

Avaliação de rotulagem de produtos de origem vegetal orgânicos

Labelling evaluation of organic vegetable origin products

CAMILA FERREIRA **FREIRE**¹ [LATTES] STELLA REGINA ARCANJO **MEDEIROS**² [LATTES]
 LUANA GUABIRABA **MENDES**¹ [LATTES] LORENA HERCULANO ROCHA **MATOS**¹ [LATTES]

CORRESPONDÊNCIA PARA:

camilafreire_2@hotmail.com

Rua Dionísio Alencar Filho, 474 – Messejana – Fortaleza/CE.

1. Universidade Estadual do Ceará

2. Universidade Federal do Piauí

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi avaliar a rotulagem de produtos de origem vegetal orgânicos, beneficiados, seguindo a linha de frutas (sucos e derivados destas) e de bebidas à base de aveia, arroz, soja e espelta, identificando e apontando as conformidades e inconformidades encontradas nos rótulos analisados, de acordo com o instituído pela legislação pertinente. Trata-se de um estudo descritivo, quantitativo e transversal, realizado em três diferentes supermercados localizados na cidade de Fortaleza, Ceará. Na coleta de dados foram incluídos todos os produtos disponíveis à comercialização no período da realização da pesquisa, totalizando 49 amostras, de 13 diferentes marcas. Como resultados, se observou que 14 rótulos (28,6%) atenderam a todos os dispositivos legais, enquanto os demais (71,4%) produtos apresentaram algumas inconformidades. As principais inadequações observadas foram: ausência do selo do SisOrg e da identificação da qualidade orgânica na parte frontal do produto; não especificação dos ingredientes orgânicos na lista de ingredientes; área de respiro do selo do SisOrg com tamanho inadequado; e ausência do número de registro no MAPA. A partir do estudo realizado, se observou que somente 28,6% dos rótulos analisados estavam em total conformidade com a legislação pertinente e todas as marcas avaliadas apresentaram alguma inadequação.

Palavras-chave: Produtos orgânicos. Rotulagem. Legislação.

ABSTRACT

The aim of this study was to evaluate the labeling of organic vegetable origin products, benefited, following the line of fruit (juices and derivatives thereof) and beverage of oats, rice, soybeans and spelt, by identifying and pointing the conformities and non-conformities found in the analyzed labels, according to the established by the relevant legislation. This is a descriptive, quantitative and cross-sectional study carried out in three different supermarkets located in the city of Fortaleza, Ceará. In data collection were included all products available on the market in the period of conducting the survey, totaling 49 samples of 13 different brands. As a result, it was observed that 14 labels (28,6%) met all legal requirements, while the other (71,4%) products showed some nonconformities. The main inadequacies observed were: absence of SisOrg seal and of the identification of organic quality in front of the product; no specification of organic ingredients in the ingredient list; vent area of SisOrg seal with inadequate size; and absence of registration number in the MAPA. From the study, it was observed that only 28,6% of the labels analyzed were in full conformity with the relevant legislation and all evaluated brands showed some inadequacy.

Keywords: Food. Antinutrient. Oxalic acid. Tomato.

INTRODUÇÃO

O aumento da demanda por produtos e serviços que proporcionam saúde e bem-estar tem sido observado como uma tendência mundial, seguida pela ascensão do mercado de produtos naturais e orgânicos. Uma crescente desconfiança da sociedade em relação à indústria moderna contribui para tal fator. Esta trouxe várias facilidades à vida cotidiana, no entanto, colaborou para o aumento da manipulação de químicos persistentes no meio ambiente, como os agrotóxicos, trazendo consequências graves para a saúde humana e para o meio ambiente (DIAS *et al.*, 2015).

Os impactos dos agrotóxicos na saúde foram relatados pela Associação Brasileira de Saúde Coletiva em um dossiê que informou o elevado número de pesquisas observando o envolvimento de vários agrotóxicos com o surgimento de inúmeras doenças graves, como o câncer, a má formação congênita, os distúrbios neurológicos, dentre outras. Além disso, foram relatados os agrotóxicos encontrados em níveis acima dos limites máximos permitidos em diversos alimentos, apontando para os amplos impactos provocados por estes agentes à saúde pública, devido ao fato de atingirem vastos territórios e envolverem diferentes grupos populacionais (CARNEIRO *et al.*, 2012).

Em tal conjuntura, surgem consumidores com exigências diferenciadas priorizando a segurança alimentar não vinculada ao uso de agrotóxicos. O consumidor de produtos orgânicos preocupa-se, além das suas necessidades, com a proteção da natureza, o desenvolvimento sustentável e a auto realização, aliada à atitude de contribuir para a preservação do ambiente e colaborar para a melhoria da qualidade de vida das famílias agricultoras (PIMENTA *et al.*, 2009).

De acordo com o Decreto Nº 6323, de 27 de dezembro de 2007, o qual regulamenta a Lei Nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, “sistema orgânico de produção agropecuária é todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à

integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente.”

No Brasil, o sistema orgânico de produção está regulamentado pela Lei Federal Nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que contém normas disciplinares para a produção, tipificação, processamento, envase, distribuição, identificação e certificação da qualidade dos produtos orgânicos, sejam de origem animal ou vegetal (BORGUINI; TORRES, 2006).

De acordo com a Instrução Normativa Nº 19/2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a qual estabelece os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica, para a venda de produtos orgânicos a qualidade orgânica deve ser garantida por uma certificadora, entidade especializada na avaliação da conformidade de produtos, processos e serviços.

A certificadora deve estar devidamente credenciada pelo MAPA, cabendo a este o credenciamento, acompanhamento e fiscalização destas entidades, e ter passado por um processo de acreditação pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO). Os organismos de certificação, mediante prévia habilitação do MAPA, são responsáveis pela certificação da produção orgânica, assim como atualização das informações dos produtores para alimentar o Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos (BRASIL, 2015).

A produção e a comercialização de alimentos orgânicos precisa seguir uma série de normas, dentre as quais, a obrigatoriedade de fornecer informações sobre o produto através

da rotulagem. Com isso, o alimento orgânico após certificado é colocado no mercado de consumo e recebe um selo de certificação na rotulagem, que possui como objetivo informar ao consumidor que ele foi auditado, estando conforme com as normas da produção orgânica (CARRANO, 2008).

Segundo a Instrução Normativa Nº 18/2014 do MAPA, que institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SISORG), este poderá ser utilizado apenas nos produtos orgânicos certificados, que provém de unidades de produção controladas por organismos de avaliação da conformidade credenciados no MAPA.

No Brasil, os produtores orgânicos devem fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, sendo necessário para tal que estejam certificados por um dos três mecanismos seguintes: 1) Certificação por Auditoria – O selo SisOrg é concedido por uma certificadora pública ou privada credenciada no MAPA. O organismo de avaliação da conformidade obedece aos requisitos técnicos estabelecidos pela legislação brasileira e a procedimentos e critérios reconhecidos internacionalmente; 2) Sistema Participativo de Garantia (SPG) – Tem como característica a responsabilidade coletiva dos membros do sistema, entre produtores, consumidores, técnicos e demais interessados. Para estar legal, um SPG tem que possuir um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (Opac) legalmente constituído, que emitirá o SisOrg; 3) Controle Social na Venda Direta – Corresponde a uma exceção aberta pela legislação brasileira na obrigatoriedade de certificação dos produtos orgânicos para a agricultura familiar. No entanto, é exigido o credenciamento numa organização de controle social cadastrada em órgão fiscalizador oficial, assim, os agricultores familiares passam a fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos (BRASIL, 2015).

A Comissão do Codex Alimentarius adotou, em 1999, as diretrizes para a produção orgânica sobre a exploração, a transformação, a estocagem, o transporte, a rotulagem

e a comercialização. As recomendações do Codex são usadas como uma referência no comércio internacional para facilitar a importação e a exportação entre países, ao harmonizar as legislações domésticas às regulamentações internacionais, sendo suas diretrizes também utilizadas na legislação nacional (FONSECA, 2002).

Segundo a Instrução Normativa Nº 19/2009 do MAPA, com relação à rotulagem para o mercado interno, o rótulo dos produtos orgânicos deverá conter informações sobre a unidade de produção constando, no mínimo, o nome ou nome empresarial, o endereço e o número do CNPJ ou CPF. Os produtos orgânicos e os produtos com ingredientes orgânicos, deverão ser identificados pelo selo do SisOrg, devendo este estar na parte frontal do produto e logo abaixo dele a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado.

Ainda de acordo com a Instrução Normativa Nº 19/2009, a informação da qualidade orgânica deverá se dar na parte frontal do rótulo do produto e identificada pelo uso dos termos: "ORGÂNICO", "PRODUTO ORGÂNICO", "PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS" ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramaticais. Para os produtos que possuam ingredientes, incluindo aditivos, que não sejam orgânicos aplicam-se as regras: 1) os produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar o termo "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO"; 2) os produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos, os rótulos deverão identificar os ingredientes orgânicos e apresentar os termos: "PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS"; 3) os produtos com menos de 70% de ingredientes orgânicos não poderão ter nenhuma expressão relativa à qualidade orgânica.

O selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SISORG), segundo a Instrução Normativa Nº 18/2014, deverá ser utilizado nas versões colorida (preto e verde); preto e cinza; e preto ou

branco, sendo que na versão em cor branca, o fundo deve ser obrigatoriamente transparente. Um fio de contorno deve delimitar irregularmente a figura, acompanhando seu desenho, com o fundo em cor branca ou transparente. O fundo transparente é permitido apenas quando a cor do rótulo, da embalagem, ou do produto contrastar com a cor dos caracteres do selo para permitir sua identificação.

De acordo com o Decreto Nº 6323/2007, que regulamenta a Lei Nº 10831/2003, não podem ser comercializados no mercado interno como orgânicos, os produtos que forem destinados à exportação e que atendam as exigências do país de destino ou do importador, mas não atendam a regulamentação brasileira. No caso dos produtos orgânicos importados, para estes serem comercializados no país como orgânicos, deverão estar de acordo com a regulamentação brasileira para produção orgânica.

O Código de Proteção e Defesa do Consumidor (CDC), Lei Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, é considerada uma lei de ordem pública e de interesse social, que atua prioritariamente onde ocorrer uma relação de consumo, entre um consumidor e um fornecedor, em lados opostos (CARRANO, 2008). De acordo com o CDC, é importante ao se colocar um produto no mercado de consumo, oferecer ao consumidor informações claras e ostensivas. Informações que explorem o desconhecimento do consumidor, podendo levá-lo ao erro são, entre outras, consideradas enganosas ou abusivas.

Conforme a Resolução RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002, rotulagem é definida 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”. Estas informações auxiliam na identificação da origem, da composição e das características nutricionais dos produtos, além de permitir o rastreamento dos mesmos, constituindo, assim, em um importante elemento para a saúde pública. Através dele são disponibilizados dados sobre o produto, os quais

permitem ao consumidor exercer seu direito de escolha (CÂMARA *et al.*, 2008).

Dessa forma, se percebe o árduo trabalho de se construir o rótulo de um alimento orgânico e a importância deste rótulo para quem vai consumir. Com isso, é importante que o produtor tenha cuidado com as informações veiculadas através do rótulo do produto, porque o CDC exige total transparência nas informações disponibilizadas, sendo que a infração de suas disposições podem gerar penalizações administrativas, civis ou criminais, conforme o caso (CARRANO, 2008).

De acordo com a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, estes alimentos não devem ser descritos ou apresentar rótulo que utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.

Ainda de acordo com a RDC nº 259/2002, a informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, apresentada e distribuída no painel principal, com a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade, sendo o tamanho das letras e números não inferiores a 1 mm. A rotulagem dos alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: Denominação de venda do alimento; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Identificação da origem; Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados; Identificação do lote; Prazo de validade; e Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

Segundo a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, é obrigatório declarar a quantidade do valor energético (Kcal) dos seguintes nutrientes: Carboidratos (g); Proteínas (g); Gorduras totais (g); Gorduras saturadas (g); Gorduras trans (g); Fibra alimentar (g); e Sódio (mg). Quanto à disposição, o realce e a ordem da informação nutricional, estas devem seguir os modelos apresentados na legislação. A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo local, em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas e caso o espaço seja insuficiente, pode ser utilizada a forma linear.

Ainda conforme a RDC nº 360/2003, a informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente e em percentual de Valor Diário (%VD). Adicionalmente, a informação nutricional pode ser expressa por 100 g ou 100 ml, devendo ser incluída a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”. Com relação à declaração de propriedades nutricionais nos rótulos dos alimentos, esta é facultativa e não deve substituir e sim ser adicional à declaração de nutrientes.

De acordo com a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, competem ao MAPA ou ao órgão estadual competente credenciado por esse Ministério, todos os itens acima citados, em relação aos seus aspectos tecnológicos. Dessa forma, o registro no MAPA é obrigatório para bebidas.

Diante do crescimento do interesse dos consumidores pelos produtos orgânicos, percebe-se a importância de se observar a rotulagem dos mesmos. Mediante o exposto, este trabalho teve como objetivo avaliar a rotulagem de produtos de origem vegetal orgânicos, beneficiados, seguindo a linha de frutas (sucos e derivados destas) e de bebidas à base de aveia, arroz, soja e espelta, que

são comercializados nos supermercados de Fortaleza, identificando e apontando as conformidades e inconformidades encontradas nos rótulos analisados, de acordo com o instituído pela legislação pertinente.

METODOLOGIA

Este estudo é do tipo descritivo, quantitativo e transversal. Foi realizado em três diferentes supermercados, de maior porte comercial e com razões sociais distintas, localizados na cidade de Fortaleza, Ceará. A escolha dos supermercados teve o intuito de alcançar um maior número de amostras. A coleta de dados foi realizada no segundo semestre do ano de 2016 e foram avaliados os rótulos de produtos de origem vegetal orgânicos, beneficiados, seguindo a linha de frutas (sucos e derivados destas) e de bebidas à base de aveia, arroz, soja e espelta.

Com relação à amostragem, foram incluídos todos os produtos disponíveis à comercialização no período da realização da pesquisa, totalizando 49 amostras, de 13 diferentes marcas. A análise dos rótulos foi realizada no local de exposição dos supermercados e consolidada através de memória fotográfica.

A Tabela 1 apresenta a identificação dos produtos avaliados, assim como as marcas e a quantidade de rótulos analisados de cada categoria.

Tabela 1: Identificação dos Produtos Avaliados.

Categorias	Marcas	Quantidade de Rótulos
Sucos de frutas	A, B, C, F, G, J, L	21
Geleias de fruta	A, H, M	4
Purê de fruta	H	1
Polpa de fruta	E	1
Cajuínas	A, D	2
Bebidas à base de aveia, arroz, soja e espelta	A, I, J, K	20
Total	13	49

Fonte: Elaborado pelo autor.

Um pré-teste foi realizado com três rótulos em um supermercado distinto dos escolhidos para a realização da pesquisa, com o intuito de validar a lista de verificação, encontrada no apêndice, que foi utilizada na coleta de

dados. Para a formulação da lista teve-se como base a legislação vigente para alimentos orgânicos, bebidas e alimentos embalados, sendo todos os itens daquela utilizados para a análise dos dados.

A lista de verificação formulada consta de 27 itens organizados em 5 blocos, cada um destes contemplando o disposto nas seguintes legislações: Art. 117 ao Art. 120 da Instrução Normativa Nº 19/2009 (6 itens), que estabelece os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica; Art. 1 ao Art. 3 da Instrução Normativa Nº 18/2014 (8 itens), que institui o selo único oficial do SisOrg e estabelece os requisitos para a sua utilização; Art. 2 e o Art. 5 da Lei nº 8.918/1994 (5 itens), que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Também foram contempladas na lista de verificação a RDC nº 259/2002 (3 itens), que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (utilizaram-se os itens Princípios gerais, Idioma, Informação obrigatória e Apresentação e distribuição da informação obrigatória) e a RDC nº 360/2003 (4 itens), que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (utilizaram-se os itens correspondentes a Declaração de valor energético e nutrientes e Declaração de Propriedades Nutricionais - Informação Nutricional Complementar), observando-se a conformidade entre os requisitos das informações obrigatórias no rótulo dos produtos.

Após a obtenção dos dados, estes foram analisados e tabulados e os valores foram expressos em porcentagem.

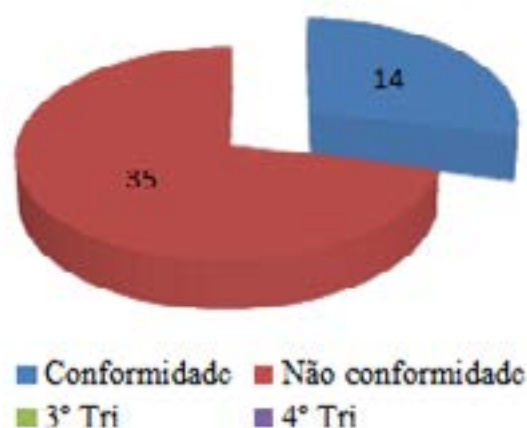
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Diante do resultado geral de conformidade da rotulagem dos produtos orgânicos, após analisar os 49 rótulos, observou-se que 14 (28,6%) destes atenderam aos dispositivos legais, enquanto os demais (71,4%) produtos apresentaram algumas inadequações (Gráfico 1). Este reduzido índice de conformidade também foi observado por Amaral (2010) em seu estudo avaliando a rotulagem de refrigerantes,

no qual ele constatou que dos 32 rótulos analisados, apenas 9% estavam conformes com a legislação vigente.

Smith (2010) também observou uma elevada inadequação da rotulagem dos produtos em sua pesquisa, constatando que dos 52 rótulos analisados de diferentes categorias de alimentos, 80,8% apresentaram no mínimo um tipo de não conformidade com os dispositivos legais, enquanto Figueirêdo (2013) observou que dos 10 rótulos de castanha de caju analisados em seu estudo, 100% apresentaram inadequações na rotulagem.

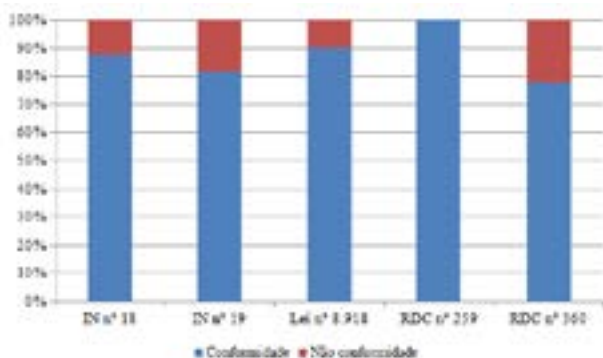
Gráfico 1: Adequação geral da rotulagem de produtos orgânicos. Fortaleza-CE, 2016.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Analisando-se os rótulos em relação à cada legislação observada na lista de verificação, houve um considerável percentual de atendimento aos dispositivos legais, estando todos os rótulos em conformidade com a RDC nº 259/2002, como pode ser observado no Gráfico 2. Do total de rótulos analisados, observaram-se as seguintes conformidades: Instrução Normativa nº 18/2014 (87,8%), Instrução Normativa nº 19/2009 (81,6%), Lei nº 8.918/1994 (89,8%), RDC nº 259/2002 (100%) e RDC nº 360/2003 (77,6%).

Gráfico 2: Adequação geral da rotulagem de produtos orgânicos quanto às legislações vigentes. Fortaleza-CE, 2016.

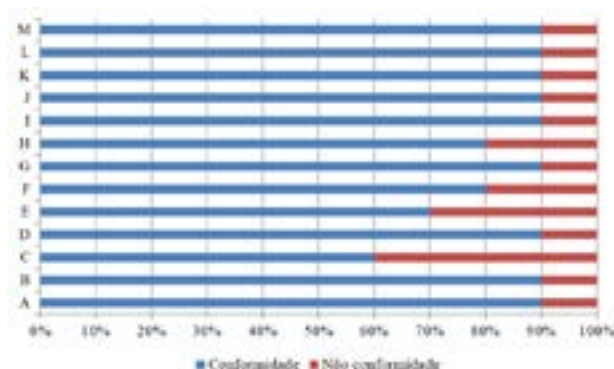


Fonte: Elaborado pelo autor.

Realizando-se uma análise em relação às treze marcas avaliadas na pesquisa, constatam-se os seguintes resultados (Gráfico 3): todos os rótulos analisados das marcas A, B, D, G, I, J, K, L e M obtiveram índice de conformidade de 90%, enquanto os das marcas F e H apresentaram 80% de conformidade. Os rótulos das marcas C e E foram os que possuíram menor índice de conformidade dentre todos os que foram analisados, com 60% e 70%, respectivamente. Dessa forma, pode-se observar que todas as marcas apresentaram alguma não conformidade em relação à legislação vigente.

Uma pesquisa realizada por Theophilo (2010) obteve resultados similares ao deste estudo, ao analisar 7 marcas de néctares de frutas, observando que 6 (85,7%) destas apresentaram inconformidades com os dispositivos legais. Da mesma forma, Amaral (2010) observou em sua pesquisa, que das 6 marcas de refrigerantes analisadas, 4 (66,7%) não obtiveram índice de conformidade.

Gráfico 3: Adequação geral da rotulagem de produtos orgânicos quanto às marcas avaliadas. Fortaleza-CE, 2016.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Realizando-se uma análise em relação às treze marcas avaliadas na pesquisa, constatam-se os seguintes resultados (Gráfico 3): todos os rótulos analisados das marcas A, B, D, G, I, J, K, L e M obtiveram índice de conformidade de 90%, enquanto os das marcas F e H apresentaram 80% de conformidade. Os rótulos das marcas C e E foram os que possuíram menor índice de conformidade dentre todos os que foram analisados, com 60% e 70%, respectivamente. Dessa forma, pode-se observar que todas as marcas apresentaram alguma não conformidade em relação à legislação vigente.

Dentre as não conformidades pontuadas através da lista de verificação, em 2 (4,1%) dos rótulos analisados observou-se a ausência do selo SisOrg na parte frontal do produto, assim como em 2 rótulos (4,1%), a identificação da qualidade orgânica na parte frontal estava ausente, contrariando o disposto no Art. 118 e Art. 119 da Instrução Normativa nº 19/2009, respectivamente, e não tornando tal informação clara ao consumidor.

Em desacordo com o Art. 120 da Instrução Normativa nº 19/2009, 6 rótulos (12,2%) que possuíam 95% ou mais de ingredientes orgânicos, não identificavam os ingredientes não orgânicos, na lista específica, não trazendo ao conhecimento do consumidor sobre qual/quais dos ingredientes não são realmente orgânicos. Quando os produtos possuíam 70% a 95% de ingredientes orgânicos, todos os rótulos analisados com tal especificidade identificaram estes ingredientes.

De acordo com a Instrução Normativa nº 18, de 20 de junho de 2014, o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica somente poderá ser utilizado nos produtos orgânicos certificados, oriundos de unidades de produção controladas por organismos de avaliação da conformidade credenciados no MAPA. Deve ser utilizado nas versões colorida (preto e verde); preto e cinza; preto ou branco. Quando o fundo do selo for transparente, a cor do rótulo, da

embalagem ou do produto deve contrastar com a cor dos caracteres do selo para permitir sua melhor identificação.

Dos rótulos analisados, 1 produto (2%) possuía o selo SisOrg em cor diferente da estabelecida na legislação e apresentava o fundo do selo em cor transparente e as demais cores presentes no rótulo não contrastando com a cor dos caracteres do selo, contrariando o Art. 2º da Instrução Normativa nº 18/2014 e não permitindo a clara identificação do selo pelo consumidor.

O oposto foi encontrado em uma pesquisa realizada por Barbosa (2014) ao analisar os selos de certificação aplicados em embalagens de alimentos orgânicos de duas empresas processadoras destes alimentos, selecionando uma embalagem de cada empresa. Para as duas embalagens, o selo foi aplicado sobre um fundo de cor clara, o que permitiu uma boa legibilidade do mesmo, destacando-o em relação ao fundo. Observando os demais elementos visuais das embalagens, o selo também se destacou pelo seu próprio desenho.

A área delimitada em volta do selo do SisOrg é denominada de área de respiro. Nesta área não podem ser aplicados quaisquer desenhos, fotos ou textos, devendo seu fundo ser transparente para permitir que a cor do rótulo prevaleça. O sistema de avaliação da conformidade orgânica (sistema participativo ou certificação por auditoria) deve ser identificado e aplicado na área de respiro nas cores preta ou branca, de forma a permitir sua melhor visualização (BRASIL, 2014). Com relação à área de respiro, 5 rótulos (10,2%) analisados possuíam o tamanho desta área inadequado e em 1 rótulo (2%) a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica estava em cor diferente da estabelecida na legislação, não atendendo ao exigido pelo Art. 3º, incisos III e VI, respectivamente, da Instrução Normativa nº 18/2014.

Com relação à rotulagem nutricional obrigatória, 10 rótulos (20,4%) estavam em desacordo com o subitem 3.4.1.2. da Resolução RDC nº 360/2003, pois a informação nutricional estruturada em formato de tabela, não possuía a

divisão de colunas para a separação dos valores. Também em desacordo com a Resolução RDC nº 360/2003, subitem 3.4.4.2., estava 1 rótulo (2%) que não incluía como parte da informação nutricional a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas” (BRASIL, 2003).

Inadequações em relação à rotulagem nutricional obrigatória também foram encontradas no estudo de Figueirêdo (2013), no qual foi constatado que 60% dos rótulos avaliados apresentaram não conformidades. Smith (2010) e Theophilo (2010), da mesma forma, encontraram inadequações na rotulagem nutricional em suas pesquisas. Este observou que 4%, de 25 rótulos, e àquele que 61,5%, de 52 rótulos, possuíam não conformidades na tabela de informação nutricional.

Competem ao MAPA ou ao órgão estadual competente credenciado por esse Ministério, o registro, a padronização, a classificação e, ainda, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos (BRASIL, 1994). Dessa forma, o registro no MAPA é obrigatório para bebidas de acordo com a Lei nº 8.918/1994, no entanto, dos rótulos analisados, 5 (10,2%) não possuíam tal registro, contrariando os dispositivos legais. Resultado semelhante foi encontrado por Teixeira *et al.* (2007) quando investigaram a adequação de 32 rótulos de vinhos finos tintos nacionais e observaram que, com relação ao registro no MAPA, 3,13% das amostras não continham tais informações.

De acordo com a Nota Técnica da Coordenação de Agroecologia (COAGRE – MAPA) nº 005/2011, de 7 de fevereiro de 2011, que esclarece sobre a situação de produtos orgânicos que são comercializados sob marca própria de estabelecimentos que não possuem a certificação de orgânicos, o uso do selo SisOrg e do termo “Orgânico” só podem estar vinculados a uma “Marca própria” se a empresa detentora desta estiver devidamente certificada por certificadora credenciada no MAPA.

Estas empresas detentoras de “marcas próprias” não devem utilizar junto a elas nem o selo nem os termos “Orgânico”, “Produto Orgânico”, “Produtos com Ingredientes Orgânicos” ou suas variações de gênero e número, devendo tanto o selo quanto os termos estar vinculados ao produto em si (BRASIL, 2011). Dentre os rótulos estudados, observou-se que 4 (8,2%) apresentaram uso incorreto dos termos citados acima, associando-os à marca própria e não obedecendo ao estabelecido na Nota Técnica emitida pela COAGRE.

Como observado, apesar de 35 rótulos (71,4%) apresentarem alguma não conformidade com a legislação vigente, os percentuais de inadequação dos rótulos para cada legislação não foram elevados, encontrando-se, inclusive, 100% de conformidade com a RDC nº 259/2002. Os produtos analisados se encontraram adequados e atualizados quanto à identificação de origem, ao CNPJ, ao nome ou razão social e endereço, ao conteúdo líquido, ao prazo de validade, ao lote, às instruções sobre o preparo e uso do alimento quando necessário, à composição do produto e à declaração da quantidade do valor energético (Kcal) dos nutrientes obrigatórios na informação nutricional.

CONCLUSÃO

A partir do estudo realizado, se observou que somente 28,6% dos rótulos analisados estavam em total conformidade com a legislação pertinente e todas as marcas avaliadas apresentaram alguma inadequação. As principais não conformidades observadas foram: ausência do selo SisOrg e da identificação da qualidade orgânica na parte frontal do produto; não especificação dos ingredientes orgânicos na lista de ingredientes; área de respiro do selo SisOrg com tamanho inadequado; e ausência do número de registro no MAPA. Já as principais conformidades foram: identificação de origem; CNPJ; nome ou razão social e endereço; conteúdo líquido; prazo de validade; lote; composição do produto; e declaração da quantidade do valor energético (Kcal) dos nutrientes obrigatórios na informação nutricional. Com isso,

percebe-se que as indústrias do setor de produtos de origem vegetal orgânicos, beneficiados, estão cada vez mais preocupadas em fornecer informações ao consumidor e atentas às normas da legislação vigente.

REFERÊNCIAS

AMARAL, F. C. **Avaliação da rotulagem de refrigerantes**. 2010. 35 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2010.

BARBOSA, E. Q. A comunicação do selo de certificação de orgânicos aplicado do design da embalagem. In: Proceedings of the 6th Information Design International Conference, 5th InfoDesign, 6th CONGIC [= Blucher Design Proceedings, n. 2, v. 1], 2014, São Paulo. **Anais...** São Paulo: Blucher, 2014.

BORGUINI, R. G.; TORRES, E. A. F. S. Alimentos Orgânicos: Qualidade Nutritiva e Segurança do Alimento. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 13, n. 2, p. 64-75, 2006.

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, set. 1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8078.htm>. Acesso em: 08 out. 2015.

_____. Lei nº 8918, de 14 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] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, jul. 1994. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8918.htm>. Acesso em: 02 set. 2016.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, set. 2002. Disponível em: <http://www.ibravin.org.br/downloads/RDC_259%20de%2020%20de%20setembro%20de%202002.pdf>. Acesso em: 28 set. 2015.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem

Nutricional de Alimentos Embalados. **Diário oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, set. 2003. Disponível em: <http://www.abic.com.br/publique/media/CONS_leg_resolucao360-03.pdf>. Acesso em: 28 set. 2015.

_____. Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências. **Diário oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, dez. 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.831.htm>. Acesso em: 02 ago. 2015.

_____. Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Regulamenta a Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003. **Diário oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, dez. 2007. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/Decreto/D6323.htm>. Acesso em: 02 ago. 2015.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 19, de 28 de maio de 2009. Aprova os Mecanismos de Controle e Informação da Qualidade Orgânica. **Diário oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, maio 2009. Disponível em: <<http://www.organicnet.com.br/midia/pdf/in19-28-05-2009.pdf>>. Acesso em: 02 ago. 2015.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Nota Técnica COAGRE Nº 005/2011, de 7 de fevereiro de 2011. Disponível em: <http://ibd.com.br/Media/arquivo_digital/2e441840-a98e-40c4-9102-0910bb1ae8f7.pdf>. Acesso em: 02 set. 2016.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 18, de 20 de junho de 2014. Institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, e estabelece os requisitos para a sua utilização. **Diário oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, jun. 2014. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Desenvolvimento_Sustentavel/Organicos/Legislacao/Nacional/Instrucao_Normativa_n_o_018_de_20-06-2014.pdf>. Acesso em: 02 ago. 2015.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Desenvolvimento Sustentável. Orgânicos. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/Desenvolvimento-sustentavel/organicos/orientacoes-tecnicas>>. Acesso em: 05 out. 2015.

CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C. L. C.; GUILAM, M. C.; BRAGA, A. M. C. B. A produção acadêmica sobre a

rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, Washington, v. 23, n. 1, 2008.

CARNEIRO, F. F.; PIGNATI, W.; RIGOTTO, R. M.; AUGUSTO, L. G. S.; RIZOLLO, A.; MULLER, N. M.; ALEXANDRE, V. P.; FRIEDRICH, K.; MELLO, M. S. C. **Dossiê ABRASCO – Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Rio de Janeiro: Abrasco, 2012.

CARRANO, S. H. S. **Estudo sobre rotulagem do alimento orgânico**. Rio de Janeiro: Sociedade Nacional de Agricultura, 2008, 30 p.

DIAS, V. V.; SCHULTZ, G.; SHUSTER, M. S.; TALAMINI, E.; RÉVILLION, J. P. O mercado de alimentos orgânicos: um panorama quantitativo e qualitativo das publicações internacionais. **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, v. 18, n. 1, 2015.

EHLERS, E. **Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma**. São Paulo: Livro da Terra, 1996.

FIGUEIRÊDO, E. L. **Avaliação da rotulagem das amêndoas de castanhas de caju comercializadas no Mercado Central de Fortaleza**. 2013. 26 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2013.

FONSECA, M. F. Certificação de sistemas de produção e processamento de produtos orgânicos de origem animal: história e perspectivas. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v.19, n.2, p.267-297, 2002.

GUIVANT, J. S. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. **Ambiente & Sociedade**, Santa Catarina, v. 6, n. 2, 2003.

PIMENTA, V. P.; SENA, J. O. A.; MOURA, L. P. P.; CUNHA, F. A. D.; RUPP, L. M.; HISANO, L. K.; CALDAS, R. G.; FREITAS, I. D.; VIEIRA, D. T. Percepção dos consumidores quanto aos produtos orgânicos na região de Maringá - Paraná, Brasil. Universidade Estadual de Maringá. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Paraná, v. 4, n. 2, p.2903-2907, 2009.

RODRIGUES, A. C.; RODRIGUES, I. C. Análise do grau de conhecimento do consumidor diante da rotulagem de alimentos: um estudo preliminar. In: Encontro Nacional de Engenharia de Produção, 22., 2002, Curitiba. **Anais...** Curitiba: Associação Brasileira de Engenharia de Produção, 2002.

SANTOS, G. C.; MONTEIRO, M. Sistema Orgânico de Produção de Alimentos. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v.15, n.1, p.73-86, 2004.

SMITH, A. C. L. **Rotulagem de alimentos:** avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. 2010. 95 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós Graduação em Ciência dos Alimentos, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

TEIXEIRA, A. M.; PINTO, E. P.; JANTZEN, M. M.; FERRI, V. C. Legislação e rotulagem de vinhos finos tintos comercializados na cidade de Pelotas – RS. **Revista Brasileira de Agrociência**, Pelotas, v. 13, n. 1, p.119-121, 2007.

THEOPHILO, L. M. **Avaliação da rotulagem de néctares de frutas em embalagens tetra brik.** 2010. 37 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2010.

WILLER, H.; LERNOUD, J. **The European Market for Organic Food.** Forschungsinstitut für biologischen Landbau, (FiBL) Frick BioFach 2014. [online]. Disponível em:< <http://www.biofach.fibl.org/fileadmin/documents/de/news/2014/willer-schaack-2014-biofach-europe-market.pdf>>. Acesso em: 02 set. 2016.

APÊNDICE A: LISTA DE VERIFICAÇÃO - ROTULAGEM DE PRODUTOS ORGÂNICOS DE ORIGEM VEGETAL BENEFICIADOS - LINHA DE FRUTAS (SUCOS E DERIVADOS DESTAS) + BEBIDAS À BASE DE AVEIA, ARROZ, SOJA E ESPELTA PARTICIPANTES

Identificação do supermercado: Identificação do produto:				
Informações Obrigatórias	Coleta: ___/___/___			
	C	NC	NA	Observações
Instrução Normativa Nº 19, de 28 de maio de 2009 (Estabelece os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica)				
1) Apresenta a unidade de produção (nome ou nome empresarial, endereço e o número do CNPJ ou CPF).				
2) O selo SisOrg se encontra na parte frontal do produto, estando logo abaixo dele a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado.				
3) A qualidade orgânica se encontra na parte frontal do produto, identificada pelo uso dos termos: "ORGÂNICO", "PRODUTO ORGÂNICO", "PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS".				
4) Identificação dos ingredientes não orgânicos, para os produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, podendo-se utilizar o termo "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO".				
5) Identificação dos ingredientes orgânicos, para os produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos, podendo-se utilizar o termo "PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS".				
6) Ausência de expressão relativa à qualidade orgânica, para os produtos com menos de 70% de ingredientes orgânicos.				
Instrução Normativa Nº 18, de 20 de junho de 2014 (Institui o selo único oficial do SisOrg)				
7) O selo SisOrg está nas versões: 1. Colorida (preto e verde); 2. Preto e cinza; ou 3. Preto ou branco, sendo no caso da versão em cor branca, o fundo está transparente.				
8) Um fio de contorno delimita irregularmente a figura do selo SisOrg, com o fundo que preenche o seu interior em cor branca ou transparente (no caso deste, as demais cores contrastam com a cor dos caracteres do selo permitindo sua identificação).				
9) A medida do selo SisOrg não é inferior a 2,5 cm.				
10) Há a presença da área de respiro com fundo transparente, permitindo a prevalência da cor do rótulo.				
11) A identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica (sistema participativo ou certificação por auditoria) se encontra na área de respiro, nas cores preta ou branca.				
12) O selo SisOrg não está associado à marca comercial e sua aplicação não está na forma de etiqueta.				
13) Nos casos em que o selo SisOrg em sua medida mínima não caiba no rótulo da embalagem primária do produto, este se encontra com medida não inferior a 1,0 cm, além de estar no varejo em embalagem secundária com selo na medida mínima de 2,5 cm.				
14) No caso dos produtos orgânicos importados, estes estão de acordo com a regulamentação brasileira para produção orgânica.				
Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas)				
16) A bebida possui registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou órgão estadual competente credenciado por esse Ministério.				
17) O suco não contém substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica, sendo mencionado no rótulo da embalagem ou vasilhame do suco o nome da fruta, ou parte do vegetal, de sua origem.				

18) Quando o suco for parcialmente desidratado, há a menção no rótulo do percentual de sua concentração, sendo este denominado suco concentrado.				
19) Quando o suco for adoçado, consta no rótulo a declaração suco adoçado, sendo a adição do açúcar na quantidade máxima de dez por cento em peso.				
20) O suco não possui adição de aromas e corantes artificiais.				
RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados)				
21) Os alimentos embalados não estão descritos ou apresentam rótulo que utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.				
22) A rotulagem dos alimentos embalados apresenta, obrigatoriamente, as seguintes informações: Denominação de venda do alimento; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Identificação da origem; Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados; Identificação do lote; Prazo de validade; e Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.				
23) A informação obrigatória dos alimentos embalados está escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, apresentada e distribuída no painel principal, com a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade, sendo o tamanho das letras e números não inferiores a 1 mm.				
RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados)				
24) A rotulagem nutricional dos alimentos embalados apresenta, obrigatoriamente, a declaração da quantidade do valor energético (Kcal) dos seguintes nutrientes: Carboidratos (g); Proteínas (g); Gorduras totais (g); Gorduras saturadas (g); Gorduras trans (g); Fibra alimentar (g); e Sódio (mg).				
25) A informação nutricional aparece agrupada em um mesmo local, em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas e, caso o espaço seja insuficiente, na forma linear.				
26) A informação nutricional está expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente e em percentual de Valor Diário (%VD), podendo, adicionalmente, ser expressa por 100 g ou 100 ml, incluída a seguinte frase: "Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas".				
27) Caso declare alguma propriedade nutricional no rótulo, esta não substitui, sendo adicional à declaração de nutrientes.				
Legenda: C – Conforme; NC – Não Conforme; NA – Não se aplica.				