência de medida caseira; ausência de frase obrigatória (“Seus valores diários”...) e a divergência entre o valor de carboidratos (5 amostras – **TABELA 7**), gorduras totais (19 amostras – **TABELA 8**) e sódio (16 amostras- **TABELA 9**) rotulados e o valor encontrado em ensaio laboratorial.

Em relação aos carboidratos, evidenciou-se que quatro amostras apresentaram resultados inferiores aos declarados em rotulagem e uma amostra apresentou desvio de 157,64 % superior ao rotulado.

Já em relação às gorduras totais, das 19 amostras, apenas quatro apresentaram desvio superior aos 20% previstos em Legislação (ANVISA, 2003b). Verificou-se que houve cinco desvios superiores a 20% para o nutriente sódio, sendo o maior desvio de 182,00 % superior ao declarado.

TABELA 7

Divergência entre o valor de carboidratos rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – biscoito

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio/ porção	Desvio
1	11,00 g / 40,00 g	28, 34 g / 40,00 g	157,64 % superior ao declarado
2	17,10 g / 20,00 g	11,01 g / 20,00 g	35,61 % inferior ao declarado
3	25,00 g / 30,00 g	17,90 g / 30,0 g	28,40 % inferior ao declarado
4	22,00 g / 30,00 g	17,34 g / 30,00 g	21,18 % inferior ao declarado
5	20,00 g / 30,00 g	12,65 g / 30,00 g	36,75 % inferior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

TABELA 8

Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – biscoito

Amostra	Valor rotulado/ porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	5,30 g / 40,00 g	2,50 g / 40,00 g	52,83 % inferior ao declarado
2	5,00 g / 30,00 g	7,19 g / 30,00 g	43,80 % superior ao declarado
3	4,80 g / 30,00 g	2,16 g /30,00 g	55,00 % inferior ao declarado
4	7,00 g / 30,00 g	1,57 g / 30,00 g	77,60 % inferior ao declarado
5	3,10 g / 30,00 g	2,12 g / 30,00 g	31,61 % inferior ao declarado
6	4,20 g / 30,0 g	2,14 g / 30,00 g	49,04 % inferior ao declarado
7	2,50 g / 30,00 g	1,83 g / 30,00 g	26,80 % inferior ao declarado
8	2,00 g / 30,00 g	2,91 g / 30,00 g	45,50 % superior ao declarado
9	5,00 g / 30,00 g	1,83 g / 30,00 g	63,40 % inferior ao declarado
10	6,30 g / 30,00 g	2,15 g / 30,0 g	65,90 % inferior ao declarado

continua

Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – biscoito (continuação)

11	5,70 g / 30,00 g	2,74 g / 30,00 g	51,93 % inferior ao declarado
12	4,70 g / 30,00 g	3,69 g / 30,00 g	21,49 % inferior ao declarado
13	2,50 g / 30,00 g	3,37 g / 30,00 g	34,8% superior ao declarado
14	4,10 g / 30,00 g	5,27 g / 30,00 g	28,54 % superior ao declarado
15	2,80 g/30,00 g	2,00 g / 30,00g	28,57 % inferior ao declarado
16	7,00 g /30,00 g	5,40 g / 30,00 g	22,86 % inferior ao declarado
17	7,00 g / 30,0 g	5,30 g / 30,00 g	24,29% inferior ao declarado
18	5,00 g / 30,00 g	3,90 g / 30,00 g	22,00 % inferior ao declarado
19	6,00 g / 30,00 g	3,70 g / 30,00 g	38,33 % inferior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

TABELA 9

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – biscoito

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	240,00 mg /30,00 g	150,50 mg / 30,00 g	37,30 % inferior ao declarado
2	240,00 mg / 30,00g	147,10 mg /30,00 g	38,71 % inferior ao declarado
3	450,00 mg/ 30,00g	268,40 mg / 30,00 g	40,36 % inferior ao declarado
4	240,00 mg / 30,0g	147,00 mg / 30,0 g	38,75 % inferior ao declarado
5	240,00 mg / 30,00g	149,00 mg / 30,00 g	37,92 % inferior ao declarado
6	303,00 mg / 30,00g	173,50 mg /30,0 g	42,74 % inferior ao declarado
7	299,00 mg/30,00 g	207,50 mg / 30,00 g	30,60 % inferior ao declarado
8	178,00 mg / 30,00g	99,50 mg / 30,00 g	44,10 % inferior ao declarado
9	120,00 mg / 30,00g	199,60 mg / 30,00g	66,33 % superior ao declarado
10	82,00 mg / 30,00 g	152,10 mg/ 30,00 g	85,49 % superior ao declarado
11	280,0 mg / 30, 0 g	400,30 mg / 30,00 g	42,96 % superior ao declarado

continua

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – biscoito (continuação)

12	184,00 mg / 40,00 g	406,10 mg / 40,00 g	120,71 % superior ao declarado
13	240,0 mg / 30,00 g	176,40 mg / 30,00 g	26,50 % inferior ao declarado
14	240,00 mg / 30,00 g	171,80 mg / 30, 0 g	28,42 % inferior ao declarado
15	0,00 mg/ 20,00 g	182,00 mg / 20,00 g	182,00 % superior ao declarado
16	387,00 mg / 30,00 g	255,00 mg / 30,00 g	34,11 % inferior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

As inconformidades registradas nos dados da origem foram: endereço incompleto e a ausência da identificação da unidade fabril onde o alimento foi produzido. Quanto ao prazo de validade, evidenciou-se: expressão precedente ao prazo de validade incompleta ou não prevista em legislação (ANVISA, 2002b). No item apresentação e distribuição das informações obrigatórias, registrou-se denominação de venda do alimento não declarada em sua forma mais relevante.

Na lista de ingredientes, verificou-se as seguintes não conformidades: ordem incorreta de aditivos (que devem ser declarados após os demais ingredientes) e ausência de função ou esta se encontrar incorreta para os aditivos.

Quanto às declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor (ANVISA, 2002b), observou-se: fabricante declara no rótulo a palavra “Leite”, contudo, na lista de ingredientes consta apenas aroma; “Biscoito 100% natural”; figuras de morango e limão, contudo declara entre os ingredientes, em ambos os casos, somente aroma; “+ Leve”; “naturais selecionados”; “contribuindo para manter a saúde e o equilíbrio do organismo”; “o doce sabor caseiro”; “caseiro”; “se sentir em forma” e ilustração de uma silhueta induzindo ideia de uma boa forma física.

6.4 CAFÉ TORRADO E MOÍDO

A categoria de café torrado e moído foi composta por café torrado e moído embalado e comercializado no Estado de Minas Gerais.

No ano de 2011 analisou-se 140 amostras de café torrado e moído, contabilizando 126 marcas distintas, sendo A (112 rótulos com uma marca distinta cada) e B (14 marcas com dois rótulos distintos cada). Sendo que 62,9% dos rótulos

foram insatisfatórios e 37,1% satisfatórios. A maior parte das inconformidades foram em relação à símbolos ou declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor (56,8%), seguida de 36,4% de inconformidades com a informação nutricional e 34,0 % em relação ao prazo de validade do produto.

No ano de 2012, avaliou-se 111 amostras, total de 98 marcas, sendo A (90 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Cinco marcas distintas - Dois rótulos cada), C (Duas marcas – Quatro rótulos cada) e D (Uma marca – Três rótulos). Destes, 46,8% apresentaram rótulos insatisfatórios e 53,2% satisfatórios. Os principais motivos foram: 75% em declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor; 17,3% em relação ao prazo de validade e 11,5% em relação ao conteúdo líquido.

Evidenciou-se a mesma razão (1,1) entre rótulo/marca nos dois anos avaliados. Houve melhoria de 16,1 % no percentual de amostras satisfatórias do ano de 2011 para o ano de 2012. A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que houve alteração significativa em relação ao percentual de inconformidades do ano de 2011 para 2012, sendo evidenciada melhoria de um ano para o outro.

As reprovações comuns aos dois anos foram em relação às declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor e em relação ao prazo de validade. As principais reprovações do primeiro item descrito foram: "PRODUTO ARTESANAL"; "SELO DE PUREZA DO PRODUTOR"; "produtora dos melhores grãos de café (...) do mundo"; " O verdadeiro Café de Minas"; "O puro café artesanal"; "CASEIRO DE 1.A QUALIDADE"; "Café Puro"; "SELO DE QUALIDADE (...)"; "CASEIRO"; "O consumo moderado e diário de café pode ajudar no aprendizado escolar(...). A humanidade escolheu o café como bebida diurna porque estimula o sistema de vigília do cérebro humano, mantendo-o mais acordado. O consumo diário e moderado de café torna o cérebro mais atento e capaz de suas atividades intelectuais, diminui a incidência de apatia e depressão e estimula a memória, atenção e concentração, melhorando a atividade intelectual normal"; "(...) Embora todos nós achemos que a nossa memória é ineficiente, há cada vez mais provas de que o nosso cérebro é muito melhor do que pensamos (...)". "O café ajuda a memória de curta duração e principalmente a memória de trabalho (a parte que está a utilizar a informação activa) quando quantidades normais de informação têm de ser tratadas". "O Café melhora a concentração e por isso facilita a aprendizagem. Ou seja o café ajuda a

otimizar as fontes de energia que temos para aprender e também diminui a fadiga"; "Café é saúde"; "grãos selecionados"; "mais puro café"; "produto diferenciado"; "A qualidade do Café (...) começa por uma seleção criteriosa de grãos que são torrados e moídos sob o mais alto padrão de qualidade"; "GARANTIA DO PRODUTOR 100%", "O SABOR DO VERDADEIRO CAFÉ DE MINAS"; "NÓS QUE (...) GARANTIMOS A QUALIDADE"; "PUREZA E QUALIDADE"; " O Café (...) é produzido com grãos selecionados do mais puro café arábica", "com aroma característico do campo e gostinho de uma manhã na fazenda"; "O Verdadeiro Sabor do Café Mineiro"; "PRODUZIDO COM O MELHOR CAFÉ DO BRASIL"; "TEM INSUPERÁVEL SABOR E QUALIDADE"; "puro café mineiro"; "SELO DE PUREZA 100% CAFÉ"; "grãos 100% selecionados"; "para sentir o verdadeiro aroma e sabor do campo na sua casa é só tomar Café (...) "; " O sabor do campo em sua casa"; "O PURO SABOR DO CAFÉ"; "Qualidade superior"; "Da autêntica fazenda mineira para a sua mesa"; "tipo exportação"; "as mais rigorosas normas de produção", "Legítimo café"; "Superior"; "SELO DE QUALIDADE 100% CAFÉ" , "CAFÉ NOBRE DE 1 QUALIDADE"; "o café (...) vai deixar você com disposição e pique para começar o seu dia, trabalhar e se divertir", "Uma exclusiva seleção de grãos de alta qualidade"; "o verdadeiro sabor de um café" e "ALIMENTO AMBIENTAL".

Quanto ao prazo de validade, as não conformidades evidenciadas foram: a ausência de legibilidade da marcação, e de acordo com (ANVISA, 2002b), deve-se declarar o prazo de validade em mês e ano para esta categoria de alimento. Entretanto, o fabricante declarou o prazo de validade em dias e também em meses, contudo não houve a correspondência correta entre as duas informações.

O café é dispensado de apresentar a tabela nutricional, mas se o fabricante optar por inserir deve observar a Resol. RDC 360/03/ANVISA (ANVISA, 2003b). Tal fato não foi verificado na rotulagem destes produtos, que inseriram tabelas inconformes com a Legislação.

Em relação ao conteúdo líquido, a principal inconformidade foi a altura mínima dos algarismos do conteúdo líquido se apresentar inferior ao previsto em legislação (INMETRO, 2002).

6.5 DOCES

A categoria doces foi composta por geléia, doce de banana, goiabada, compota de goiaba, marmelada, mariola, queijadinha, doces em calda de: abacaxi, ameixa, figo

e pêssego (ano de 2011), figo e mamão em calda (ano de 2012), com predominância de figo em calda.

No ano de 2011, analisou-se 66 amostras e 36 marcas distintas: A (28 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Três marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Duas marcas – Quatro rótulos cada), D (Duas marcas – Seis rótulos cada) e E (Uma marca – 12 rótulos). A maioria das amostras apresentaram resultados insatisfatórios (74,2%). As principais inconformidades foram: 85,7% referentes à informação nutricional, 47,0% na lista de ingredientes e 40,8% em declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor.

No ano de 2012, avaliou-se 31 amostras, 20 marcas distintas sendo: A (13 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Quatro marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Duas marcas distintas - Três rótulos cada) e D (Uma marca – Quatro rótulos). Obteve-se 83,9% das amostras com resultados insatisfatórios e 16,1% satisfatórias. Os principais motivos de reprovação foram: 80,8% informação nutricional, 65,4% lista de ingredientes e 53,8% dos rótulos foram inconformes em declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor e conteúdo líquido.

A razão entre rótulo/marca no ano de 2011 foi de 1,8 e no ano de 2012 foi de 1,6. Nos dois anos, observaram-se as mesmas reprovações, acrescentando apenas o conteúdo líquido em 2012. Iniciando-se com informação nutricional, que foi o item com maior percentual de inconformidades, seguiu-se com a lista de ingredientes e declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor.

As principais inconformidades referentes à informação nutricional foram: ausência de cifra decimal; cálculo incorreto do percentual de valor diário para nutrientes e valor energético; ausência de colunas e linhas; divergência de declarações, tais como: não conter quantidade significativa de sódio e proteínas, no entanto declarar quantidade de sódio e proteínas em valores significativos; declarações de nutrientes (cálcio e ferro) que não poderiam ser declarados em virtude de estar em quantidade inferior ao mínimo estabelecido em norma; ausência de destaque do valor e das unidades da porção e da medida caseira; tamanho de letra inferior a um milímetro e divergência entre o valor da porção (20g) e a de um dos nutrientes que compõem a porção (55g).

Em relação à lista de ingredientes, as inconformidades foram: utilização de aditivos não previstos para a categoria do produto; ausência da função de aditivos, ausência da declaração de ingredientes e ordem incorreta na descrição desses. As principais declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor

foram: "100% NATURAIS"; "NATURAL"; "Feita artesanalmente (...)"; "Caseira"; "ESPECIAL"; "PADRÃO DE QUALIDADE", "SELEÇÃO DAS FRUTAS", "PASSANDO POR UM CONTROLE EM QUE CADA DETALHE É OBSERVADO"; "NÃO CONTÉM CONSERVANTES"; "SELO DE GARANTIA: Qualidade, Sabor e Energia"; "A fruta em sua forma mais doce!"; "ADOCE A VIDA"; "produtos selecionados"; "garantindo a segurança e a qualidade de seus produtos"; palavra em idioma estrangeiro sem tradução, o que contraria o Decreto-Lei 986/69 (BRASIL, 1969), artigo 11, parágrafo 1º. Declarações: "sem corantes, aromatizantes e conservantes"; figuras de frutas em produto que contem somente aromatizante artificial; menção da expressão: "TIPO EXPORTAÇÃO", contudo não há na regulação sanitária vigente (ANVISA, 2002b), de diferenciação para "produtos internos e externos". Sendo assim, quando o fabricante valoriza o consumo externo, pode induzir o consumidor a erro ou engano por entender que este produto apresenta uma qualidade superior ou diferenciada.

Quanto ao conteúdo líquido, as reprovações observadas foram em relação à altura dos algarismos se encontrarem em tamanho inferior ao previsto pela Legislação e a indicação quantitativa não estar constante na vista principal.

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

6.6 ESPECIARIAS

Compôs a categoria de especiarias, a pimenta do reino moída, canela moída, orégano, pápricas doce e picante, açafraão, coentro, erva doce e condimento de pimenta.

Avaliou-se 60 amostras no ano de 2011, 34 marcas distintas, a saber: A (23 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Seis marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Três marcas distintas - Três rótulos cada), D (Uma marca – Seis rótulos) e E (Uma marca – 10 rótulos). A maioria dos resultados foram insatisfatórios (61,7%). As principais inconformidades foram: 62,2% em relação à advertência do glúten e em relação à informação nutricional.

No ano de 2012, foram avaliadas 52 amostras e 30 marcas distintas, sendo A (20 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Cinco marcas distintas - Dois rótulos cada), C (Duas marcas - Três rótulos cada), D (Uma marca - Quatro rótulos) e E (Duas marcas distintas - Seis rótulos cada). Cinquenta por cento dos resultados em relação à

verificação dos rótulos foram insatisfatórios. Os principais motivos de reprovação foram: 65,4% referentes à informação nutricional e 38,5% em declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor.

A razão entre rótulo/marca foi de 1,8 em 2011 e 1,7 em 2012. Das inconformidades, a informação nutricional foi comum aos anos de 2011 e 2012. As especiarias são dispensadas de tabela nutricional, mas se o fabricante optar por inserir esta informação deve observar a Resol. RDC 360/03/ANVISA (ANVISA, 2003b). Tal fato não foi verificado na rotulagem destes produtos, cujas tabelas apresentaram inconformidades.

A declaração "Contém Glúten" ou "Não contém Glúten" é obrigatória, de acordo com a Lei 10.674/03 (BRASIL, 2003b), que estabelece no §1º: "A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura". Essa norma é uma medida preventiva e de controle da doença celíaca. As inconformidades evidenciadas foram: ausência da declaração e de destaque da advertência do glúten, sendo que 22,3% dos rótulos dos dois anos avaliados não declararam a advertência do glúten.

Em relação às declarações ou figuras que podem causar erro ou engano ao consumidor, observou-se: "Pimenta aromática", sendo que tal denominação não está previsto em regulamento técnico específico (ANVISA, 2005g); "100% PURA"; "REGISTRO ALVÀRÁ SANITÁRIO Nº (...)"; "REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA Nº (...)"; "QUALIDADE GARANTIDA (...)" e " A QUALIDADE DO TEMPERO CASEIRO".

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

6.7 EXTRATO/MOLHO DE TOMATE

Essa categoria é composta por extrato e molho de tomate. Os molhos podem ser definidos, de acordo com a legislação da ANVISA (ANVISA, 2005g), como os "produtos em forma líquida, pastosa, emulsão ou suspensão à base de especiaria(s) e ou tempero(s) e ou outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, utilizados para preparar e ou agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas". O concentrado de tomate é definido (ANVISA, 2005d), como "o produto obtido da polpa de frutos do tomateiro

(*Lycopersicum esculentum* L.), devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e ou açúcar”. Avaliou-se em 2011, 47 amostras de extrato e molho de tomate, sendo 20 marcas distintas, a saber: A (09 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Três marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Seis marcas distintas – Três rótulos cada), D (Uma marca – Cinco rótulos) e E (Uma marca – Nove rótulos). Quase metade das amostras (44,7%) apresentaram resultados insatisfatórios e 55,3% foram satisfatórios. As principais reprovações foram: 66,7% em relação à informação nutricional, 52,4% em apresentação e distribuição das informações obrigatórias e 28,6% em declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor.

No ano de 2012, analisou-se 32 amostras, de 16 marcas distintas, sendo: A (Oito rótulos com uma marca distinta em cada), B (Quatro marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Uma marca – Três rótulos), D (Duas marcas – Quatro rótulos) e E (Uma marca – Cinco rótulos). Grande percentual dos resultados foi insatisfatório (65,6%). As principais reprovações foram: 61,9% em informação nutricional, 52,4% em declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor e 23,8% em relação à lista de ingredientes.

A informação nutricional foi o item que mais reprovou nos dois anos, sendo as principais inconformidades: cálculo incorreto do percentual de valor diário de nutrientes e do valor energético; ausência de cifra decimal na declaração de nutrientes; ausência de destaque do valor e das unidades da porção e da medida caseira; ausência de colunas; pouca visibilidade da declaração “Valores Diários (...)”; ausência de declaração de nutriente obrigatório na tabela e grafia incorreta de cifra decimal de nutriente.

Já na apresentação e distribuição das informações obrigatórias, reprovou-se devido à denominação de venda do produto não se encontrar em sua forma mais relevante e quanto a pouca legibilidade de algumas informações principalmente em decorrência da falta de contraste de cores entre as letras da informação e a cor do rótulo.

Em relação à lista de ingredientes evidenciou-se a ausência da função de aditivo e a ordem incorreta da declaração de aditivos, uma vez que estes devem ser declarados após os demais ingredientes do produto.

As declarações que podem induzir o consumidor ao erro ou engano foram: “100% naturais”; “preserva o Licopeno”; “feito com tomates selecionados e sem conservadores e outros aditivos”; “ingredientes 100% naturais”; “preserva o antioxidante licopeno”;

“feito com tomates selecionados”; “gostinho de molho feito em casa” para um produto industrializado e que contém aditivos; “preserva tudo que o tomate tem de bom: FIBRAS, VITAMINAS A e E”; “Ele facilita escolhas mais saudáveis e contribui para a sua saúde!”; “selecionamos nossas próprias sementes”; “Rico em Licopeno, importante antioxidante natural que combate os radicais livres”.

A razão rótulo/marca foi de 2,4 no ano de 2011 e 2,0 no ano de 2012. A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades evidenciando a piora dos resultados de satisfatórios.

6.8 GELADOS COMESTÍVEIS

A categoria de gelados comestíveis foi composta por picolé e sorvete. Os gelados comestíveis são definidos como: “os produtos congelados obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas; ou de uma mistura de água e açúcar(es). Podem ser adicionados de outro(s) ingrediente(s) desde que não descaracterize(m) o produto” (ANVISA, 2005b).

No ano de 2011, analisou-se 44 amostras, 36 marcas distintas, a saber: A (32 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Duas marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Uma marca – Três rótulos) e D (Uma marca – Cinco rótulos). Todas as amostras obtiveram resultados insatisfatórios. Os principais motivos de reprovação foram: 77,3% referentes à informação nutricional, 65,9% na apresentação e distribuição das informações obrigatórias e conteúdo líquido e 59% na lista de ingredientes.

No ano de 2012, avaliou-se 40 amostras com 29 marcas distintas: A (23 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Quatro marcas distintas - Dois rótulos cada), C (Uma marca - Três rótulos) e D (Uma marca – Cinco rótulos). Uma amostra não apresentou marca.

Somente uma amostra apresentou resultado satisfatório em relação à análise do rótulo. Os principais motivos de reprovação foram: 92,3% na lista de ingredientes, 66,7% na informação nutricional e conteúdo líquido e 53,8% na apresentação e distribuição das informações obrigatórias. A razão entre rótulo/marca foi de 1,2 em 2011 e 1,4 no ano de 2012. Não houve melhoria do percentual de insatisfatório que foi nitidamente elevado.

Foram observadas nos anos de 2011 e 2012 as mesmas reprovações (informação nutricional, apresentação e distribuição das informações obrigatórias, conteúdo líquido e lista de ingredientes), contudo, em proporções variadas.

Em relação à informação nutricional, as principais reprovações, foram: cálculo incorreto do percentual de valor diário do valor energético e dos nutrientes; ausência de destaque do valor e das unidades da porção e da medida caseira; declaração: “Valor calórico”, correto: “Valor energético”; ausência do percentual do valor diário para nutriente; ausência de coluna delimitando os valores de nutrientes; ausência de tabela de informação nutricional; declaração do percentual de valor diário para o elemento “potássio” sendo que a legislação (ANVISA, 2003b), não prevê Ingestão Diária de Referência (IDR) para o cálculo deste elemento; divergência de informação sobre o conteúdo líquido: “45g” e a medida caseira: “1 picolé – 55g”, ou seja, superior ao conteúdo líquido do produto; tamanho de letras inferiores a um milímetro e ausência de cifra decimal na declaração de nutrientes.

No campo lista de ingredientes, as principais reprovações foram: ausência da função de aditivos; utilização de aditivos não previstos para a categoria; função incorreta de aditivo; aditivos que não foram declarados fazendo parte da lista de ingredientes; ausência do nome e/ou número de INS (Sistema Internacional de Numeração de Aditivos Alimentares); declaração: “sabor LEITE CONDENSADO, entretanto na lista de ingredientes consta “COBERTURA SABOR MORANGO” e “CORANTE ARTIFICIAL VERMELHO BORDEAUX”, que não condizem com o sabor do produto” e ausência da lista de ingredientes.

Sobre o conteúdo líquido, observou-se a indicação quantitativa não constante na vista principal; ausência do peso líquido do produto e altura mínima dos algarismos inferior ao previsto pela Portaria 157/02/INMETRO (INMETRO, 2002).

Em relação à apresentação e distribuição das informações obrigatórias, a denominação de venda não se apresentou em sua forma mais relevante, conforme determina a Resolução RDC 259/02/ANVISA (ANVISA, 2002b).

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

6.9 IOGURTE E SIMILARES

Nesta categoria de iogurte e similares, foram contemplados os alimentos como: queijo “petit suisse”, iogurte com polpa de fruta integral, parcialmente desnatado e desnatado; iogurte com sabor artificial, iogurte com suco de fruta, iogurte natural, leite fermentado e bebida láctea.

No ano de 2011 analisou-se 41 amostras com 30 marcas distintas, sendo: A (24 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Três marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Duas marcas distintas – Três rótulos cada) e D (Uma marca – Cinco rótulos). Quase todos os rótulos avaliados foram reprovados (92,7%). As principais reprovações foram: 76,3% referentes à informação nutricional, 44,7% em relação à lista de ingredientes e 39,5% do conteúdo líquido.

Já no ano de 2012, avaliou-se 25 amostras, sendo 21 marcas distintas, distribuídas da seguinte maneira: A (19 rótulos com uma marca distinta e B (Duas marcas – Três rótulos cada). Apenas duas amostras apresentaram resultados satisfatórios. Os principais motivos de reprovação foram: 78,3% referentes à lista de ingredientes, 69,6% na tabela nutricional e 30,4% dos rótulos foram inconformes em declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor.

A razão entre rótulo/marca foi de 1,4 em 2011 e 1,2 em 2012. As reprovações relativas à informação nutricional e lista de ingredientes, foram comuns aos anos de 2011 e 2012.

Em relação à informação nutricional, as principais inconformidades foram: ausência de medida caseira; ausência de cifra decimal na declaração de nutrientes; ausência de destaque de valor e unidade da porção e medida caseira; ausência de colunas; ilegibilidade da informação nutricional, cálculo incorreto do percentual do valor diário para o valor energético e nutrientes. Sem dúvida alguma, o fator que contribuiu para reprovação no requisito da informação nutricional, foi a divergência encontrada ($\pm 20\%$ do valor rotulado) de carboidratos (18 amostras - **TABELA 10**), gorduras totais (21 amostras – **TABELA 11**), proteínas (7 amostras - **TABELA 12**) e para o sódio (6 amostras – **TABELA 13**).

Das 18 amostras que apresentaram desvio em relação aos carboidratos, apenas uma apresentou valor superior ao declarado (21,40%). Em relação às gorduras, oito rótulos apresentaram desvio superior ao declarado. Todas as amostras reprovadas em proteínas apresentaram como resultado, desvio inferior ao rotulado. Já o ensaio do teor

de sódio apresentou cinco amostras com desvio superior ao rotulado, do total das seis reprovadas.

TABELA 10

Divergência entre o valor de carboidratos rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – iogurte e similares

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	6,50 g / 45,00 g	4,81 g / 45,00 g	26,00 % inferior ao declarado
2	28,00 g / 200,00 g	18,42 g / 200,0 g	34,21 % inferior ao declarado
3	28,00 g / 200,00 g	20,06 g / 200,00 g	28,36 % inferior ao declarado
4	20,00 g / 200,00 g	24,28 g / 200,00 g	21,40 % superior ao declarado
5	17,00 g / 120,00 g	8,42 g / 120,0 g	50,47 % inferior ao declarado
6	33,00 g / 200,00 g	23,32 g / 200,00 g	29,33 % inferior ao declarado
7	13,14 g / 100,0 g	8,55 g / 100,0 g	34,93 % inferior ao declarado
8	21,0 g / 150,00 g	15,20 g / 150,00 g	27,61 % inferior ao declarado
9	30,00 g / 200,00 g	19,42 g / 200,00 g	35,26 % inferior ao declarado
10	40,00 g / 200,0 g	9,32 g / 200,00 g	76,70 % inferior ao declarado
11	40,00 g / 200,00 g	22,66 g / 200,00g	43,35 % inferior ao declarado
12	31,00 g / 200,00 g	17,40 g / 200,00 g	43,87 % inferior ao declarado
13	35,00 g / 200,00 g	14,12 g / 200,00 g	59,65 % inferior ao declarado
14	14,00 g / 100,00 g	10,95g / 100,00 g	21,78 % inferior ao declarado
15	17,00 g / 100,0 g	11,46 g / 100,00 g	32,58 % inferior ao declarado
16	28,00 g / 200,00 g	17,76 g / 200,00 g	36,57 % inferior ao declarado
17	28,00 g / 200,00 g	21,96 g / 200,00 g	21,57 % inferior ao declarado
18	13,00 g / 100,00 g	6,17g / 100,00 g	52,54 % inferior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

TABELA 11

Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – iogurte e similares

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio	Desvio
1	4,00 g / 200,00 g	5,02 g / 200,00g	25,50 % superior ao declarado
2	2,40 g / 120,00 g	1,80 g / 120,00 g	25,00 % inferior ao declarado
3	0,70 g / 200,00 g	2,18 g / 200,00 g	211,43 % superior ao declarado
4	5,00 g / 200,00 g	3,40 g / 200,00 g	32,00 % inferior ao declarado
5	3,90 g / 200,00g	7,08 g / 200,00 g	81,53 % superior ao declarado
6	6,00 g / 200,00 g	3,00 g / 200,00 g	50,00 % inferior ao declarado
7	3,00g / 200,00 g	6,18 g / 200,00 g	106,00 % superior ao declarado
8	5,00 g / 200,00 g	3,20 g / 200,00 g	36,00 % inferior ao declarado
9	1,00g / 200,00g	0,40g / 200,00g	60,00 % inferior ao declarado
10	3,00g / 100,00 g	2,09 g / 100,00 g	30,33 % inferior ao declarado
11	3,00 g / 200,00 g	1,40 g / 200,00 g	53,33 % inferior ao declarado
12	3,00 g / 100,00 g	1,10g / 100,00g	63,33 % inferior ao declarado
13	2,40g / 120,00 g	1,90 g / 120,00 g	20,83 % inferior ao declarado
14	2,00 g / 20,00 g	3,40 g / 20,00 g	70,00 % superior ao declarado
15	1,40 g / 200,00g	2,00 g / 200,00 g	42,86 % superior ao declarado
16	3,90 g / 200,00 mL	5,80 g / 200,00 mL	48,71% superior ao declarado
17	3,00g / 200,00 g	3,80 g / 200,00 g	26,67 % superior ao declarado
18	3,00 g / 120,00 g	2,20 g / 120,00 g	26,67 % inferior ao declarado
19	5,80 g / 180,00 g	3,40 g / 180,00g	41,38 % inferior ao declarado
20	1,50 g / 100,00 g	0,90 g / 100,00 g	40,00 % inferior ao declarado
21	6,60 g / 200,00 g	2,00g / 200,00 g	69,70% inferior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

TABELA 12

Divergência entre o valor de proteínas rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – iogurte e similares

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	3,70g / 120,00g	1,90 g / 120,00 g	48,64 % inferior ao declarado
2	6,00 g / 200,00 g	4,00 g / 200,00g	33,33 % inferior ao declarado
3	4,50g / 180,00 g	2,40 g / 180,00 g	46,67 % inferior ao declarado
4	3,00 g / 100,00 mL	2,00 g / 100,00mL	33,33 % inferior ao declarado
5	5,00 g / 200,00 g	3,10 g / 200,00 g	38,00 % inferior ao declarado
6	2,50 g / 100,00 g	1,7 g / 100,00g	32,00 % inferior ao declarado
7	5,90g / 200,00 g	3,00 g / 200,0 0g	49,15 % inferior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

TABELA 13

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – iogurte e similares

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	16,00 mg / 45,00 g	20,80 mg / 45,00 g	30,00% superior ao declarado
2	19,00 mg / 45,00 g	28,0 mg / 45,00 g	47,37% superior ao declarado
3	122,00 mg / 170,00 g	91,00 mg / 170,00 g	25,40% inferior ao declarado
4	76,00 mg / 180,00 g	101,00 mg / 180,00 g	32,89% superior ao declarado
5	60,00 mg / 200,00 g	99,00 mg / 200,00 g	65,00% superior ao declarado
6	11,0 mg / 45,00 g	18,00 mg / 45,00 g	63,64% superior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

As principais inconformidades na lista de ingredientes foram: a ordem dos aditivos (que devem ser declarados após os ingredientes); uso não permitido de aditivo; ausência do nome e/ou número de INS de aditivo; ausência da descrição sobre qual polpa de fruta foi utilizada no produto e ausência da função de aditivo.

Quanto ao conteúdo líquido, as não conformidades foram referentes à altura dos números do conteúdo líquido, inferior ao estabelecido pela Portaria 157/02/INMETRO

(INMETRO, 2002) e também quanto a erro na expressão que precede o conteúdo líquido.

As declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor foram: ilustração de frutas em produto que contém apenas aroma; declaração: "100%" de um determinado mineral, sendo que uma porção corresponde a 50% da IDR (Ingestão Diária de Referência) deste mineral; selo "tipo A", denotando uma condição de qualidade diferenciada; "SEM CORANTES" e "SEM CONSERVANTES".

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

6.10 LEITE PASTEURIZADO

Nesta categoria de leite pasteurizado, foram analisadas 55 amostras. Conforme legislação, leite é "o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas saudáveis, bem alimentadas e descansadas" (MAPA, 2011b).

Analisou-se 28 amostras no ano de 2011, sendo 27 marcas distintas, a saber: A (26 rótulos com uma marca distinta em cada) e B (Uma marca – Dois rótulos). Destas amostras, 67,9% obtiveram resultados insatisfatórios e 32,1% satisfatórios. Das inconformes, 78,9% foram referentes à informação nutricional, 52,6% foram reprovados em fotos ou representações gráficas e na advertência, enquanto que 47,4% apresentaram inconformidade em relação ao conteúdo líquido.

No ano de 2012, avaliou-se 27 amostras, sendo 23 marcas distintas, composta por: A (20 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Duas marcas distintas – Dois rótulos cada) e C (Uma marca – Três rótulos). Os resultados da grande maioria foram insatisfatórios (81,5%). Os principais motivos de reprovação foram: 90,9% reprovadas na informação nutricional, 45,4% em conteúdo líquido e 36,4% em denominação de venda.

A razão entre o rótulo/marca foi de 1,0 no ano de 2011 e 1,2 no ano de 2012, ou seja, quase não houve repetição de marcas.

Das reprovações apresentadas, o maior índice nos anos correntes, foi referente informação nutricional, que apresentaram as seguintes não conformidades: unidade de massa incorreta; ausência de cifra decimal em nutrientes; ausência de coluna delimitando os nutrientes de seus valores; cálculo incorreto do percentual do valor diário para o valor energético e nutrientes e frase "Valores Diários(...)" incompleta.

Entretanto, a maior parte das reprovações foi devida a divergência (+ /- 20%) entre o valor rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial para o cálcio (1 amostra, **TABELA 14**), carboidratos (1 amostra, **TABELA 15**), gorduras totais (2 amostras, **TABELA 16**) e sódio (14 amostras, **TABELA 17**).

Nas Tabelas 14 e 15, evidenciou-se que o desvio de cálcio e carboidratos foi superior ao rotulado para a amostra reprovada, com o agravante de ter sido evidenciado desvio de 950,00% superior ao rotulado, no caso dos carboidratos.

Já para o ensaio de gorduras, das 02 amostras reprovadas, uma amostra apresentou desvio inferior e a outra, superior. Para o sódio, evidenciou-se que 64,29 % das amostras reprovadas apresentaram desvio superior ao permitido para a rotulagem.

TABELA 14

Divergência entre o valor de cálcio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite pasteurizado

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	200,00 mg / 200 ,00 mL	261,00 mg / 200,00 mL	30,50% superior ao declarado

Fonte: SGA, 2000.

TABELA 15

Divergência entre o valor de carboidratos rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite pasteurizado

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	1,00 g / 200,00 mL	10,50 g / 200,00 mL	950,00 % superior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

TABELA 16

Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite pasteurizado

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	6,00 g / 200,00 mL	8,10 g / 200,00 mL	35,00 % superior ao declarado
2	6,50 g / 200,00 mL	5,00 g / 200,00 mL	23,07 % inferior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

TABELA 17

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial - leite pasteurizado

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	120,00 mg / 200,00 mL	178,0 mg / 200,00 mL	48,33% superior ao declarado
2	150,00 mg / 200,00 mL	84,00 mg / 200mL	44,00 % inferior ao declarado
3	145,00 mg/ 200,00 mL	97,00 mg / 200,00 mL	33,10% inferior ao declarado
4	4,00 mg/ 200mL	103,00 mg/ 200mL	2475 % superior ao declarado
5	147,00 mg/ 200,00g	100,00 mg/ 200g	31,97% inferior ao declarado
6	68,00 mg/ 200,00 mL	106,00 mg / 200,00mL	55,88% superior ao declarado
7	144,00 mg/ 200,00mL	96,00 mg/ 200,00 mL	33,33% inferior ao declarado
8	135,00 mg/200mL	94,00 mg/ 200,00 mL	30,37 % inferior ao declarado
9	84,00 mg / 200,00 mL	115,00 mg /200,00 mL	36,90% superior ao declarado
10	45,00 mg / 200,00 mL	96,00 mg / 200,00 mL	113,33% superior ao declarado
11	45,00 mg / 200,00 mL	97,00 mg / 200,0 mL	115,55 % superior ao declarado
12	80,00 mg / 200,00 mL	129,00 mg / 200,00 mL	61,25% superior ao declarado
13	45,00 mg/ 200,00 mL	110,00 mg/ 200,00mL	144,44% superior ao declarado
14	80,00 mg / 200,00mL	144,00mg / 200,00 mL	80,00% superior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

Em relação ao conteúdo líquido, as inconformidades foram: utilizar de forma incorreta a expressão que precede a indicação quantitativa; a altura dos algarismos do conteúdo líquido inferior ao estabelecido em legislação e a indicação quantitativa do produto não constar na vista principal.

A reprovação da denominação de venda incompleta foi devido ao fato do nome do produto estar em desacordo a Instrução Normativa 62/2011/MAPA (MAPA, 2011b).

Os leites, em cumprimento com a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância (NBCAL), são obrigados a apresentar advertência, estabelecida pela Lei 11.474/07 (BRASIL, 2007), artigo 3º. As inconformidades referentes à advertência foram por apresentar advertência incorreta ou com pouca visibilidade (fechamento da embalagem sobre o texto).

Outra reprovação foi em relação ao item: Fotos/Desenhos e Representações Gráficas, evidenciando o descumprimento da Lei 11.265/06 (BRASIL, 2006a), artigo 13, inciso I, que estabelece: “é vedado utilizar fotos, desenhos ou outras representações gráficas que não sejam aquelas necessárias para ilustrar métodos de preparação ou uso do produto(...)”.

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

6.11 LEITE UHT

Nesta categoria de leite UHT (UAT – Ultra Alta Temperatura), foram analisadas um total de 54 amostras. Conforme legislação, leite UHT, é "o leite homogeneizado que foi submetido durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C (...), imediatamente resfriado a menos de 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas" (MAARA, 1996).

No ano de 2011, analisou-se 31 amostras de leite UHT, sendo 19 marcas distintas, a saber: A (10 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Seis marcas distintas – Dois rótulos cada) e C (Três marcas distintas - Três rótulos cada). Mais da metade das amostras analisadas apresentaram resultado insatisfatório (58%). Os principais motivos de reprovação foram: 61,1% em fotos ou representações gráficas e 50% na informação nutricional.

No ano de 2012, avaliou-se 23 amostras, de 15 marcas distintas distribuídas da seguinte maneira: A (Nove rótulos com uma marca distinta em cada), B (Quatro marcas distintas – Dois rótulos cada) e C (Duas marcas distintas – três rótulos cada). Destas amostras, 47,8% foram reprovados e 52,2% foram satisfatórias. Os principais motivos de insatisfatoriedade foram: 81,8% em fotos/ representações gráficas e 54,5% na informação nutricional.

A razão entre o rótulo/marca no ano de 2011 foi de 1,6 e no ano de 2012, foi de 1,5. Nos dois anos, as reprovações em comum foram em fotos /desenhos/ representações gráficas e informação nutricional.

No item fotos/desenhos/representações gráficas, a inconformidade foi em relação ao descumprimento da Lei 11.265/06 (BRASIL, 2006a), artigo 13, que estabelece: “é vedado utilizar fotos, desenhos ou outras representações gráficas que

não sejam aquelas necessárias para ilustrar métodos de preparação ou uso do produto(...).”

As irregularidades da informação nutricional foram: cálculo incorreto do percentual do valor diário de nutrientes; ausência de colunas; ausência de cifra decimal na declaração de nutrientes e em 8 amostras, evidenciou-se a divergência (+ /- 20%) entre o valor rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial para o cálcio (3 amostras – **TABELA 18**) e sódio (5 amostras – **TABELA 19**).

Das três amostras reprovadas em cálcio, todas apresentaram desvio superior ao declarado em rotulagem. Já em relação ao ensaio de sódio, duas apresentaram desvio superior ao rotulado.

TABELA 18

Divergência entre o valor de cálcio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite UHT

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	240,00 mg / 200,00 mL	324,00 mg / 200,00 mL	35,00 % superior ao declarado
2	183,00 mg / 200,00 mL	241,00 mg / 200,00 mL	31,69% superior ao declarado
3	183,00 mg / 200,00 mL	237,00 mg / 200,00 mL	29,51% superior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

TABELA 19

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – leite UHT

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	143,00 mg / 200,00 mL	216,00 mg / 200,00 mL	51,05% superior ao declarado
2	248,00 mg / 200,00 mL	129,00 mg / 200,00 mL	47,98% inferior ao declarado
3	248,00 mg / 200,00 mL	130,00 mg / 200,00 mL	47,58 % inferior ao declarado
4	160,00 mg / 200,00 mL	115,00 mg / 200,0 mL	28,13 % inferior ao declarado
5	120,00 mg / 200,00 mL	343,00 mg / 200,00 mL	185,83 % superior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

6.12 MILHO E DERIVADOS

A categoria de milho e derivados foi composta por fubá, milho de pipoca, canjica e canjiquinha. No ano de 2011, avaliou-se 35 amostras, sendo 24 marcas, a saber: A (18 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Duas Marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Três Marcas distintas – Três rótulos cada) e D (Uma Marca com Quatro rótulos). Destes, 82,9% foram insatisfatórios e 17,1% satisfatórios. Os principais motivos de inconformidades foram: 89,7% em relação à informação nutricional, 62,1% em relação à denominação do produto e 51,7% em relação à lista de ingredientes.

Já no ano de 2012, analisou-se 31 amostras, de 23 marcas distintas, a saber: A (19 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Uma marca – 2 rótulos), C (Duas marcas distintas - Três rótulos cada) e D (Uma marca - Quatro rótulos). Destas, 83,9% das amostras foram insatisfatórias e 16,1% satisfatórias. Os principais motivos de reprovação foram: 80,8% na informação nutricional, 53,8% na lista de ingredientes e 26,9% em declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor.

A relação entre rótulo/marca foi de 1,5 no ano de 2011 e 1,3 no ano de 2012. Os principais motivos de reprovações comuns aos anos de 2011 e 2012 foram na informação nutricional e lista de ingredientes. Em relação à informação nutricional, as inconformidades consistiram em cálculo incorreto do percentual do valor diário para nutrientes e valor energético; ausência de cifra decimal na declaração de nutrientes; ausência de medida caseira; ausência de colunas e ausência de declaração de nutrientes. Em relação à lista de ingredientes, as inconformidades foram a ausência da lista de ingredientes; ausência da identificação da espécie doadora do gene, no caso de alimentos transgênicos, conforme prevê o Decreto 4.680/03, art. 2º, §2º (BRASIL, 2003 a).

Em relação à denominação do produto, a inconformidade consistiu basicamente na declaração incorreta da denominação de venda, que é estabelecida pela Resolução RDC 344/02/ANVISA, item 5.1. (ANVISA, 2002 d).

Em relação às declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor, foram encontrados termos incoerentes como: “PRODUTOS SELECIONADOS”, visto que a seleção de produtos é condição necessária para ofertar produtos à população,

mediante a utilização de Boas Práticas de Fabricação; “ESPECIAL”, “Premium”, podendo induzir a uma qualidade diferenciada de uma marca em específico; “100% MILHO”, para um produto que é composto apenas de milho, o que pode levar ao erro quanto à verdadeira natureza do produto.

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

6.13 PÃO DE QUEIJO

No ano de 2011, analisou-se 59 amostras, de 32 marcas distintas sendo: A (22 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Quatro marcas - Dois rótulos cada), C (Três marcas - Três rótulos cada), D (Uma marca - Quatro rótulos), E (Uma marca - Cinco rótulos) e F (Uma marca com 11 rótulos). Quase todas as amostras apresentaram resultados insatisfatórios (91,5%). Dos insatisfatórios, 92,6% dos rótulos apresentaram não conformidades referentes à informação nutricional, 25,9% em cuidados de conservação e 20,4% na lista de ingredientes.

No ano de 2012, avaliou-se 61 amostras, com 28 marcas distintas, distribuídas em: A (16 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Sete marcas – Dois rótulos cada), C (Duas marcas – Quatro rótulos cada), D (Uma marca – Cinco rótulos), E (Uma marca – Sete rótulos) e F (Uma marca – 11 rótulos). Destas, 83,6% dos rótulos apresentaram inconformidades e 16,4% foram satisfatórios. Os principais motivos de reprovação foram: 90,2% em relação à informação nutricional, 31,4% em figuras ou declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor e 27,4% na lista de ingredientes.

A razão entre rótulo/marca foi de 1,8 no ano de 2011 e 2,2 no ano de 2012. A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

Os principais motivos de reprovação comuns aos anos de 2011 e 2012 foram em relação à informação nutricional e lista de ingredientes. Sobre o primeiro, as principais inconformidades foram: divergência entre o valor rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial para as gorduras totais (41 rótulos – **TABELA 20**), e sódio (46 rótulos – **TABELA 21**). Observou-se também o cálculo incorreto do percentual do valor diário de nutriente e do valor energético; ausência de medida caseira; ausência de

colunas; ausência de cifra decimal na declaração de nutrientes; ausência de destaque do valor e das unidades da porção e da medida caseira e quanto à frase “Valores Diários (...)”, que se encontrou incorreta ou incompleta.

TABELA 20

Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – pão de queijo

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	4,00 g / 40,00 g	1,24 g / 40,00 g	69,00 % inferior ao declarado
2	4,00 g / 50,00 g	7,26 g / 50,00 g	81,50 % superior ao declarado
3	3,70 g / 50,00 g	4,49 g / 50,00 g	21,35 % superior ao declarado
4	4,60 g / 50,00 g	7,00 g / 50,00 g	52,17 % superior ao declarado
5	3,70 g / 50,00 g	5,10 g / 50,00 g	37,83 % superior ao declarado
6	7,0 g / 50,00 g	5,46 g / 50,00 g	22,00 % inferior ao declarado
7	8,00 g / 50,00 g	5,65 g / 50,00 g	29,38 % inferior ao declarado
8	10,00 g / 50,00 g	5,54 g / 50,00 g	44,60 % inferior ao declarado
9	7,00 g / 50,0 g	5,42 g / 50,00 g	22,57 % inferior ao declarado
10	10,00 g / 50,00 g	6,38 g / 50,00 g	36,20 % inferior ao declarado
11	7,00 g / 50,00 g	5,40 g / 50,00 g	22,86 % inferior ao declarado
12	4,60 g / 50,00 g	5,75 g / 50,00 g	25,00 % superior ao declarado
13	4,00 g / 30,00 g	2,48 g / 30,00 g	38,00 % inferior ao declarado
14	7,00 g / 50,00 g	4,90 g / 50,00 g	30,00 % inferior ao declarado
15	7,30 g / 20,00 g	2,50 g / 20,00 g	65,75 % inferior ao declarado
16	6,80 g / 50,00 g	3,48 g / 50,00 g	48,82 % inferior ao declarado
17	4,00 g / 50,00 g	5,51 g / 50,00 g	37,75 % superior ao declarado
18	7,00 g / 50,00 g	4,71 g / 50,00 g	32,71 % inferior ao declarado
19	7,00 g / 50,00 g	5,24 g / 50,00 g	25,14 % inferior ao declarado
20	5,90 g / 50,00 g	4,06 g / 50,00 g	31,19% inferior ao declarado
21	11,0 g / 40,00 g	6,18 g / 40,00 g	43,82 % inferior ao declarado

continua

]Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – pão de queijo (continuação)

22	4,17 g / 50,00 g	7,26 g / 50,00 g	74,10 % superior ao declarado
23	4,50 g / 50,00 g	3,22 g / 50,00 g	28,44 % inferior ao declarado
24	7,40 g / 50,00 g	4,67 g / 50,00 g	36,89 % inferior ao declarado
25	7,80 g / 50,00 g	5,39 g / 50,00 g	30,90 % inferior ao declarado
26	4,00 g / 50,00 g	5,85 g / 50,00 g	46,25 % superior ao declarado
27	7,80 g / 50,00 g	5,46 g / 50,00 g	30,00 % inferior ao declarado
28	3,00 g / 24,00 g	2,07 g / 24,00 g	31,0 % inferior ao declarado
29	5,50 g / 50,0 g	3,18 g / 50,00 g	42,18 % inferior ao declarado
30	4,60 g / 50,00 g	5,90 g / 50,00 g	28,26 % superior ao declarado
31	4,50 g / 50,00 g	2,80 g / 50,00 g	37,78 % inferior ao declarado
32	5,80 g / 50,00 g	3,40 g / 50,00 g	41,38 % inferior ao declarado
33	6,70 g / 50,00 g	8,40 g / 50,00 g	25,37 % superior ao declarado
34	7,00 g / 50,00 g	5,20 g / 50,00 g	25,71 % inferior ao declarado
35	7,00 g / 50,00 g	5,20 g / 50,00 g	25,71% inferior ao declarado
36	2,00 g / 15,00 g	1,30 g / 15,00 g	35,00 % inferior ao declarado
37	7,00 g / 50,00 g	5,00 g / 50,00 g	28,57 % inferior ao declarado
38	5,80 g / 50,00 g	4,30 g / 50,00 g	25,86% inferior ao declarado
39	10,00 g / 50,00 g	6,60 g / 50,00 g	34,00 % inferior ao declarado
40	5,00 g / 50,00 g	3,60 g / 50,00 g	28,00 % inferior ao declarado
41	7,90 g / 50,0 g	6,00 g / 50,00 g	24,05 % inferior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

Para o ensaio de gorduras totais, evidenciou-se que das 41 reprovações, dez produtos apresentaram desvios superiores ao permitido na legislação (ANVISA, 2003 b).

No ensaio de sódio, 47,8% das amostras reprovadas apresentaram desvio superior ao permitido em rotulagem (ANVISA, 2003b).

TABELA 21

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – pão de queijo

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	315,00 mg / 40,00g	100,20 mg / 40,00 g	68,19 % inferior ao declarado
2	315,00 mg / 50,00 g	152,60 mg / 50,00 g	51,56 % inferior ao declarado
3	315,00 mg / 50,00 g	183,60 mg/ 50,00 g	41,71 % inferior ao declarado
4	160,00 mg / 50,00 g	79,40 mg / 50,00 g	50,37 % inferior ao declarado
5	197,43 mg / 40,00 g	274, 90 mg / 40,00 g	39,23 % superior ao declarado
6	216,00 mg / 50,00 g	145,30 mg / 50,00 g	32,73 % inferior ao declarado
7	396,00 mg / 50,00g	283,40 mg / 50,00 g	28,43 % inferior ao declarado
8	160,00 mg/ 50,00 g	325,60 mg / 50,00 g	103,50 % superior ao declarado
9	224,00 mg / 50,0 g	315,20 mg / 50,00 g	40,71 % superior ao declarado
10	90,00 mg / 50,00 g	285,40 mg / 50,00g	217,11 % superior ao declarado
11	216,00 mg / 50,00 g	305,50 mg / 50,00 g	41,44 % superior ao declarado
12	392,00 mg / 50,00 g	263,40 mg / 50,00 g	32,80 % inferior ao declarado
13	400,00 mg / 100,00 g	633,50 mg /100,00 g	58,37 % superior ao declarado
14	396,00 mg / 50,00 g	277,10 mg / 50,00 g	30,02 % inferior ao declarado
15	396,00 mg / 50,00 g	278,80 mg / 50,00 g	29,59 % inferior ao declarado
16	433,00 mg / 50,00 g	301,70 / 50,00g	30,32 % inferior ao declarado
17	216,0 mg / 50,0 g	289,3 mg / 50,0 g	33,93 % superior ao declarado
18	142,00 mg / 30,00 g	249,0 mg /30,0 g	75,35 % superior ao declarado
19	90,00 mg / 50,00 g	275,50 mg / 50,00 g	206,11% superior ao declarado
20	271,00 mg / 20,00 g	109,60 mg / 20,00 g	59,56% inferior ao declarado
21	433,00 mg / 50,00 g	272,70 mg / 50,0 g	37,02 % inferior ao declarado
22	146,00 mg / 40,00 g	212,60 mg / 40,0 g	45,62 % superior ao declarado
23	189,00 mg / 50,00 g	366,70 mg / 50,00 g	94,02 % superior ao declarado

continua

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial –
pão de queijo (continuação)

24	160,0 mg / 50,00 g	337,30 mg / 50,00 g	110,81% superior ao declarado
25	433,00 mg / 50,00 g	285,60 mg / 50,00 g	34,04 % inferior ao declarado
26	150,00 mg / 50,00 g	303,00 mg / 50,00 g	102,0 % superior ao declarado
27	387,0 mg / 50,0 g	281,0 mg / 50,0 g	27,39 % inferior ao declarado
28	412,00 mg / 40,00 g	207,00 mg / 40,00 g	49,76 % inferior ao declarado
29	214,00 mg / 50,00 g	333,00 mg / 50,00 g	55,61 % superior ao declarado
30	189,00 mg / 50,00 g	252,00 mg / 50,00 g	33,33 % superior ao declarado
31	345,00 mg / 50,00 g	197,00 mg / 50,00 g	42,89 % inferior ao declarado
32	328,00 mg / 50,00 g	227,00 mg / 50,00 g	30,79 % inferior ao declarado
33	387,00 mg / 50,00 g	255,00 mg / 50,00 g	34,10 % inferior ao declarado
34	315,00 mg / 50,00 g	187,00 mg / 50,00 g	40,63 % inferior ao declarado
35	100,20 mg / 40,00 g	144,00 mg / 40,00 g	43,71 % superior ao declarado
36	387,00 mg / 50,00 g	256,00 mg / 50,00 g	33,85 % inferior ao declarado
37	365,0 mg / 50,00 g	246,00 mg / 50,00g	32,60 % inferior ao declarado
38	328,00 mg / 50,00 g	239,00 mg / 50,00 g	27,13 % inferior ao declarado
39	365,0 mg / 50,00 g	240,00 mg / 50,00 g	34,25 % inferior ao declarado
40	299,00 mg / 50,00 g	130,00 mg / 50,00g	56,52% inferior ao declarado
41	130,00 mg / 50,00 g	176,00 mg / 50,00 g	35,38 % superior ao declarado
42	245,00 mg / 50,00 g	336,00 mg / 50,00 g	37,14 % superior ao declarado
43	69,00 mg / 15,00 g	112,00 mg / 15,00 g	62,32 % superior ao declarado
44	255,00 mg / 50,00 g	338,00 mg / 50,00 g	32,55 % superior ao declarado
45	257,90 mg / 50,00 g	337,00 mg / 50,00 g	30,67 % superior ao declarado
46	75,00 mg / 40,0 g	243,00 mg / 40,00 g	224,00 % superior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

Na lista de ingredientes, as inconformidades decorreram da não observância da ordem decrescente de proporção dos ingredientes; ausência de lista de ingredientes e ausência da função de aditivo.

No item cuidados de conservação, observou-se amostras sem estas informações ou incompletas (não contemplar legenda estabelecendo temperaturas máxima e mínima para conservação do alimento em congelador doméstico / freezer).

Em relação às declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor, observou-se os dizeres: “Não contém aromatizante”; “o gostinho de Minas”; “Especial”; ‘QUALIDADE GARANTIDA’; “matérias primas selecionadas” e “Premium”.

6.14 QUEIJOS

Esta categoria foi compreendida por ricota, queijos: minas, parmesão, prato, muçarela, tipos: provolone e cottage. Analisou-se no ano de 2011, 73 amostras, sendo 49 marcas distintas: A (36 rótulos com uma marca distinta), B (Nove marcas – Dois rótulos cada), C (Duas marcas – Três rótulos), D (Uma marca – Cinco rótulos) e E (Uma marca – Oito rótulos). No total, 91,8% dos rótulos obtiveram resultados insatisfatórios e 8,2% satisfatórios. Os principais motivos de reprovação foram: 95,5% na informação nutricional, 42,4% na lista de ingredientes e 15,1% em cuidados de conservação.

No ano de 2012, analisou-se 67 amostras, totalizando 44 marcas, divididas em: A (34 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Seis marcas – Dois rótulos cada), C (Uma marca - Três rótulos), D (Uma marca – Quatro rótulos), E (Uma marca – Cinco rótulos) e F (Uma marca – Nove rótulos). Destas, 88,1% das amostras foram insatisfatórias e 11,9% satisfatórias. Os principais motivos de reprovação foram: 89,8% na informação nutricional, 28,8% em ingredientes e 13,6% em cuidados de conservação.

A razão rótulo/marca foi de 1,5 para o anos de 2011 e 2012. Evidenciou-se que os principais motivos de reprovações na rotulagem dos produtos foram comuns nos dois anos (informação nutricional, lista de ingredientes e cuidados de conservação).

Em relação à informação nutricional, observou-se inconformidades no cálculo incorreto do percentual do valor diário de nutriente e do valor energético; ausência de colunas e cifra decimal na declaração de nutrientes; ausência de destaque do valor e das unidades da porção e da medida caseira; ausência de medida caseira; incompatibilidade entre a declaração da medida caseira e a forma de apresentação do

alimento e divergência entre o valor rotulado e o valor encontrado em ensaio para gorduras totais (25 amostras - **TABELA 22**) e sódio (54 amostras - **TABELA 23**).

Na lista de ingredientes, encontrou-se as seguintes inconformidades: tamanho de letras inferior a 1 mm; aditivos que não foram declarados após os ingredientes; ausência da função de aditivo; uso de aditivo não previsto; atribuição de função de aditivo para um ingrediente comum.

No item cuidados de conservação, evidenciou-se: pouca legibilidade das informações; ausência da temperatura de conservação; ausência dos cuidados de conservação após aberto e temperatura rotulada superior à permitida em legislação.

TABELA 22

Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial - queijo

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	9,30 g / 30,00 g	5,08 g / 30,00 g	45,38% inferior ao declarado
2	3,00 g / 10,00 g	4,02 g / 10,00 g	34,00 % superior ao declarado
3	3,50 g / 30,00 g	4,50 g / 30,00 g	28,57 % superior ao declarado
4	4,00 g / 30,00 g	2,99 g / 30,00 g	25,25 % inferior ao declarado
5	2,40 g / 30,00 g	3,00 g / 30,00 g	25,00 % superior ao declarado
6	7,30 g / 30,00 g	9,14 g / 30,00 g	25,21 % superior ao declarado
7	6,60 g / 30,00 g	8,01 g / 30,00 g	21,36 % superior a declarado
8	4,30 g / 30,00 g	1,94 g / 30,0 g	54,88 % inferior ao declarado
9	4,00 g / 50,0 g	1,36 g / 50,00 g	66,00 % inferior ao declarado
10	10,00 g / 30,00 g	6,95 g / 30,00 g	30,50 % inferior ao declarado
11	6,00 g / 50,00 g	8,72 g / 50,00 g	45,33 % superior ao declarado
12	9,00 g / 30,00 g	6,26 g / 30,00 g	30,44 % inferior ao rotulado
13	0,60 g / 30,00 g	6,58 g / 30,0 g	996,67 % superior ao declarado
14	1,30 g / 30,00 g	2,34 g / 30,00 g	80,00 % superior ao declarado
15	8,00 g / 30,00 g	5,96 g / 30,0 g	25,50 % inferior a declarado

continua

Divergência entre o valor de gorduras totais rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial - queijo (continuação)

16	4,00 g / 30,00 g	2,93 g / 30,0 g	26,75 % inferior ao declarado
17	7,20 g / 30,00 g	8,96 g / 30,00 g	24,44 % superior ao declarado
18	9,60 g / 30,00 g	6,59 g / 30,00 g	31,35 % inferior ao declarado
19	1,30 g / 30,00 g	2,37 g / 30,00 g	82,31 % superior ao declarado
20	9,00 g / 30,00 g	4,98 g / 30,00 g	44,67 % inferior ao declarado
21	8,00 g / 30,00 g	5,80 g / 30,00 g	27,50% inferior ao declarado
22	2,00 g / 30,00 g	2,60 g / 30,00 g	30,00 % superior ao declarado
23	8,90 g / 30,00 g	6,90 g / 30,00 g	22,47 % inferior ao declarado
24	8,90 g / 30,00 g	6,10 g / 30,00 g	31,46 % inferior ao declarado
25	7,00 g / 30,00 g	9,20 g / 30,00 g	31,43 % superior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

TABELA 23

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial - queijo

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio / porção	Desvio
1	133,00 mg / 30,00 g	182,95 mg / 30,0 g	37,56 % superior ao declarado
2	180,00 mg / 10,00 g	265,10 mg / 10 g	47,28 % superior ao declarado
3	230,00 mg / 30,00 g	135,40 mg / 30,0 g	41,13 % inferior ao declarado
4	240,00 mg / 30,00 g	110,60 mg / 30,0 g	53,92 % inferior ao declarado
5	115,00 mg / 50,00 g	241,70 mg / 50,00 g	110,17 % superior ao declarado
6	74,00 mg / 10,00 g	222,60 mg / 10,00 g	200,81 % superior ao declarado
7	135,00 mg / 30,00 g	86,90 mg / 30,00 g	35,63 % inferior ao declarado
8	300,00 mg / 30,00 g	151,80 mg / 30,00 g	49,40 % inferior ao declarado
9	290,00 mg / 30,00 g	163,30 mg / 30,00 g	43,69 % inferior ao declarado
10	180,00 mg / 10,00 g	251,90 mg / 10,00 g	39,94 % superior ao declarado
11	180,00 mg / 10,00 g	297,60 mg / 10,00 g	65,33 % superior ao declarado

continua

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial -
queijo (continuação)

12	230,00 mg / 30,00 g	131,10 mg / 30,00 g	43,00 % inferior ao declarado
13	104,00 mg / 30,0 g	134,90 mg / 30,0 g	29,71 % superior ao declarado
14	220, 00 mg / 30,0 g	126,30 mg / 30,00 g	42,59 % inferior ao declarado
15	120,00 mg / 30,00 g	199,40 mg / 30,00 g	66,16 % superior ao declarado
16	212,00 mg / 30,0 g	385,9 mg / 30,00 g	82,02 % superior ao declarado
17	126,00 mg / 50,00 g	26,40 mg / 50,00 g	79,04 % inferior ao declarado
18	155,00 mg / 50,00 g	250,20 mg / 50,00 g	61,42 % superior ao declarado
19	112,00 mg / 30,00 g	156,80 mg /30,00 g	40,00 % superior ao declarado
20	290,00 mg / 30,00 g	189,60 mg / 30,00 g	34,62 % inferior ao declarado
21	135,00 mg / 30,0 g	227,10 mg / 30,00 g	68,22 % superior ao declarado
22	105,00 mg / 30,0 g	160,40 mg / 30,00 g	52,76 % superior ao declarado
23	139,0 mg / 30,00 g	79,60 mg / 30,00 g	42,73 % inferior ao declarado
24	30,00 mg / 30,00 g	97,00 mg / 30,00 g	223,33 % superior ao declarado
25	48,00 mg / 30,00 g	64,60 mg / 30,00 g	34,58 % superior ao declarado
26	379,00 mg / 30,00 g	163,10 mg / 30,00 g	56,96 % inferior ao declarado
27	220,00 mg / 30,00 g	144,80 mg / 30,00 g	34,18 % inferior ao declarado
28	115,0 mg / 50,00 g	214,10 mg / 50,00 g	86,17 % superior ao declarado
29	105,00 mg / 30,00 g	154,40 mg / 30,00 g	47,05 % superior ao declarado
30	25,00mg / 30,00 g	86,30 mg / 30,00 g	245,20 % superior ao rotulado
31	135,00 mg / 30,00 g	267,50 mg / 30,00 g	98,14 % superior ao declarado
32	241,00 mg / 30,00 g	320,50 mg / 30,00 g	32,99 % superior ao declarado
33	102,00 mg / 30,0 g	545,80 mg / 30,00 g	435,10 % superior ao declarado
34	11,00 mg / 30,00 g	41,80 mg / 30,00 g	280,00 % superior ao declarado
35	180,00 mg / 30,00 g	109,00 mg / 30,00 g	39,44 % inferior ao declarado
36	140,00 mg / 30,00 g	257,10 mg / 30,00 g	83,64 % superior ao declarado

continua

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial -
queijo (continuação)

37	480,00 mg / 30,00 g	240,70 mg / 30,0 g	49,85 % inferior ao declarado
38	96,00 mg / 30,00 g	21,80 mg / 30,00 g	77,29 % inferior ao declarado
39	450,00 mg / 30,00 g	222,60 mg / 30,00 g	50,53 % inferior ao declarado
40	110,00 mg / 30,00 g	182,00 mg / 30,00 g	65,5% superior ao declarado
41	193,00 mg / 30,00 g	92,60 mg / 30,00 g	52,02 % inferior ao declarado
42	123,00 mg / 30,00 g	201,80 mg / 30,00 g	64,06 % superior ao declarado
43	220,00 mg / 30,00 g	124,00 mg / 30,00 g	43,64% inferior ao declarado
44	216,00 mg / 30,00 g	149,00 mg / 30,00 g	31,01 % inferior ao declarado
45	160,00 mg / 30,00 g	303,00 mg / 30,00 g	89,38 % superior ao declarado
46	10,00 mg / 30,00 g	15,00mg / 30,00 g	50,00 % superior ao declarado
47	140,00 mg / 30,00 g	191,00 mg / 30,00 g	36,43 % superior ao declarado
48	190,00 mg / 30,00 g	135,00 mg / 30,00 g	28,95 % inferior ao declarado
49	480,00 mg / 30,00 g	160,00 mg / 30,00 g	66,67 % inferior ao declarado
50	140,00 mg / 30,00 g	96,00 mg / 30,00 g	31,43 % inferior ao declarado
51	480,00 mg / 30,00 g	339,0 0mg / 30,00 g	29,37 % inferior ao declarado
52	380,00 mg / 30,00 g	225,00 mg/ 30,00 g	40,79 % inferior ao declarado
53	240,00 mg / 30,00 g	163,00 mg / 30,00 g	32,08 % inferior ao declarado
54	287,00 mg/ 30,00 g	400,00 mg/ 30,00g	39,37 % superior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

Observou-se variação superior a 20% do rotulado para os valores de gorduras totais em 12 amostras e para o sódio em 29 amostras.

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que não houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

6.15 REFRIGERANTES

Esta categoria foi composta por refrigerantes convencional, de baixa caloria e dietético. No ano de 2011, avaliou-se 56 amostras, totalizando 32 marcas distintas, a saber: A (23 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Sete marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Uma marca – Sete rótulos) e D (Uma marca - 12 rótulos). 87,5% dos rótulos foram insatisfatórios e 12,5% satisfatórios. As reprovações mais significativas foram: 69,4% no item informação nutricional, 38,8% na lista de ingredientes e 30,6% em declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor.

No ano de 2012, analisou-se 13 amostras, de 11 marcas distintas, sendo: A (10 rótulos com uma marca distinta em cada) e B (Uma marca – Três rótulos). Todos os rótulos estavam em desacordo com a legislação vigente. Grande parte (84,6%) em desacordo com o Decreto- Lei 986/69 (BRASIL, 1969) e 61,5% por não conformidades em relação à informação nutricional.

A razão entre rótulo/marca foi de 1,7 no ano de 2011 e de 1,2 no ano de 2012.

Registra-se, nesta categoria, uma diferença de 43 amostras no quantitativo de rótulos avaliados no ano de 2011 e os avaliados no ano de 2012. Outro ponto digno de nota foi o fato de no ano 2011 uma marca ter 12 rótulos, o que influenciou na avaliação do referido ano. Entretanto, como as amostras foram coletadas aleatoriamente, não há um motivo para tal diferença.

A inconformidade prevalente nos anos de 2011 e 2012 foi em relação à informação nutricional, cujas principais irregularidades, foram: ausência de colunas; ausência de destaque do valor e das unidades da porção e da medida caseira; cálculo incorreto do % de valor diário de nutriente; ausência da quantidade da medida caseira a que se refere à porção; cifra decimal de nutriente incorreta; tamanho das letras na tabela de informação nutricional inferior a um milímetro. Evidenciou-se também uma variação de $\pm 20\%$ do valor rotulado e o encontrado em ensaio laboratorial para os carboidratos em quatro amostras (**TABELA 24**) e o sódio em nove amostras (**TABELA 25**). Registrou-se 50% das amostras reprovadas no teor de carboidratos, com desvio superior ao permitido em rotulagem. Para o ensaio de sódio, quatro apresentaram também o mesmo desvio, sendo que em uma delas a variação foi de 330,0% superior ao declarado em rotulagem.

Na lista de ingredientes, os rótulos foram reprovados por não declarar os aditivos após os ingredientes; ausência da descrição de ingrediente que compõe o produto e rotular teor de edulcorante superior ao permitido em legislação.

As não conformidades do Decreto-Lei 986/69 (BRASIL, 1969) ocorreram devido à ausência de declarações como: “colorido artificialmente” na vista principal, para produtos que utilizam corante artificial. As declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano foram: “GUARANÁ CHAMPAGNE”, cuja denominação não está prevista em regulamento técnico específico; “AMAZON FLAVORS O SABOR DO BRASIL” e figura de crianças com balões na vista principal, considerando que a política nutricional restringe estes alimentos para a população, principalmente a infantil.

TABELA 24

Divergência entre o valor de carboidratos rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – refrigerantes

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio/ porção	Desvio
1	26,00 g / 200,0 mL	19,32 mg / 200,0 mL	25,69% inferior ao declarado
2	21,50 g / 190,00 mL	26,29 g / 190,0 mL	22,27 % superior ao declarado
3	20,00 g / 100,00 mL	9,66 g / 100,00 mL	51,70 % inferior ao declarado
4	15,00 g / 200,00 mL	19,12 g / 200,00 mL	27,46 % superior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

TABELA 25

Divergência entre o valor de sódio rotulado e o valor encontrado em ensaio laboratorial – refrigerantes

Amostra	Valor rotulado / porção	Valor encontrado em ensaio/ porção	Desvio
1	0,0 mg / 200,0 mL	34,0 mg / 200,0 mL	Superior ao valor declarado (zero)
2	0,0 mg / 200,0 mL	32,1 mg / 200,0 mL	Superior ao valor declarado (zero)
3	12,00 mg / 200,00 mL	51,60 mg / 200,0 mL	330,00 % superior ao declarado
4	Não contém quantidade significativa de sódio (*)	25,1 mg / 200,0 mL	Superior ao valor declarado
5	34,00 mg / 200,00 mL	17,90 mg / 200,00 mL	47,35 % inferior ao declarado
6	32,00 g / 200,0 mL	27,00 mg / 200,0 mL	(**)
7	25,00 mg / 200,00 mL	18,00 mg / 200,00 mL	28,00 % inferior ao declarado
8	35,00 mg /200,00 mL	25,00 mg /200,0 mL	28,57 % inferior ao declarado
9	12,00 mg / 200,00 mL	27,00 mg/ 200,00 mL	125,00 % inferior ao declarado

FONTE: SGA, 2000.

(*) Não contém quantidade significativa de sódio compreende valor menor ou igual a 5mg de sódio de acordo com o item 3.4.3.2., da Resolução RDC 360/03/ANVISA (ANVISA, 2003b).

(**) O valor correto da unidade para o sódio é mg, contudo o fabricante declara a informação em gramas, o que evidencia a incompatibilidade de unidades entre o rotulado e o declarado.

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

6.16 SALGADOS CONGELADOS

Esta categoria foi composta basicamente por bolinho de bacalhau, pastel de angu, enroladinho, coxinha, esfiha, bolinha de queijo, kibe, empada, empanado, torta de frango, pastel assado, folhados, pão de frango, torta de palmito, mini pizza, pastel português e cigarrete.

No ano de 2011, analisou-se 29 amostras de 18 marcas distintas, composto por: A (14 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Duas marcas – Dois rótulos), C (Uma marca – Cinco rótulos) e D (Uma marca – Seis rótulos). A maioria dos resultados para análise dos rótulos foram insatisfatórios (96,5%). Os maiores motivos de reprovação foram: 92,6% na informação nutricional, 63,0% referentes à lista de ingredientes e 44,4% ao conteúdo líquido.

Já no ano de 2012, analisou-se 30 amostras, sendo 19 marcas distintas, composto por: A (12 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Seis marcas distintas – Dois rótulos cada) e C (Uma marca – Seis rótulos). Houve reprovação em 80,0% das amostras. Os principais motivos de reprovação foram: 87,5% na informação nutricional, 75,0% na lista de ingredientes e 43,5% em relação aos cuidados de conservação.

A informação nutricional e a lista de ingredientes foram os itens mais reprovados em comum aos anos avaliados. No primeiro, evidenciou-se ausência de destaque do valor e das unidades da porção e da medida caseira; declaração obrigatória incompleta da frase: “Seus valores diários(...)”; ausência de coluna delimitando os nutrientes de seus valores; cálculo incorreto do percentual do valor diário para nutrientes; ausência de cifra decimal na declaração de nutrientes; declaração de nutrientes que só poderiam ser declarados se tivessem percentual igual ou maior do que 5% do valor diário; pouca visibilidade de números; ausência da tabela de informação nutricional e unidade incorreta de nutriente.

Na lista de ingredientes, registrou-se a não observância da ordem decrescente de declaração de ingredientes; aditivos que não foram declarados após os demais ingredientes, denominação incompleta de ingredientes e uso de aditivo não previsto para categoria.

Quanto ao conteúdo líquido; as inconformidades foram: peso líquido encoberto por etiqueta sem visibilidade para o consumidor; altura dos algarismos inferior ao estabelecido por legislação e indicação quantitativa não constante na vista principal.

Em relação aos cuidados de conservação, as irregularidades foram: ausência de legenda indicando temperaturas mínima e máxima de conservação do alimento e o tempo em que o fabricante garante a sua durabilidade nestas condições e ausência de cuidados de conservação.

A razão entre o rótulo/marca foi de 1,6 nos anos de 2011 e 2012. A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012.

6.17 SOJA E DERIVADOS

A categoria soja e derivados é composta por soja em grãos, soja sem casca, descascada e partida, extrato de soja, alimento com soja e farinha de soja. No ano de 2011, avaliou-se 49 amostras, sendo 29 marcas distintas, composta por: A (20 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Três marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Duas marcas distintas - Três rótulos cada), D (Três marcas distintas - Quatro rótulos cada) e E (Uma marca - Cinco rótulos). Destes, 89,8% dos rótulos apresentaram inconformidades e 10,2% foram satisfatórios. As principais inconformidades foram: 90,9% referentes à informação nutricional e 72,7% em declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor.

Já o ano de 2012, analisou-se 26 amostras, sendo 15 marcas distintas, a saber: A (10 rótulos com uma marca distinta em cada), B (Três marcas distintas – Dois rótulos cada), C (Uma marca - Três rótulos) e D (Uma marca - Sete rótulos). Destes, 73,1% dos rótulos foram insatisfatórios e 26,9% satisfatórios. Os principais motivos de reprovação foram: 63,2% referentes à informação nutricional e 57,9% em declarações que podem causar erro ou engano ao consumidor.

Observou-se melhoria de 16,7% em relação ao percentual de satisfatórios entre o ano de 2011 e o de 2012. A razão entre rótulo/marca foi de 1,7 em ambos os anos avaliados e os principais motivos de reprovação em comum foram a informação nutricional e declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor. Na informação nutricional, observou-se: cálculo incorreto do percentual do valor diário de nutrientes; ausência de destaque do valor e das unidades da porção e

da medida caseira; declaração "0mg" para colesterol (fabricante não ter explicado que tal fato é inerente ao produto); frase obrigatória "Valores Diários (...)", que está incorreta; ausência de cifra decimal na declaração de nutrientes e ausência de colunas.

Quanto à declarações ou símbolos que podem causar erro ou engano ao consumidor, registraram-se: "SOJA NÃO TRANSGÊNICA", contudo em ensaio laboratorial, detectou-se a presença de amplícon compatível para o gene "Soja Roundup Read"; "Leite de soja"; "NATURAL DE VERDADE"; "não utilizamos conservantes e aromatizantes artificiais ou quaisquer aditivos artificiais na fabricação"; "Menor carga glicêmica e sem açúcar refinado: busca por alimentos que não elevam muito os níveis de açúcar no sangue"; "Isento de gordura trans: permitimos apenas gordura de boa qualidade"; "BENEFÍCIOS (marca do fabricante): rico em proteína, rico em fibras, rico em ferro, isento de gordura trans" (uma vez que tais atributos não são específicos somente para esta marca); "É uma ótima fonte de cálcio" (o atributo não atende a Portaria nº27/98/SVS/MS (SVS, 1998a); "Viva +"; "Rico em Proteínas" (não houve esclarecimento para o consumidor que tal atributo é inerente ao produto, com caracteres de igual realce e visibilidade); "produto de qualidade"; "Contém: proteínas, isoflavonas, vitaminas do complexo B, cálcio e fibras"; "Sem Lactose", "grãos rigorosamente selecionados"; "Torne sua vida mais saudável"; " (...) lhe proporciona esse bem estar"; "soja selecionada"; "O extrato de soja (...) é a alternativa ideal para casos de alergia ao leite de origem animal"; "Além disso, por ser rico em lecitina, tonifica as células nervosas e combate a aterosclerose" "não modificada geneticamente" (uma vez que o produto apresentou amplicon compatível com o gene específico da "Soja Roundup Read"; "Sem adição de açúcar" (por não conter a frase "ESTE NÃO É UM ALIMENTO COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO", exigido pela legislação); quanto ao selo: "OK PRODUTO DE ALTA QUALIDADE"; "Soja em Grão(...) é a mais rica das leguminosas em termos nutricionais. Sua proteína é semelhante à de origem animal, como a do leite, das carnes e dos ovos, e é bem superior em quantidade à encontrada nos vegetais como o arroz, feijão e milho. Em média, possui 40% de proteínas, 20% de lipídios (óleo), 5% de minerais e 34% de carboidratos. A Soja em Grão (...) não possui amido e é rica em vitaminas do complexo B, niacina, vitamina E, ácido fólico, aminoácidos essenciais, além de alguns minerais necessários para o bom funcionamento do organismo. A Soja em Grão (...) é considerado um alimento funcional, pois fornece nutrientes ao organismo e traz benefícios para a saúde"; "Apresenta vários benefícios como: prevenção de doenças cardiovasculares, osteoporose, diminui o colesterol, auxilia os sintomas da menopausa

e controle de peso."; "Extrato de soja integral é obtido a partir do extrato de soja concentrado, acrescido de óleo de soja e isento de aditivos químicos e açúcares"; "Incluído nas dietas, contribui para reduzir os níveis de colesterol" e "Alimento saúde, autorizado pelo FDA, com recomendações de consumo diário mínimo, in natura, de 60g que corresponde a 25g diárias de proteínas na prevenção de doenças crônicas".

Observou-se, nessa categoria de produto, a presença de alegações de saúde que só podem ser utilizadas mediante registro e a aprovação da ANVISA (ANVISA, 1999 a,b).

A análise estatística pelo Teste de Hipótese a 5% de probabilidade evidenciou que houve diferença significativa em relação ao percentual de inconformidades entre os anos de 2011 e 2012, evidenciando a melhoria na rotulagem.

7. CONCLUSÃO

Como medida de segurança para a população, regimenta-se diversas normas na área de alimentos, que obrigam ao setor regulado implementá-las em suas rotulagens. Tais normas estabelecem desde descrições na formatação da tabela, a exemplo da informação nutricional, até a obrigatoriedade de advertência em relação aos produtos da NBCAL, o que torna relevante a avaliação do motivo de insatisfatoriedade relativa aos rótulos dos produtos, ora por questões de organização visual ou questões de proteção à população de grupos vulneráveis.

O elevado percentual de reprovação foi uma constante nos dois anos avaliados. Dos 2371 rótulos avaliados, obteve-se um percentual de 76,4% de inconformidades. Este alto número reflete a necessidade de compromisso do setor regulado frente ao atendimento das normas estabelecidas.

Ocorreram melhorias significativas para as categorias de café torrado e moído, leite UHT, salgados congelados e soja e derivados. Observou-se piora significativa para a categoria de extrato/molho de tomate e refrigerantes, enquanto as outras 11 categorias permaneceram inalteradas.

O percentual de reprovação na maior parte das categorias foi elevado e por isso há necessidade de mais estudos para avaliar se o decréscimo nas irregularidades irá permanecer ao longo dos anos. É evidente que urge a necessidade de implementação de políticas específicas para melhoria do segmento industrial relativo à rotulagem de alimentos embalados prontos para o consumo.

A informação nutricional foi item que obteve maior reprovação. Nesta, observou-se irregularidades desde a formatação da tabela até o elevado número de reprovações em relação à divergência do conteúdo nominal de nutrientes rotulados e os valores declarados na informação nutricional.

Neste trabalho, a maioria dos resultados apresentaram valores inferiores a 20%. Grande parte dos alimentos analisados não possui padrões de identidade e qualidade que estabelece limites para proteína, carboidrato, lipídeos e sódio. Desta maneira, evidenciou-se que produtos de uma mesma categoria apresentaram, por exemplo, grandes variações de sódio, cabendo ao analista verificar se os valores declarados se encontram dentro do desvio permitido pela legislação.

As variações referentes à tabela nutricional podem ocorrer devido à ausência de padronização referente à formulação do produto (exemplo: pão de queijo), ou cálculo nutricional incorreto pelo fabricante. Em virtude da grande variação nutricional observada, torna-se necessário avaliar a regulamentação de padrões que estabeleçam limites, almejando uma padronização e impedindo que o setor regulado produza alimentos com valores nutricionais muitas vezes próximos da Ingestão Diária Recomendada (IDR).

Contudo, para alguns produtos como o queijo, esta grande divergência de nutrientes podem ocorrer devido à utilização de matéria-prima (leite) de diferentes procedências.

Observou-se reprovações referentes a práticas desleais de comércio, como declarações com superlativos de qualidade e tentativa de supervalorização do produto. Comprovou-se também a inserção de declarações evidenciando a não utilização de aditivos no produto, a exemplo da frase: “SEM CONSERVANTES”. Entretanto, a Legislação Brasileira é positiva e o que não constar em legislação não tem autorização para ser declarado.

Como sugestão para estudo futuro, será oportuno a continuidade do trabalho para verificar se houve melhoria das reprovações nas categorias avaliadas ao longo dos anos.

8. REFERÊNCIAS

AFFONSO, C.V. A alimentação e a saúde humana. In: VILARTA, R. (Organizador) **Saúde Coletiva & Atividade Física. Conceitos e aplicações dirigidos à graduação em educação física**. 1º ed. Campinas: IPES editorial, 2007, p.71-77.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999 (a)**: Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. Brasília: 1999.4p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução nº 19, de 30 de abril de 1999 (b)**: Aprova o Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem. Brasília: 1999.4p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução nº 383, de 05 de agosto de 1999 (c)**: Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos produtos de panificação e biscoitos. Brasília: 1999.21p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução nº 23, de 15 de março de 2000 (a)**: Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Brasília: 2000.29p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução nº 91, de 18 de outubro de 2000 (b)**: Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimento com soja. Brasília: 2000.6p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002 (a)**: Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas embalados que contenham glúten. Brasília: 2002.3p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (b)**: Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília: 2002.11p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002 (c)**: As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem

obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso. Brasília: 2002.2p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 (d)**: Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico. Brasília: 2002.5p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003(a)**: Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Brasília: 2003.13p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003(b)**: Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Brasília: 2003.11p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 123, de 13 de maio de 2004**: Alteração do subitem 3.3, do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Brasília: 2004.1p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005(a)**: Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos farinhas e farelos. Brasília: 2005.6p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 266, de 22 de setembro de 2005 (b)**: Regulamento técnico para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis. Brasília: 2005.5p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005 (c)**: Regulamento técnico para produtos protéicos de origem vegetal. Brasília: 2005.5p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 (d)**: Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Brasília: 2005.6p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 (e)**: Regulamento técnico para mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo. Brasília: 2005.7p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 274, de 22 de setembro de 2005 (f)**: Regulamento Técnico para águas envasadas e gelo. Brasília: 2005.8p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 (g)**: Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Brasília: 2005.7p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 (h)**: Regulamento técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis. Brasília: 2005.7p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 02, de 15 de janeiro de 2007(a)**: Aprovar o regulamento técnico sobre aditivos aromatizantes. Brasília: 2007. 10p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 03, de 15 de janeiro de 2007(b)**: Regulamento técnico sobre atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos gelados comestíveis. Brasília: 2007.20p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 05, de 15 de janeiro de 2007(c)**: Regulamento técnico sobre atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos bebidas não alcóolicas gaseificadas e não gaseificadas. Brasília: 2007.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Manual de orientação aos consumidores - guia bolso, 2008 (a). Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/62225680474589659357d73fbc4c6735/guia_bolso.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em 05/01/2014.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Manual de orientação aos consumidores, 2008 (b). Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/afb2028047458c8895a4d53fbc4c6735/manual_consumidor.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em 05/01/2014.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 18, de 24 de março de 2008 (c)**: Regulamento técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos. Brasília: 2008.6p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 28, de 26 de maio de 2009**: Atribuição de aditivos alimentares, suas funções e seus limites máximos para geleias. Brasília: 2009.4p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010 (a)**: Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Brasília: 2010.2p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 45, de 03 de novembro de 2010(b)**: Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Brasília: 2010. 27p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Mais sete grupos de alimentos terão redução de sódio, 2011. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/anvisa/imprensa!/ut/p/c5/rZHNjqpAEI WfxQcYu4GGhiUoNCC0ND8ibEiLlyqg-> Acesso em 19 ago. 2012.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012**: Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Brasília: 2012. 16p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). *Codex Alimentarius*. <http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Rotulagem/dcf0a40040369ecc9c359d1145253526>. Acesso em 10 mar. 2014.

AUSTRALIAN GOVERNMENT. Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.2.1 - Application of Labelling and Other Information Requirements, 2000. Disponível em: <http://www.comlaw.gov.au/Series/F2008B00601>. Acesso em 09 mar. 2014

BARTON, M. e MEYER M.R. Postmenopausal Hypertension: Mechanisms and Therapy. **Hypertension**. Dallas, 26 mai. 2009. Disponível em: <http://hyper.ahajournals.org/content/54/1/11.full.pdf>. Acesso em: 09 mar. 2014

BORGES, Michelle da Silva. **Organização Mundial do Comércio e Codex Alimentarius: A Institucionalização da Qualidade no Mercado Internacional de Alimentos**. Orientador: Antônio César Ortega. 2013. 179 f. Tese (Doutorado em Economia) – Instituto de Economia, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2013.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 7841, de 08 de agosto de 1945**: Código de Águas Minerais. Brasília: 1945.

BRASIL. **Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952**: Aprova o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Brasília: 1952

BRASIL. Ministério da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. **Decreto-Lei 986, de 21 de outubro de 1969**: Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília: 1969

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil, 1988**. Brasília: Senado Federal, Centro Gráfico, 1988. 292p.

BRASIL. **LEI nº 8.078 de 11 set. 1990**: Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília: 1990

BRASIL. **Lei nº 8.543, de 23 dez. de 1992**: Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Brasília: 1992

BRASIL. **Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999**: Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Brasília: 1999

BRASIL. **Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003(a)**: Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. Brasília: 2003. 2p.

BRASIL. **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003(b)**: Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença do glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Brasília: 2003

BRASIL. **Lei 11.265, de 03 de Janeiro de 2006 (a)**: Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. Brasília: 2006

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. Brasília, 2006 (b), 60p.

BRASIL. **Lei 11.474, de 15 de maio de 2007**: Altera a Lei nº 10.188, de 12 de fevereiro de 2001, que cria o Programa de Arrendamento Residencial, institui o

arrendamento residencial com opção de compra, e a Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006, que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos, e dá outras providências. Brasília: 2007

BRASIL. **Construção do Sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência Brasileira (a)**: Brasília, 2009. Disponível em: www.fao.org.br/download/Seguranca_Alimentar_Portugues.pdf. Acesso em 07 mar. 2014.

BRASIL. **Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (b)**: Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília: 2009. 40p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de orientação Guia de bolso. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/62225680474589659357d73fbc4c6735/guia_bolso.pdf?MOD=AJPERES. acesso em: 05 de Jan. 2014

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual do consumidor. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/afb2028047458c8895a4d53fbc4c6735/manual_consumidor.pdf?MOD=AJPERES acesso em 05 de jan. 2014

CAMARA, M. C. C. et al . A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Rev. Panam Salud Publica**, v. 23, n.1, p. 52-58, 2008.

CARVALHO, K.M.B. Obesidade. IN: CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 1. ed., São Paulo: Manole, 2002. p.131-150.

CNS (Conselho Nacional de Saúde). **Resolução CNS/MS N.º 04, de 24 de novembro de 1988**. Brasília: 1988. 36p.

DATASUS. Pesquisa e indicadores de dados básicos do Brasil. Disponível em <http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/tabnet.exe?idb2012/g02.def>. Acesso em 07 de set. 2015.

DNPM (Departamento Nacional de Produção Mineral). **Portaria 470, de 24 de novembro de 1999**: Dispõe sobre características básicas dos rótulos das embalagens de águas minerais e potáveis de mesa. Brasília: 1999.1p.

FRANCISCHI R.P.P. *et al.* Obesidade: atualização sobre sua etiologia, morbidade e tratamento. **Rev. Nutr.** Campinas, v. 13, n. 1, p. 17-28, jan. / abr. 2000.

GARCIA, Márcia Regina. **Conformidade da Rotulagem de Alimentos consumidos por escolares à Legislação Brasileira.** Orientador: Rogério Lopes Vieites. 2012. 77f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Faculdade de Ciências Agrônômicas, Universidade Estadual Paulista, Botucatu, 2012.

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL (Brasil). **Portaria nº 25, de 02 de fevereiro de 1986.** Brasília: 1986.1p.

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL (Brasil). **Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002:** Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Brasília: 2002.5p.

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPÉIA. REGULAMENTO (UE) nº **1169/2011** do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011. Disponível em: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:PT:PDF>. Acesso em: 20 fev. 2014

LIMA e COSTA, M.F.F. *et al.* Comportamentos em saúde entre idosos hipertensos, Brasil, 2006. **Rev. Saude Publica**, v. 43(supl.2), p.18-26, 2009.

LOBANCO, C. M. *et al.* Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Rev. Saúde Pública**, v.43, n.3, p. 499-505, 2009.

MACIEL, E.S. Atividade Física e Alimentação Adequada para a Promoção da Saúde. IN: VILARTA, R. (Organizador) **Saúde Coletiva & Atividade Física: Conceitos e aplicações dirigidos à graduação em educação física.** 1º ed. Campinas: IPES editorial, 2007. p.109-115.

MALTA, D. C. e MERHY, E. E. O percurso da linha do cuidado sob a perspectiva das doenças crônicas não transmissíveis. **Interface – Comunic., Saúde, Educ.**, v. 14, n.34, p. 593-605, jul./set. 2010.

MARTINELLI JÚNIOR, O. O quadro regulatório dos mercados internacionais de alimentos: uma análise de seus principais componentes e determinantes. **Economia e Sociedade.** Campinas, v. 22, n. 2 (48), p. 521-545, ago. 2013.

McLELLAN, K.C.P. *et al.* Diabetes mellitus do tipo 2, síndrome metabólica e modificação no estilo de vida. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 20 n. 5, p. 515-524, set./out. 2007.

MEDEIROS, C.C.M. *et.al*, Obesidade Infantil como fator de risco para a hipertensão arterial: Uma revisão integrativa. **Rev. Min. Enferm.**, Minas Gerais, v.16, n.1, p. 111-119, jan./mar. 2012.

MINAS GERAIS. **Lei 13.317, de 24 de setembro de 1999**: Código de Saúde do Estado de Minas Gerais. Minas Gerais, Belo Horizonte, 1999. 51p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). **Portaria nº 147, de 14 de julho de 1987**: Norma de identidade, qualidade, embalagem e marcação do amendoim. Brasília: 1987.19p

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (Brasil). **Portaria Nº 352, de 04 de setembro de 1997 (a)**: Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Minas frescal. Brasília:1997.4p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (Brasil). **Portaria Nº 353, de 04 de setembro de 1997 (b)**: Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz. Brasília: 1997.4p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (Brasil). **Portaria Nº 357, de 04 de setembro de 1997 (c)**: Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de Queijo Ralado. Brasília: 1997.7p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (Brasil). **Portaria Nº 358, de 04 de setembro de 1997 (d)**: Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de Queijo Prato. Brasília: 1997.5p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (Brasil). **Portaria Nº 364, de 04 de setembro de 1997 (e)**: Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade do Queijo Mozzarella (Muzarella ou Mussarela). Brasília: 1997.5p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (Brasil). **Portaria Nº 370, de 04 de setembro de 1997 (f)**: Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para o Leite U.H.T (U.A.T.). Brasília, 1997. 4p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (Brasil). **Portaria nº 544 de 16 de novembro de 1998**: Regulamento técnico para fixação dos padrões de

identidade e qualidade para refresco, refrigerante, preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante, preparado sólido para refresco, xarope e chá pronto para o consumo. Brasília: 1988.30p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (Brasil). **Instrução Normativa nº 30, de 27 de setembro de 1999**: Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade para bebida dietética e de baixa caloria. Brasília: 1999.3p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO (Brasil). **Instrução Normativa nº 53, de 29 de dezembro de 2000**: Regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo *petit suisse*. Brasília: 2001.7p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E REFORMA AGRÁRIA (Brasil). **Portaria nº 146, de 07 de março de 1996**: Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília: 1996.41p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). **Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002**: Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite tipo A, leite cru refrigerado, leite pasteurizado e da coleta de leite cru refrigerado e o seu transporte a granel. Brasília: 2002.64p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). **Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005 (a)**: Regulamento técnico de identidade e qualidade da bebida láctea. Brasília: 2005.19p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). **Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (b)**: Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Brasília: 2005.9p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). **Instrução Normativa nº 11, de 15 de maio de 2007 (a)**: Regulamento técnico da Soja. Brasília: 2007.9p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). **Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 (b)**: Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Brasília: 2007.15p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). **Instrução Normativa nº 61, de 22 de dezembro de 2011 (a)**: Regulamento técnico do milho pipoca. Brasília: 2011.10p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). **Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011(b)**: Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite tipo A, o regulamento técnico de identidade e qualidade de leite cru refrigerado, o regulamento técnico de identidade e qualidade de leite pasteurizado e o regulamento técnico da coleta de leite cru refrigerado e seu transporte a granel. Brasília: 2011.24p.

MINISTÉRIO DA JUSTIÇA (Brasil). **Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003**: Regulamento para o emprego do símbolo transgênico. Brasília: 2003.3p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). **Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984**: Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens. Brasília: 1984.2p.

OLIVEIRA, T. R. P. R.; CUNHA, C. F.; FERREIRA, R. A. Características de adolescentes atendidos em ambulatório de obesidade: conhecer para intervir. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. = J. Brazilian Soc. Food Nutr.**, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 19-37, ago. 2010.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS) e Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO). Codex Alimentarius. General Standard for the Labelling of prepackage foods. Codex Stan 1 – 1985. Disponível em: <http://www.codexalimentarius.org>. Acesso em: 22 fev. 2014.

RIQUE, A.B.R.; SOARES, E.A.; MEIRELLES, C.M. Nutrição e exercício na prevenção e controle de doenças cardiovasculares. **Rev. Bras. Med. Esporte**, v. 8, n. 6, p. 244-254, nov./dez. 2002.

SANTOS, Lígia Amparo da Silva. **O Corpo, O Comer e a Comida. Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador Bahia**. Orientadora: Maria Helena Vilas Boas Concone. 2006. 349 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais com concentração em Antropologia) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2006.

SANTOS, Marta Sofia Silva. **Avaliação de Conformidade da Rotulagem de Gêneros Alimentícios de um Estabelecimento de Venda a Retalho**. Orientadora: Catarina Freire de Novais Santos Tiago. 2013. 122f. Dissertação (Mestrado integrado em Medicina Veterinária) - Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade de Lisboa, Lisboa, 2013.

SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998 (a)**: Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. Brasília: 1998.9p.

SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 (b)**: Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais. Brasília: 1998.7p.

SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Portaria nº 1004, de 11 de dezembro de 1998 (c)**: Regulamento técnico: atribuição de função de aditivos. Aditivos e seus limites máximos de uso para a categoria carne e produtos cárneos. Brasília: 1998.35p.

SGA (Sistema de Gerenciamento de Amostras). Versão 4.46. Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, 2000.

SILVA, S. A. D.; DIAS, M. R. M.; FERREIRA, T. A. P. C.. Rotulagem de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 21, n. 2, p.185-194, mar./abr. 2008.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA (SBC). V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial, 2006. 56p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (SBD). Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes. 2009. 332p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (SBD). Diabetes na prática clínica e- book 2011, 523p.


SPEAKMAN, J.R. Obesity: The Integrated Roles of Environment and Genetics. **The journal of nutrition**. v. 134, p. 2090S-2105S, 2004.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global Health Risks: Mortality and burden of disease attributable to selected major risks. Geneva, 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global status report on noncommunicable diseases. Geneva, 2010.

ANEXO 01 – MANUAL DE ORIENTAÇÃO AOS CONSUMIDORES – GUIA BOLSO - ANVERSO

www.anvisa.gov.br



Informação Nutricional Obrigatória

Porção
É a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida por pessoas saudáveis a cada vez que o alimento é consumido, promovendo a alimentação saudável.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção _g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	... kcal-...kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

(*) % Valores Diários com base em uma Dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários Podem ser maiores ou menores dependendo de suas Necessidades energéticas.

%VD
Percentual de Valores Diários (% VD) é um número em percentual que indica o quanto o produto em questão apresenta de energia e nutrientes em relação a uma dieta 2000 calorias.

Medida Caseira
Indica a medida normalmente utilizada pelo consumidor para medir alimentos. Por exemplo: fatias, unidades, pote, xícaras, copos, colheres de sopa.


A apresentação da medida caseira é obrigatória.

Esta informação vai ajudar você, consumidor, a entender melhor as informações nutricionais.

Cada nutriente apresenta um valor diferente para se calcular o VD.
Veja os valores diários de referência!
Valor energético – 2000 kcal / 8.400 kJ
Carboidratos – 300 g
Proteínas – 75 g
Gorduras Totais – 55 g
Gorduras Saturadas – 22 g
Fibra Alimentar – 25 g
Sódio – 2400 mg

Não há valor diário de referência para as gorduras trans.

Você sabe o que está comendo?



Manual de orientação aos consumidores
Educação para o Consumo Saudável

Apresentação

Nesse manual, vamos conhecer algumas legislações que se referem à rotulagem de alimentos. O objetivo é estimular você e sua família a lerem e entenderem as informações veiculadas nos rótulos dos alimentos. Isso tudo para contribuir com a melhoria de sua saúde e qualidade de vida.

Os rótulos são elementos essenciais de informação na relação entre produtos e consumidores. Daí, a importância das informações serem claras e poderem ser utilizadas para orientar a escolha adequada de alimentos.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) é o órgão responsável pela regulação da rotulagem de alimentos. Ela estabelece as informações que um rótulo deve conter, visando à garantia de qualidade do produto e à saúde do consumidor.

O que significam os itens da Tabela de Informação Nutricional nos rótulos

Valor Energético

É a energia produzida pelo nosso corpo proveniente de carboidratos, proteínas e gorduras totais. Na rotulagem nutricional, o valor energético é expresso em forma de quilocalorias (kcal) e quilojoules (kJ).

Carboidratos

São os componentes dos alimentos cuja principal função é fornecer energia para as células do corpo, principalmente do cérebro. São encontrados em maior quantidade em massas, arroz, açúcar, mel, pães, farinhas, tubérculos e doces em geral.

Proteínas

São os componentes dos alimentos necessários para a construção e manutenção de nossos órgãos, tecidos e células. Encontramos proteínas nas carnes, ovos, leites e derivados e também nas leguminosas (feijões, soja e ervilha).

Gorduras Totais

As gorduras são as principais fontes de energia do corpo e ajudam na absorção das vitaminas A, D, E e K. As gorduras totais referem-se à soma de todos os tipos de gorduras encontradas em um alimento, tanto de origem animal quanto de origem vegetal.

Gorduras Saturadas

Tipo de gordura presente em alimentos de origem animal. São exemplos: carnes, toucinho, pele de frango, queijos, leite integral, manteiga, requeijão e iogurte. O consumo desse tipo de gordura deve ser moderado porque, quando consumido em grandes quantidades, pode aumentar o risco de desenvolvimento de doenças do coração. Altos %VD significam que o alimento apresenta grande quantidade de gordura saturada em relação à necessidade diária de uma dieta de 2.000 Kcal.

Gorduras Trans (ou Ácidos Graxos Trans)

Tipo de gordura encontrada em grande quantidade em alimentos industrializados, como as margarinas, cremes vegetais, biscoitos, sorvetes, snacks (salgadinhos prontos), produtos de panificação, alimentos fritos e

lanches salgados que utilizam as gorduras vegetais hidrogenadas na sua preparação. O consumo desse tipo de gordura deve ser muito reduzido, considerando que o nosso organismo não necessita desse tipo de gordura e ainda porque, quando consumido em grandes quantidades, pode aumentar o risco de desenvolvimento de doenças do coração. Não se deve consumir mais que 2 g de gordura trans por dia.

Fibra Alimentar

Está presente em diversos tipos de alimentos de origem vegetal, como frutas, hortaliças, feijões e alimentos integrais. A ingestão de fibras auxilia no funcionamento do intestino. Procure consumir alimentos com altos %VD de fibras alimentares.

Sódio

Está presente no sal de cozinha e em alimentos industrializados (salgadinhos de pacote, molhos prontos, embutidos, produtos enlatados com salmoura), devendo ser consumido com moderação, uma vez que o consumo excessivo pode levar ao aumento da pressão arterial. Evite os alimentos que possuem altos %VD em sódio.

ANEXO 02: MANUAL DE ORIENTAÇÃO AOS CONSUMIDORES – ANVISA

**Você sabe o que está
comendo?**



**Manual de orientação aos consumidores
Educação para o Consumo Saudável**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

ANEXO 03: CHECK LIST ANÁLISE DE ROTULAGEM DE ÁGUA MINERAL ANVERSO



TÍTULO: ANÁLISE DE ROTULAGEM ÁGUA MINERAL	NÚMERO: DIOM-DIVISA-SGA-FM 0010
---	---------------------------------

PRODUTO:	PROTOCOLO:
MARCA:	SGA:
ANALISADO POR/DATA:	VERIFICADO POR/DATA:
	Nº CONTROLE:

Cód.	Informações obrigatórias	Resultado (*)	Legislação
1	Denominação do produto		Resolução RDC 274/05/ANVISA, item 3
3	Conteúdo líquido		Portaria nº 157/02/INMETRO, itens 3.1, 3.7, 4.1 e 5.1.b Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, VII
5	Identificação do lote		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.5
6	Prazo de validade		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, X
9	Número de registro/ Ministério da Saúde		Resolução RDC 27/10/ANVISA
10	Advertência (Glúten)		Lei 10.674/03, artigo 1º
11	Apresentação e distribuição das Informações Obrigatórias		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 3.1
13	Declarações/figuras/ símbolos/peselos/ausam confusão/erro/engano:		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 3.1 Portaria nº 470/99/MME, artigo 4º
14	Composição química		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, IV
15	Data de envasamento		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, X
16	Número e data da análise da água		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, VI
17	Número e data da concessão de lavra/número DNPM		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, VIII
21	Nome da Fonte		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, I
21	Local da Fonte, Município e Estado		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, II
21	Classificação da água		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, III

DPGQ

Divisão de Planejamento Gestão da Qualidade

ANEXO 03: CHECK LIST ANÁLISE DE ROTULAGEM DE ÁGUA MINERAL VERSO



TÍTULO: ANÁLISE DE ROTULAGEM ÁGUA MINERAL	NÚMERO: DIOM-DIVISA-SGA-FM 0010
--	--

21	Características físico-químicas na surgência		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, V
21	Nome e CNPJ da concessionária/arrendatária		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, IX
21	Expressão: "Gaseificada artificialmente" ou "Com gás"		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, XI Resol. RDC 274/05/Anvisa, item 7.1.1
21	Expressão: "Indústria Brasileira"		Portaria nº 470/99/MME, artigo 2º, XII

OBS.:

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CONCLUSÃO: () Satisfatório () Insatisfatório () Não se aplica

(*) LEGENDA: A-Atende NA-Não Atende NAP-Não se Aplica

ANEXO 04: CHECK LIST ANÁLISE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS - ANVERSO



TÍTULO: ANÁLISE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS		NÚMERO: DIOM-DIVISA-SGA-FM 0007	
PRODUTO:		PROTOCOLO:	
MARCA:		SGA:	
ANALISADO POR/DATA:	VERIFICADO POR/DATA:	Nº CONTROLE:	
Cód	Informações Obrigatórias	Resultado (*)	Legislação
1	Denominação do produto		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.1
2	Lista de ingredientes/aditivos		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.2
3	Conteúdo líquido		Portaria nº 157/02/INMETRO, item(s) 3.1, 3.7, 4.1, 5.1. _____
4	Identificação da origem		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.4
5	Identificação do lote		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.3
6	Prazo de validade		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.5
7	Informação nutricional		Resolução RDC 350/03/ANVISA
8	Instruções sobre preparo/uso		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.7
9	Número de registro		Resolução 23/00/ANVISA
10	Advertência (Glúten)		Lei 10.674/03, artigo 1º
11	Apresentação e distribuição das informações obrigatórias		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 8.1
12	Cuidados de conservação		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.6.2

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Revisão 10	21/03/2011	Página 1 de 2
------------	------------	---------------

ANEXO 04: CHECK LIST ANÁLISE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS- VERSO



TÍTULO: ANÁLISE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS	NÚMERO: DIOM-DIVISA-SGA-FM 0007
--	--

13	Declarações/figuras/símbolos/ desenhos/ causam confusão/ erro/engano:		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item (s) 3.1.____

OBS:

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Cálculos Nutricionais:		
Valor energético em kJ e %VD 8400kJ x _____ / 2000kcal = 100 x _____ / 2000 kcal =	% VD Sódio 100 x _____ / 2400mg =	Carboidratos: 4kcal/g= 17kJ/g Proteínas: 4 kcal/g= 17kJ/g Gorduras: 9 kcal/g= 37kJ/g
% VD Carboidratos 100 x _____ / 300g =		
% VD Proteínas 100 x _____ / 75g =		
% VD Gorduras totais 100 x _____ / 55g =		
% VD Gorduras saturadas 100 x _____ / 22g =		
VD% Fibra alimentar 100 x _____ / 25g =		
CONCLUSÃO: () Satisfatório () Insatisfatório () Não se aplica		

(*) LEGENDA: A-Atende NA-Não Atende NAP-Não se Aplica

ANEXO 05: CHECK LIST ANÁLISE DE ROTULAGEM DE LEITE PASTEURIZADO - ANVERSO



TÍTULO: ANÁLISE DE ROTULAGEM DE LEITE PASTEURIZADO		NÚMERO: DIOM-DIVISA-SGA-FM 0017
PRODUTO:		PROTOCOLO:
MARCA:		SGA:
ANALISADO POR/DATA:	VERIFICADO POR/DATA:	Nº CONTROLE:

Cód.	Informações obrigatórias	Resultado (*)	Legislação
1	Denominação do produto		Instrução Normativa 51/02/MA Anexo ____, item ____
3	Conteúdo líquido		Portaria 157/02/INMETRO, itens 3.1, 3.7, 4.1 e 5.1.b
4	Identificação da origem		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.4
5	Identificação do lote		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.5
6	Prazo de validade		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.5
7	Informação nutricional		Resolução RDC 360/03/ANVISA, item 4.1
9	Número de registro		Decreto 30.691/52, art. 794
10	Advertência (Glúten)		Instrução Normativa 22/05/MAPA, item 5 Lei 10.674/03, artigo 1º
11	Apresentação e distribuição das informações obrigatórias		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 8.1
12	Cuidados de conservação		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.6.2 Resolução 10/84/CISA/MA/MS, item 4.1
13	Declarações/figuras/símbolos/desenhos/causam confusão/erro/engano: _____ _____		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 3.1 ____
18	Advertência		Lei 11.474/07, artigo 3º
21	Fotos/Desenhos/Representações gráficas		Lei 11.265/06, artigo 13, inciso I

CÓPIA NÃO CONTROLADA

ANEXO 06: CHECK LIST ANÁLISE DE ROTULAGEM DE LEITE UAT/UHT
ANVERSO



TÍTULO: ANÁLISE DE ROTULAGEM DE LEITE UAT/UHT		NÚMERO: DIOM-DIVISA-SGA-FM 0012
PRODUTO:		PROTOCOLO:
MARCA:		SGA:
ANALISADO POR/DATA:	VERIFICADO POR/DATA:	Nº CONTROLE:

Cód.	Informações obrigatórias	Resultado (*)	Legislação
1	Denominação do produto		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.1 Portaria 146/96/MAARA
2	Lista de ingredientes/aditivos		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.2 Portaria 146/96/MAARA
3	Conteúdo líquido		Portaria 157/02/ANVISA, item(s) 3.1, 3.7,
4	Identificação na origem		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.4
5	Identificação do lote		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.5
6	Prazo de validade		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.6
7	Informação nutricional		Resolução RDC 360/03/ANVISA
9	Número de registro		Instrução Normativa 22/05/MAPA, item 5 Decreto 30.694/52, artigo 794
10	Advertência (Glúten)		Lei 10.674/03, artigo 1º
11	Apresentação e distribuição das informações obrigatórias		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 8.1
12	Cuidados de conservação		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.6.2

CÓPIA NÃO CONTROLADA

ANEXO 07: CHECK LIST ANÁLISE DE ROTULAGEM DE QUEIJO MINAS FRESCAL – ANVERSO



TÍTULO: ANÁLISE DE ROTULAGEM DE QUEIJO MINAS FRESCAL		NÚMERO: DIOM-DIVISA-SGA-FM 0018	
PRODUTO:		PROTOCOLO:	
MARCA:		SGA:	
ANALISADO POR/DATA:		VERIFICADO POR/DATA:	
		N° CONTROLE:	

Cód.	Informações obrigatórias	Resultado (*)	Legislação
1	Denominação do produto		Portaria 352/97/MAA, item 2.3
2	Lista de ingredientes/aditivos		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.2 Portaria 352/97/MAA, item 4.1
3	Conteúdo líquido		Portaria 25/86/INMETRO, artigo 1º
4	Identificação da origem		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.4
5	Identificação do lote		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.5
6	Prazo de validade		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.6
7	Informações voluntárias		Resolução RDC 259/02/ANVISA
9	Número de registro		Decreto 30.691/52, art. 794 Instrução Normativa 22/05/MAPA, item 5
10	Advertência (Glúten)		Lei 10.674/03, artigo 1º
11	Apresentação e distribuição das informações obrigatórias		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 8.1
12	Cuidados de conservação		Portaria 352/97/MAA, item 4.2.6
13	Declarações/figuras/símbolos/desenhos/causam confusão/erro/engano: _____		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 3.1

ANEXO 07: CHECK LIST ANÁLISE DE ROTULAGEM DE QUEIJO MINAS - VERSO



TÍTULO: ANÁLISE DE ROTULAGEM DE QUEIJO MINAS FRESCAL	NÚMERO: DIOM-DIVISA-SGA-FM 0018	
OBS:		
CÓPIA NÃO CONTROLADA		
Cálculos Nutricionais:		
Valor energético em kJ e %VD 8400kJ x _____ / 2000kcal = 100 x _____ / 2000 kcal =	%VD Sódio 100 x _____ / 2400mg =	Carboidratos: 4kcal/g Proteínas: 4 kcal/g Gorduras: 9 kcal/g
%VD Carboidratos 100 x _____ / 300g =		
%VD Proteínas 100 x _____ / 75g =		
%VD Gorduras totais 100 x _____ / 55g =		
%VD Gorduras saturadas 100 x _____ / 22g =		
%VD Fibra alimentar 100 x _____ / 25g =		
CONCLUSÃO: () Satisfatório () Insatisfatório () Não se aplica		
(*) LEGENDA: A-Atende NA-Não Atende NAP-Não se Aplica		

Revisão 04	21/03/2011	Página 2 de 2
------------	------------	---------------

**ANEXO 08: CHECK LIST ANÁLISE DE ROTULAGEM DE QUEIJOS DIVERSOS
(RICOTA, REQUEIJÃO E OUTROS) – ANVERSO**



TÍTULO: ANÁLISE DE ROTULAGEM DE QUEIJOS DIVERSOS (RICOTA, REQUEIJÃO E OUTROS)	NÚMERO: DIOM- DIVISA-SGA-FM 0019
--	-------------------------------------

PRODUTO:	PROTOCOLO:
MARCA:	SGA:
ANALISADO POR/DATA:	VERIFICADO POR/DATA:
	Nº CONTROLE:

Cód.	Informações obrigatórias	Resultado (*)	Legislação
1	Denominação do produto		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.1
2	Lista de ingredientes/ aditivos		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.2
3	Conteúdo líquido		Portaria 25/86/INMETRO, artigo 1º
4	Identificação da origem		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.4
5	Identificação do lote		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.5
6	Prazo de validade		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 6.6
7	Informações nutricionais		Resolução RDC 360/03/ANVISA
9	Número de registro		Decreto 30.691/52, art. 794 Instrução Normativa 22/05/MAPA, item 5
10	Advertência (Glúten)		Lei 10.674/03, artigo 1º
11	Apresentação e distribuição das informações obrigatórias		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 8.1
12	Cuidados de conservação		Resolução RDC 259/02/ANVISA, Item 6.6.2 Resolução 10/84/CISA/MA/MS
13	Declarações/figuras/ Símbolos/ desenhos/ causam/confusão/erro/ engano:		Resolução RDC 259/02/ANVISA, item 3.1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

**ANEXO 08: CHECK LIST ANÁLISE DE ROTULAGEM DE QUEIJOS DIVERSOS
(RICOTA, REQUEIJÃO E OUTROS) – VERSO**



TÍTULO: ANÁLISE DE ROTULAGEM DE QUEIJOS DIVERSOS (RICOTA, REQUEIJÃO E OUTROS)		NÚMERO: DIOM- DIVISA-SGA-FM 0019
OBS:		
CÓPIA NÃO CONTROLADA		
Cálculos Nutricionais:		
Valor energético em kJ e %VD 8400kJ x _____ / 2000kcal = 100 x _____ / 2000 kcal =	%VD Sódio 100 x _____ / 2400mg =	Carboidratos: 4kcal/g= 17kJ/g Proteínas: 4 kcal/g= 17kJ/g Gorduras: 9 kcal/g= 37kJ/g
%VD Carboidratos 100 x _____ / 300g =		
%VD Proteínas 100 x _____ / 75g =		
%VD Gorduras totais 100 x _____ / 55g =		
%VD Gorduras saturadas 100 x _____ / 22g =		
%VD Fibra alimentar 100 x _____ / 25g =		
CONCLUSÃO: () Satisfatório () Insatisfatório () Não se aplica		
(*) LEGENDA: A-Atende NA-Não Atende NAP-Não se Aplica		