

Avaliação de rótulos de embalagens de leites comercializados na região metropolitana de Fortaleza, Ceará

Evaluation of package labels of milk sold in the metropolitan area of Fortaleza, Ceará

1. Orlandina Alves da **Costa**

1. Especialista em Ciências de Alimentos pela Universidade Estadual do Ceará. Graduada em Zootecnia pela Universidade Federal Rural do Semi-Árido.

Correspondência para:

✉ orlandinaacosta@yahoo.com.br

✉ R. Francisco Batista de Azevedo, 78, apt. B. Paraipaba/CE.

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi avaliar os rótulos das embalagens de leite UHT integral, semidesnatado e desnatado, produzidos por diversas usinas de beneficiamento, expostos a venda nos supermercados da região metropolitana de Fortaleza. Foram utilizados para a avaliação e interpretação de resultados os parâmetros das Instruções Normativa nº 22/2005, IN 51/2002, IN 62/2011, Portaria nº 146/96, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Lei Federal nº 10.674/03, RDC nº 359 e 360/03, RDC nº 222/02, Portaria Inmetro nº 157/02. Observaram-se as principais irregularidades nas doze usinas produtoras do leite UHT: a lista de ingrediente (91,5%), a expressão “conteúdo líquido” (58%), percentual de gordura (16,7%), aviso obrigatório não moldurado e letra pouco visível, lote. Ficando evidenciado que as usinas de beneficiamento necessitam buscar se adequarem às legislações vigentes para que o direito do consumidor seja atendido na íntegra e as agências fiscalizadoras realmente pratiquem e façam acontecer o que está na legislação.

Palavras-chave: leite UHT, rotulagem, legislação.

ABSTRACT

The objective of this study was to evaluate the labels on the packaging of UHT full, semi-skimmed and skim milk produced by several processing factories, exposed to sale in supermarkets in the metropolitan region of Fortaleza. Were used for the evaluation and interpretation of results, the parameters of the Instructions Ruling nº. 22/2005, IN 51/2002, IN 62/2011, Decree nº. 146/96, the Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply, Federal Law nº. 10.674/03, RDC nº. 359 and 360/03, RDC nº. 222/02, INMETRO nº. 157/02. There were observed major irregularities in the twelve plants to produce UHT milk: the ingredient list (91.5%), the term “liquid content” (58%), fat percentage (16.7%), mandatory warning not framed letter and barely visible per lot. That’s becoming evident to the processing plants need to get fit to existing legislation so that the consumer’s right to be served in full and supervisory agencies actually practice and make happen what this legislation.

Keywords: UHT milk, labeling, legislation.

INTRODUÇÃO

De acordo com o artigo 475 do RIISPOA “entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas” (BRASIL, 1952; BRASIL, 2002, BRASIL, 2011).

Segundo a Associação Brasileira de Leite Longa Vida (ABLV) para o leite ser classificado como longa vida, é necessária que a matéria prima seja de boa procedência, passar pelo processo de ultrapasteurização e, em seguida, ser acondicionado em embalagens assépticas. Dentro destas, o leite longa vida fica protegido de qualquer contaminação e não necessita de nenhum conservante (ABVL, 2008).

No processo asséptico de alimentos não-ácidos (leite, água de coco) o produto é aquecido, a temperatura ultraelevada ou alta (UHT ou UAT), entre 130°C e 150°C durante alguns segundos (dois ou quatro), mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado e envasado sob condições asséptica de embalagem (GAVA *et al.*, 2008).

Sendo assim, a aplicação desde processo no leite, especialmente em países de clima quente, como o Brasil, nos quais as condições de estoque, transporte e refrigeração, tem proporcionado maior demanda pelo produto, que passa ter maior vida de prateleira e passa a competir em termos de sabor, aroma e valor nutritivo com o pasteurizado (EVANGELISTA, 2008) e como o tempo é mínimo, o processo afeta bem menos as propriedades sensoriais e nutritivas do alimento e, daí sua aceitação generalizada nos últimos anos (GAVA *et al.*, 2008)

O leite envasado sob estas condições pode ser armazenado em uma temperatura ambiente por muitos meses. O leite é um alimento de grande importância na alimentação humana, devido ao seu alto valor nutritivo. Estudos demonstram que o consumo de leite UHT vem crescendo de forma significativa (ABLV, 2009).

A embalagem e o rótulo possuem fundamental importância na escolha do leite pelo consumidor durante a compra, pois representa o primeiro contato entre o consumidor e o produto (GOMES *et al.*, 2012). A rotulagem nutricional adequada e clara torna-se fundamental para que o consumidor tenha acesso a informações úteis e precisas acerca do produto que esta adquirindo e através desta é possível estabelecer um canal de comunicação entre empresa produtoras de alimentos e consumidor que desejam melhores informações sobre os produtos que compram (SILVA *et al.*, 2007).

É de fundamental importância ressaltar que a rotulagem nutricional é essencial para permitir aos consumidores escolhas saudáveis (LIMA *et al.*, 2003). Uma alimentação equilibrada é condição básica para o perfeito funcionamento do organismo e alimentos específicos são essências para a proteção da saúde e prevenção de doenças.

A conscientização da população a respeito da relação entre alimentação e saúde tem aumentado de forma marcante, por isso é imprescindível que as informações existentes nos rótulos dos alimentos estejam de acordo com a legislação vigente. A rotulagem é o elo de comunicação entre o fabricante e o consumidor, o mesmo é indispensável e deve conter informações corretas, claras e que não leve o consumidor a erros ou até mesmo danos a sua saúde (MONTEIRO *et al.*, 2005; CAMPOS, 2008; DIAS *et al.*, 2008; SOUZA, 2010). Mas será que essa rotulagem esta realmente de acordo com a legislação? Será que as informações contidas no rótulo estão corretas? Para tal, é necessário confrontar os valores e informações contidas nos rótulos com as preconizadas com a legislação, de modo a garantir para o consumidor informações corretas, fiéis e que não tragam prejuízo ou danos para o potencial consumidor.

Segundo a IN 51 e 62, do MAPA, será aplicado à legislação específica a esta categoria de produtos, que deve ser rotulado como “Leite Pasteurizado Integral” (onde deve conter o teor original de gordura em sua composição, ou seja, no mínimo de 3%), “Leite Pasteurizado Semidesnatado” (de 0,6 a 2,9 g de gordura/100g) e o “Leite Pasteurizado Desnatado” (apresentar no máximo 0,5g de gordura/100g) (BRASIL, 1996; BRASIL, 2002; BRASIL, 2011).

“Os produtos de origem animal devem ser identificados por meio do rótulo registrado, aplicado sobre matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes quer quando destinem a outros estabelecimentos que os beneficiarão” (BRASIL, 1952).

Portanto, com a elevação do consumo de alimentos processados e industrializados, os rótulos assumiram o papel de viabilizar a comparação entre produtos, possibilitando a escolha de alimentos mais saudáveis e é importante que as informações apresentadas nos rótulos sejam fidedignas (LOBANCO *et al.*, 2009; SOUZA *et al.*, 2011)

Esse cenário reforça a necessidade constante do monitoramento da rotulagem dos alimentos, uma vez que adicionalmente, importa como desdobramento dos monitoramentos e a fiscalização dos mesmos com maior rigor da aplicação das medidas previstas nas normas.

Com isso, o objetivo deste estudo foi verificar as informações dos rótulos das embalagens de leite UHT integral, semidesnatado e desnatado exposto à venda nos supermercados da cidade de Fortaleza e compará-los com os parâmetros exigidos na Instrução Normativa (IN) nº. 22/05 (BRASIL, 2005a), IN nº. 51/02 (BRASIL, 2002b) e IN nº 62/2011 (BRASIL, 2011), Portaria nº 146/02 (BRASIL, 2002), RDC nº 360 e 359/03 (BRASIL, 2003b,c), RDC nº 222/02 (BRASIL, 2002a), Portaria Inmetro nº. 157/02 (BRASIL, 2002), Lei Federal nº 10.674/03 (BRASIL, 2003a).

METODOLOGIA

Estudo de abordagem descritiva, quantitativa. Foi realizado no período de janeiro a agosto de 2012 na região metropolitana de Fortaleza-CE.

Os critérios adotados para a amostragem foi de acesso livre e intencional, foram coletados todos os produtos que possuíam a designação de venda ou registro com as denominações “leite UHT integral”, “leite UHT semi-desnatado” e “leite UHT desnatado”, acondicionados em embalagens TetraBrik®.

A escolha dos supermercados foi baseada nos dados do Anuário do Ceará 2010-2011 onde cita as marcas de supermercados preferidos pelos fortalezenses e também nos supermercados de bairro, totalizando quatorze.

Foram encontrados dezenove marcas de leite, as mesmas foram separadas por usina de beneficiamento que totalizaram doze e com relação à IN em vigor na região produtora, onde quatro usinas de beneficiamento produzem com base na IN nº 51/02 e oito usinas produzem já com a atual IN nº 62/11 que esta vigente nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste do país.

Das amostras recolhidas apenas cinco possui a disposição para o consumidor os leites UHT integral, semidesnatado e desnatado, onze marcas somente integral e desnatado, uma semidesnatado e desnatado, duas apenas ofertava o leite UHT desnatado.

A análise da rotulagem geral das marcas de leite UHT integral, semidesnatado e desnatado comercializados na região metropolitana de Fortaleza-CE foi feita a partir de uma lista de verificação que se encontra no apêndice 1 e teve como base na legislação vigente dos órgãos responsáveis pela fiscalização a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e contemplou as seguintes legislações:

- IN nº 51/ 02 – Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos a esta Instrução;
- IN nº 62/11 – Aprovar o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, Leite Cru Refrigerado, Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel e alterando os Anexos I, IV, V e VI da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 51/2002 na forma dos Anexos I a IV da IN Nº 62/2011;
- IN nº 22/05 – (MAPA) – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado (informações obrigatórias, forma, apresentação e distribuição das informações);
- Portaria nº 146/96 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite UAT (UHT);

- RDC nº 360/03, da ANVISA (BRASIL, 2003) – Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados;
- RDC nº 359/03, da ANVISA (BRASIL, 2003) – Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional;
- RDC nº 222/02 – (MS, 2002) – Regulamento técnico para a promoção comercial dos alimentos para lactantes e crianças de primeira infância;
- Lei nº 10.674/03 – Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a prevenção de glúten, como medida preventiva e controle da doença celíaca;
- Portaria INMETRO nº 157/02 (INMETRO, 2002) – Regulamento Técnico Metroológico onde estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos.

A lista de verificação que esta no anexo teve os seguintes itens: carimbo de Inspeção Federal, CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica), Registro SIF/DIPOA, denominação de venda, data de fabricação, data de validade, porção, medida caseira, valor diário recomendado referente a uma dieta de 2.000 kcal, unidades referentes à micro e macronutrientes, serviço de atendimento ao consumidor, indicação de presença ou ausência de glúten, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, lote, cuidados de conservação, preparo se necessário e aditivo.

Foi observada a presença das frases obrigatórias, presença de promoção de outros produtos no rótulo, informações com relação ao conteúdo característico de leite UHT (teor de gordura, a expressão “longa vida” ou “homogeneizado”) entre outros itens que deve estar presentes nos rótulos do produto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisadas dezenove marcas de leites UHT, das quais foram subdivididas por usina de beneficiamento, totalizando doze. Onze marcas são produzidas por quatro usinas que seguem as regras da IN 51, destas usinas uma esta localizada no estado do Ceará, duas no estado de Pernambuco, uma em Alagoas. As outras oito marcas são produzidas por usinas que seguem os critérios da IN 62/11 das quais quatro usinas estão no estado de Goiás (Centro-Oeste), três em Minas Gerais e uma no Rio de Janeiro (Sudeste), a IN 62 esta em vigor de janeiro do corrente ano nestas regiões e no sul do país.

Na tabela 1 pode ser observado a divisão dos tipos de leite UHT por usina e os respectivos tipos disponíveis nos estabelecimentos para o consumidor. Nesta mesma tabela cabe uma observação para a marca 9 que é produzida tanto pela usina C como a E, pois na usina C produz o leite UHT integral e desnatado desta marca nas regras vigentes da IN 51 e o leite semidesnatado é produzido

na usina E com as novas regras vigentes da IN 62, mas esta mesma marca fabrica os três tipos de leite na região sudeste do país.

Foi observado que havia uma predominância maior dos leites UHT integral e desnatado nas gôndolas dos supermercados do que o semidesnatado, como pode ser visualizado na tabela 1. Segundo Silva *et al.* (2007) o mercado disponibiliza um número bem significativo de marcas de leite de vaca na sua versão convencional (integral), entretanto a crescente preocupação com a escolha do alimento mais saudável aumentou consideravelmente a oferta de leite desnatado e em menor escala encontramos o leite semidesnatado, que apresenta pequena redução no teor de gordura.

Instrução Normativa	Usina de Beneficiamento	Marca	Leites		
			Integral	Semi-desnatado	Desnatado
IN 51/02	A	1	X	X	X
		2	X		X
		3	X		X
		4	X		X
		5	X		X
		6	X		X
	B	7	X		X
	C	8	X		X
		9	X		X
	D	10	X	X	X
		11	X	X	X
IN 62/11	E	9		X	
	F	12	X		X
	G	13	X		X
	H	14	X		X
	I	15	X		X
	J	16	X	X	X
		17		X	X
	K	18			X
L	19			X	

Tabela 1: Leites UHT integral, semidesnatado e desnatado produzidos com base na IN 51/02 e IN 62/11 comercializados na região metropolitana de Fortaleza, 2012.

Sobre este mesmo aspecto Sampaio e Da Silva (2004) estudando percepções e consumo de leite fluido industrializado por jovens universitárias mostra que 79% delas universitárias preferencialmente o leite tipo longa vida (UHT) e que 40% consumiam leite desnatado ou semidesnatado, confirmando uma tendência. Molina *et al.* (2010) analisando a preferência dos consumidores, verificou que 48,17% preferem o leite integral, seguido do desnatado (26,20%) e do leite semidesnatado (10,70%). Corroboram com os resultados achados por Jovenasso

(2011) observou que o leite desnatado e o semidesnatado representam o tipo com menor grau de aceitação por ser um produto que se distânciam um pouco mais do sabor, aparência e consistência do original, não agradando de maneira satisfatória os consumidores e que os mesmos são mais consumidos por necessidade (quem apresenta problemas de saúde, como colesterol e triglicérides), pois o sabor não agrada a maioria.

As informações nutricionais tem uma grande importância, já que são estas que indicam quais e a quantidade dos nutrientes contidos no produto, sendo assim indispensável sua observação para grupos específicos de consumidores, por ex., hipertensos e hipercolesterolêmicos, que necessitam de dieta com baixíssima oferta de sódio e gorduras saturadas, respectivamente (CONCEIÇÃO & GONÇALVES, 2009; PINHEIRO, *et al.*, 2011).

Nas tabelas 2 a 4 observou-se uma variação pequena ou igual dos valores nutricionais entre as usinas de beneficiamento leite UHT integral, semidesnatado e desnatado produzidos pelas diferentes usinas de beneficiamento, observando as diferenças entre os valores de cálcio e sódio. Observaram-se valores iguais entre as informações nutricionais das marcas produzidas pela usina A. O leite é um alimento importante para o desenvolvimento humano, sendo uma boa fonte de proteínas, vitaminas (em especial A e D), magnésio, cálcio, potássio e água (PASSANHA *et al.*, 2011).

Analisando as quantidades de cálcio entre as doze usinas beneficiadoras dos leites UHT observou que houve uma variação de 210 a 265 mg/porção e que usina K apresentou a maior média deste (265 mg/porção) e a usina D de 210 mg/porção. A média da usina D está abaixo da média, pois a referência base tanto para leite integral, semidesnatado e desnatado para a porção de 200 ml é de 240 mg de cálcio/porção (PROTESTE, 2011).

Observa-se nas tabelas 2 a 4 que apenas três usinas (A, B, H) disponibilizaram a informação referente a colesterol em algumas de suas marcas, a informação deste é facultativa desde dezembro de 2003. Para Ferreira e Lanfer-Marquez (2007) é importante ressaltar que os teores de cálcio e colesterol, que já constam nos rótulos de muitos alimentos, são informações úteis tanto para os consumidores como para os profissionais da área da saúde que podem deixar de existir.

Com relação ao teor de sódio houve uma média entre 84 a 158 mg/porção entre os diferentes tipos de leite produzidos pelas usinas com as regras vigentes da IN 51 e 105 a 151 mg pelas usinas produtoras pela IN 62 como podem ser observados nas tabelas 2 a 4 respectivamente.

O sódio é um mineral essencial para a regulação dos fluidos intra e extracelulares, atuando em diversos processos fisiológicos e na manutenção da pressão sanguínea. Porém a maior parte dos indivíduos consome níveis além de suas necessidades. O consumo populacional excessivo, maior que 2,4 g de sódio é um fator importante no desenvolvimento da Hipertensão Arterial Sistêmica – HAS (OLIVEIRA *et al.*, 2012; BRASIL, 2001; BRASIL, 2005).

Valor Nutricional (200 mL)	IN 51				IN 62				
	Usinas de Beneficiamento								
	A	B	C	D	F	G	H	I	J
Valor energético (kcal)	117	116	115,5	114	120	120	120	113	116
Carboidratos (g)	9,3	9,5	9,35	9	10	9	10	8,8	9,3
Proteínas (g)	6	6	6,1	6	5,8	6	6	6	6,2
Gorduras Totais (g)	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Gorduras Saturadas (g)	3,83	3,7	3,85	3,8	4	4	4	4	3,7
Gorduras Trans (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colesterol (mg)	20	20	-	-	-	-	30	-	-
Fibra Alimentar (g)	0	0	-	-	0	0	0	0	0
Sódio (mg)	90	84	115,5	130	105	130	120	138	143
Cálcio (mg)	240	226	211,5	210	240	220	240	230	240

Tabela 2: Média dos valores nutricionais de rótulos das usinas beneficiadoras de leite UHT integral produzidos com base nas IN 51 e 62 comercializados na região metropolitana de Fortaleza, 2012.

Na IN 62 (BRASIL, 2011) no item que referente à rotulagem para leite tipo A diz que a seguinte denominação de venda do produto deve constar na sua rotulagem, de acordo com o seu teor de gordura (Leite Pasteurizado tipo A Integral, Leite Pasteurizado tipo A Semidesnatado, Leite Pasteurizado Tipo A Desnatado) e para o produto de leite cru resfriado deve ser rotulado como “Leite Pasteurizado Integral”, “Leite Pasteurizado Semidesnatado”, “Leite Pasteurizado Desnatado” e também a própria IN 51/02 (BRASIL, 2002) com relação à denominação de venda do produto deve constar como: “Leite Pasteurizado tipo A – integral, semidesnatado, padronizado e desnatado”; “Leite Cru Refrigerado tipo B, Leite Pasteurizado tipo B integral, padronizado, semidesnatado e desnatado”; “Leite Cru tipo C, Leite Cru Resfriado tipo C, Leite Pasteurizado tipo C integral, padronizado, semidesnatado e desnatado”.

Ao analisar os rótulos apenas a marca produzida na usina G observou-se na lista de ingredientes: leite pasteurizado padronizado a 0,5% (desnatado) e leite pasteurizado

integral e as demais usinas (91,6%) não declaram o tipo de leite utilizado para a produção, assim não fazendo referência as IN 51 e 62. Ficando evidente que os consumidores não sabem que tipo de leite está consumindo.

De acordo com Silva (2012) o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado é muito importante, pois fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que o leite deve apresentar nas propriedades rurais; será a partir deles que será produzido o tipo de leite mais consumido no Brasil (o leite UHT, com mais de 70%), que não é classificado como A, B ou C.

Com relação aos itens obrigatórios da IN 22/05 todas as marcas apresentaram os mesmos, com exceção para a lista de ingrediente. Em nenhuma das amostras aparece na lista de ingrediente leite de vaca apenas leite integral, semidesnatado ou desnatado, o mesmo foi encontrado por Giesel (2009) analisando rótulos de leite UHT integral.

Observou-se que uma amostra da usina A não apresentou a lista de ingrediente em seu rótulo. Segundo a IN nº 22/05 (BRASIL, 2005) com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriado, leite pasteurizado, peixe cru resfriado e outros) deve constar no rótulo uma lista de ingredientes e os aditivos e função dos mesmos.

Ao analisar as informações da lista de ingredientes da marca 2 produzida pela usina A em ambos os tipos de leite (integral e desnatado) observou-se o seguinte dizer: “Leite integral e/ou desnatado aquecido a 145°C durante 3 segundos pelo processo UHT (Ultra High Temperatura) e estabilizante citrato de sódio”.

A legislação é bem clara, a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo do alimento precedido da expressão “ingrediente:” ou “ing.:" em ordem crescente de quantidade, sendo os aditivos citados com a função e o nome e número de INS (Sistema Internacional de Numeração) ou ambos (BRASIL, 2003).

Valor Nutricional (200 mL)	IN 51		IN 62	
	Usinas de Beneficiamento			
	A	D	E	J
Valor energético (kcal)	78	78	81	85,5
Carboidratos (g)	9	9	9,4	9,1
Proteínas (g)	6	6	6,3	6,4
Gorduras Totais (g)	2	2	2	2,6
Gorduras Saturadas (g)	1	1,2	1,2	1,6
Gorduras Trans (g)	0	0	0	0
Colesterol (mg)	7	-	-	-
Fibra Alimentar (g)	0	0	0	0
Sódio (mg)	90	130	143	151
Cálcio (mg)	240	210	240	235,5

Tabela 3: Média dos valores nutricionais de rótulos das usinas beneficiadoras de leite UHT integral semidesnatado produzidos com base na IN 51 e 62 comercializados na região metropolitana de Fortaleza, 2012.

Valor Nutricional (200 mL)	IN 51				IN 62							
	Usinas de Beneficiamento											
	A	B	C	D	F	G	H	I	J	K	L	
Valor energético (kcal)	62,3	64	63	61	67	72	60	66	70	71	63	
Carboidratos (g)	9,3	9,5	9,3	9,3	10	10	10	10	9,4	10	9,4	
Proteínas (g)	6	6	6,3	0	5,8	6	6	6,4	6,5	6	6,3	
Gorduras Totais (g)	0,5	0,2	0	0	1	1	0	0	0,75	0,8	0	
Gorduras Saturadas (g)	0,08	0	0	0	0	0,5	0	0	0,37	0	0	
Gorduras Trans (g)	-	0	0	-	0	0	0	0	0	0	0	
Colesterol (mg)	0,6	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	
Fibra Alimentar (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Sódio (mg)	90	84	158	130	125	130	120	142	144	110	143	
Cálcio (mg)	240	250	225	210	260	250	240	260	236	265	240	

Tabela 4: Média dos valores nutricionais de rótulos das usinas beneficiadoras de leite UHT desnatado produzidos com base na IN 51 e 62 comercializados na região metropolitana de Fortaleza, 2012.

Outro detalhe com relação à lista de ingredientes em ambas as normativas diz que aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não são permitidos, para o leite pasteurizado (BRASIL, 2001; BRASIL, 2011), já a Portaria nº 146/1996 (BRASIL, 1996) diz que é permitido a utilização aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração como o citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio separados ou combinados, em uma quantidade não superior a 0,1g/100ml expresso em P₂O₅. Observam-se as contradições das legislações, pois por mais que o leite sofra processos diferentes em seu beneficiamento na indústria deveria haver um consenso entre as legislações.

Com relação ao lote do produto observou variação das letras (por exemplo: MN, SH, PE, WA, A etc.) utilizadas pelas usinas e também em duas marca produzidas pelas usinas A (marca 2) e K (marca 18) não possui a identificação do mesmo em seus leites desnatado. Mas a mesma Instrução Normativa diz que o lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do produto seguindo os critérios para a identificação do lote pode ser utilizado um código chave precedido da letra L ou a data de fabricação, embalagem ou prazo de validade.

Observam-se então falhas que fazem uma grande diferença, pois se a própria legislação se contradiz e deixa brechas para o fabricante tenha a autonomia de seguir o que acha certo, então as inadequações continuaram presentes nos rótulos e a falta de fiscalização contribui para a tal e dependendo da interpretação de cada um e isso causa confusão e distorção nas informações. Quem fica a mercê destas decisões são os consumidores.

O lote tem uma função muito valiosa, pois qualquer problema pode ser rastreado, é um número que faz parte do controle de produção e é extremamente importante para os casos de recall ou quando o consumidor solicita a troca do produto por qualquer defeito de fabricação (BRASIL, 2005; CAMPOS, 2008).

As advertências da RDC nº 222/02 tanto para o leite UHT integral, semidesnatado e desnatado todas as marcas apresentaram o aviso importante, mas o espaço para os dizeres eram muito pequenos (7,9 cm x 0,9mm) e com uma letra de 1 a 4 mm, porém outros bem visíveis e com cores contrastantes com o fundo. Duas usinas não apresentaram este aviso emoldurado, as demais apresentavam em fundo que contrastava com a cor da fonte, geralmente com a cor preta ou azul e em nem uma delas os avisos era do tamanho da denominação de venda. Em uma marca da usina A este aviso estava na vertical e com as letras menores que a designação de venda e de forma ilegível a certa distância.

Com relação a tamanho mínimo da letra a ser utilizado é dúbia, pois 1 mm é pouquíssimo ou quase que impossível visualizar. Castro *et al.* (2012) em seu trabalho rotulagem de alimentos decifrando termos técnicos ressalta a relação ao tamanho das letras onde a própria legislação é falha, pois descreve que o tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não podem ser inferior a 1 mm (BRASIL, 2002), o que já contribui para uma leitura desagradável.

Ao avaliar os rótulos sobre a expressão de advertência “contém ou não contém glúten” de acordo com a Lei 10.674/02, observou-se a presença em 100% de forma nítida e clara, a alegação “não contém glúten”. O mesmo encontrado por Castelan *et al.* (2012) analisando os rótulos de leites em pó. A legislação determina a obrigatoriedade da impressão de advertência nos rótulos e embalagens de produtos industrializados que contenha ou não glúten e a mesma também deveria ser colocada nos cartazes e material de divulgação do produto (BRASIL, 2002).

Com relação ao conteúdo líquido todos apresentou o algarismo que representa a quantidade do mesmo (1L) em diferentes tamanhos, mas com relação ao uso da expressão “Conteúdo” precedendo a quantidade do produto em 58% das usinas não apresentou a expressão em seus rótulos conforme exigido pela Portaria Inmetro nº157/02. Mostrando assim que as usinas beneficiadoras

ainda não adequaram a esse regulamento. Resultados parecidos encontrados por Chater (2009) avaliando a rotulagem de produtos destinados a lactentes e crianças de primeira infância constatou que uma das principais inadequações encontradas foi com relação à declaração do conteúdo líquido, onde 77% dos produtos não conforme com a legislação, pois o conteúdo líquido não apresentava precedido das expressões: “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso LÍq.”.

Yoshizawa *et al.* (2003) trabalhando com rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor-adequações e irregularidades também encontrou em sua pesquisa que 11,81% dos produtos não constavam a expressão “conteúdo líquido” anterior a declaração do conteúdo do produto.

Os critérios existentes nas legislações são para proteger o consumidor, essas indicações com letras muito pequenas ou uma cor muito parecida com o fundo em que estão impressas, dificultam a visualização das informações pelos consumidores e as empresas devem seguir as especificações para que o consumidor não seja ou sintam-se lesado ou enganado pelas informações contidas no rótulo do produto.

Durante as análises observou-se ainda a expressão da quantidade de gordura expressa nas embalagens, segundo a Portaria nº 146/96 os leites UHT parcialmente desnatado e o semidesnatado devem vir impresso o teor de gordura. Das usinas produtoras do leite UHT semidesnatado apenas a J mostrou no seu painel principal o teor de gordura as demais apenas enfatiza a redução de gordura. Barros (2003) ao observar à inscrição de matéria gorda (%) em leite UHT semidesnatado, só duas das cinco amostras analisadas fizeram-na.

Nas marcas de leite UHT desnatado da usina A (marca 2) e a usina I (marca 15) usaram o atributo *light* e fit (zero) respectivamente. No painel principal da marca 2 explicita “Todo leite desnatado é light” e oferece a tabela da informação nutricional comparativa entre o leite UHT integral e o desnatado. A portaria SVS/MS nº 27 (BRASIL, 1998) permite apenas comparar versões de leite UHT desnatado entre diferentes fabricantes. Isso é observado principalmente na usina A. Barros (2003) encontrou em uma marca de leite UHT desnatado a mesma explicitação.

Segundo a RDC nº 360, a informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, e, adicionalmente, pode ser expressa por 100g ou 100 ml. Todas as usinas nas informações nutricionais expuseram a informação da porção de 200 mL e a medida caseira (copo) (BARROS, 2003).

Já é sabido, as informações benéficas inerentes à alimentação e a nutrição nos rótulos ajudam aos consumidores na escolha de uma dieta saudável. Então, os rótulos dos alimentos representam um importante espaço de informação e, quando bem compreendidas, permitem escolhas alimentares mais criteriosas e por este motivo, é

importante verificar se a rotulagem de produtos alimentícios tem exercido seu papel.

CONCLUSÃO

Apesar de toda a legislação que regulamenta a rotulagem nutricional de alimentos e a da própria identidade e qualidade do leite UHT, mesmo assim foram encontradas irregularidades na rotulagem dos leites integrais, semi-desnatado e desnatado onde as principais foram: lista de ingrediente, lote, a informação do percentual de gordura de leite UHT semidesnatado, o aviso obrigatório emoldurado e letras pouco visíveis e a indicação da quantidade do conteúdo líquido do produto.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO Brasileira da Indústria de Leite Longa Vida (ABVL). **As vantagens da embalagem**, 2008. Disponível em: <<http://www.ablv.org.br/13-Releases-As-vantagens-da-embalagem.aspx>>. Acesso em: 15 de ago. 2012.
- ASSOCIAÇÃO Brasileira da Indústria de Leite Longa Vida (ABVL). **Indústria de leite longa vida prevê crescer 4% este ano**, 2009. Disponível em: <<http://www.ablv.org.br/21-Releases-Industria-de-leite-longa-vida-preve-crescer-4-este-ano.aspx>>. Acesso em: 16 ago. 2012.
- ASSOCIAÇÃO Brasileira da Indústria de Leite Longa Vida (ABVL). **Tipos de Leite Longa Vida**, 2008. Disponível em: <http://www.ablv.org.br/5-Releases-Tipos-de-Leite-Longa-Vida.aspx>>. Acesso em: 15 ago. 2012.
- BARROS, D. L. G. **Avaliação da qualidade físico-química e análise da rotulagem de leites UHT integral, semidesnatado e desnatado comercializados em Brasília**. 2003. 108 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana), Setor de Ciências da Saúde. Universidade de Brasília, Brasília - DF, 2003.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos Consumidores**. Universidade de Brasília – Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, 2001. 45p.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**: Brasília, 29 de setembro de 2002. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/259_02rdc.htm>. Acesso em: 20 ago. 2012.
- BRASIL. ANVISA. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores**. Universidade de Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, 2005. 17p. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_consumidor.pdf>. Acesso em: 25 jun. 2012.
- BRASIL. ANVISA. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores**. Universidade de Brasília – Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Universidade de Brasília, 2005. 17p.

BRASIL. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 210p. Disponível em: < <http://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/imagem/0290.pdf>>. Acesso em: 01 set. 2012.

BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial - INMETRO. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. **Diário Oficial da União:** Brasília, 20 de agosto de 2002.

BRASIL. Lei Federal nº 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 União:** Brasília, 16 de maio de 2003(a).

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado. **Diário Oficial da União:** Brasília, 25 de novembro de 2005(a).

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002. Aprovar os Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Resfriado e O regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos a esta Instrução Normativa. **Diário Oficial da União:** Brasília, 20 de setembro de 2002(b).

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011. Aprovar os Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Resfriado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Resfriado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa. **Diário Oficial da União:** Brasília, 30 de dezembro de 2011.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT (UAT). **Diário Oficial da União:** Brasília, 11 de março de 1996.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico de Porção de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União:** Brasília, 23 de dezembro de 2003(c).

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União:** Brasília, 26 de dezembro de 2003(b).

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprovar o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitário de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. **Diário Oficial da União:** Brasília, 07 de julho de 1952. Disponível

em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/RegulamentoInspecaoIndustrial.pdf>. Acesso em 12 Jul. 2012.

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União,** Brasília, 12 de setembro de 1990. <http://www.idec.org.br/consultas/codigo-de-defesa-do-consumidor>>. Acesso em: 01 ago. 2012.

BRASIL. Resolução RDC nº 222, de 05 de agosto de 2002. Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância. **Diário Oficial da União:** Brasília, 06 de agosto de 2002(a).

BRASIL. Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde. Portaria SVS/MS nº 27, de 13 de janeiro de 1998. Aprovar o Regulamento Técnico Referente à Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da União:** Brasília, 16 de janeiro de 1998. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/27_98.htm>. Acesso em: 11 Ago. 2012.

BRASIL. SVS/MS - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), constantes do anexo desta Portaria. **Diário Oficial da União:** Poder Executivo, Brasília: 16 de janeiro de 1998.

CAMPOS, M. V. **Rotulagem de alimentos,** 2008. Disponível em: < <http://www.revistavigor.com.br/2008/04/10/rotulagem-de-alimentos/>>. Acesso em: 24 jul. 2012.

CASTELAN, A. S. et al. **Rotulagem de leite em pó: avaliação das informações obrigatórias e nutricionais.** 2012. Disponível em: < <http://www.sovergs.com.br/site/higienistas/trabalhos/10810.pdf> >. Acesso em: 05 nov. 2012.

CASTRO, V.S. et al. **Rotulagem de alimentos: decifrando termos técnicos.** 2012. Disponível em: < <http://www.adaltech.com.br/sigeventos/conbran2012/inscricao/resumos/0001/R1316-2.PDF> >. Acesso em: 19 nov. 2012.

CHATER, M. M. F. **Rotulagem de produtos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.** Monografia (Especialização em Qualidade de Alimentos). Brasília, 2009. 102f. Universidade de Brasília – Centro de Excelência em Turismo. Brasília – DF, 2009. Disponível em: < http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/1120/1/2009_MarinaMatosFortesChater.pdf>. Acesso em: 12 nov. 2012.

CONCEIÇÃO, F. V. E.; GONÇALVES, E. C. B. A. Qualidade físico-química de mortadelas e carnes moídas e conhecimento dos consumidores na conservação destes produtos. **Ciênc. Tecnol. Aliment.,** Campinas, 29(2): 283-290, abr - jun., 2009.

COUTINHO, J. G.; RECINE, E. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos. **Rev Panam Salud Publica** [online]. 2007, vol.22, n.6, pp. 432-437.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FENACELBRA. **Guia orientador para celíacos**. São Paulo: Escola Nacional de Defesa do Consumidor, Ministério da Justiça, 2010. 48p. Disponível em: < http://www.riosemgluten.com/Guia_Orientador_para_Celiacos_2010.pdf>. Acesso em: 02 set. 2012.

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Rev. Nutr.** [online]. 2007, vol.20, n.1, pp. 83-93.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.p.511.

GIESEL, T. **Análise de Rotulagem de Leite Integral UHT comercializado no Distrito Federal**. Brasília, 2009. 37f. Monografia (Especialização em Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos). Universidade Castelo Branco, Brasília-DF, 2009.

GOMES, L. M. C. et al. Leite: influência da embalagem no comportamento do consumidor. **Rev. Inst. Latic. "Cândido Tostes"**. 2012; 67 (384):71-75. Disponível em: < http://www.revistadoilct.com.br/detalhe_artigo.asp?id=475>. Acesso em: 02 Nov. 2012.

GRANDI, A. Z.; ROSSI, D. A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Revista Instituto Adolfo Lutz**. São Paulo, 2010; 69(1):62-68.

GUERRA, J.; RIBEIRO, R. **O boom do leite UHT no Brasil**. 2012. Carta Leite: Scotconsultoria, ano 6, 125ed., junho, 2012. Disponível em: < http://www.scotconsultoria.com.br/cartas/120619_O_Boom_do_leite_UHT_no_Brasil_def.pdf>. Acesso em: 31 Ago. 2012.

JOVENASSO, N. C. **Atitude do consumidor em relação ao leite de vaca na região de São José do Rio Preto – SP**. São Jose do Rio Preto, 2011. 59p. Graduação (Curso de Tecnólogo em Agronegócio). Faculdade de Tecnologia de São José do Rio Preto, São José do Rio Preto-SP: FATEC, 2011.

LIMA, et al. Educação nutricional: da ignorância alimentar à representação social na pós-graduação do Rio de Janeiro (1980-98). *História, Ciências, Saúde. Manguinhos*, vol. 10(2): 603-35, maio-ago. 2003.

LOBANCO, C. M. et al. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Rev. Saúde Pública** [online]. 2009, vol.43, n.3, pp. 499-505. Epub Apr. 03, 2009.

MARTINS, A. M. C. V. et al. Efeito do processamento UAT (Ultra Alta Temperatura) sobre as características físico-químicas do leite. **Ciênc. Tecnol. Aliment.** [online]. 2008, vol.28, n.2, pp. 295-298.

MOLINA, G.; PELISSARI, F. M.; FEHRMANN, A.C. Perfil do consumo de leite e produtos derivados na cidade de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Scientiarum**. Technology, Maringá, v. 32, n. 3, p. 327-334, 2010.

OLIVEIRA, M. S. B. **Avaliação do teor de sódio declarado no rótulo por porção de alimentos light e não light**. 2012. Disponível em: < <http://www.adaltech.com.br/sigeventos/conbran2012/inscricao/resumos/0001/R1451-1.PDF>>. Acesso em: 15 nov. 2012.

PASSANHA, A. et al. Caracterização do consumo de leite em idosos. **Rev. Bras. crescimento desenvolvimento Humano**. [online]. 2011, vol.21, n.2, pp. 319-326.

PINHEIRO, F. A. et al. Perfil de consumidores em relação à qualidade de alimentos e hábitos de compras. **Cient Cienc Biol Saúde**, 2011; 13(2): 95-102.

PROTESTE. **Leite: beba sem medo**. Proteste. Ed. nº 105, agosto, 2011. Disponível em: < www.terraviva.com.br/clicque/leitesemmedo.pdf>. Acesso em: 12 nov. 2012

SAMPAIO, K. L.; DA SILVA, M. A. A. P. Percepções e consumo de jovens universitárias brasileiras em relação ao leite fluido industrializado: um estudo de caso. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v.15, n.1, p.23-30, 2004. Disponível em: < <http://serv-bib.fcfa.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/51/68>>. Acesso em: 05 out. 2012.

SILVA, E. B.; NASCIMENTO, K. O.; MATHIAS, S. P. Avaliação da adequação soa rótulos de leites comercializados no município do Rio de Janeiro às normas de rotulagem nutricional. **Rev. Inst. Latic. "Cândido Tostes"**, Nov/dez, nº359, 62, 19-27, 2007.

SILVA, R. O. P. Instrução Normativa n. 62: uma decisão consciente para o setor lácteo. **Análise e Indicadores do Agronegócio**, v 7, n.2, fevereiro 2012. Disponível em: < <ftp://ftp.sp.gov.br/ftpiea/AIA/AIA-09-2012b.pdf>>. Acesso em: 01 ago. 2012.

SOUZA, S. M. F. C. **Legislação de rotulagem nutricional: instrumento de informação na promoção de escolhas alimentares – Natal – RN**. Natal, 2010. 70f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde). Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde, do Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal-RN, 2010.

SOUZA, S. M. F. et al. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. **Rev. Panam. Salud. Publication**, 29(5), 2011.

VELOSO, A. C. A. et al. Detecção de adulterações em produtos alimentares contendo leite e/ou proteínas lácteas. **Quím. Nova** [online]. 2002, vol.25, n.4, pp. 609-615.

YOSHIZAWA, N. et al. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. **Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, Curitiba, v. 21, n.1, p. 169-180, jan./jun.,2003. Disponível em: < <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/alimentos/article/view/1157/958>>. Acesso em: 13 nov. 2012.

**Recebido em 01-DEZ-2013
Aceito em 11-FEV-2014**