Avaliação da rotulagem de mel comercializado no município de Sorocaba

Giovanna Melissa Claro Di Giulio[1], Marcella Segatto Flauzino[2], Tatiane Sayuri Enomoto[3] Rana Zahi Rached[4], Regina Maria Nascimento Augusto Blaitt[5]

[1]Graduanda do curso de medicina veterinária da Universidade de Sorocaba – São Paulo, Brasil. E-mail:gmcdg07@gmail.com
[2]Graduanda do curso de medicina veterinária da Universidade de Sorocaba – São Paulo, Brasil. E-mail: marcellasegatto@gmail.com
[3]Graduanda do curso de medicina veterinária da Universidade de Sorocaba – São Paulo, Brasil. E-mail: tatianeenomoto1@gmail.com
[4]Professora da Universidade de Sorocaba – São Paulo, Brasil. E-mail: rana.rached@prof.uniso.br
[5] Professora da Universidade de Sorocaba – São Paulo, Brasil. E-mail: regina.blaitt@prof.uniso.br
**Autor para correspondência, E-mail: tatianeenomoto1@gmail.com*

RESUMO. A indústria alimentícia sofre constantes mudanças e, com isso, legislações que regulem esse setor são necessárias para que a qualidade e segurança dos produtos sejam sempre garantidas. A rotulagem mantém esse controle, esclarecendo ao consumidor informações nutricionais e seus parâmetros de qualidade e segurança ao consumo, porém nem sempre há o cumprimento dessas normas. Levando este fato em consideração, esse trabalho faz um levantamento da disponibilidade de mel na cidade de Sorocaba/SP, em mercados pequenos de bairro até atacadistas, em todas as zonas do município, analisando a rotulagem do produto em questão verificando sua conformidade com a legislação vigente. Ao todo foram analisados 36 produtos, onde todos apresentaram no mínimo uma não conformidade pela legislação em vigor no Brasil. Os resultados sugerem que os méis comercializados no munícipio de Sorocaba/SP não atendem totalmente a legislação de rotulagem vigente, deixando brechas na transparência de dados para o consumidor.

Palavras chave: rótulo, irregularidades, comércio informal, leis

ABSTRACT. The food industry undergoes constant changes and, therefore, legislation that regulates this sector is necessary so that the quality and safety of products are always guaranteed. Labeling maintains this control, providing the consumer with nutritional information and its quality and safety parameters for consumption, but these standards are not always met. Taking this fact into account, this work surveys the availability of honey in the city of Sorocaba/SP, in small markets from neighborhood to wholesalers, in all areas of the municipality, analyzing the labeling of the product in question, verifying its compliance with the legislation. in force. In all, 36 products were analyzed, all of which showed at least 1 non-compliance with the legislation in force in Brazil. The results suggest that the honey sold in the municipality of Sorocaba/SP does not fully comply with the current labeling legislation, leaving gaps in data transparency for the consumer.

Keywords: label, irregularities, informal trade, laws

Introdução

O mel é considerado um importante alimento para a manutenção do equilíbrio do processo biológico do organismo. Contém glicose e frutose que entram diretamente na corrente sanguínea, tornando-o um produto energético. O mel de abelha é ainda considerado um produto medicinal dos mais antigos, sendo utilizado principalmente no tratamento de feridas, úlceras e queimaduras de pele (Moraes et al., 2014).

Sua produção no Brasil, no ano de 2019, foi de 46,0 mil toneladas, tendo um aumento de 8,5% em relação ao ano anterior. Em contrapartida, devido ao recuo do preço médio do mel pelo segundo ano consecutivo, houve queda de 1,8% no seu valor de produção, que totalizou R$ 493,7 milhões (IBGE, 2019).

Atualmente, no Brasil, existem 180 entrepostos de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) sob serviço de

inspeção federal (SIF), ou seja, aqueles sob competência federal e com habilitação para exportação. (Abmel, 2019).

Por ser considerado de origem animal, o mel comercializado deve ser registrado no serviço oficial de inspeção, seja municipal, estadual ou federal. No âmbito federal, deve ser registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e ter a aprovação do Serviço de Inspeção Federal (SIF), que é responsável por fiscalizar e assegurar a qualidade dos produtos de origem animal. Somente após a regularização desses trâmites o apicultor poderá comercializar seu mel (BRASIL, 2018).

A segurança de alimentos é um grande desafio para a cadeia de alimentos dentro de um programa de alimentação segura. A rotulagem dos alimentos é um dos importantes fatores de segurança perante a necessidade de acompanhamento do alimento desde o campo até o consumidor. (BRASIL, 2019).

A rotulagem nutricional é a principal fonte de comunicação entre o produtor e o consumidor. A leitura dos rótulos implica na compreensão direta sobre os constituintes daqueles alimentos a serem consumidos, e deve trazer o maior número de informações possíveis e claras para o consumidor. Atualmente a legislação prevê que todos os alimentos embalados na ausência do consumidor precisam ser rotulados devidamente. (Nespolo et al., 2019).

Vários são os fatores que dificultam o entendimento do valor nutricional de um alimento: desde questões físicas, como tamanho e formato das letras, inadequação de contraste, falta de padronização e de localização dos dados, consumo, validade, até a interpretação das informações que, não raro, trazem linguagem técnica e exigem que o consumidor faça cálculos para comparar valores nutricionais de alimentos com tamanhos diferentes de porção (BRASIL, 2019).

Para garantir qualidade voltada às informações ao consumidor sobre a presença excessiva de nutrientes críticos em dado alimento, é necessário que o consumidor esteja rotineiramente submetido a situações propícias e apelos pelos profissionais por meio de publicidades, marketing, vendas e desenhos de embalagens, dando um valor afetivo e características positivas ao produto (Magalhães, 2018).

O processo regulatório tem o dever legal de descortinar essas nuances criando informações adequadas ao consumidor, que só assim terá mais elementos para avaliar a conveniência da ingestão de determinados produtos na quantidade habitual (Magalhães, 2018).

De forma geral, atualmente existem duas legislações ativas que estabelecem a rotulagem nutricional de alimentos embalados publicadas através da Resolução de Diretoria Colegiada nº 359/2003 e nº 360/2003.

O presente trabalho teve como principal objetivo verificar a concordância da rotulagem com a legislação específica atual, analisando se a mesma está de acordo ou não na cidade de Sorocaba

Material e métodos

A pesquisa foi realizada em mercados, supermercados, hipermercados, atacados e estabelecimentos de produtos naturais na cidade de Sorocaba (SP), onde foram selecionadas 6 zonas da cidade, sendo elas divididas em zona norte, zona sul, zona leste, zona central, zona industrial e zona oeste. Para cada zona da cidade, foram analisados diferentes rótulos, sem que houvesse produtos repetidos, totalizando 6 rótulos por zona, resultando assim em um total de 36 rótulos.

Para a análise dos rótulos, foi formulada uma tabela (*check-list)* para averiguação das conformidades das rotulagens dos méis. Este formulário foi elaborado com base nas seguintes legislações:

RDC nº359/2003 – Aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional;

RDC nº360/2003 – aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

A tabela para averiguação de conformidades de rotulagem do mel baseadas na RDC nº359/2003 e RDC nº360/2003, foi composta por 2 partes, sendo a primeira com informações gerais do produto e a

segunda com uma lista de 8 questões com informações gerais do produto sobre a conformidade e não conformidade da rotulagem do produto avaliado (Tabela 1).

Tabela 1 **–** Tabela para averiguação de conformidades de rotulagem do mel baseadas na RDC Nº359/2003 e RDC Nº360/2003

Informações:

Zona:_____

Estabelecimento:_____

Marca:_____

Nome:_____

Peso líquido:_____

PRODUTO	CONFORME	NÃO CONFORME
1. Apresenta denominação de venda do produto?		
2. Apresenta prazo de validade?		
3. Apresenta nome/razão social e endereço do produtor ou importador (para produtos importados)?		
4. Apresenta identificação do lote?		
5. Apresenta registro/carimbo no órgão de inspeção oficial?		
6. Apresenta instruções sobre a conservação do produto?		
7. Apresenta tabela de informação nutricional?		
8. Apresenta quantidade do valor energético dos seguintes nutrientes: Carboidratos; Proteínas; Gorduras totais; Gorduras saturadas; Gorduras trans; Fibra alimentar; Sódio. • Se apresentar "não contém quantidade significativas de proteínas, gorduras, etc" está correto.		

Foi realizada observação e estudo de resultados adquiridos, isso possibilitou o agrupamento entre os itens que estão conformes como quanto os que não estão conformes, sendo os resultados expressos em porcentagem.

Diante dos resultados encontrados, foram identificados os principais problemas nas rotulagens de mel expostos para o comercialização no município.

Resultados e discussão

Diante da análise dos 36 rótulos, observou-se uma pequena parcela com uma ou mais não conformidades, porém, algumas delas mais relevantes que outras, como é o caso da presença de registro no serviço de inspeção oficial, o que torna o produto clandestino, sendo passível de apreensão da mercadoria no ponto de venda e fechamento da produção.

O gráfico a seguir contém os resultados de conformidades e não conformidades dentro das categorias de análise.

Figura 1 – Resultados obtidos quanto às conformidades e não conformidades nas categorias.

Frente aos resultados da figura 1, pudemos observar que das 8 categorias, apenas 1 se apresenta totalmente dentro das conformidades, sendo ela a presença de prazo de validade no rótulo do produto.

A única categoria que apresentou 100% de conformidade foi a de validade do produto. Entretanto, a questão da tabela nutricional, apresentou alta porcentagem de produtos dentro do conforme, com 97,2%. Outras categorias como de valor energético, identificação do produtor, conservação e denominação do produto e lote, também apresentaram bons resultados como podemos ver na figura 1.

A categoria com maior número de rótulos não conformes foi em relação a presença de registro/carimbo no órgão de inspeção oficial, com 25% dos itens avaliados apresentando essa não conformidade. Seguido pela não conformidade sobre a identificação do lote com 17,1%, e falha sobre as instruções de conservação do produto.

Silva et al. reportaram porcentagens divergentes e maiores comparados aos dados levantados ao longo desta pesquisa. Tendo em vista que foi avaliada a rotulagem dos méis de Apis mellifera comercializados no Alto Sertão da Paraíba, região do nordeste. Sendo encontrada não conformidade quanto à presença de registro e carimbo do serviço de inspeção oficial em 63% dos produtos avaliados, enquanto que na análise de identificação de lote 62% dos produtos avaliados não apresentava essa informação, número bem superior ao registrado nessa pesquisa. Podemos relacionar esses elevados índices à falta de fiscalização por parte do poder público.

Essa falha na fiscalização dos rótulos prejudica não somente o consumidor como também o comerciante que realiza a venda desse tipo de produto, muitas vezes pela falta de conhecimento técnico na área e não por não possuir acompanhamento de profissional capacitado da área de segurança de alimentos, esse acaba por perder sua mercadoria de trabalho, receber como punição a multa, e corre o risco de ter o seu estabelecimento interditado, já que nos casos de não conformidade em relação a presença de selo de inspeção, por exemplo, a venda do produto é considerada crime, pois a falta do selo torna o produto clandestino, a falta de fiscalização e regularização dessa mercadoria reflete um problema de saúde pública.

A falha e os equívocos nas informações e na falta delas, acarreta prejuízos ao consumidor, que acaba por adquirir produtos que podem gerar risco à sua saúde ou acaba correndo o risco de comprar produtos que não são aquilo que ele pensa. Dessa forma, a fiscalização e o controle por parte dos órgãos públicos não somente sobre aquilo que é e o que não é permitido estar compondo o rótulo, é de suma importância tanto quando falamos de saúde pública, segurança de alimentos, como em casos de defesa do consumidor, e o direito deste de adquirir produtos que realmente sejam aquilo que está descrito em seu rótulo.

Conclusão

O estudo realizado no município de Sorocaba demonstra que as irregularidades relacionadas à rotulagem de alimentos que foram embalados sem a presença do consumidor ainda é uma realidade persistente, podendo gerar como consequência tanto danos à saúde de quem os consome como também prejuízos aos estabelecimentos fornecedores desse tipo de produto. O principal ponto que abre espaço para a ocorrência de situações como essa, é a falta de fiscalização por parte dos órgãos competentes, e a falta de programas de educação da população quanto aos produtos que ela consome, campanhas de conscientização sobre o consumo de produtos regularizados, e podemos destacar ainda como forte ponto de abertura para isso, a cultura da sociedade em consumir produtos feitos sem regularização.

Referências bibliográficas

BRASIL. Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Portaria nº 240, de 23 de junho de 2021. Diário Oficial da União. República Federativa do Brasil, Brasília, DF, n. 140, sessão 1, p. 7, 27 jul. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Altera e retifica o anexo da Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020. Brasília, 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. Brasília, 2020.

BRASIL. Sistema de informação de comércio exterior. Regulamento técnico Mercosul para rotulagem de alimentos embalados. Resolução do grupo mercado comum Mercosul GMC/RES/21/02. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o regulamento técnico de informação nutricional complementar. Resolução da Diretoria Colegiada nº 54, de 12 de novembro de 2012. Brasília, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Resolução da Diretoria Colegiada nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Brasília, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Brasília, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Procedimentos a serem observados para a implementação das resoluções de diretoria colegiada nº 259 e 360, de 2003. Resolução da Diretoria Colegiada nº 2.313, de 26 de julho de 2006. Brasília, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada nº 429, de 08 de outubro de 2020. Brasília, 2020.

Moraes, I. A; Cepeza, P.B, Rodrigues, A.M; Pardi, H.S.V, Mano, S.G (2014). Identificação e análise de rotulagem das marcas de mel comercializadas na cidade do Rio de Janeiro, 1-3. Disponível em: http://doi.editoracubo.com.br/10.4322/rbcv.2014.226. Acessado em: 03 de mar. 2022.

Tomazzella, et al, (2019). Abemel 15 anos de legados e conquistas: Associação Brasileira de exportadores de mel. 1 ed. São Paulo. BB editora, p; 11- 180.

Nespolo, Cássia R.; Oliveira, Fernanda Arboite D.; Pinto, Flávia Santos T.; et al., (2015). Práticas em tecnologia de alimentos. Artmed. p; 189 – 200.

Silva, G. M.; Santana, G. A.; Silva, M. R. P.; Silva, A. R.; Medeiros, C. A.; et al. Rotulagem dos méis de Apis melífera comercializados no Alto Sertão da Paraíba. ACTA Apícola Brasilica, 2020. Disponível em: https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/APB/article/view/7777. Acessado em: 03 de mar. 2022.

Germano, Pedro Manuel L.; Germano, Maria Izabel S. (2019). Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed. Editora Manole. p; 578.

Oliveira, Ana Flávia D.; Storto, Letícia J. (2017). Tópicos em Ciências e Tecnologia de Alimentos: Resultados de Pesquisas Acadêmicas. Editora Blucher. p; 22 – 61.

Magalhães, Simone M. S.; Nova rotulagem nutricional frontal dos alimentos industrializados: política pública fundamentada no direito básico do consumidor à informação clara e adequada. Brasília, 2019. Disponível em: https://repositorio.idp.edu.br/handle/123456789/2987. Acessado em: 03 mar. 2022.