

Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA
SERGIO AROUCA
ENSP

“Análise Crítica da Rotulagem de Alimentos Diet e Light no Brasil”

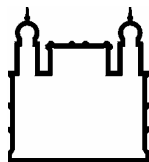
por

Maria Clara Coelho Camara

Dissertação apresentada com vistas à obtenção do título de Mestre em Ciências na área de Saúde Pública.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Carmem Luiza Cabral Marinho

Rio de Janeiro, novembro de 2007.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA
SERGIO AROUCA
ENSP

Esta dissertação, intitulada

“Análise Crítica da Rotulagem de Alimentos Diet e Light no Brasil”

apresentada por

Maria Clara Coelho Camara

foi avaliada pela Banca Examinadora composta pelos seguintes membros:

Prof. Dr. Wim Maurits Sylvain Degrave

Prof.^a Dr.^a Maria Cristina Rodrigues Guilam

Prof.^a Dr.^a Carmem Luiza Cabral Marinho – Orientadora

Dissertação defendida e aprovada em 27 de novembro de 2007.

Catálogo na fonte
Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica
Biblioteca de Saúde Pública

C172a Camara, Maria Clara Coelho
Análise crítica da rotulagem de alimentos diet e light no
Brasil. / Maria Clara Coelho Camara. Rio de Janeiro: s.n, 2007.
x, 47 p., tab.

Orientador: Marinho, Carmem Luiza Cabral
Dissertação de Mestrado apresentada à Escola Nacional de
Saúde Pública Sergio Arouca

1.Rotulagem de Alimentos-legislação & jurisprudência-Brasil.
2.Rotulagem Nutricional. 3.Análise de Alimentos. 4.Dieta.
I.Título.

CDD - 22.ed. – 343.810820981

Dedico este estudo à minha mãe Janete C. Camara. Não se trata de um agradecimento unicamente ao fato de ser minha mãe. Mais que isso, trata-se de agradecer seu apoio, sua capacidade de doar-se e, sobretudo, ao seu exemplo de perseverança diante das difíceis situações que a Vida pode oferecer. Por isso, à minha mãe com todo o meu amor e minha admiração.

AGRADECIMENTOS

Esta dissertação concretizou-se, em grande parte, pelo apoio da querida professora Carmem Marinho, amiga de muitas caminhadas que me incentivou e orientou na superação dos desafios inerentes a essa tarefa.

Aos meus irmãos Ana e Fábio e aos amigos Leila Costa, Thainá Alves Malhão e Maria Cristina Guilam, com quem dividi, muitas vezes, meus momentos de fragilidade, minha gratidão.

Aos professores Willian Waissmann e Maria Cristina Guilam meu agradecimento pelas importantes contribuições para o desenvolvimento deste trabalho.

A todos os meus amigos que, embora não tenham sido citados meu agradecimento pela solidariedade e carinho que antecederam a conclusão deste estudo.

Ao meu pai, com carinho.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e à Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ) pelo auxílio financeiro que contribuiu para a viabilização desta pesquisa.

RESUMO GERAL

Este estudo surge da intenção de contribuir para reforçar a evidente necessidade de maior rigor na fiscalização da rotulagem de alimentos no Brasil. Buscou-se compreender a efetividade da legislação sobre rotulagem de alimentos *diet* e *light*, de onde, a partir da realização de uma revisão bibliográfica inicial, partiu-se do pressuposto que encontraríamos resultados de não conformidade semelhante ao evidenciado pela revisão com alimentos em geral. Apresentado através de dois artigos, o estudo permitiu confirmar tal pressuposto. Os dados obtidos, da comparação entre a legislação geral e específica vigente com as informações disponíveis nos rótulos, evidenciaram a presença de irregularidades em todos os produtos analisados, revelando, inclusive, mais de uma não conformidade em cada produto. Conclui-se, portanto, a urgência de ações fiscalizadoras e educativas que permitam aos consumidores, particularmente no caso de produtos *diet* e *light*, acesso a informações confiáveis sobre esses alimentos.

Palavras-chaves: rotulagem; *diet* e *light*; rótulo

GENERAL ABSTRACT

This study comes from the intention of helping to strengthen the obvious need for greater rigor in the inspection of food labeling in Brazil. It aimed to understand the effectiveness of legislation on labeling of diet and light foods, which, from an initial literature review, it has been assumed that we should find results of noncompliance similar to those evidenced by the review related to food in general. Presented by two articles, the study has confirmed this assumption. Data obtained by comparing the general legislation and the specific one with the available information on the labels revealed the presence of irregularities in all the products analyzed, revealing even more than one nonconformity in each product. It follows, therefore, the urgency of surveillance and educational actions to enable consumers, particularly in the case of diet and light products, the access to reliable informations on these foods.

Key words: labeling; diet and light; label

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABIAD	Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e Para Fins Especiais
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CAA	Código Alimentar Argentino
CAPES	Coordenação de aperfeiçoamento de pessoal de nível superior
CCAB	Comissão Codex Alimentarius do Brasil
DIPOA	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
EUA	Estados Unidos da América
IN	Informação Nutricional
INC	Informação Nutricional Complementar
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
INS	Sistema Internacional de Numeração
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MS	Ministério da Saúde
OGM	Organismo Geneticamente Modificado
OMS	Organização Mundial da Saúde
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
SIF	Sistema Internacional de Fiscalização
VD	Valor Diário

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Porcentagens dos produtos por tipo de irregularidade, segundo as características gerais.....34

Tabela 2: Porcentagem de produtos por tipo de irregularidade, segundo as características específicas.....38

SUMÁRIO

Resumo geral	vi
General abstract	vii
Lista de siglas e abreviaturas	viii
Lista de Tabelas	ix
Introdução geral	1
CAPÍTULO 1 – A produção científica sobre rotulagem de alimentos no Brasil	
1.1 Resumo	4
1.2 Abstract	5
1.3 Introdução	6
1.4 Materiais e Métodos	8
1.5 Resultados e Discussão	8
1.5.1 Adequação do rótulo à legislação específica	9
1.5.2 Compreensão dos rótulos de alimentos pelos consumidores	11
1.5.3 Rotulagem de transgênicos	13
1.6 Considerações Finais	14
1.7 Referencias Bibliográficas	16
CAPÍTULO 2 - Análise crítica da rotulagem de alimentos <i>diet</i> e <i>light</i> no Brasil	
2.1 Resumo	25
2.2 Abstract	26
2.3 Introdução	27
2.3.1 A legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos	29
2.3.1.1 Produtos diet e light	30
2.4 Caminho Metodológico	32
2.5 Resultados e Discussão	33
2.5.1 Características gerais	34
2.5.2 Características específicas	38
2.6 Considerações Finais	40
2.7 Referencias Bibliográficas	42
Recomendações Finais	47

INTRODUÇÃO GERAL

A rotulagem dos alimentos industrializados, particularmente os *diet e light*, entre os cuidados a serem tomados em relação à saúde, é uma questão premente. No cenário atual, em que a mídia retrata freqüentemente casos reveladores da fragilidade na fiscalização exercida pelos órgãos competentes, estabelece-se um considerável nível de incerteza quanto à fidedignidade das informações disponibilizadas nos rótulos dos alimentos.

Nos momentos finais de conclusão deste estudo, afloraram situações emblemáticas sobre tal fragilidade. O Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) realizaram um estudo sobre a informação nutricional declarada no rótulo de oito diferentes marcas de pães de forma categorizados como “*light*”. Como resultado, concluíram que sete das marcas analisadas apresentavam quantidade maior de gordura do que aquela informada no rótulo. O estudo concluiu ainda, que todas as amostras analisadas estavam em desacordo com a legislação vigenteⁱ.

Outro caso de grande repercussão junto à população, refere-se à análise de amostras de leite, de diferentes cooperativas, que revelou sua adulteração com a adição de soda caustica e água oxigenada, tornando, portanto, tal alimento impróprio para o consumoⁱⁱ. Cabe destacar que, em 1985, um artigo elaborado por Martins e Salas Martins já alertava para a contaminação do leite no País. Os autores destacavam, em sua conclusão, a necessidade de adoção de testes para detecção de contaminantes no leite fossem realizadas na “plataforma de recepção”ⁱⁱⁱ.

ⁱ Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) Relatório sobre análise em pão light. [acessado em 09/Nov/2007]. Disponível em:
http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produto/pao_light.pdf.

ⁱⁱ Câmara dos Deputados. Comissões de Agricultura e de Defesa do Consumidor debaterão adulteração de leite. [acessado em 09/Nov./2007]. Disponível em:
<http://www2.camara.gov.br/internet/jornal/chamadaExterna.html?link=http://www.camara.gov.br/internet/jornalcamara/lista.asp?texMateria1=leite&nomOperacao1=AND&texMateria2=adulterado&nomOperacao2=&texMateria3>

ⁱⁱⁱ Martins JLS, Salas Martins I. Inibidores bacterianos no leite tipo "B" comercializado no município de São Paulo, SP (Brasil). Rev. Saúde Pública 1985; 19(5): 421-430.

Nesse sentido, espera-se que o presente estudo possa somar-se a um cenário já evidente, contribuindo para uma fiscalização mais efetiva por parte dos órgãos competentes.

O conteúdo do estudo foi distribuído nos seguintes capítulos:

No capítulo 1, apresentamos uma revisão bibliográfica realizada em formato de artigo intitulado “A produção científica sobre rotulagem de alimentos no Brasil”, aceito para publicação na Revista Panamericana de Saúde Pública. Essa revisão teve como objetivo identificar a produção científica sobre o assunto no País, com o pressuposto que tal produção expressaria a valorização da temática.

No capítulo 2, tratamos particularmente da análise, numa abordagem crítica e frente à legislação vigente, da rotulagem de alimentos *diet* e *light* no Brasil. Tal análise, também elaborada em formato de artigo científico, encontra-se sob avaliação em periódico de expressiva circulação no campo da saúde pública.

CAPÍTULO 1

A PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS NO BRASIL

1.1 RESUMO

A rotulagem dos alimentos orienta o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, auxiliando escolhas alimentares mais apropriadas. Buscou-se analisar a rotulagem de alimentos no Brasil a partir das dissertações e teses produzidas sobre o tema. Para tanto, recorreu-se ao material disponibilizado no portal da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), instituição responsável pela pós-graduação *strictu sensu* no País. Foram encontrados 49 estudos que abordam a temática proposta. A partir da técnica de análise de conteúdo foram identificados três tópicos centrais: adequação dos rótulos de produtos alimentícios à legislação específica (57,2%); compreensão dos rótulos de alimentos pelos consumidores (22,4%) e rotulagem de Organismos Geneticamente Modificados (OGM)/Transgênicos (20,4%). Concluiu-se que, a despeito do arcabouço normativo existente, a rotulagem ainda apresenta inúmeras inadequações à legislação vigente. A fiscalização ineficiente surge como principal fator para o descumprimento e banalização das normas estabelecidas.

Palavras – chaves: rotulagem; rotulagem nutricional; rótulo de alimentos

1.2 ABSTRACT

Food labeling provides information to the consumer about quality and quantity of nutritional constituents of the product, contributing to appropriate food choices. The aim of this study was to analyze food labeling in Brazil by consulting dissertations and thesis related to the theme. To do so, the available scientific production was downloaded from the specific website of a brazilian institution responsible for post graduation programs (*strictu sensu*), named CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. It was found 49 studies about the subject and, using the content analysis technique, three central topics were identified: labels adaptation of food products to specific legislation (57,2% of the studies); food labels comprehension by consumers (22,4%) and labeling of Genetically Modified Organisms (20,4%). It was concluded that, in spite of the existing normative framework, food labeling still presents several inadequacies according to the current legislation. The inefficient inspection arises as the main factor for noncompliance of the established norms.

Key words: labeling; nutritional labeling; food label.

1.3 INTRODUÇÃO

Esse estudo teve como proposta analisar a rotulagem de alimentos no Brasil a partir da identificação, e discussão, da produção científica sobre o tema. As informações presentes nos rótulos dos alimentos industrializados constituem em uma fonte importante auxiliar às escolhas alimentares e conferem à rotulagem o caráter de uma atividade de promoção da saúde, configurando-se num elo de comunicação entre as indústrias e os consumidores.

A legislação brasileira define rotulagem como “toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento”¹. Tais informações destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo o rastreamento dos mesmos, e constituindo-se, portanto, em elemento fundamental para a saúde pública. Cabe ressaltar ainda que, as informações fornecidas através da rotulagem contemplam um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor brasileiro que, em seu artigo 6º determina que a informação sobre os diferentes produtos e serviços, deve ser clara e adequada e “com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem”².

A rotulagem dos alimentos, ao orientar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, auxilia escolhas alimentares apropriadas³, sendo indispensável, no entanto, a fidedignidade das informações. Falhas na legislação vigente no Brasil propiciam informações incorretas podendo confundir o consumidor, principalmente no que se refere à Informação Nutricional Complementar (INC) e as normas sobre alimentos para fins especiais⁴.

O acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos integra o direito à alimentação, por constituir-se em elemento que contribui para a adoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, configurando-se, em seu conjunto, uma questão de segurança alimentar e nutricional⁵.

A Comissão do Codex Alimentarius, principal órgão internacional responsável pelo estabelecimento de normas sobre a segurança e rotulagem de alimentos, tem como objetivo a proteção da saúde do consumidor fixando, para tanto, diretrizes para o setor de alimentos

relativos ao plantio, à produção e à comercialização que devem servir de orientação para os países membros. Integram-no cerca de 165 países, entre os quais o Brasil, através de um fórum nacional: o Comitê Codex Alimentarius do Brasil (CCAB). Cabe destacar que, a legislação brasileira de rotulagem tem por base as determinações do Codex ⁶.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), principal instituição do Ministério da Saúde (MS), entre outras atribuições, é responsável pela fiscalização da produção e comercialização dos alimentos, incluindo a normatização para a rotulagem dos mesmos. Embora a elaboração de legislações para controle e vigilância de alimentos tenha tido início na década de 50, somente com a criação da ANVISA, em 1999, a rotulagem nutricional tornou-se obrigatória⁷.

A primeira norma referente à rotulagem de alimentos, no âmbito desse Ministério, foi o Decreto-Lei nº 986 de 1969, que determina que “todo o alimento será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no Ministério da Saúde”. Tal decreto, ainda em vigor, estabelece a obrigatoriedade de informações como, tipo de alimento; nome ou marca; nome do fabricante; local da fábrica; número de registro no Ministério da Saúde; indicação do emprego de aditivos intencionais; número de identificação da partida, lote, data de fabricação e a indicação do peso e/ou volume que devem constar de forma obrigatória e legível nas embalagens dos produtos¹.

Desde então diversas normas foram publicadas e revogadas. Atualmente estão em vigor as portarias de nº27 e 29 de 1998, referentes, respectivamente, à Informação Nutricional Complementar⁸ e à rotulagem de alimentos para fins especiais, que “são os alimentos especialmente formulados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas e/ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas”⁹. Além destas, as Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC) nº259¹⁰ e 40¹¹ de 2002 e a de nº 360¹² de 2003 constituem as principais, referentes à rotulagem dos alimentos industrializados. Estas últimas fixam os regulamentos técnicos para a rotulagem de alimentos embalados, a rotulagem nutricional e a obrigatoriedade da advertência “Contém Glúten”. Esse arcabouço normativo constitui-se em importante ferramenta para disponibilizar, de forma adequada e obrigatória, as informações relativas aos produtos disponíveis no mercado.

Considerando, como mencionado anteriormente, a importância da rotulagem como instrumento afeto à saúde pública, esse estudo propõe-se a discutir a rotulagem através da análise de teses e dissertações brasileiras existentes sobre o assunto.

1.4 MATERIAIS E MÉTODOS

Tendo como pressuposto que dissertações e teses produzidas sobre rotulagem de alimentos configuram uma amostra de estudos que aponta a importância desta questão no País, utilizou-se o portal da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), instituição responsável pela pós-graduação *stricto sensu* no Brasil, para obtenção deste material. Neste portal encontram-se estudos referentes ao mestrado profissional, acadêmico e doutorado¹³. Trata-se como “mestrado” o somatório das modalidades acadêmica e profissional, uma vez que a proposta deste estudo não privilegia a diferença entre ambos.

As informações disponíveis, em formato de resumo, referem-se aos objetos de estudo, às metodologias utilizadas e aos principais resultados encontrados, elementos básicos, porém fundamentais, para a análise proposta por esse estudo. A pesquisa foi efetuada utilizando-se os descritores “rotulagem”, “rotulagem nutricional” e “rótulo de alimentos” e abrangeu todo o período disponível no Portal (anos de 1987 a 2004).

Para análise das dissertações e teses utilizou-se uma abordagem qualitativa, recorrendo-se ao enfoque quantitativo, quando necessário, para ampliar a compreensão do problema. O tratamento dos dados privilegiou a Técnica de Análise de Conteúdo que visa, através de procedimentos sistemáticos e objetivos, obter indicadores que possibilitem descrever o conteúdo dos textos, permitindo identificar as idéias centrais de cada um dos estudos encontrados (apud Rocha et al, 2006)¹⁴.

1.5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os descritores utilizados resultaram na localização de 88 dissertações/teses, no entanto, 39 (44,3%) estudos referem-se a questões como arquitetura da informação, informática, rotulagem de produtos de limpeza, desodorantes e rotulagem ambiental. Apenas 55,7% (49)¹⁵⁻⁶³ dos estudos abordam efetivamente a temática a que esse estudo se propôs, sendo a maioria dos estudos proveniente do mestrado e elaborados a partir da segunda metade da década de 90. O doutorado corresponde a apenas 8,2%, o que provavelmente reflete o número menor de indivíduos que alcança esse tipo de pós-graduação. Vale ressaltar que, essa proporção é semelhante àquela encontrada nos cursos de

pós-graduação reconhecidos pela CAPES, onde 2.344 são cursos de mestrado e 1.228 de doutorado¹⁴.

A partir das dissertações/teses sobre o tema¹⁵⁻⁶³ proposto para esse estudo, foi possível identificar idéias centrais evidenciando três tópicos principais: adequação dos rótulos de produtos alimentícios à legislação específica (57,2%)^{15, 16, 17, 18, 19, 22, 30, 32, 34, 35, 37, 38, 39, 42, 45, 46, 48, 50, 51, 53, 55, 58, 59, 60, 62, 63}; compreensão dos rótulos de alimentos pelos consumidores (22,4%)^{20, 23, 25, 26, 28, 29, 33, 41, 52, 54, 56} e rotulagem de Organismos Geneticamente Modificados (OGM)/Transgênicos (20,4%)^{21, 24, 36, 40, 43, 44, 47, 49, 57, 61}.

1.5.1 Adequação do rótulo à legislação específica

Inúmeras normatizações têm sido estabelecidas com o objetivo de assegurar aos consumidores informações corretas e detalhadas sobre os produtos à venda no País. Entretanto, para Carvalho (1990): “a rotulagem de alimentos no Brasil e noutros países do Terceiro Mundo quando comparada com à rotulagem praticada nos EUA, Canadá e Europa, incluindo mesmo países como Portugal e Grécia, é um verdadeiro acinte aos direitos do consumidor, à livre economia e à saúde publica” (apud Marinho, 2003⁶⁴).

Celeste (2001)⁶⁵ afirma que a legislação brasileira sobre rotulagem deveria impedir a utilização de expressões e palavras na língua inglesa, exigir a presença do percentual de energia fornecida pelos macronutrientes e descrever as recomendações nutricionais para que o consumidor tenha um parâmetro de comparação e possa, assim, escolher os produtos adequados para balancear sua dieta. Entretanto, a autora ressalta que as legislações do Mercosul, Reino Unido e União Européia também não exigem a descrição das recomendações nutricionais. Verifica-se assim que, não só o Brasil, mas países do denominado “Primeiro Mundo” também apresentam dificuldades com a legislação sobre rotulagem referentes à propaganda e às informações nutricionais.

Grande parte das dissertações e teses (71,4%) relacionadas a esse tópico analisa, através de testes laboratoriais, a veracidade das informações presentes nos rótulos de alimentos com relação às determinações legais. Os demais estudos (28,6%) apenas verificam se as informações estão de acordo com a legislação. Os principais produtos de análise foram: leite longa vida, azeite de oliva, produtos *diet*, queijos, carnes, margarinas, produtos importados, palmito e produtos enriquecidos. Os resultados, avaliados frente à legislação específica, apontaram grande número de inadequações, principalmente em

relação aos valores declarados nas informações nutricionais. Cabe destacar que, tais inadequações permanecem mesmo considerando-se a tolerância de 20% permitida pela ANVISA/MS¹². A RDC nº 360¹², referente à rotulagem nutricional de alimentos embalados na ausência do consumidor, determina que seja permitida uma tolerância de 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. Esta tolerância é extremamente elevada e, embora permitida pela ANVISA, desrespeita o Código de Defesa do Consumidor² vigente no País, uma vez que implica afirmar que os consumidores não têm acesso à quantidade exata dos nutrientes dos alimentos.

Um dos estudos analisa diferentes marcas de massas alimentícias e verifica que os valores encontrados, em teste laboratorial, para proteína, gordura, fibras alimentares, cálcio, ferro e sódio apresentam discrepâncias quando comparados às informações contidas nos rótulos. Somente as quantidades de carboidrato e valor calórico estão de acordo com as informações declaradas⁵³. Análise semelhante foi realizada com pratos prontos para o consumo e o resultado demonstra que os valores de carboidrato, proteína e ferro estavam superestimados, enquanto os percentuais de fibra alimentar e colesterol encontravam-se subestimados³⁷.

A avaliação de alimentos enriquecidos também apresenta resultados divergentes com as informações contidas nos rótulos^{38, 39}, assim como os produtos para fins especiais (*diet*)³⁵. De acordo com Araújo & Araújo (2001)⁴ ainda é significativo o número de produtos para fins especiais que não seguem as normas de rotulagem, concluindo que é necessário maior rigor da ANVISA, órgão responsável pela fiscalização da rotulagem, principalmente no caso destes alimentos, que têm uma função importante para o controle de doenças como a diabetes, doença crônico-degenerativa que implica em restrição a açúcares.

Um dos estudos avalia a rotulagem geral e nutricional do leite longa vida comercializado em Brasília, capital do País, verificando que as irregularidades na rotulagem geral atingem até 25%, enquanto na rotulagem nutricional essa porcentagem chega a atingir 57% dos produtos analisados¹⁶. Estudos semelhantes, analisando queijos, lingüiças de frango e pernil, também observam a mesma diferença entre rotulagem geral e a nutricional^{45, 51}.

Com relação à rotulagem geral, os estudos analisados concluem que, tanto em produtos importados, como nos produtos nacionais, as inadequações são as mesmas: ausência de informações sobre o número do lote, a data de fabricação, o prazo de validade,

especificação dos corantes adicionados intencionalmente e informação sobre presença de glúten^{42, 60, 62}. Apenas a rotulagem de sopas desidratadas instantâneas e fórmulas para lactentes apresentam-se em conformidade com a legislação específica^{19, 34}.

Outra inadequação observada refere-se à rotulagem de produtos que contém glúten. Uma dissertação analisa produtos comerciais contendo aveia, verificando que três das cinco amostras de farinha de aveia avaliadas apresentam glúten, substância que não deveria estar presente nestes produtos, contrariando as informações declaradas nos rótulos e na própria legislação⁵⁹. Vale ressaltar que, a presença de glúten é prejudicial para portadores da doença celíaca, que é classificada como uma intolerância permanente ao glúten (proteína do trigo), que agride e danifica o intestino, prejudicando a absorção dos alimentos. A não especificação desta substância foi observada também por Picolotto (2002)⁵⁰, em análise de 98 tipos de alimentos naturalmente isentos constatando que apenas 19 delas não continham tal proteína na sua composição.

1.5.2 Compreensão dos rótulos de alimentos pelos consumidores

Entre os estudos incluídos neste tópico, apenas cinco abordam as possíveis estratégias para influenciar o consumidor no momento da compra, através da mídia, da propaganda e/ou da publicidade. Os demais abordam a influência que a rotulagem exerce sobre o consumidor na escolha dos alimentos.

Ao analisar as estratégias discursivas adotadas pela mídia quanto às práticas alimentares de emagrecimento de adolescentes brasileiras, Serra (2001)⁵⁴ identifica a existência de um discurso midiático repleto de recursos de persuasão, e sedução, para o convencimento destes consumidores. Tal discurso, segundo a autora, pode influenciar esses jovens em relação às suas decisões, atitudes e comportamentos ligados à prática alimentar, contrariando, muitas vezes, o conhecimento científico produzido pela área da nutrição.

Muitos fabricantes de produtos alimentícios utilizam a publicidade para iludir o consumidor, incluindo falsas informações, ou ressaltando características intrínsecas ao produto como atributo exclusivo de uma determinada marca, caracterizando uma prática tendenciosa. Segundo Gonsalves (1997)³³, esse tipo de prática visa informar o consumidor e influenciar sua estrutura de preferência, explorando a característica ou dimensão nutricional dos alimentos. O autor analisa iogurtes de diferentes marcas e identificou que 50% das amostras utilizam informações tendenciosas. Cabe destacar que, a Resolução RDC

nº 259¹⁰ de 2002 proíbe a utilização de qualquer tipo de expressão ou figura que possa levar o consumidor a engano.

De acordo com Coutinho (2004)²⁵, 43% dos consumidores brasileiros, no ato da compra dos alimentos, buscam nas embalagens informações sobre benefícios para a saúde. Muitos entrevistados afirmam acreditar na capacidade de prevenção e controle que a alimentação pode exercer sobre doenças como câncer, hipertensão arterial, obesidade e doenças do coração. Assim, reafirma-se a importância de informações fidedignas para auxiliar as escolhas alimentares. Outro estudo, realizado com frequentadores de supermercados, conclui que 61% dos entrevistados lêem os rótulos dos produtos que compram, porém a autora ressalta que tal conduta refere-se, particularmente, àqueles consumidores com problemas de saúde e/ou de classe social mais elevadas⁴¹.

No entanto, vários estudos identificam a dificuldade do consumidor em compreender tais informações por não serem disponibilizadas de forma clara e em linguagem acessível. Além disso, muitos consumidores não conhecem a rotulagem nutricional, e alguns não demonstram interesse por esses dados^{29, 40, 41, 56}.

Fatores como o tipo da embalagem e a repercussão desta sobre o meio ambiente também influenciam a intenção de compra dos consumidores no País^{23, 26}. A ilustração, o preço e a marca são aspectos que influenciam significativamente a intenção de compra. Com relação ao meio ambiente e a influência no processo de compra dos alimentos, observa-se que o atributo de produto “ambientalmente correto” está associado a alimentos cultivados sem agrotóxicos.

A leitura dos rótulos dos alimentos não implica, necessariamente, na intenção de compra do consumidor, como demonstra Silva (2003)⁵⁶, que em sua dissertação identifica que apenas 23,6% dos entrevistados modificaram seus hábitos alimentares face às informações presentes nos rótulos, enquanto a maioria (62,2%), afirma desconhecer a rotulagem nutricional. O estudo conclui que a influência da rotulagem nutricional sobre o consumidor ainda é incipiente, sendo necessárias ações educativas para esclarecer os benefícios da sua aplicação sobre a saúde de seus consumidores.

1.5.3 Rotulagem de transgênicos

A rotulagem dos transgênicos ou Organismos Geneticamente Modificados (OGM) vem sendo, ao longo dos últimos anos, objeto de acirradas discussões. O foco da polêmica residiu na argumentação de que representaria um acréscimo nos custos do produto, bem como a possibilidade de provocar na população uma reação antecipadamente preconceituosa. Alegava-se ainda que, do ponto de vista da equivalência substancial, a obrigatoriedade da segregação entre alimentos transgênicos e convencionais seria dispensável⁶⁴.

Atualmente, no entanto, o processo de segregação é reconhecido como inevitável, diante do possível descrédito internacional motivado pela dificuldade em distinguir se o grão é convencional ou transgênico. Assim, para as empresas processadoras, a rotulagem deveria representar um instrumento útil no esclarecimento da origem do grão utilizado no caso do surgimento de problemas de saúde pública⁶⁴.

A pressão exercida por organizações da sociedade organizada foi fundamental para vencer a resistência inicial do Governo em estabelecer normas relativas à rotulagem dos alimentos com OGM. Como resultado, foi emitido o Decreto nº 3.871⁶⁶, de dezoito de julho de 2001, determinando que “os alimentos embalados, destinados ao consumo humano que contenha ou seja produzidos com organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de quatro por cento do produto, deveram conter informação neste sentido nos seus rótulos, sem prejuízo do cumprimento da legislação de biossegurança e da legislação aplicável aos alimentos em geral ou de outras normas complementares dos respectivos órgãos reguladores e fiscalizadores competentes”.

Os estudos referentes aos transgênicos refletem preocupação com a falta de cumprimento da legislação para a rotulagem dos produtos formulados a partir de OGMs^{20, 21, 24, 36, 43, 47, 49, 61}. Esses estudos enfatizam a rotulagem dos transgênicos como um direito previsto no Código de Defesa do Consumidor², bem como de possibilidade de controle da biotecnologia.

Possíveis riscos decorrentes da utilização de transgênicos foram tema de um estudo que analisou a relação do comércio internacional e o Protocolo de Biossegurança, assim como as implicações da adesão ao Princípio da Precaução e a necessidade de emergência de novas propostas de governo sobre os Organismos Geneticamente Modificados. Segundo a

autora, a análise dos métodos participativos e deliberativos sobre este tema é fundamental para a tomada de novas decisões a respeito dos transgênicos⁴⁴. A atuação da sociedade civil organizada, através das Organizações Não Governamentais (ONG), instaurando um forte debate público em torno da incorporação dos transgênicos no Brasil, motivou um estudo de doutorado, que conclui que o novo cenário, incluindo os direitos de propriedade industrial da nova tecnologia, favorece as corporações transnacionais⁵⁷. Pode-se dizer que a sociedade civil organizada brasileira, no que se refere aos transgênicos, desempenhou o papel que cabia ao Estado, uma vez que liderou as testagens de alimentos para verificar a presença de derivados de OGMs, e disponibilizava informações à população em seus *sites*.

1.6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo deste estudo, tentamos delinear a relevância dada à rotulagem de alimentos industrializados, a partir da produção científica expressa em dissertações e teses brasileiras. Procuramos extrair as principais questões (inadequação na rotulagem de alimentos, influencia que esta exerce sobre os consumidores e a polêmica da rotulagem de OGM) que, em linhas gerais, configuram a situação atual desta problemática no País. A verificação das adequações das informações presentes nos rótulos à legislação vigente é tema da grande maioria dos estudos.

Uma das principais conclusões do presente estudo é a grande quantidade de inadequações na rotulagem de alimentos, principalmente quanto às informações nutricionais. A análise laboratorial, método utilizado por boa parte dos estudos, permite concluir que a grande maioria dos alimentos apresenta valores de constituintes diferentes daqueles declarados nos rótulos.

A necessidade de desenvolver estratégias para auxiliar os consumidores na compreensão das informações oriundas dos rótulos, como a utilização de uma linguagem mais próxima da realidade educacional brasileira é igualmente uma conclusão propiciada por este estudo.

É inegável a contribuição do conjunto de normas e leis à rotulagem, no entanto é necessário tornar prática a legislação através de uma fiscalização mais rigorosa. O direito do consumidor a escolhas alimentares mais adequadas à sua saúde, ou estilo de vida, não está assegurado apenas pela existência de um amplo arcabouço legal, necessitando de

vigilância permanente. Assim, instrumentalizar o consumidor para que ele próprio possa exercer a vigilância sobre o que compra e, sobretudo, consome, pode constituir-se como estratégia inicial.

1.7 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1 - Brasil, Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar. Decreto-lei nº986/69 sobre rotulagem de alimentos embalados. Brasília, 1969.

2 - Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). LEI Nº 8.078/90. [acessado em 12 set. 2006]. Disponível em:

<http://www.mj.gov.br/DPDC/servicos/legislacao/cdc.htm>.

3 - Mantoanelli G, Colucci ACC. Avaliação de rótulos e embalagens de alimentos infantis: bebidas lácteas, iogurte e queijo tipo “Petit Suisse”. Hig. Alimentar 1999; 13 (60).

4 - Araujo ACMF, Araujo WMC. Adequação à legislação vigente, da rotulagem de alimentos para fins especiais dos grupos alimentos para dietas com restrição de carboidrato e alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares. Hig. Alimentar 2001; 15 (82): 52-70.

5 - Valente FLSV. Do combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada. In: Valente FLSV. (org) Direito humano à alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Ed. Cortez; 2002: 37-70.

6 - Kimbrell, E. What is Codex Alimentarius? AgBioForum, 2000, 4: 197-202. [acessado em 20 jun. 2003]. Disponível em: <http://www.agbioforum.org/v3n4/v3n4a03-kimbrell.htm>.

7 - Paiva A de J, Henrique P. Adequação da rotulagem de alimentos diet e light ante a legislação específica. Rev. Baiana de Saúde Pública 2005; 19 (supl.1).

8 - Brasil, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº27 sobre Informação Nutricional Complementar. Brasília, 1998a. [acessado em 21 mai. 2006]. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>.

9 - Brasil, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº29 sobre alimentos para fins especiais. Brasília, 1998b. [acessado em 21 mai. 2006]. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>.

10 - Brasil, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº259/ 2002 sobre rotulagem de produtos embalados. Brasília, 2002. [acessado em 21 mai. 2006]. Disponível em:

<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>.

11 - Brasil, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 40/2002 sobre determinação de glúten dos alimentos. Brasília, 2002. [acessado em 21 mai. 2006]. Disponível em:

<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>.

12 - Brasil, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360/2003 sobre informação nutricional. Brasília, 2003. [acessado em 21 mai. 2006]. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>.

13 - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) Histórico. 2006. [acessado em 12 set. 2006]. Disponível em: <http://www.capes.gov.br>.

14 - Rocha D, Deusdará B. Análise de conteúdo e análise do discurso: o lingüístico e seu entorno. DELTA 2006; 22 (1): 29-52.

15 - Barrera SM. Análise quantitativa e qualitativa da rotulagem de produtos à base de creatina para praticantes de atividades físicas. [dissertação de mestrado]. São Paulo: USP; 2004.

16 - Barros DLG. Qualidade de leite UHT cercializado em Brasília-DF. [dissertação de mestrado]; Brasília: UnB; 2003.

17 - Barroqueira E de S. B. Efeito do mercado do babaçu sobre a produção de anticorpos auto – reativos. [dissertação de mestrado]. Maranhão UFM; 2001.

18 - Cardoso L. Qualidade dos alimentos comercializados no Distrito Federal – 1997/2001. [dissertação de mestrado]. Brasília: UnB; 2002.

19 - Carmona SG. Determinação por análise química de macronutrientes, energia e ferro em formulas lácteas para lactentes sadios no primeiro ano de vida. [dissertação de mestrado]. São Paulo: USP; 2003.

20 - Meira DES. A obrigatoriedade da rotulagem no comércio de alimentos transgênicos. [dissertação de mestrado]. São Paulo: PUC-SP; 2004.

21 – Carvalho TODA. Uma análise jurídica da inserção dos organismos geneticamente modificados no Brasil: uma análise sob o ponto de vista dos princípios constitucionais. [dissertação de mestrado]. Minas Gerais: UFMG; 2003.

22 - Clemente AL. Caracterização físico – química, perfil de ácidos graxo e ácido linoléico conjugado (CLA) em margarinas comerciais. [dissertação de mestrado]. Lavras: UFL; 2004.

23 – Costa MCda. Tecnologias não – convencionais e o impacto no comportamento do consumidor. [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro: UFRJ; 1999.

24 - Costabile e Solimene RC. Rotulagem de alimentos transgênicos: responsabilidade da administração por deficiência na fiscalização. [dissertação de mestrado]. São Paulo: PUC-SP; 2004.

25 - Coutinho JG. Estabelecimento de alegação de saúde nos rótulos de alimentos e bebidas embalados. Brasília, DF. [dissertação de mestrado]. Brasília: UnB; 2004.

26 - Cuperschimid NRM. Atitude em relação ao meio ambiente e sua influência no processo de compra de alimentos em Curitiba. [dissertação de mestrado]. Paraná: UFP; 1999.

- 27 - Damboriarena E. Certificação e rotulagem como fator de competitividade na cadeia de hortigranjeiros no estado do RS: Um estudo de caso - CEASA/RS. [dissertação de mestrado]. Rio Grande do Sul: UFRGS; 2001.
- 28 - Dias M dos S. Fatores associados com a perda de peso corporal em hipertensos obesos ou com sobrepeso. [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro: UFRJ; 2003.
- 29 - Ferraz RG. Comportamento do consumidor frente à informação nutricional em rotulagem de produtos alimentícios. [dissertação de mestrado]. Viçosa: UFV; 2001.
- 30 - Ferreira AB. Conhecendo melhor a rotulagem dos alimentos: uma análise crítica. [dissertação de mestrado]. São Paulo: USP; 2004.
- 31 - Garcia T. Estabilidade das vitaminas A, C e E em gomas de gelatina. [dissertação de mestrado]. São Paulo: USP; 2003.
- 32 - Gomes EC. Capim-Limão – *Cymbopogon citratus* (D.C) Stapf: Subsídios para melhoria de qualidade do cultivo, industrialização e comercialização dos estados do Paraná. [tese de doutorado]. Paraná: UFP; 2003.
- 33 - Gonsalves AI. Marketing nutricional em rotulagem de iogurtes: uma avaliação clínica. [dissertação de mestrado]. São Paulo: USP; 1997.
- 34 - Guimarães CP. Estimativa dos teores de fenilalanina em sopas desidratadas instantâneas, importância do nitrogênio de origem não protéica. [dissertação de mestrado]. São Paulo: USP; 2003.
- 35 - Guimarães EA de H. Alimentos para fins especiais: observância da legislação quanto a rotulagem de dietéticos em restrição de açúcares. [dissertação de mestrado]. Pernambuco: UFPE; 1999.
- 36 - Leite MC. Rotulagem de alimentos transgênicos: uma demanda da sociedade. [dissertação de mestrado]. Brasília: UnB; 2003.

- 37 – Lima A de. Rotulagem nutricional de pratos prontos para o consumo: análise da metodologia. [dissertação de mestrado]. Pernambuco: UFPE; 2002.
- 38 – Lima JAC. Contribuição ao estudo do ácido fólico em alimentos enriquecidos. [dissertação de mestrado]. Campinas: UEC; 2001.
- 39 - Lira M de L. Aplicação e comparação de metodologias analíticas para determinação de vitamina C por CLAE em alimentos enriquecidos. [dissertação de mestrado]. Paraíba: UFPB; 2001.
- 40 - Mandon SNTG. Comportamento de consumo e desenvolvimento do protótipo de um alimento destinado à população adulta e idosa brasileira. [tese de doutorado]. Santa Catarina: UFSC; 2003.
- 41 - Martins BR. Análise do hábito de leitura e entendimento/recepção das informações contidas em rótulos de produtos alimentícios embalados, pela população adulta freqüentadora de supermercados, no Município de Niterói/Rj. [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz; 2004.
- 42 - Mascarenhas JM. O. Corantes em alimentos: perspectivas, usos e restrições. [dissertação de mestrado]. Viçosa: UFV; 1997.
- 43 - Moraes RJ de. Segurança e rotulagem de alimentos. Abordagem do direito econômico. [dissertação de mestrado]. Minas Gerais: UFMG; 2003.
- 44 – Oliva LC. Análise de riscos e biossegurança. [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro: UFRRJ; 2004.
- 45 - Oliveira MJ de. Quantificação de nitrito e nitrato, avaliação físico-química, análise de rotulagem e riscos químicos em lingüiças do tipo frescal comercializadas em Brasília/DF. [dissertação de mestrado]. Brasília: UnB; 2003.

- 46 - Ornelas L da SC de. Qualidade dos alimentos comercializados no Distrito Federal [dissertação de mestrado]. Brasília: UnB; 2003.
- 47 - Paz VC. Alimentos e biossegurança: o caso da soja transgênica. [dissertação de mestrado]. Rio Grande do Sul: UERS; 2004.
- 48 - Peixoto ERM. Estudo de alguns parâmetros utilizados na avaliação da qualidade e identidade do azeite de oliva – Proposta para modificação da legislação brasileira. [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro: UFRJ; 1997
- 49 - Piccarelli DF. A rotulagem dos alimentos transgênicos no Código de Defesa do Consumidor. [dissertação de mestrado]. São Paulo: USP; 2003.
- 50 - Picolotto FMBB. Determinação do teor de glúten por ensaio imunoenzimático em alimentos industrializados. [tese de doutorado]. São Paulo: UEC; 2002.
- 51 - Rocha FA da. Análise da gordura total e do perfil de ácidos graxos em queijos do tipo mussarela, prato e ricota e comparação dos resultados experimentais com os teóricos. [dissertação de mestrado]. Brasília: UnB; 2004.
- 52 - Rosa LCC. Corantes naturais em alimentos: preferência do consumidor e aplicação industrial. [dissertação de mestrado]. Viçosa: UFV; 2004.
- 53 - Sauverbronn ALA. Análise laboratorial da composição de alimentos processados como contribuição ao estudo da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados no Brasil. [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro: FIOCRUZ; 2003.
- 54 - Serra GMA. Saúde e nutrição na adolescência: o discurso sobre dietas da Revista Capricho. [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro: FIOCRUZ; 2001.
- 55 - Silva MT. Determinação de conservantes químicos em refrescos de guaraná (paullinia cupana, mart. Ducke) e mate (illex paraguariensis, St. Hill) por cromatografia gasosa de alta resolução. [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro: UFRRJ; 1997.

56 - Silva MZT. da. Influência da rotulagem nutricional sobre o consumidor. [dissertação de mestrado]. Pernambuco: UFPE; 2003.

57 - Sanchez SSS. Crítica e reação em rede: o debate sobre os transgênicos no Brasil. [tese de doutorado]. São Paulo: USP; 2004.

58 - Souza GR. Implantação do controle estatístico de processos em empresas de bebidas. [dissertação de mestrado]. Rio Grande do Sul: UFRS; 2002.

59 - Vieira EL. Determinantes de glúten em cultivares brasileiros de aveia e produtos derivados. [dissertação de Mestrado]. Santa Catarina: UFSC; 2001.

60 - Viesba RA. Elaboração de um sistema de análise de perigo e pontos críticos de controle para indústria de palmito em conserva – estudo de caso. [dissertação de mestrado]. Paraná: UFPR; 2002.

61 - Villares e Silva LF. A rotulagem dos alimentos transgênicos no Brasil. [dissertação de mestrado] São Paulo: USP; 2004.

62 - Villela SH. de M. Análise de rótulos de alimentos embalados importados comercializados no varejo da cidade de Campinas, SP. [dissertação de mestrado]. Campinas: UEC; 2003.

63 - Yosino EY. Alimento funcional: mousse de chocolate enriquecido com fruto oligossacarídeos presentes no suco concentrado de yacon (*Polymnia sonchifolia*). [dissertação de mestrado]. São Paulo: USP; 2003.

64 - Marinho CLC. O discurso polissêmico sobre plantas transgênicas no Brasil: estado da arte. [tese de doutorado]. Rio de Janeiro: FIOCRUZ; 2003

65 – Celeste RK. Análise comparativa da legislação sobre rótulo alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Européia. Rev.Saúde Pública, 2001; 35(3): 217-23.

66 - Brasil, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Decreto nº 3.871 sobre rotulagem de Organismos Geneticamente Modificados. Brasília, 2001.

CAPÍTULO 2

ANÁLISE CRÍTICA DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS *DIET* E *LIGHT* NO BRASIL

2.1 RESUMO

Este estudo teve por objetivo identificar a adequação das informações contidas nos rótulos de produtos *diet* e *light* à legislação brasileira vigente. Para tanto, selecionou-se 75 produtos, de 14 diferentes categorias, utilizando o critério de maior difusão no mercado, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e Para Fins Especiais (ABIAD). Para análise dos resultados, as irregularidades foram categorizadas em “características gerais” e “características específicas”, conforme preconizado pela legislação. Todos os rótulos analisados apresentaram mais de uma irregularidade. Informação nutricional ilegível/incompleta (94,6%) e ausência do número do lote (30,6%) foram as principais não conformidades encontradas entre as características gerais. Entre as específicas, destacam-se a não especificação dos mono e dissacarídeos, informação nutricional não expressa em 100g/ml do produto pronto e desrespeito aos atributos “reduzido em” e “baixo em”. Como principal conclusão é possível afirmar que tais inadequações podem implicar risco à saúde dos indivíduos e desrespeitam o direito do consumidor. Recomenda-se, fortemente, o exercício rigoroso de fiscalização para o efetivo cumprimento da legislação.

Palavras-chaves: rotulagem; *diet* e *light*; rótulo

2.2 ABSTRACT

The objective of this study was to identify the adequacy of information contained in the labels of products *diet* and *light* to the Brazilian legislation. To achieve this purpose, 75 products were selected, from 14 different categories, using the criterion of greater diffusion in the market, according to data obtained from the Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e Para Fins Especiais (ABIAD). To analyze the results, irregularities were categorized in “general characteristics” and “specific characteristics”, as ordered by legislation. All the analyzed labels had presented more than one irregularity. Incomplete/unreadable nutritional information (94.6%) and absence of the lot number (30.6%) were the main nonconformities found among the general characteristics. Considering the specific ones, the following nonconformities were found: lack of specification of mono and disaccharides, lack of nutritional information in 100g/ml of the ready product and disrespect to the attributes “reduced in” and “low in”. As main conclusion, it is possible to affirm that such inadequacies can imply in risks to the health of individuals and disrespect to consumer’s rights. It is strongly recommended the rigorous act of fiscalization for the effective compliance with legal requirements.

Key words: labelling; diet and light; label

2.3 INTRODUÇÃO

Esse estudo teve por objetivo identificar a adequação das informações contidas nos rótulos de produtos *diet* e *light* à legislação brasileira vigente. Embora a rotulagem dos alimentos esteja sob significativo arcabouço normativo, diversos estudos discutem inadequações quanto ao cumprimento de tal arcabouço com relação aos alimentos convencionais^{1, 2, 3, 4}. Embora a rotulagem dos produtos *diet* e *light* necessite, particularmente, de atenção especial, uma vez que tais produtos destinam-se a indivíduos com necessidades fisiológicas e metabólicas específicas, tivemos como pressuposto inicial que tais inadequações estariam presentes também nesses produtos.

O Decreto-lei Federal nº 986/1969 define que rótulo é “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”⁵, constituindo-se, portanto, em elo de comunicação entre a indústria e o consumidor⁴. No entanto, é a partir da década de 80 que a rotulagem dos alimentos começa a ser valorizada como um elemento capaz de influenciar as escolhas alimentares⁶.

O acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos configura uma questão de segurança alimentar e nutricional, que consiste em “garantir a todos condições de acesso a alimentos básicos seguros e de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo assim para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana”⁷. Assim, é possível afirmar que a rotulagem nutricional é fundamental para a segurança alimentar, uma vez que fornece informações necessárias para avaliação dos produtos industrializados. Tais informações tornam-se ainda mais relevante no caso dos alimentos classificados como *diet* e *light*.

Os produtos *diet* são classificados como alimentos para fins especiais e definidos como sendo “alimentos especialmente formulados ou processados nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes adequados a utilização de dieta, diferenciadas e/ou opcionais, atendendo as necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas”⁸. O termo *light* indica um alimento que apresenta uma redução mínima de 25% do valor calórico ou do conteúdo de algum nutriente quando comparado a um similar tradicional. Tal exigência é classificada como uma Informação Nutricional Complementar (INC), caracterizando os denominados “produtos *light*”. Segundo a Portaria nº 27, de 1998,

do Ministério da Saúde, este termo pode ainda ser utilizado em alimentos que cumpram os atributos “reduzido” e/ou “baixo” em algum de seus constituintes, definindo quantidades específicas para cada um desses atributos⁹. Ressalte-se, no entanto, que é provável que o consumidor, que desconhece o conteúdo da legislação, não consiga identificar a diferença e/ou a possível vantagem entre tais atributos.

O consumo dos alimentos *diet e light* vem se popularizando junto a consumidores que necessitam de produtos sem determinados ingredientes ou que buscam manter a forma física, independente, inclusive, de possuírem preços mais altos quando comparados a seus similares tradicionais. Esse crescimento teve início particularmente a partir de 1988, quando os dietéticos, que eram classificados como “medicamentos” passaram a ser denominados “alimentos”, tendo seu consumo liberado sem exigência de receituário específico¹⁰. Pesquisas de mercado vêm apontando um significativo aumento no consumo destes produtos. Ressalte-se que, do percentual total da venda de alimentos *diet e light* no Brasil, 35% são provenientes de indivíduos de renda mais baixa, oriundos da denominada “classe C”. Produtos como o leite longa vida, os iogurtes e os pães *diet e light* industrializados foram responsáveis por um aumento do consumo de 23%, 10% e 11,8% das vendas realizados em 2002, respectivamente¹¹. Apesar de tal cenário vale ressaltar que, a obtenção de uma boa forma física não implica, necessariamente, no consumo de produtos *diet e light*. Uma dieta equilibrada com o consumo de frutas, verduras, cereais e leguminosas em quantidade adequada, associada ao desenvolvimento de atividade física apropriada constituem uma forma saudável de obtenção/manutenção da saúde. Cabe destacar ainda que, uma boa alimentação depende também da variedade dos produtos consumidos, uma vez que uma dieta composta por apenas um tipo de alimento é incompleta para as necessidades humanas. Exemplo dessa complementaridade é o “arroz com feijão”, onde cada um, isoladamente, apresenta baixo valor nutritivo em relação à proteína, mas juntos apresentam alto valor protéico¹².

Estudos comprovam que, apesar do crescimento no consumo de alimentos *diet e light*, o consumidor não está suficientemente esclarecido quanto ao significado destes termos, acarretando a utilização incorreta destes produtos¹³. O artigo 6º do Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 1990, determina que é direito básico do consumidor ter acesso à “... informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem”¹⁴. O cumprimento de tal determinação

pode beneficiar também as empresas produtoras uma vez que, segundo Martins¹⁵, o consumidor tende a dar maior credibilidade a produtos que oferecem informações mais claras e de fácil compreensão. Ressalte-se que, possíveis inadequações nos rótulos, além de infringir o direito do consumidor podem representar um problema de saúde pública, particularmente quando o produto destina-se ao consumo de portadores de alguma enfermidade como o *diabetes* que têm na redução dos açúcares uma recomendação fundamental³.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) incluiu, na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n° 259¹⁶, a proibição da presença de qualquer tipo de expressão ou figura que possa induzir a engano, ampliando o objeto da rotulagem ao normatizar um aspecto que muitos produtos alimentícios ainda utilizam como publicidade enganosa. A presença de falsas informações e/ou o realce de características intrínsecas ao produto como atributo exclusivo de uma determinada marca tornam-se, assim, infração a Lei. Esta prática pode ser observada, por exemplo, no destaque dado à expressão “sem lactose” presente em bebidas à base de soja, como se tal atributo fosse inerente à marca e/ou como se bebidas à base de soja pudessem conter “lactose”.

2.3.1 A legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos

Os Ministérios da Saúde (MS) e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) são responsáveis pelo registro, controle e fiscalização de alimentos e bebidas embalados. O MS é responsável por aqueles de origem vegetal, como biscoitos, adoçantes, cereais e leguminosas e o MAPA responde pelos produtos de origem animal e bebidas industrializadas. A função de fiscalização, independente da origem do produto, é exercida, particularmente, pelo MS através das vigilâncias sanitárias estaduais¹⁷.

Em 1969, foi aprovado o Decreto-Lei Federal n° 986/MS marco na legislação brasileira de alimentos, referente ao registro, controle e rotulagem. Ainda em vigor, estabelece a obrigatoriedade de informações como natureza, tipo de alimento; nome ou marca; nome do fabricante; local de fabricação; número de registro no Ministério da Saúde; indicação do emprego de aditivos; número de identificação da partida, lote, data de fabricação e a indicação do peso e/ou volume, devendo, estas informações constar nas embalagens dos produtos de forma legível⁵. Vale observar que, este decreto não aborda a

rotulagem nutricional, uma vez que os conteúdos em nutrientes ainda eram pouco conhecidos à época.

A principal legislação do Ministério da Saúde (MS) em vigor sobre rotulagem de alimentos é a RDC nº 259/2002¹⁶ que norteia as demais normatizações sobre a temática no País. No Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a Instrução Normativa nº22/2005¹⁸ determina o regulamento técnico para rotulagem de alimentos de origem animal embalados.

Merecem destaque ainda, a RDC nº40/2002¹⁹, do MS que torna obrigatória a informação da presença de glúten e a de nº360/2003²⁰ que refere-se à rotulagem nutricional. No âmbito do MAPA, destaca-se também a Lei nº 8.918/1994²¹ que dispõe sobre a rotulagem, registro, padronização, classificação, inspeção e fiscalização da produção e do comércio de bebidas, bem como a Instrução Normativa nº30/1999²² sobre rotulagem de bebidas dietéticas e a de baixa caloria.

2.3.1.1 *Produtos diet e light*

Os alimentos *diet* e *light* estão submetidos às legislações mencionadas anteriormente dispoendo ainda de duas portarias específicas, ambas do Ministério da Saúde: Portarias nº 27⁹ e 29⁸ de 1998.

Os critérios para utilização dos termos *diet e light*, embora determinados internacionalmente pelo *Codex Alimentarius*, podem ser flexibilizados pelos diversos países que o integram. Algumas diferenças nessa alteração podem ser observadas entre a Argentina e o Brasil. O Código Alimentar Argentino (CAA) proíbe o uso da palavra *diet* e qualquer tipo de propaganda em relação a estes produtos. Da mesma forma, o termo *light* e expressões como “baixa caloria” e “sem açúcar” têm igualmente emprego restrito. Segundo o CAA, a palavra “dietético” deve ser utilizada unicamente para designar os alimentos para fins especiais²³. No Brasil, os termos *diet e light* podem ser amplamente utilizados.

Os primeiros produtos dietéticos comercializados no Brasil, a partir de 1969, foram os adoçantes, particularmente aqueles à base de ciclamato. Até 1987, as farmácias eram os únicos estabelecimentos autorizados para a sua comercialização e destinavam-se, exclusivamente, aqueles indivíduos que necessitavam de dietas específicas, por problemas de saúde. Com a liberação desses produtos para a venda em supermercados a partir de 1988, seu consumo aumentou consideravelmente, uma vez que não necessitavam mais de

prescrição médica para compra, destacando-se categorias como os refrigerantes, as gomas de mascar, os pudins e as gelatinas¹⁰.

A possibilidade de substituição da expressão “produto dietético” pelo termo *diet*, é estabelecida pela Portaria nº 29/MS⁸, que permite a utilização do termo em alimentos destinados a dietas com restrição de nutrientes, em alimentos empregados exclusivamente para controle de peso e dietas com ingestão controlada de açúcares. Essa Portaria classifica ainda os produtos *diet* como alimentos para fins especiais que abrangem desde necessidades metabólicas relacionadas a doenças específicas, até alimentos destinados a praticantes de atividade física. Destaca-se que, as características gerais dos rótulos de tais alimentos ficam submetidas, também, às determinações estabelecidas pelas RDCs nº 259¹⁶ e 360²⁰ que, como apresentado anteriormente, são destinadas à rotulagem dos alimentos em geral

A expansão do mercado de produtos *diet* e o aumento do número de consumidores contribuíram, em boa parte, para a melhoria da qualidade, do sabor e da redução nos preços destes produtos, facilitando a ampliação de seu consumo para classes sociais com menor poder aquisitivo. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e Para Fins Especiais (ABIAD)²⁴, no ano de 1999 foram gastos 1,2 milhões de dólares em produtos *diet/light*, e em 2003, esses valores atingiram 3 milhões, evidenciando o potencial comercial desses produtos. Segundo Oliveira¹⁰, freqüentemente estes produtos são indevidamente considerados como alimentos de baixa caloria, resultando no uso incorreto dos alimentos *diet*. O senso comum de que produtos *diet* não engordam e que, portanto, podem ser consumidos em qualquer quantidade, necessita ser desfeito. Alguns produtos *diet* podem não conter açúcar em sua composição, mas apresentam alto teor de gordura. É o caso do chocolate *diet*, recomendado para portadores de diabetes por não conter açúcar, porém contra-indicado para pessoas que buscam o emagrecimento, pois é altamente calórico em virtude da presença de grande quantidade de gordura.

O termo *light*, regulamentado pela Portaria nº27⁹, de 1998, é uma Informação Nutricional Complementar (INC), que é definida como “qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e o seu conteúdo de proteínas, gordura, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e/ou minerais”. Lima²⁵ observa que o desconhecimento de muitos termos utilizados nessa Portaria, inclusive o uso de palavras em inglês sem a necessária tradução para a língua portuguesa, gera dificuldades para a sua compreensão, inclusive quanto à distinção entre uma INC descritiva e uma comparativa.

Ressalte-se que, a legislação sobre rotulagem de alimentos deve ser dinâmica, permitindo, a incorporação de novas exigências, compatíveis com a crescente diversidade de alimentos disponíveis no mercado.

2.4 CAMINHO METODOLÓGICO

A relevância da rotulagem dos alimentos *diet* e *light*, apresentada anteriormente, suscitou uma questão central: esses produtos, que guardam estreita relação com a saúde dos consumidores, respeitam as determinações da legislação vigente? Tal questão motivou essa investigação, uma vez que, segundo Minayo²⁶, “toda a investigação se inicia por um problema com uma questão, com uma dúvida, ou com uma pergunta articulada a conhecimentos anteriores, mas que também podem demandar a criação de novos referenciais”.

Com o propósito de responder à questão inicial, analisou-se, frente à legislação geral e específica de rotulagem, as informações disponíveis nos rótulos de diversas categorias de produtos *diet* e *light*. A escolha dos produtos teve por base o critério de maior difusão no mercado, considerando que tal difusão expressa o consumo. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e Para Fins Especiais (ABIAD)²⁴, os produtos *diet* e *light* mais consumidos são sucos, refrigerantes, pães, sobremesas lácteas, biscoitos, leites longa vida, margarinas, sorvetes, maioneses, cremes de leite e requeijões. Aproximadamente 86% destes produtos são adquiridos pelos consumidores em supermercados, sendo o Estado do Rio de Janeiro o segundo maior consumidor do País. Optou-se por analisar essas categorias abrangendo, sempre que possível, todas as marcas existentes no mercado. Ao longo do estudo, no entanto, verificou-se a pequena quantidade de produtos *diet* existentes entre as categorias propostas e, diante da importância destes produtos para a saúde de grupos com necessidades específicas, ampliou-se a pesquisa com a inclusão de doces, chocolates e geléias, uma vez que tais categorias apresentam maior quantidade desses produtos no mercado.

Analisou-se cada produto, buscando, quando possível, abranger as diferentes marcas comerciais, independente das variedades de sua apresentação, como sabor e quantidade. Destaca-se, entretanto que, produtos de uma mesma marca, pertencentes a categorias diferentes, foram contemplados na análise.

Para facilitar a avaliação proposta, foram elaboradas duas fichas de checagem utilizadas para organizar as informações retiradas dos rótulos. As fichas sintetizaram as principais determinações das legislações geral e específica, estabelecidas pelos Ministérios da Saúde (MS) e da Agricultura (MAPA), sobre rotulagem de alimentos industrializados.

Para os produtos cuja responsabilidade de fiscalização é do MS, foram utilizadas as RDC nº 259¹⁶, 40¹⁹ e 360²⁰ e as Portarias nº 27⁹ e 29⁸. Com relação aos produtos fiscalizados pelo MAPA, as legislações utilizadas foram a Lei nº 8.918²¹ e as Instruções Normativas nº 22¹⁸ e 30²², e as Portarias 27⁹ e 29⁸. Diante da inexistência de legislação específica para determinado produto, o MAPA, segundo a coordenadora da Superintendência Estadual do Ministério da Agricultura, utiliza as determinações da ANVISA, como no caso de produtos *diet* e *light*, excetuando-se as bebidas²⁷.

2.5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os produtos analisados (75) foram adquiridos no período de março a junho de 2007, em diversos supermercados do município do Rio de Janeiro, sendo (68%) da categoria *light* e (32%), *diet*. Em todos os rótulos observou-se o descumprimento da legislação vigente, com a presença de dois ou mais erros por rótulo, totalizando 243 inadequações, sendo 70,3% das inadequações em produtos *light* e 29,7% em produtos *diet*.

Na análise dos resultados, as irregularidades encontradas foram categorizadas como “características gerais” e “características específicas”, mantendo assim a terminologia da legislação em questão em que a primeira, refere-se às características exigidas nos rótulos de todos os produtos industrializados e a segunda, relaciona-se às determinações específicas para produtos *diet* e *light*.

Cabe esclarecer algumas terminologias legais, como a denominação de venda, que é o nome específico que indica a natureza e a característica do alimento, independente do nome comercial dado ao produto. Os aditivos alimentares são ingredientes adicionados intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir e com o objetivo de apenas modificar características físicas, químicas ou biológicas do produto. Sua utilização necessita da indicação do número do Sistema Internacional de Numeração (INS). A Informação Nutricional (IN) refere-se à toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Por fim, cabe esclarece que o percentual de valor diário (VD) representa o valor médio de 2.000Kcal determinado pela ANVISA¹⁶.

Ressalte-se que, até 2003 o VD determinado pela Agência era de 2.500 Kcal. A classificação pela Organização Mundial da Saúde (OMS), em 2002, da obesidade como o segundo maior fator de risco no Brasil²⁸, provavelmente influenciou a redução desse valor.

2.5.1 Características gerais

As características gerais foram responsáveis por 187 inadequações, sendo 66,8% em produtos *light* e 33,2% em produtos *diet*. As inadequações mais encontradas foram a informação nutricional incompleta/ilegível, seguida da ausência do número do lote. Na tabela 1, encontram-se as porcentagens dos produtos segundo as irregularidades que apresentaram.

Tabela 1: Porcentagens dos produtos por tipo de irregularidade, segundo as características gerais

Características gerais	% de produtos* com irregularidades
Informação nutricional incompleta e/ou ilegível	94,6
Ausência do número de lote	30,6
Presença de figuras/vocábulos que possam conduzir o consumidor a engano, destaque para componentes intrínsecos e/ou presença de propriedades terapêuticas	20
Ilegibilidade das informações do rótulo	9,3
Ausência da informação sobre a presença de glúten	5,3
Número de registro apresentado de forma inadequada ou ausente	26,6
Ausência da identificação (INS) e/ou função do aditivo alimentar utilizado	22,6
Ausência da denominação de venda	21,3
Ausência de instruções para armazenamento	9,3
Ausência da informação sobre o conteúdo líquido	5,3
Ausência de indicação da origem e/ou fabricante	2,6
Ausência do prazo de validade	11,3

* Porcentagem com base no total de produtos analisados (75)

As informações nutricionais incompletas e/ou ilegíveis encontradas, corroboradas por outros estudos^{1, 2, 3, 29}, caracterizaram-se pela utilização de letras em tamanho inadequado, dificultando ou impedindo a leitura, apresentavam uma coloração que não favorecia a compreensão e outras, apresentavam-se “embaçadas/borradas”. Segundo Mantoanelli et al¹ muitas vezes as informações são apresentadas intencionalmente de maneira confusa de forma a privilegiar o apelo comercial, minimizando a função de orientação ao consumidor.

Quanto ao conteúdo, a ausência da advertência “porcentagem do valor diário (VD) não estabelecido para gordura *trans*” foi recorrente, podendo contribuir para erros de interpretação quanto à quantidade de gordura *trans* presente no produto. Um equívoco, por exemplo, seria concluir que tal porcentagem não tenha implicações sobre o valor diário de 2.000 Kcal, recomendado pela ANVISA.

Outra irregularidade observada refere-se à ausência do número do lote, que por definição, representa o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado. Essa informação, acrescida da indicação da origem e/ou fabricante permite, em caso de contaminação microbiológica, por exemplo, a identificação e o rastreamento do produto permitindo uma intervenção adequada por parte dos órgãos responsáveis, como as vigilâncias sanitárias. Outros estudos confirmaram este dado^{30, 31}, destacando-se o estudo de Graciano et al³⁰ que analisaram 375 rótulos de produtos industrializados e identificou a ausência do número do lote em 53,6% destes produtos.

Martins et al⁴ avaliaram a rotulagem de 11 categorias de alimentos fracionados por diversos estabelecimentos comerciais e verificaram que todos os rótulos apresentavam falhas, sendo as principais inadequações a abreviação ou ausência da denominação de venda dos produtos, a ausência da lista de ingredientes e da origem do produto. Por outro lado, os autores encontraram um percentual expressivo de conformidade para conteúdo líquido e prazo de validade, relacionando tais conformidades à possíveis perdas financeiras diante do maior interesse dos consumidores por estas informações. Esses dados, com exceção da lista de ingredientes, também foram encontrados no presente estudo.

A denominação de venda, nome específico que indica a natureza e a característica do alimento, esteve ausente em 22% dos rótulos analisados. Marcas fortes, com denominações comerciais amplamente difundidas, utilizam a maior parte do espaço

disponível na embalagem para reforçar essa difusão, informando, em segundo plano e com letras de tamanho muito reduzido, a verdadeira designação do alimento. Assim, o consumidor pode adquirir um produto desconhecendo se trata-se, por exemplo, de leite e de bebida láctea. Ambas possuem recipientes semelhantes, encontram-se no mesmo local em supermercados, porém são diferentes. A bebida láctea é composta principalmente de soro de leite e não tem a mesma quantidade de nutrientes do leite puro³².

A presença de figuras/vocábulos que podem conduzir o consumidor a engano, o destaque para componentes intrínsecos e a presença de propriedades terapêuticas foram encontradas em 20% dos rótulos analisados. Entre os vocábulos encontram-se expressões como “o verdadeiro requeijão”, “ideal para uma vida mais leve”, “menos caloria, mais saúde”, “ser X^{iv} é estar e viver em equilíbrio”. Essas expressões são fortemente associadas a determinadas marcas, contribuindo para a construção de representações sociais que resultam no consumo não apenas do produto, mas da simbologia que o envolve.

Com relação aos componentes intrínsecos, observou-se o destaque “0% de lactose e colesterol” para uma bebida a base de soja que, portanto, naturalmente não poderia conter esse constituinte. Um leite desnatado exibia com destaque a palavra “*light*”, embora todo o leite desnatado seja, naturalmente, denominado como tal. Outros estudos, como o realizado por Araújo e Araújo³ também verificaram irregularidades com relação a esse atributo concluindo que tais irregularidades podem induzir o consumidor a uma falsa interpretação quanto as características nutricionais dos produtos. Cabe destacar que, embora permitida pela legislação brasileira, o uso de palavras em língua inglesa também pode configurar uma prática “enganosa”, uma vez que muitas vezes o consumidor não está familiarizado com esse idioma.

A ausência da advertência sobre a presença de glúten, informação fundamental para portadores da doença celíaca, que é classificada como uma intolerância permanente ao glúten (proteína do trigo), foi identificada em 5,3% dos produtos. Ressalte-se que, tal substância pode agredir e danificar o intestino, prejudicando a absorção dos alimentos. A menor prevalência desta irregularidade foi igualmente observada em outros estudos^{1, 2, 33}, o que pode expressar a preocupação com os possíveis impactos da falta desta informação junto aos portadores desta doença.

^{iv} Denominação utilizada para não identificar a marca do produto em questão.

Outra irregularidade encontrada foi a ausência da identificação do INS e/ou função do aditivo alimentar utilizado (22,6%). Embora esta informação seja importante para os órgãos fiscalizadores, pode não ser relevante para o consumidor, uma vez que o mesmo desconhece seu significado. Para estes indivíduos, a informação requerida diz respeito ao aditivo utilizado, para identificação de possíveis substâncias alergênicas, como o corante artificial *tartrazina*, responsável pela coloração amarela³⁴.

Com relação à obrigatoriedade do registro, a legislação específica do MAPA determina que todos os produtos sob sua responsabilidade necessitam de registro. Alguns produtos como biscoitos, cereais e derivados, doces, massas pães e farinhas, sob responsabilidade do MS, são dispensados de registro segundo a Resolução nº 23³⁵. Segundo a diretora do setor de alimentos da Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro, a ausência de obrigatoriedade de registro ocorre porque tais produtos são considerados menos perigosos para a saúde pública³⁶. Afirma ainda que, a falta de registro não representa, necessariamente, a ausência de controle e fiscalização. Cabe destacar, no entanto, que independente da presença de registro a fiscalização dos produtos *diet* e *light*, conforme evidenciado neste estudo é precária.

O número de registro irregular (ausente ou em formato incorreto) foi verificado em 26,6% dos alimentos analisados. Grande parte destas inadequações referem-se aos produtos sob responsabilidade do MAPA, sendo o formato de apresentação do número de registro o maior responsável por essas inconformidades. O MAPA determina que os produtos apresentem o número do registro no formato “registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº ____/___”. O MS não determina um formato específico.

A Resolução nº 23³⁵ (MS) determina ainda que produtos *diet* e adoçantes (categoria submetida à legislação particular) necessitam, obrigatoriamente, de registro. Entretanto, uma consulta *online* ao *site* da ANVISA¹⁷, que disponibiliza informações sobre os registros dos alimentos, permitiu identificar que um dos produtos analisados, um biscoito *diet*, apresentava registro vencido há mais de 1 ano. Observa-se assim que, as leis, cuja formulação onera os gastos governamentais, necessitam de uma efetiva fiscalização.

2.5.2 Características específicas

A análise dos produtos com base nas Portarias n° 27⁹ e 29⁸, apresentadas anteriormente, permitiu identificar 56 erros, sendo 82,1% em produtos *light* e 17,9% em produtos *diet*. Na tabela 2 é possível verificar a porcentagem dos produtos segundo o tipo de irregularidade.

Nos produtos *diet* a inadequação que apresentou maior frequência foi a ausência de especificação sobre a quantidade de mono e dissacarídeos presentes nos alimentos, exigência estabelecida pela Portaria específica. Essas substâncias são moléculas simples, como a da glicose, e contribuem para o aumento de glicemia sanguínea³⁷. Considerando os diabéticos os principais consumidores destes produtos, tal informação é fundamental para o controle desta doença.

Tabela 2: Porcentagem de produtos por tipo de irregularidade, segundo as características específicas

Características específicas	% de produtos* com irregularidades
Produtos Diet	100 (24 produtos)
Não especificação dos mono e dissacarídeos presentes	12,5
Ausência de justificativa para o uso da denominação <i>diet</i>	8,3
Ausência da frase “Consumir preferencialmente sob orientação do médico ou nutricionista”	8,3
Ausência de alerta sobre o possível efeito laxativo do produto	8,3
Ausência de informação sobre a presença de fenilalanina	4,1
Produtos Light	100 (51 produtos)
Informação nutricional não expressa em 100g/ml do produto pronto	58,8
Desrespeito aos atributos “reduzido em” ou “baixo em”	21,5
Ausência de justificativa para o uso da denominação <i>light</i>	5,8
Não identificação do produto utilizado para comparação	3,9

Com relação aos alimentos *light*, a inconformidade de maior frequência foi a ausência de informação nutricional expressa em 100g/ml do produto pronto para o

consumo, presente em 58,8% dos produtos analisados. Segundo a Portaria nº27⁹, toda a Informação Nutricional Complementar (INC) deve ser apresentada por 100g/ml do produto e não por porção, como nas demais descrições nutricionais. Neste caso, tal exigência pode não atender aos diferentes níveis de compreensão do consumidor, uma vez que a utilização de medidas caseiras representa um modelo de compreensão mais fácil para a população que a gramatura proposta pela Portaria.

Outras irregularidades encontradas foram a ausência de justificativa para o uso da denominação *light e diet*, a não identificação do produto *light* utilizado para comparação, a ausência da frase “consumir preferencialmente sob orientação do médico ou nutricionista”, a ausência do alerta sobre o efeito laxativo e da presença de fenilalanina. Essa última informação, sobre presença de fenilalanina, é fundamental para portadores de fenilcetonúria, doença caracterizada pela falta da enzima que metaboliza e elimina o aminoácido fenilalanina. Em excesso no sangue, este aminoácido é tóxico, atacando particularmente o cérebro e podendo resultar em deficiência mental³⁸.

Todos os produtos *light* necessitam informar o componente nutricional que sofreu redução durante a fabricação, no entanto, em 5,8% dos produtos analisados verificou-se a ausência dessa informação. Essa mesma não conformidade foi evidenciada em 8,3% dos produtos *diet*, podendo configurar um grave problema de saúde, uma vez que, um consumidor diabético, por exemplo, pode consumir um produto *diet* em sódio acreditando ser *diet* em açúcar.

Dos 51 produtos *light* analisados, 21,5% não respeitam os atributos “reduzido em” ou “baixo em” determinados por lei. Tal determinação refere-se ao fato que além da redução de 25% do valor calórico, esses alimentos necessitam “reduzir ou baixar” quantidades específicas de nutrientes. A análise dos rótulos permite afirmar que muitos produtos não respeitaram esse atributo, utilizando, por tanto, incorretamente o termo *light*. Tais resultados foram igualmente encontrados por Yoshizawa et al¹³ em 2003, na análise de 220 rótulos de alimentos para fins especiais e adicionados de nutrientes essenciais, constatando que 9% dos produtos não apresentavam esta justificativa para o uso da denominação *light*, 23% não advertiam sobre o efeito laxativo, 50% não mencionavam a frase “consumir preferencialmente sob orientação do médico ou nutricionista” e 33%, não apresentavam a informação nutricional por 100g/ml do produto. Cabe destacar que, a legislação utilizada neste estudo já foi revogada, entretanto as questões referidas mantiveram-se na legislação atual.

2.6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo deste estudo, pensado como contribuição para a saúde pública, foi possível confirmar o pressuposto inicial. No entanto, as inadequações encontradas (100%) superaram qualquer expectativa baseada em outros estudos, por tratar-se aqui de alimentos *diet e light* que, portanto, deveriam sofrer maior rigor no cumprimento das exigências legais que os envolvem.

As principais inadequações relativas às características gerais encontradas foram informações nutricionais incompletas e/ou ilegíveis e ausência do número do lote. A falta de acesso a informações priva o consumidor da possibilidade de uma escolha adequada às suas necessidades nutricionais e/ou metabólicas. A ausência do número do lote impede o rastreamento do produto que eventualmente ocasione danos à saúde da população. Configura-se, portanto, um grave problema de saúde pública capaz de inviabilizar a adoção de medidas necessárias à contenção de episódios de contaminação individual ou coletiva.

Com relação às características específicas as principais não conformidades foram a não especificação dos mono e dissacarídeos, informação nutricional não expressa em 100g/ml do produto pronto e desrespeito aos atributos “reduzido em” e “baixo em”. A ausência de informação expressa em 100g/ml do produto pronto, embora contrarie a legislação vigente, não implica em risco e/ou desrespeito aos consumidores, uma vez que é pouco provável que essa informação seja mais relevante para os consumidores que a informação fornecida em medida caseira. O desrespeito aos atributos “reduzido em” e “baixo em” implica afirmar que tais produtos utilizam incorretamente o termo *light*, e a não especificação dos mono e dissacarídeos constitui-se em risco à saúde de indivíduos portadores de diabetes, conforme discutido anteriormente.

Embora tenham sido encontradas irregularidades de natureza diversa não pretendemos, neste estudo, classificá-las unicamente como afetas à saúde ou exclusivamente relacionadas ao direito do consumidor, considerando que a imensa maioria das proposições da legislação diz respeito aos dois aspectos.

É inegável a contribuição do conjunto de normas e leis brasileiras à rotulagem de alimentos industrializados, destacando-se, entre outros aspectos, a inclusão da exigência de alerta sobre a presença de glúten e de fenilalanina. No entanto, o direito do consumidor a escolhas alimentares mais adequadas à sua saúde ou estilo de vida, não está assegurado apenas pela existência de um amplo arcabouço legal, necessitando de vigilância

permanente. Além disso, instrumentalizar o consumidor para que ele próprio possa exercer a vigilância sobre o que compra e, sobretudo, consome, pode constituir-se como estratégia inicial. Reafirma-se, entretanto, a importância de uma efetiva fiscalização sobre o cumprimento da legislação vigente.

2.7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

¹ Mantoanelli G, Colucci ACA, Philippi ST, Fisberg R, Latterza AR, Cruz ATR. Avaliação de rótulos e embalagens de alimentos infantis: bebidas lácteas, iogurte e queijo tipo “Petit Suisse”. Hig Aliment 1999; 13(60): 21-8.

² Araújo ACMF, Araújo WMC. Adequação à legislação vigente da rotulagem de produtos lácteos enriquecidos com cálcio e ferro. Hig Aliment 2001; 15 (88).

³ Araújo ACMF, Araújo WMC. Adequação à legislação vigente, da rotulagem de alimentos para fins especiais dos grupos alimentos para dietas com restrição de carboidrato e alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares. Hig Aliment 2001; 15 (82).

⁴ Martins BR, Jacob S do C, Tancredi RCP. A rotulagem de alimentos praticada pelo estabelecimento fracionador. Será que obedece à legislação vigente? Hig Aliment 2005; 19(137): 121-6.

⁵ Decreto-lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União 1969; 21 out.

⁶ Celeste RK. Análise comparativa da legislação sobre rótulos alimentícios do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Européia. Revista de Saúde Pública 2001; 35(3):217-23.

⁷ Valente FLSV. Do combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada. In: Valente FLSV. (org) Direito humano à alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.

⁸ Portaria nº29 de 13 de janeiro de 1998. Aprova o regulamento técnico sobre alimentos para fins especiais. Diário Oficial da União 1998; 13 jan.

⁹ Portaria nº27 de 22 de julho de 1998. Aprova o regulamento técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União 1998; 22 jul.

¹⁰ Oliveira SP de, Assumpção BV. Alimentos dietéticos: Evolução do conceito, da oferta e do consumo. Hig Aliment 2000; 14 (76):52-70.

¹¹ Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) Produtos *diet* e *light*. [acessado em 12/Set/2006]. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br>

¹² Galeazzi MAM, Silva DSda, Júnior PF, Palma FdeAM, Martins MH. Alimentação adequada para elaboração do sistema “melhores compras” Cad. de Debates 1999; Vol VII: 65-80.

¹³ Yoshizawa N, Pospissil RT, Valentim AG, Seixas D, Alves FS, Cassou F et al. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. B Ceppa 2003; 21(1): 169-80.

¹⁴ LEI Nº 8.078 de 11 de setembro de 1990. Código de Defesa do Consumidor (CDC). Diário Oficial da União 1990; 11 set.

¹⁵ Martins BR. Análise do hábito de leitura e entendimento/recepção das informações contidas em rótulos de produtos alimentícios embalados, pela população adulta freqüentadora de supermercados, no município de Niterói/RJ [dissertação de Mestrado] INCQS, Fiocruz, RJ,2004.

¹⁶ Resolução RDC nº259 de 20 de setembro de 2002. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de produtos embalados. Diário Oficial da União 2002; 20 set.

¹⁷ Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ações Fiscais realizadas pelos órgãos de vigilância sanitária. 2007 Fev [acessado 2007 set 18]. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/acoes/index.htm>

¹⁸ Instrução Normativa nº 22 de 25 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. Diário Oficial da União 2005; 25 nov.

¹⁹ Resolução RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002. Aprova o regulamento técnico sobre a determinação de glúten dos alimentos. Diário Oficial da União 2002; 08 fev.

²⁰ Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Aprova o regulamento técnico sobre informação nutricional. Diário Oficial da União 2003; 23 dez.

²¹ Lei 8.918 de 15 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências. Diário Oficial da União 1994; 15 jul.

²² Instrução Normativa nº 30 de 27 de dezembro de 1999. Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para a bebida dietética e a de baixa caloria. Diário Oficial da União 1999; 27 dez.

²³ Mista HS, Souza JPde. Legislação brasileira e argentina sobre rotulagem de alimentos facilita integração comercial no Mercosul, e influi nos direitos do consumidor. 2005 Abr [acessado 2007 Jul 19]. Disponível em:

http://www.ambito-uridico.com.br/site/index.php?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=374.

²⁴ Associação Brasileira de Indústria de Alimentos Dietéticos e Para Fins Especiais (ABIAD). O mercado *light* e *Diet*. [acessado 2006 set 12] Disponível em: <http://www.abiad.org.br/artigos.htm>.

²⁵ Lima A de, Guerra NB, Lira BF. Evolução da legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos e bebidas embalados, e sua função educativa para promoção da saúde. Hig Aliment 2003; 17 (110): 12-7.

²⁶ Minayo MC dos S, Sanches, O. Quantitativo – qualitativo: oposição ou complementaridade? Cad Saúde Pública 1993; 19 (3): 237-48.

²⁷ Pinto RPL. Fiscal da Superintendência Federal de Agricultura no Estado do Rio de Janeiro. Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários 2007 jul 23 [comunicação Oral].

²⁸ Natali JB. Epidemia. Folha de São Paulo 2004 Mar [acessado 2007 set 25]. Disponível em: http://www.hortifruti.com.br/cgi-bin/t_vernoticia.asp?not=32

²⁹ Maimon CW, Pereira DS, Lima DA, Ramos MIC, Cruz AGda. Produtos diet e light: a legislação está sendo cumprida? Hig Aliment 2005; 19(135): 103-5.

³⁰ Graciano RAS, Gonzáles E, Jorge LIF, Silva MdeLPda. Avaliação crítica da rotulagem praticada pela indústria alimentícia brasileira. Hig Aliment 2000; 14(73): 21-7.

³¹ Borges RF, Sarmiento RM, Ferreira TAPdeC. Conformidade da rotulagem de alimentos para praticantes de atividade física segundo a legislação brasileira. Hig Aliment 2005; 19(137): 127-35.

³² Pimentel D. Produto similar: parece, mas não é! 2005 Mar [acessado 2007 set 25]. Disponível em: <http://www.acesa.com/consumidor/arquivo/seusdireitos/2005/03/08-similares>

³³ Felipe MR, Mezdari T, Calil J, Kruster MK, Mafra GC. Rotulagem de alimentos: o comportamento do consumidor usuário de supermercados do Balneário Camboriú/SC. Hig Aliment 2003; 17 (111).

³⁴ Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia (ASBAI). Alergia alimentar 2005 Jun [acessado 2007 set 20]. Disponível em: <http://www.sbai.org.br/publico8.htm>.

³⁵ Resolução RDC nº23 de 15 de março de 2000. Aprova o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União 2000; 15 mar.

³⁶ Rosa M de F. Diretora do setor de alimentos da Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro. 2006 ago 23 [comunicação oral].

³⁷ Bobbio FO, Bobbio PA. Introdução à química de alimento. São Paulo: UNICAMP, 1989.

³⁸ Monteiro LTB, Cândido LMB. Fenilcetonúria no Brasil: evolução e casos. Rev. Nutr 2006; 19(3): 381-7.

RECOMENDAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento dos artigos que compõem esta dissertação permitiu avaliar a importância do arcabouço legal existente no País sobre a rotulagem dos alimentos industrializados. No entanto, possibilitaram também identificar o não cumprimento do mesmo. Considerando-se o provável custo da elaboração de uma Lei aos cofres públicos e, principalmente, a importância de assegurar ao consumidor não só o direito de escolha sobre o que consumir, mas, sobretudo, a qualidade do que consome, parece incoerente tal resultado. Assim, recomenda-se – fortemente - uma prática de fiscalização mais efetiva por parte dos órgãos públicos responsáveis. Ressalte-se ainda que, estratégias de educação nutricional podem constituir-se também em importante instrumento para transformar os consumidores em aliados na vigilância do cumprimento das leis existentes. Finalmente, cabe lembrar que uma sociedade saudável só se concretiza quando aqueles que a compõe encontram espaço para se manifestarem e refletirem conjuntamente sobre as questões que os afetam.