

Trabalhando a Rotulagem Nutricional através da Extensão Universitária

Área Temática: Tecnologia e Produção

Juliana Scanavacca¹, Juliana Bueno Ruiz², Letícia Souza Silva³, Jean Lopes da Silva⁴

¹Prof. Depto de Tecnologia– DTC/UEM, contato: jscanavacca2@uem.br

²Prof. Depto de Tecnologia– DTC/UEM, contato: julianabuenoruiz@gmail.com

³Aluna do curso de Engenharia Alimentos, contato: lesouzasila1995@gmail.com

⁴Aluno do curso de Tecnologia Alimentos, contato: rocolife2001@hotmail.com

Resumo. A Resolução ANVISA RDC 360/03 - Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados torna obrigatória a rotulagem nutricional baseada nas regras estabelecidas com o objetivo principal de atuar em benefício do consumidor e ainda evitar obstáculos técnicos ao comércio. Estudos mostram que grande parte da população não possui o hábito de ler os rótulos dos alimentos que consomem e dados do Ministério da Saúde afirmam que as pessoas que costumam ler os rótulos não compreendem adequadamente o significado destas informações. O trabalho teve como objetivo transferir conhecimentos e ações sobre a rotulagem de alimentos, informando, identificando e solucionando erros em empresas produtoras de alimentos. Pode-se observar que na produção e comercialização de alimentos embalados muitos estabelecimentos possuem rótulos com informações em desacordo com as legislações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos - Resolução ANVISA RDC 360/03

1. Introdução

Nos estudos de Casemiro et al., (2006) observou-se que 68,5% dos consumidores lêem as informações nutricionais dos rótulos de produtos alimentícios. Verificou-se que os consumidores faziam uma relação entre leitura de rotulagem nutricional e presença de problemas de saúde, sendo que as informações nutricionais mais lidas estavam relacionadas ao problema de saúde citado. Ressalta ainda que a falta de informação sobre alimentação e nutrição foi citada como a principal barreira para utilização da rotulagem nutricional para melhorar a qualidade da dieta.

A alimentação saudável está relacionada com a rotulagem nutricional dos alimentos para sendo relacionada na maioria dos estudos que envolvem a área da nutrição e sua relação com estratégias para a redução do risco de doenças crônicas. O uso das informações nutricionais obrigatórias nos rótulos dos alimentos e bebidas embaladas está regulamentado no Brasil desde 2001 (ANVISA, 2005).

Os estabelecimentos fabricantes de alimentos e bebidas embalados prontos para oferta ao consumidor estão se adequando à nova legislação que determina a declaração de informação nutricional obrigatória de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, nos rótulos

de alimentos e bebidas embalados. As informações nutricionais referem-se ao produto na forma como está exposto à venda e devem ser apresentadas em porções, e medidas caseiras correspondentes, devendo conter ainda o percentual de valores diários para cada nutriente declarado (ANVISA, 2005). A Resolução ANVISA RDC 360/03 - Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional De Alimentos Embalados, torna obrigatória a rotulagem nutricional baseada nas regras estabelecidas com o objetivo principal de atuar em benefício do consumidor e ainda evitar obstáculos técnicos ao comércio (ANVISA, 2003b)

A região de Umuarama é representada pela agricultura, comércio interno e algumas fábricas originadas a partir de uma estrutura familiar e que, a partir da agricultura familiar, expandiram-se para agroindústrias e hoje produzem alimentos como doces, polpa de frutas, queijos, biscoitos, pães, etc. A venda desses produtos torna-se a principal fonte de renda fixa das famílias produtoras. Na região observa-se constantemente a comercialização de alimentos embalados produzidos na cidade e em cidades vizinhas que não possuem informações nutricionais ou que trazem rótulos com informações não conformes as diretrizes exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estando os estabelecimentos produtores sujeitos a multa e apreensão dos produtos, gerando prejuízos ao empreendedor.

Nesse contexto, o projeto de extensão desenvolvido no Campus de Umuarama com parceria com Casa do Empreendedor do município de Umuarama, tem como principal finalidade, orientar, transferir conhecimentos e produzir os rótulos nutricionais aos produtores locais que comercializam seus produtos com assistência técnica especializada ou orientação quanto à importância das informações para seu melhor desempenho e crescimento no mercado convencional local, produzindo produtos com diferencial competitivo.

2. Materiais e Métodos

Para o desenvolvimento e orientação de rotulagem nutricional as seguintes legislações foram consultadas a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados (BRASIL, 2002), Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002, que aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos (INMETRO, 2002), Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (BRASIL, 2003a), que obriga informar sobre a presença ou ausência de glúten, RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, que obriga a rotulagem dos principais alimentos que causam alergias alimentares (ANVISA, 2015). A RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017, que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos (ANVISA, 2017), a RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional (ANVISA, 2003c) e a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional (ANVISA, 2003b).

Foi realizado atendimento a pequenos agricultores familiares que comercializam produtos em feiras livres na região de Umuarama-PR. Além disso, foi dado apoio técnico para alguns microempreendedores locais que possuem empresas familiares de produtos de panificação, de marmitas congeladas, produtos lácteos, geléias artesanais.

Para o desenvolvimento do rótulo dos produtos realizaram-se visitas para o acompanhamento do processo de produção. A partir das receitas elaboradas pelos agricultores realizou-se a confecção da ficha técnica dos produtos fabricados constando no documento, conforme legislação vigente (ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária): ingredientes, peso bruto, peso líquido, custo do produto in natura, custo da porção utilizada, custo total da preparação, cálculo nutricional das mesmas (carboidrato, proteína, lipídio e valor energético total), cálculo nutricional do rótulo de cada produto, cálculo nutricional das porções.

3. Resultados

Os pequenos produtores rurais familiares estão voltados para a fabricação de produtos alimentícios de valor nutricional adequado, utilizando sua própria produção da matéria-prima e feitos de forma artesanal agregando a esta iniciativa valores sociais e econômicos. Alguns dos produtores mencionaram que tinham conhecimento sobre a obrigação da Rotulagem Nutricional, entretanto não tinham conhecimento e muito menos recursos financeiros para elaboração.

A partir do ano de 2001 a ANVISA tornou obrigatória a rotulagem dos alimentos por meio de legislação própria para comercialização de alimentos exigindo que o fabricante tenha na embalagem de seus produtos para venda ao consumidor, o rótulo com o cálculo nutricional (BRASIL, 2003). Esta medida tem o objetivo de orientar a população a consumir produtos que proporcionem uma alimentação saudável, de forma que o consumidor possa fazer a escolha adequada dos alimentos que irão compor sua dieta. A necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visa à proteção à saúde da população, bem como o direito do consumidor de ter informações sobre as características e composição nutricional dos alimentos que adquirem.

Os rótulos produzidos foram dos produtos comercializados pelos feirantes e microempreendedores, buscando atender a legislação vigente e o público a que se destina o comércio destes alimentos. A elaboração da Rotulagem dos pequenos produtores envolvia produtos geléias, queijos, pão integral, pão caseiro, marmitta integral, bolos. Os dados coletados com a ficha técnica auxiliaram na coleta dos dados necessários para elaboração da Rotulagem Nutricional. É importante que se aprimore ainda mais estes cálculos conforme as receitas vão sendo modificadas, conforme necessidade de mercado e uma melhor aceitação dos produtos. Conforme a RDC N° 360 (BRASIL, 2003), as informações contidas no rótulo nutricional tem como objetivo trazer ao consumidor conhecimento básico sobre rotulagem de alimentos e bebidas. A data de validade deve estar legível e deve constar pelo menos o mês e o ano para aqueles produtos que tenham duração mínima superior a três meses. A lista de ingredientes deve constar todos os ingredientes e em ordem decrescente, da respectiva proporção. Observando a lista de ingredientes contida no rótulo dá para saber qual deles predomina no alimento, já que o primeiro da lista é o que está em maior quantidade.

4 Conclusão

Com a necessidade de otimizar a comercialização dos produtos fabricados por feirantes e micro empreendedores, foi necessário priorizar a elaboração das fichas técnicas das preparações e os cálculos nutricionais necessários para a rotulagem dos

produtos embalados. Esta ação proporcionará a comercialização dos produtos, em conformidade com a legislação vigente, em locais públicos, como feiras, e estabelecimentos comerciais, ampliando assim seu universo de vendas e, conseqüentemente sua renda mensal. Esta atividade proporciona a articulação e estreita relação do ensino com a extensão. Cabe ressaltar que a extensão coloca o acadêmico em contato com a realidade em que vive, exigindo uma relação que supere o senso comum, e que efetivamente demonstre a responsabilidade social da universidade e dele próprio. Essa atividade possibilita, também, uma futura articulação com a pesquisa, através da iniciação científica.

7. Referências

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Lei n° 10.674, de 16 de maio de 2003*. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 2003a.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003*. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 26 dez. 2003b.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *RDC N°359, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003b*. Regulamento Técnico De Porções De Alimentos Embalados Para Fins De Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 26 dez. 2003c.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *RDC n° 136, de 8 de fevereiro de 2017*. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Brasília, 2017.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *RDC n° 26, de 02 de julho de 2015*. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Brasília, 2015.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002*. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalado. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 2002.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2º Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília : Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005*.

CARVALHO, Anna Maria Pessoa de Carvalho; GIL-PÉREZ, *A Formação de professores de Ciências*. São Paulo: Editora Cortez, 1998.

CASSEMIRO, I.A.; COLAUTO, N.B.; LINDE, G.A. Rotulagem nutricional: quem lê e por quê?. *Arq. Ciênc. Saúde Unipar*, Umarama, v. 10, n. 1, p. 9-16, jan./abr., 2006.