



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA
MESTRADO PROFISSIONAL EM SAÚDE COLETIVA
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Izidório da Silva Gonçalves

Análise de rótulo de pães e biscoitos produzidos por pequenas e médias indústrias das regiões do Recôncavo e Sudoeste da Bahia e comercializados em Cruz das Almas - Ba

Salvador

2012

Izidório da Silva Gonçalves

Análise de rótulo de pães e biscoitos produzidos por pequenas e médias indústrias das regiões do Recôncavo e Sudoeste da Bahia e comercializados em Cruz das Almas - Ba.

Dissertação apresentada ao programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Saúde Coletiva com Área de Concentração em Vigilância Sanitária.

Orientadora: Profª Drª Maria Lígia Rangel Santos

Salvador

2012

Izidório da Silva Gonçalves

Análise de rótulo de pães e biscoitos produzidos por pequenas e médias indústrias das regiões do Recôncavo e Sudoeste da Bahia e comercializados em Cruz das Almas- Ba.

Dissertação apresentada ao programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Saúde Coletiva com Área de Concentração em Vigilância Sanitária.

Salvador, 09 de novembro de 2012

Banca Examinadora

Professora Doutora Maria Lígia Rangel Santos (Orientadora)

Professora Doutora Ana Cristina Souto

Professora Doutora Itaciara Larrosa Nunes

Salvador 2012

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, a Deus, estando sempre presente comigo e me dando energia, fé e coragem para seguir nesta caminhada.

Aos meus familiares, em especial minha esposa Rejane e meus filhos Ian Felipe e Ingrid Adelina por tão grande incentivo e acolhimento, principalmente nos momentos mais difíceis do estudo.

Aos colegas de trabalho pela valiosa ajuda em algumas tarefas no transcorrer das atividades.

À minha orientadora, prof^a. Dr^a Maria Lígia Rangel, por sua tolerância, dedicação, competência e confiança.

Aos meus colegas de mestrado, aos professores e profissionais do Núcleo de Pós-Graduação em Saúde Coletiva do ISC, por compartilhar em vários momentos do Curso.

Não poderia deixar de agradecer também a Dr^a Ita de Cácia Aguiar Cunha - Diretora da Vigilância Sanitária e Ambiental e a Dr^a Maria José Cerqueira de Moraes - Diretora da 31^a Diretoria Regional de Saúde, da Secretaria de Saúde do Estado da Bahia, pela oportunidade no crescimento profissional.

Muito obrigado a todos que contribuíram para a elaboração desse trabalho.

RESUMO

O presente trabalho teve por objetivo analisar, quanto ao cumprimento da legislação pertinente, os rótulos dos alimentos pães e biscoitos produzidos em pequenas e médias indústrias das regiões do Recôncavo e Sudoeste da Bahia e comercializados em supermercados da cidade de Cruz das Almas - Bahia, considerando a importância da rotulagem no processo de informação em saúde para os cidadãos, tendo por base alguns dos caracteres definidos nas normas vigentes. Foram analisados 100 rótulos de biscoitos e 45 de pães totalizando 145. Os rótulos selecionados corresponderam a marcas diferentes, expostas ao consumidor em 6 supermercados com característica varejista. Os caracteres de interesse do estudo nos rótulos foram registrados em formulário específico e avaliados em relação às amostras com a base na legislação sanitária pertinente: RDC/ANVISA nº 259/02, RDC/ANVISA nº 360/03 e Lei 10.674/03. A análise dos dados foi feita através de frequência simples. Os resultados encontrados apontaram que, do total das amostras analisadas, a maioria absoluta dos rótulos, tanto de pães como de biscoitos apresentaram irregularidades quanto aos caracteres de declaração obrigatória. Entre os rótulos de pães, o maior grau de conformidade com as normas ocorreu com a variável “Conteúdo Líquido”, em 100% dos rótulos analisados. Contudo, apenas 8,8% declararam o item “Informações Nutricionais em maior destaque que outras informações” nos seus rótulos. Das 100 amostras de biscoitos, os caracteres mais satisfatórios foram “Conteúdo Líquido”, “Prazo de Validade” e “Data de Fabricação”, todos sendo informados em 98% dos rótulos. Porém a característica com maior inconformidade foi o “Lote”, com o percentual de apenas 11% de declaração nos rótulos. Conclui-se que há uma alta frequência de rótulos que não cumprem as normas vigentes, o que pode causar danos à saúde dos consumidores, apontando então para a necessidade de medidas estratégicas por parte das instituições competentes, visando a proteção da saúde através do controle sanitário dos alimentos. Considerando o alto percentual de rótulos que não declararam caracteres altamente relevantes como a “Presença de Glúten” e “Aditivos”, dentre outros, destaca-se a importância de promover ações educativas para a população, divulgando a importância das informações contidas nos rótulos, como crucial para proteção de sua saúde, ao tempo em que medidas devem ser adotadas na esfera governamental para assegurar que as indústrias cumpram o seu dever de informar conforme o que está disposto nas normas.

DESCRITORES: Rotulagem de Alimentos; Regulamentação da Rotulagem sobre Alimentos; Legislação sobre Alimentos; Segurança Alimentar; Risco Sanitário, Vigilância Sanitária.

ABSTRACT

This study aimed to analyze the compliance with relevant legislation, food labels breads and biscuits produced in small and medium-sized industries of the Recôncavo and southwest regions of Bahia and marketed in supermarkets in the city of Cruz das Almas, Bahia, considering the importance of labelling in the case of health information to citizens, on the basis of some of the characters defined in the current regulations. We analyzed 100 labels of biscuits and bread totaling 45 145. The labels selected corresponded to different brands, exposed to consumer 6 supermarkets with characteristic retailer. The characters of interest of the study on the label were recorded in specific form and assessed in relation to the samples with the basis of the relevant health legislation: ANVISA/RDC No. 259/02, the DRC/ANVISA No. 360/03 and 10,674/03 Law. The analysis of the data was made using simple frequency. The results showed that, of the total of samples analysed, the absolute majority of the labels, both of breads and crackers presented irregularities as regards notifiable characters. Among the labels of breads, the greater degree of compliance with the regulations occurred with the variable "net content", in 100% of the labels. However, only 8.8% reported the item "nutritional information on most other information" on their labels. Of 100 samples of biscuits, the characters were more satisfactory "net content", "expiration date" and "date of manufacture", all being reported in 98% of the labels. But the most characteristic nonconformity was the "batch", with the percentage of just 11% of Declaration on labels. It is concluded that there is a high frequency of labels that do not meet the current standards, which can cause damage to the health of consumers, pointing to the need for strategic measures by the competent institutions, aiming at the protection of health through sanitary control of food. Considering the high percentage of labels that did not declare their highly relevant characters as the "presence of Gluten" and "Additives", among others, highlights the importance of promoting educational activities for the population, promoting the importance of the information contained in labels, as crucial to protecting your health, time that measures should be adopted in the Government sphere to ensure that industries comply with their duty to inform according to what is provided in the regulations.

Key words: Food Labeling; Regulation of Labelling on food; Legislation on food; Food Safety; Health Risk, Health Surveillance.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Distribuição das amostras dos produtos analisados segundo caracteres e percentual de cumprimento da legislação. 41

Tabela 2: Distribuição das amostras de pães e biscoitos, segundo o local de fabricação. 45

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
2. OBJETIVOS	13
2.1 Geral	13
2.2 Específicos	13
3. JUSTIFICATIVA	14
4. REVISÃO DE LITERATURA	15
4.1 Direito à informação: rótulos e rotulagem de alimentos industrializados e seu potencial educativo.	18
4.2 Regulamentos sanitários sobre a rotulagem de alimentos.	21
5. REFERENCIAL NORMATIVO	26
5.1 Normas de controle de riscos associadas ao consumo de alimentos.	26
5.2 Normas de controle associadas à segurança alimentar.	30
5.3 Substâncias associadas à riscos de consumo de alimentos.	33
5.3.1 Aditivos.	33
5.3.2 Glúten.	37
6. MÉTODOS	38
7. CONSIDERAÇÕES ÉTICAS	40
8. RESULTADOS	40
9. DISCUSSÃO	46
10. CONSIDERAÇÕES FINAIS	51
11. RECOMENDAÇÕES	53
REFERÊNCIAS	54
ANEXO I Questionário 1: Formulário para coleta de dados sobre rótulos de alimentos.	58

INTRODUÇÃO

Na sociedade atual, é notória a expansão de produtos alimentícios industrializados disponíveis no mercado para o consumo indiscriminado, e a crescente vulnerabilidade dos consumidores frente aos mesmos no cotidiano, principalmente nas últimas décadas.

Em razão da concorrência de mercado e do alto consumo, as indústrias multiplicam a produção de alimentos, deixando dúvidas sobre a segurança e controle sanitário dos mesmos.

A busca por uma melhor qualidade de vida na sociedade moderna requer o acesso a maiores informações acerca dos riscos à saúde relacionados aos alimentos, particularmente aquelas que podem ser disponibilizadas ao consumidor no momento da compra dos produtos alimentícios, nos seus rótulos, possibilitando a escolha do que lhe é mais apropriado. Desse modo, o rótulo torna-se uma ferramenta de informação e segurança alimentar para as pessoas.

Atualmente, somos cotidianamente induzidos a consumir com muita frequência os produtos oferecidos no mercado. A sociedade moderna é fruto do conhecimento científico, que tem como objetivo último a produtividade, condicionando a possibilidade do progresso, com ressalvas para as incertezas que caracteriza essa modernidade.

A distribuição social da produção e comercialização dos alimentos para propiciar o consumo nas diversas regiões ocorre em meio à complexidade da produção, em função da necessidade de conservação, transporte, armazenamento, manipulação, beneficiamento, uso de aditivos e suplementos nutritivos, etc., podendo pairar dúvidas quanto a sua qualidade e segurança. Grande número de produtos alimentícios oferecidos ao consumidor são questionáveis quanto à sua qualidade e eficácia. A segurança do seu consumo em relação à saúde depende do controle sanitário.

Em razão da vulnerabilidade da população, dentre alguns fatores responsáveis, o processo de industrialização e a grande diversidade dos produtos disponibilizados no mercado, as pessoas normalmente pouco observam as embalagens para identificar, através das informações contidas nos rótulos, as características dos alimentos que possam assegurar a sua adequação ao consumo, tais como: data de validade,

composição, local de produção, uso de aditivos, suplementos nutritivos e suas devidas concentrações, a própria identificação do produto, dentre outros.

Para monitorar os alimentos e realizar o controle dos riscos a que a população está submetida, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde estabelece padrões de identidade e qualidade característicos para cada produto, assim como as principais normas sobre a rotulagem para os alimentos embalados, a saber: RDC/ANVISA n.º 259/02 e RDC/ANVISA n.º 360/03.

A legislação brasileira no Decreto- Lei 986/69 define **rótulo** como toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, em relevo ou litografada e colada sobre a embalagem do alimento. Tais informações destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo o rastreamento dos mesmos, e constituindo-se, portanto, em elemento fundamental para a saúde pública.

Embora a normatização da ANVISA busque definir as informações que devem constar nos rótulos dos alimentos, de modo a contribuir para a segurança alimentar, diversos estudos (Monteiro *et al*, 2005; Drumond *et al*, 2008; Oliveira *et al*, 2005; Celeste, 2001) levantaram questões sobre as informações disponibilizadas nos rótulos, mais especificamente quanto a sua satisfatoriedade, idoneidade e atendimento à legislação vigente.

Monteiro *et al* (2005), sugerem campanhas educativas visando o consumo de alimentos saudáveis, observando que não só os consumidores, mas também os produtores e distribuidores devem se integrar ao processo de educação nutricional. Para Oliveira *et al* (2005), o consumidor é carente de informações, e aliando-se à razão do consumo ser o cuidado com a saúde, indicam a necessidade de se promover campanhas informativas pelo setor público. Conforme estudo de Drumond *et al* (2008), os resultados indicam existir empresas não cumprindo a legislação, necessitando de maior empenho dos órgãos competentes para que essas regularizem seus rótulos. Celeste (2001) considera a legislação deficiente, pois não deveria permitir a propaganda nutricional. Seu estudo confirma que a informação chega ao consumidor de forma inútil e bastante enganosa.

É possível que a não conformidade da rotulagem conforme as normas vigentes favoreça a exposição da população consumidora destes produtos alimentícios a eventuais riscos à sua saúde. Isso porque, a intensificação das atividades de produção de alimentos em escala competitiva no mercado consumidor de forma abrangente, aliado ao avanço tecnológico, a exemplo do uso de aditivos visando o poder econômico, pode levar produtores a negligenciar a questões de segurança dos alimentos. Isso pode resultar na incerteza quanto ao consumo de alimentos seguros, decorrente da omissão de informações sobre os possíveis riscos, em razão do jogo de mercado; deixando dúvidas sobre a qualidade dos produtos, em propaganda “enganosa” ou inadequada, na suposta corrupção direta ou indireta dos empresários, persuadindo o público para consumir produtos inadequados, podendo expor os consumidores aos prováveis riscos à saúde.

Monteiro *et al* (2005, p. 175) ressalta o destaque que esse tema vem tendo recentemente nas políticas governamentais e na mídia:

A atenção às características nutricionais dos alimentos entre consumidores e indústrias de alimentos desperta políticas governamentais e mídia em geral. Entre os fatores que mais influenciam o destaque a esse tema estão a busca de hábitos mais saudáveis, visando a melhoria da qualidade de vida e a relação estabelecida entre doenças crônicas não transmissíveis, a obesidade e a alimentação. A informação nutricional veiculada pelos rótulos de alimentos e bebidas embaladas, assim como a escolha do alimento *in natura*, faz parte do referencial que diz respeito à alimentação (experiências, preferências, valores entre outros) e que rege as escolhas e o comportamento alimentar, sendo que, em determinadas situações, pode predominar um outro aspecto desse comportamento.

O Código de Defesa do Consumidor, Lei 8.078 de 11/09/90, em seu Capítulo III- trata dos direitos básicos do consumidor, entre eles “... *a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta da quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentam - artigo 6º parágrafo III*”. Portanto ficariam garantidas as informações úteis e confiáveis em rotulagem de alimentos.

Contudo, para Ishimoto e Nacif (2001, p.33):

Esta legislação nem sempre é cumprida. Constantemente assediado e ludibriado pela propaganda enganosa, o consumidor é, na cadeia agro-alimentar, o agente mais vulnerável e, paradoxalmente, aquele que detém o maior poder, ou seja, o poder de compra. Apesar disso, o consumidor

brasileiro, ao contrário do europeu ou americano, ainda apresenta uma postura bastante passiva diante de tantas incertezas e irregularidades.

O prazo de validade é outro fator importante na questão da qualidade e segurança do consumo de produtos alimentícios. Essa informação expressa o tempo a partir do qual o alimento já não pode mais ser consumido, evitando riscos e/ou danos à saúde das pessoas.

Diante do exposto, o presente trabalho visa analisar rótulos de pães e biscoitos fabricados em pequenas e médias indústrias localizadas nas regiões Recôncavo e Sudoeste da Bahia e comercializados em supermercados da cidade de Cruz das Almas/Bahia, quanto ao cumprimento das normas obrigatórias de rotulagem de forma a produzir conhecimentos sobre a situação da rotulagem de tais produtos, além de contribuir para a adoção de medidas cabíveis pelos gestores do SUS e profissionais de saúde, subsidiando a tomada de decisões.

Os pães e biscoitos foram priorizados e escolhidos em razão de seu grande consumo por pessoas de todas as idades, principalmente crianças, que são mais sensíveis às doenças. Além disso, esses alimentos fazem parte da Cesta Básica / BA (BAHIA, 1936).

O resultado desta pesquisa servirá como base para informações aos serviços de controle sanitário de alimentos e também para futuras intervenções, norteando o Sistema de Saúde Pública/ Vigilância Sanitária. Visa, também, contribuir para a implementação de programas de educação em Vigilância Sanitária que estimule o consumidor a ler e entender as informações veiculadas nos rótulos dos alimentos, contribuindo, portanto com a melhoria da saúde e qualidade de vida. Os resultados devem estar oportunamente disponíveis, de fácil acesso, para um retorno adequado à população através dos meios de comunicação em saúde.

2 OBJETIVOS

2.1 GERAL

Analisar os rótulos de alimentos produzidos em pequenas e médias indústrias das regiões do Recôncavo e Sudoeste da Bahia e comercializados em supermercados da cidade de Cruz das Almas - Bahia, quanto ao cumprimento da legislação pertinente.

2.2 ESPECÍFICOS

- Descrever o rótulo de pães e biscoitos, quanto aos itens obrigatórios estabelecidos nas normas vigentes.
- Identificar a conformidade de caracteres específicos de identificação do produto e segurança sanitária na rotulagem dos produtos.
- Descrever a distribuição quantitativa do cumprimento das normas vigentes para a rotulagem dos produtos e a distribuição quanto à origem dos mesmos.
- Contribuir para a implementação de ações em Vigilância Sanitária, estimulando o consumidor a ler e entender as informações veiculadas nos rótulos nos alimentos, buscando a melhoria da saúde e qualidade de vida.

3 JUSTIFICATIVA

Para a garantia da segurança alimentar dos consumidores são importantes as ações de profissionais de saúde pública, articuladas a outros órgãos como a Defesa do Consumidor, no processo de educação e orientação, visando o controle sobre os produtos que são colocados no mercado e o esclarecimento da população sobre riscos e necessidade de prevenção e promoção da saúde.

O fornecimento de informações úteis e confiáveis na rotulagem dos alimentos busca garantir ao consumidor o acesso aos parâmetros indicativos de qualidade, configurando-se como um direito assegurado pelo Código de Proteção e Defesa do Consumidor e pela legislação sanitária.

Os rótulos dos produtos alimentícios permitem ainda que o consumidor conheça sua origem, a composição, a validade e outras características. Portanto, a rotulagem corresponde a uma forma legal de suma importância para a saúde pública.

Assim, a rotulagem dos alimentos tende a funcionar também como um instrumento educativo que pode levar o consumidor a se tornar mais exigente quanto às qualidades dos produtos alimentícios que consome, passando a fazer escolhas mais adequadas à sua saúde e segurança (OLIVEIRA *et al*, 2008).

Contudo, segundo trabalhos realizados por diversos autores evidencia-se a carência e a não fidedignidade das informações apresentadas nos rótulos de muitos alimentos oferecidos no mercado, expondo a população aos possíveis riscos (DRUMOND *et al*, 2008; CELESTE,2001).

Ademais, embora haja uma legislação específica para regular a oferta da informação nos rótulos dos produtos alimentícios comercializados, pouco se conhece quanto ao seu cumprimento, especialmente quando se trata de produções locais, menos sujeitas à fiscalização.

Assim, este estudo se justifica pela importância da proteção à saúde na sociedade atual, caracterizada pela incerteza e insegurança que acompanham o desenvolvimento científico e tecnológico e tem deixado as pessoas preocupadas com a saúde, com o bem-estar e a qualidade de vida. Nessa sociedade, a relação entre alimentação e saúde é cada vez mais implicada como um fator de risco vinculado às principais causas de morbi-mortalidade em todo o mundo.

4 REVISÃO DE LITERATURA

A sociedade moderna passa por um processo de reflexividade, que no cotidiano é acompanhada por um sentimento de descrédito dos consumidores.

A informação expressa exigida conforme a legislação sanitária é fundamental para a prevenção dos riscos e danos à saúde individual e coletiva e quando bem conduzida representa um grande instrumento no processo de educação alimentar da população. O acesso à informação significa um dos caminhos da promoção da saúde e da conquista da cidadania.

No decorrer das atividades voltadas para a prática profissional, observa-se com relativa frequência diversos produtos sendo consumidos pela população de forma supostamente irregular quanto aos rótulos, podendo causar possíveis danos à saúde das pessoas. Isso demonstra a desatenção ou desinformação do consumidor quanto ao possível risco iminente a que está exposto quando do uso desses produtos.

Em todas as sociedades, o alimento tem importância não só nutritiva como também social. Além de ser uma fonte de nutrientes, por conter vitaminas, proteínas, sais minerais, fibras, carboidratos, etc., também é parte da convivência social, estando relacionado a valores sociais, culturais, crenças, costumes, hábitos, prazer, lazer, etc. e deve estar isento de riscos.

Para atender a essas necessidades, e em razão do crescimento populacional e do suprimento alimentício que atenda à demanda da população, a indústria de alimentos vem se multiplicando ao longo dos anos, aliado a um mercado econômico competitivo internacional. Assim, torna-se necessário um maior controle da qualidade dos produtos, buscando-se através das instituições competentes meios capazes de prevenir possíveis riscos associados ao consumo de alimentos a que os consumidores estão expostos.

A multiplicação demasiada da fabricação de produtos alimentícios, na atualidade, associada ao consumo desenfreado pelas pessoas, muitas vezes estimulado pelas propagandas “enganosas”, não está sendo acompanhado ou controlado pelas instituições sanitárias de modo satisfatório. Observa-se constantemente uma grande

diversidade de gêneros alimentícios, de forma imensurável, oferecidos no mercado consumidor, de várias origens, muitos deles até sem identificação do local de fabricação supondo-se não serem submetidos a nenhum tipo de controle sanitário, portanto duvidosos quanto à sua qualidade, e propensos a oferecer eventuais riscos à saúde das pessoas.

Guivant (2000, p.2) afirma que,

Sempre a humanidade conviveu com riscos, mas a especificidade dos atuais deriva do que Giddens (1990) chama "incerteza manufaturada", apontando que não é que agora tenhamos uma vida de mais riscos que antes, mas que estes são diferentes no que diz respeito as suas fontes e a sua abrangência. Os riscos aparecem com um caráter irreduzível, sem garantias, sem certezas, com efeitos globais, invisíveis e, às vezes irreversíveis, levando aos sociólogos Beck e Giddens (1990, 1992) a classificar as sociedades atuais como sociedades de risco.

Dentre esses riscos da sociedade contemporânea estão aqueles vinculados ao consumo de alimentos, que requerem uma ação governamental para informar os consumidores e orientá-los em suas escolhas.

Segundo Pontes e cols. (2009, p.100),

A possibilidade de orientação da população quanto ao consumo adequado de alimentos pode corrigir erros alimentares, diminuir seus efeitos deletérios e simultaneamente, promover o redirecionamento da oferta de alimentos pelo setor produtivo à sociedade de consumo e seus mecanismos de divulgação.

As pessoas durante a infância podem ser influenciadas por valores culturais, sociais, econômicos, afetivos, ou comportamentais no seu ambiente social. Em razão dessas influências, a população consumidora adquire gradualmente hábitos alimentares, o que caracteriza uma diferença entre aquisição dos alimentos para manter o organismo nutrido e o consumo dos mesmos como um valor social.

Assim a rotulagem pode funcionar como um fator de proteção à saúde. Segundo Marins e cols. (2008, p.580),

O nível de compreensão que os consumidores têm sobre os rótulos dos produtos disponíveis no mercado é mais que uma estratégia de análise de processo comunicativo, é o conhecimento de alguns dos determinantes da alimentação dos indivíduos e, por conseguinte, da situação da saúde das pessoas.

Para tanto, as informações contidas nos rótulos dos produtos alimentícios devem servir

como um guia no processo de informação ao consumidor, contribuindo não só para a escolha de alimentos saudáveis e adequados, mas sobretudo na prevenção de problemas de saúde.

Nesse sentido, a Comissão do Codex Alimentarius (Código dos Alimentos em latim), que executa o Programa Conjunto da FAO/OMS sobre Normas Alimentares, e “cujo objetivo é proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas equitativas no comércio internacional de alimentos” (OPAS, 2006), instituiu, no ano de 1965, o Comitê para Rotulagem de Alimentos, com o objetivo de veicular informações entre as indústrias de alimentos e os consumidores.

Segundo a OPAS (2006, p 33):

Os alimentos pré-embalados devem estar rotulados com instruções claras que permitam à próxima pessoa da cadeia de alimentos manipular, expor, armazenar e utilizar o produto de forma segura. Aplica-se o Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX-STAN 1-1985).

Esse Comitê estabeleceu normas regulamentadoras sobre rótulos, que passaram a ser adotadas muito mais em países desenvolvidos do que naqueles em desenvolvimento (Terceiro Mundo), pelo fato de alguns destes últimos não possuírem leis que obriguem que normas e procedimentos sejam estabelecidos pelo citado Comitê, visando sobretudo dar maior segurança aos alimentos, desde a aspectos ligados à higiene (manipulação), até às informações contidas nas embalagens, tais como a composição nutricional, aditivos e outras.

O Codex Alimentarius fortaleceu muito a área de alimentos, fazendo avançar o controle sanitário do conjunto de riscos à saúde relacionados com o consumo desses produtos.

No Brasil, em 1985 foram criados o Conselho Nacional de Defesa do Consumidor e a Lei nº 7.347 que disciplinou a responsabilidade civil por danos ao consumidor, ao meio ambiente e a outros bens e direitos.

O direito à saúde foi positivado e consolidado no Brasil em 1988, quando da promulgação da Constituição Federal em vigor. No texto constitucional, no artigo 196, garante a saúde como “*direito de todos e dever do Estado*” e ainda estabelece como de “*relevância pública*” no artigo 197: [...] *consequentemente, as ações e serviços de saúde ficam submetidos à regulamentação, à fiscalização e ao controle do poder*

público.

No artigo 5º, inciso XXXII, deste texto, estabelece que o “Estado promoverá, na forma da lei a defesa do consumidor”. Visando a regulamentação deste dispositivo constitucional, surge o Código de Proteção e Defesa do Consumidor, marco regulatório da tutela das relações de consumo. O Artigo 31 deste código estabelece que:

[...] a oferta e apresentação dos produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem entre outros dados bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores (Código de Proteção e Defesa do Consumidor, Artigo 31).

É nesse sentido que a rotulagem de alimentos cumpre um papel relevante na proteção da saúde, representando um instrumento que atende de um lado o direito à informação e de outro o direito à saúde, pela via da educação.

Assim, a obrigatoriedade das informações nos rótulos, desde que a rotulagem seja fidedigna, isto é, a informação seja realmente correspondente às características do produto, pode proporcionar um maior grau de segurança para os consumidores. Ademais, o acesso a essas informações impulsiona investimentos pelos fabricantes na melhoria da qualidade do produto cujos caracteres declarados nos rótulos podem influenciar quanto à sua aquisição.

4.1 Direito à informação: rótulos e rotulagem de alimentos industrializados e seu potencial educativo

A rotulagem nutricional, como qualquer outra fonte de informação, faz parte de um processo informativo, não sendo um fim em si mesmo, devendo ser trabalhada de modo a servir como instrumento para o acesso à informação em saúde. Por sua vez, a informação é uma necessidade, ou mesmo uma condição humana para que se adquira o conhecimento.

A Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, Título II, Capítulo I, Art. 5º, Inciso XIV, declara:

[...] é assegurado a todos o acesso à informação e resguardado o sigilo da fonte, quando necessário ao exercício profissional.” No Inciso XXXIII do mesmo Artigo define: “[...] todos tem direito a receber dos Órgãos Públicos informações de seu

interesse particular, ou de interesse coletivo ou geral, que serão prestadas no prazo da lei, sob pena de responsabilidade, ressalvadas aquelas cujo sigilo seja imprescindível à segurança da sociedade e do Estado.

Uma vez assegurada a informação, quando esta se torna conhecimento, quando o saber passa a fazer sentido na realidade do indivíduo, e passa a se integrar à sua bagagem sociocultural, é possível contribuir para a melhoria das condições de vida e de saúde do mesmo.

Em se tratando de alimentação, segundo Monteiro *et al* (2005 b, p.176),

A educação nutricional, tanto no plano de políticas de saúde como no plano individual, enquanto parte da educação em saúde, deve ser trabalhada levando-se em conta a série de simbolismos e relações complexas que envolvem o comportamento alimentar.

Normalmente as pessoas mantêm determinados hábitos alimentares contrários às orientações nutricionais que recebem. A busca por interferir nesses hábitos alimentares requer reformulações que levem os indivíduos a adaptarem as formas habituais às informações recebidas.

De acordo com Garcia (2005 apud Monteiro, 2005 c, p.176),

Ao acrescentar novos elementos, como informações e orientações, isso deve ser feito de tal modo que qualquer implementação, novidade ou imposição possa fazer parte da bagagem de recursos à disposição do sujeito para ser utilizada em função de situações específicas, tendo-se em vista os interesses culturais e pessoais que estarão em jogo em diferentes circunstâncias.

Assim, o processo da educação é também enriquecido através dos meios de transmissão das informações, e caracteriza-se como um fator determinante da saúde. Esse processo contínuo e permanente busca assegurar também a formação moral e intelectual do ser humano, bem como aprimorar as ações de cidadania e democracia da sociedade.

Nesse sentido, sobre a rotulagem Monteiro e cols. (2005 d, p.176) afirmam que,

A rotulagem nutricional, nesse contexto diversificado que envolve a formação do comportamento alimentar, permite a introdução e a adaptação de alternativas alimentares. É, assim, um instrumento mais eficiente do que as orientações restritivas, uma vez que estas, sendo impostas aos indivíduos,

podem interditar alimentos que fazem parte do acervo cultural e simbólico do comportamento alimentar de cada um.

Desse modo, a rotulagem se configura como um suporte para comunicar a informações úteis aos consumidores, no contexto da saúde, em especial na Vigilância Sanitária, assumindo fundamental importância, pois acima de tudo amplia o conhecimento e a consciência da situação sanitária, visando promover o direito à saúde através da observância ao direito à informação em saúde. Dessas informações contidas nos rótulos a população depende, para desempenhar com efetividade seu papel social, democrático, assim como facilitam as ações pedagógicas dos profissionais de saúde.

Para Aith (2007, p.255),

O princípio da informação é um dos princípios do direito sanitário, que pode ser estudado a partir de uma perspectiva geral, segundo a qual todos têm direito genérico a informação: informação política, informação econômica, informação esportiva, informação médica, informação sanitária, informação científica, etc. O acesso à informação é um componente essencial para o desenvolvimento físico, psicológico, social e espiritual da pessoa humana. Além disso, o acesso à informação é fundamental para o processo educativo do ser humano.

Não há dúvidas de que o mundo passa por muitos avanços na ciência, e a tecnologia alcança um nível fantástico. A população vem utilizando esses recursos de forma bastante proveitosa, porém também não se pode negar os riscos provenientes dessas tecnologias que podem causar alguns danos à saúde das pessoas.

Portanto, práticas de controle de riscos devem ser priorizadas nas ações de vigilância sanitária que alcancem o universo da saúde e da cidadania, resultando na proteção da saúde das pessoas. Assim, as ações da vigilância sanitária, enquanto ações de saúde podem representar a proteção contra os problemas sanitários que envolvem toda coletividade.

Para Costa (2007, p.92),

[...] Cabe interrogar: Como valorizar e qualificar a vigilância sanitária e dar a conhecer seus serviços e práticas como um “espaço de controle de riscos e também de defesa da vida e dos direitos de todos, dessa e das futuras gerações? Como incluir as preocupações e práticas desse campo no cotidiano dos serviços de saúde? Como tornar suas ações conhecidas, apropriadas e

valorizadas pelo cidadão como ação de saúde? Entendendo que a maior parte desta tarefa é fundamentalmente de ação dialógica, comunicativa, de construção democrática de uma identidade de cidadãos e mesmo de consumidores como sujeitos de direito, como avançar com a comunicação como uma estratégia de diálogo entre muitos sentidos na busca da construção solidária da saúde e da vida como um valor?

A informação e educação sanitária, de acordo com Costa (2004), têm relevância fundamental na Vigilância Sanitária, devido ao caráter democratizador da informação técnico-científica, funcionando também como princípio pedagógico no espaço da própria Administração Pública. Segundo Costa (2000), através de um sistema de informação eficiente que acompanhe o processo de produção e consumo de produtos, serviços, ambiente e situação de saúde, pode-se promover melhor qualidade de vida das pessoas.

Ainda segundo Costa (2004), percebe-se um valioso espaço de contribuição da informação e educação sanitária no crescimento da consciência sanitária, com instrumentação de profissionais de saúde, das Organizações Sociais, para o desenvolvimento de ações de prevenção e proteção da saúde contra os efeitos iatrogênicos da concorrência do mercado econômico.

4.2 Regulamentos sanitários sobre a rotulagem de alimentos

A demanda crescente da sociedade por informações confiáveis acerca dos produtos exige esforço do governo e setor produtivo para a implantação de uma efetiva rotulagem dos alimentos (BRASIL, 2005).

Para Ferreira e Lanfer-Marquez (2007), a possibilidade de avançar no controle sanitário da fabricação de alimentos e estabelecer dados de identificação, de qualidade e de procedimentos, propiciou o surgimento das primeiras leis referentes a alimentos, sendo destaque o Dec- Lei 986/69(marco) de grande abrangência, ainda em vigor.

A Câmara Técnica de Alimentos-CTA, sob o Regulamento do Conselho Nacional de Saúde, criou a Res. Normativa nº 12/78 que estabeleceu os termos obrigados a constar nos rótulos dos alimentos, porém revogada em 1998 com a publicação da Portaria SVS/MS nº 42(revogada pela Res. ANVISA nº 259/02), tornando-se obrigatória a identificação do lote, prazo de validade e de instruções sobre uso e preparo dos alimentos.

Em 1992 foi criada a Lei nº 8.543 que obriga a declaração da presença de glúten nos rótulos.

O ano de 1998 também teve destaque, surgindo a Port.27que complementa a Port. SVS/MS nº41/98 revogada pela RDC 94/2000 sendo revogada pela RDC nº 40/2001(revogada pela RDC 360/03) determinando a obrigatoriedade da porção por nutrientes. Nesse mesmo ano surge a Port. 33/98 SVS/MS, que estabeleceu valores de IDR (Ingestão Diária Recomendada), porém revogada pela Res. 269/05(ANVISA 2005). A regulamentação da declaração de presença de glúten nos rótulos dos alimentos foi reforçada com a criação da RDC nº 40/2002 e posteriormente com a Lei nº 10.674/2003(Brasil, 2005).

Mais recentemente surgiu a Resolução- RE nº 2.313, de julho de 2006 que determina a publicação de procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções da Diretoria Colegiada RDC nº 359/2003 e RDC nº 360/2003. Criou-se também a Res. RE nº 163 de 17/08/2006 que regulamenta a Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (complementação das Resoluções RDC 359/03 e 360/03).

Desde o século XVI, já havia no Brasil ações de fiscalização e punição, que ganharam importância e foram definitivamente incorporadas ao Estado com o passar do tempo. Entretanto, o primeiro Código Brasileiro de Alimentos (CBA), criado através do Decreto-Lei 209/1967, que estabelecia normas de controle desde a produção até o consumo, visando ordenar a produção industrial de alimentos, surgiu apenas em 1967 sob a influência Codex Alimentarius.

A primeira norma referente à rotulagem de alimentos no âmbito do Ministério da Saúde foi o Decreto-Lei nº 986 de 1969, que determina *que “todo o alimento será exposto ao*

consumo ou entregue à venda depois de registrado no Ministério da Saúde". Tal decreto, ainda em vigor, estabelece a obrigatoriedade de informações como tipo de alimento, nome ou marca, nome do fabricante, local de fabricação, número de registro no Ministério da Saúde, indicação do emprego de aditivos intencionais, número de identificação da partida, lote, data de fabricação e indicação do peso ou volume, que devem constar de forma legível nas embalagens dos produtos. Desde então, diversas normas foram publicadas e revogadas, contemplando inclusive os produtos isentos de registros no órgão competente.

Para Marins e cols. (2008, p.580), após o Dec. Lei 986/69, se passaram mais de duas décadas para fosse elaborada uma nova legislação sobre rotulagem de alimentos, prejudicando a exportação dos produtos alimentícios no Brasil.

O Decreto-Lei nº 986 revogou o CBA, introduzindo o conceito de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) e instituiu as normas básicas sobre alimentos, protegendo a saúde individual ou coletiva das pessoas e promovendo a segurança alimentar desde a sua obtenção até o seu consumo, estabelecendo a obrigatoriedade do prévio registro e da exigência de informações nas embalagens.

O artigo 1º, item XI desse Decreto - Padrão de Identidade e Qualidade - dispõe sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos *in natura* e aditivos intencionais, fixando padrões de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

Esses marcos da legislação brasileira têm relevância no campo da saúde, visto que desde a adoção das normas técnicas internacionais para a rotulagem de alimentos, os rótulos destes produtos vêm sendo relacionados como um dos fatores de influência na determinação dos hábitos alimentares dos indivíduos (GOURLIE, 1995; LEVY e FEIN, 1998; MARIETTA e cols., 1999; ZARKIN, 1993). De acordo com estes autores, quando as informações disponibilizadas nos rótulos se apresentam de maneira clara e com precisão, o consumidor tende a dar mais credibilidade ao produto e, em muitos casos, faz a opção por este produto na composição da dieta familiar.

Através dos rótulos dos alimentos, o consumidor é capaz ainda de avaliar se o produto atende às suas necessidades nutricionais, sobretudo quando algum indivíduo da

família é portador de alguma doença – relacionada com a alimentação – ou se está acima ou abaixo do peso desejado.

No ano de 1993, em função do comércio entre os países membros do bloco econômico do Cone Sul (MERCOSUL)¹, o Governo brasileiro publicou a Resolução nº 36, que aprovou os regulamentos técnicos para padronização da rotulagem de alimentos embalados, incluindo aqueles produtos de origem animal. Esta Resolução foi adotada em nível nacional, pelo MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento), através da Portaria nº371, de 04 de setembro de 1997 (BRASIL, 2003) e, posteriormente, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, através da RDC 259 de 20/09/2002 (BRASIL, 2004). Através dessa Resolução, alguns caracteres dos produtos alimentícios, como denominação comercial, identificações do lote e da origem, data de validade, composição ou ingredientes, assim como preparo e uso do alimento passaram a ser obrigatórios em suas embalagens.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), ligada ao Ministério da Saúde, é responsável, entre outras atribuições, por fiscalizar a produção e a comercialização dos alimentos, além de normatizar a sua rotulagem. Embora a elaboração de leis para controle e vigilância de alimentos tenha tido início na década de 1950, somente com a criação da ANVISA, em 1999, a rotulagem nutricional tornou-se obrigatória.

São recentes os estudos sobre rotulagem de alimentos no Brasil. Um estudo realizado por Câmara et al (2008,p.52-58), intitulado “ A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil” obtendo-se os seguintes resultados: foram identificados 49 estudos (dissertações e teses) que abordavam a rotulagem de alimentos industrializados no Brasil no período de 1987 a 2004. As ideias centrais identificadas no

¹ O Mercado Comum do Sul (MERCOSUL), instituído pelo Tratado de Assunção em março de 1991, é composto por Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai, e tem como principal objetivo a formação de um bloco econômico onde não existam barreiras comerciais e os produtos, serviços, capitais e pessoas possam transitar livremente. Os documentos de base que regem o MERCOSUL são o Tratado de Assunção, ou Protocolo de Ouro Preto que regulamenta o Tratado de Assunção e os Protocolos de Brasília e de Olivos para solução de controvérsias, além das Resoluções aprovadas pelo Grupo Mercado Comum(GMC), visando a proteção e a saúde dos consumidores e a facilitação do comércio entre os países (ANVISA, 2002).

estudo corresponderam a: “adequações dos rótulos de produtos alimentícios à legislação específica” com 28 estudos, “compreensão dos rótulos de alimentos pelos consumidores” com 11 estudos, e “rotulagem de alimentos geneticamente modificados” com 10 estudos. As pesquisas apontaram que uma grande quantidade de normatizações foram estabelecidas para garantir informações corretas aos consumidores quanto aos produtos comercializados no País. Foi identificado nos estudos que o consumidor tinha dificuldade em compreender as informações contidas nos rótulos, assim como o desconhecimento e o desinteresse sobre a rotulagem nutricional, embora muitos consumidores buscam no momento da compra informações sobre a promoção da saúde contidas na embalagem. A pesquisa feita pelas autoras ficou concluída que a maioria, dentre os 49 estudos identificados e discutidos apontam muitas inadequações presentes nos rótulos dos alimentos, tanto os nacionais como os importados com inexistência de informações sobre lote, data de fabricação, prazo de validade, os aditivos, glúten e que a fiscalização ineficiente representa a maior causa pelo descumprimento das normas estabelecidas para a rotulagem de alimentos, necessitando portanto de uma vigilância ativa e permanente.

Ferreira e Lanfer – Marquez (2007, p. 83-93), fazem uma ressalva:

Com a publicação da Resolução nº 360/03 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária em 2003, que retira a obrigatoriedade da declaração dos conteúdos de ferro, cálcio e colesterol dos rótulos, pode-se afirmar que ocorreu uma involução em relação à saúde pública, embora a Resolução tenha mérito em relação à harmonização da legislação com os países membros do MERCOSUL.

5 REFERENCIAL NORMATIVO

5.1 NORMAS DE CONTROLE DOS RISCOS ASSOCIADOS AO CONSUMO DE ALIMENTOS

As adequações, frente à legislação que estava sendo implantada no Brasil, foram imprescindíveis para a aprovação das Resoluções do MERCOSUL que viabilizaram a adoção de uma rotulagem nutricional única no Bloco, complementado assim, a harmonização total da regulamentação de alimentos embalados e dispostos para o consumo da população nos quatro países (BRASIL, 2002).

As resoluções ora aprovadas fortaleceram o MERCOSUL como Bloco econômico, contribuem para a facilitação do comércio entre os quatro países e são instrumentos importantes na implementação de políticas públicas destinadas a orientar o consumo de alimentos mais saudáveis para a população da região (BRASIL, 2002).

A rotulagem dos alimentos, ao orientar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, pode promover escolhas alimentares apropriadas sendo indispensável, no entanto, a fidedignidade das informações, pois se incorretas, podem gerar confusão, principalmente no que tange à informação nutricional complementar (INC) e às normas sobre alimentos para fins especiais. Entretanto, o acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos, por ser um elemento que impacta a adoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, configura-se, em seu conjunto, uma questão de segurança alimentar e nutricional.

O tema Rotulagem Nutricional no MERCOSUL foi discutido e harmonizado em 1994 e, por interesse do Brasil, de forma a atender as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, foi solicitada revisão do tema. Em 2001 foi autorizado o processo de revisão no MERCOSUL (BRASIL, 2002).

Os pontos básicos da negociação dessa revisão foram: a obrigatoriedade da rotulagem nutricional; a definição dos nutrientes a serem declarados no rótulo; e a declaração por porção do alimento. Em fins de 2003, foram aprovadas as Resoluções GMC que estabelecem a obrigatoriedade da informação nutricional, o prazo e os requisitos para sua implementação (BRASIL, 2003).

Atualmente, estão em vigor as portarias 27 e 28 de 1998 (BRASIL, 1998 ab), referentes, respectivamente, à INC (Informação Nutricional Complementar) e à rotulagem de alimentos para fins especiais, que “são os alimentos especialmente formulados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas e/ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas”. Esse arcabouço normativo é uma importante ferramenta para disponibilizar, de forma adequada e obrigatória, as informações relativas aos produtos disponíveis no mercado.

Cabe ressaltar que, no Brasil, as informações fornecidas através da rotulagem contemplam um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor que, em seu artigo 6º, determina que a informação sobre produtos e serviços deve ser clara e adequada e *“com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem”* (CDC, 1990).

Define também alimento como toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento (Dec. Lei 986/69 BRASIL, 1969).

Os rótulos e embalagens são regulamentados através de Normas Técnicas e Legislação específica. Representam acima de tudo a identificação do produto, suas características e devem conter todas as informações exigidas na legislação. A ausência dessas informações pode colocar a população em situação de vulnerabilidade.

- **Rotulagem Nutricional:** é toda descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento (RDC 360/03 BRASIL, 2003).
- **Embalagem:** É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos. (RDC 259/02 BRASIL, 2002); ou ainda, qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado (Dec. Lei 986/69 BRASIL, 1969).

Portanto, rótulo refere-se ao conjunto de informações referentes ao produto contido na embalagem. Representa um elo na comunicação e informação entre produtores e

consumidores.

Os rótulos são utilizados também para atrair a atenção do consumidor no mercado competitivo, levando à aceitação ou rejeição do alimento. Daí, a importância das informações serem claras e poderem ser utilizadas para orientar a escolha adequada de alimentos. As embalagens dos alimentos funcionam como um envoltório para conservação, proteção e manuseio dos mesmos, formando uma barreira contra possíveis contaminações.

A partir do Código Sanitário de 1961 foram instituídas as Normas Especiais sobre Aditivos, incorporando o conceito de padrão de identidade e qualidade no controle de alimentos.

O controle sanitário da produção industrial de alimentos, foi implementado com o Código de Alimentos, contemplado pelas primeiras normas do setor saúde, que visa abranger além dos alimentos em geral, também os aditivos.

De acordo com Costa (2004), devido a expansão da industrialização de alimentos após esse Código (1967), tornou-se necessário intensificar a normatização visando dar conta do objeto, com a criação de vários instrumentos, como Leis e Decretos assim como portarias e resoluções, formalizando atos de caráter geral no tocante à alimentos, e outras normas técnicas especiais contemplando alimentos específicos.

O Decreto-Lei nº 986/69, denominado Normas Básicas sobre Alimentos, deu maior importância na regulamentação dos alimentos industrializados, aperfeiçoando melhor o Código, após fixadas normas para registro de aditivos - Normas Técnicas Especiais para seu emprego.

Passados os anos, várias outras normas foram criadas e atualmente, dentre as principais, encontra-se a Resolução RDC/ANVISA nº. 259/02, a qual determina que todo alimento embalado comercializado no país deva conter no rótulo as seguintes informações: denominação de venda de alimento; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação do lote e prazo de validade; modo de conservação; instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; e a identificação do importador para alimentos importados (BRASIL, 2003).

A ANVISA publicou a Resolução RDC número 359/03 - Regulamento Técnico sobre

Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional, estabelecendo que a informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a sua medida caseira correspondente (BRASIL, 2003).

Outra norma muito importante é a Resolução – RDC nº. 360/03 que tornou obrigatória a rotulagem nutricional de alimentos industrializados desde 31/07/06. A partir desta data, o valor energético e o de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras totais saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio) tiveram que ser declarados no rótulo. Ademais, vitaminas e minerais podem ser declarados opcionalmente, desde que cada porção de alimento contenha pelo menos 5% da ingestão diária recomendada (IDR) (BRASIL 2003).

Em ambas as resoluções citadas foram incorporadas as normas aprovadas no MERCOSUL ao ordenamento jurídico nacional (BRASIL, 2002).

O tema Rotulagem Nutricional no MERCOSUL foi discutido e harmonizado em 1994 e, por interesse do Brasil, de forma a atender as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, foi solicitada revisão do tema. Em 2001 foi autorizado o processo de revisão no MERCOSUL (BRASIL, 2002).

Os pontos básicos da negociação dessa revisão foram: a obrigatoriedade da rotulagem nutricional; a definição dos nutrientes a serem declarados no rótulo; e a declaração por porção do alimento. Em fins de 2003, foram aprovadas as Resoluções GMC que estabelecem a obrigatoriedade da informação nutricional, o prazo e os requisitos para sua implantação. (BRASIL, 2003).

Tão importante quanto a informação nutricional, a forma de sua apresentação nos rótulos permite uma facilidade do consumidor a se habituar na busca dessas informações.

Os rótulos são elementos essenciais de informação na relação entre produtores e consumidores. Daí, a importância das informações serem claras e poderem ser utilizadas para orientar a escolha adequada de alimentos.

A publicação de novas regulamentações sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados traz a expectativa de orientar o setor produtivo quanto às informações relevantes, possibilitar a revisão das formulações e informar o consumidor sobre a

composição do alimento favorecendo escolhas que promovam o consumo de uma dieta mais equilibrada e saudável. A demanda crescente da sociedade por informações confiáveis acerca dos produtos exige esforço do governo e setor produtivo para implementação de uma efetiva rotulagem de alimentos (BRASIL, 2003).

5.2 NORMAS DE CONTROLE RELACIONADAS A SEGURANÇA ALIMENTAR

O tema da rotulagem dos alimentos vincula-se claramente como questão da Segurança Alimentar, que envolve não só o controle e a fiscalização de alimentos como também bebidas e águas para consumo humano.

A segurança alimentar representa um tema de grande relevância para a saúde. Visando garantir o direito à alimentação adequada e com segurança alimentar das pessoas, a Constituição Federal (1988) no seu artigo 200, VI, determinou competência ao SUS entre outras atribuições: “[...] fiscalizar e inspecionar alimentos, compreendendo o controle de seu teor nutricional, bem como bebidas e águas para consumo humano”.

A Constituição Federal, portanto, garante a promoção da alimentação como um direito humano essencial, contemplando as necessidades sociais e culturais. Assim, a segurança alimentar tem como objetivo promover práticas alimentares saudáveis, preservando a dignidade e o desenvolvimento integral das pessoas. As práticas alimentares promotoras de saúde representam a base para se buscar alimentos com qualidade e em quantidade suficiente para a população, o que corresponde conforme a Constituição um direito de todos ao acesso regular e permanente aos alimentos.

Como afirmam Alvim *et al* (1995, p.45, apud Costa, 2004, p.300-301),

A vulnerabilidade do consumidor é incindível do contexto das relações de consumo e independe de seu grau cultural ou econômico não admitindo prova em contrário, por não se tratar de mera presunção legal. É a vulnerabilidade, qualidade intrínseca, ingênita, peculiar, imanente e indissociável de tudo que se coloca na posição de consumidor, em face do conceito legal, pouco importando sua condição social, cultural ou econômica, quer se trate de consumidor-pessoa jurídica ou consumidor- pessoa física.

Os alimentos disponíveis e consumidos pela população não devem estar expostos a possíveis riscos por contaminações diversas, comprometendo sua qualidade e transmitindo doenças às pessoas.

Para Belik (2003, p.14),

O Conceito de Segurança Alimentar veio à luz a partir da 2ª Grande Guerra com mais de metade da Europa devastada e sem condições de produzir o seu próprio alimento. Esse conceito leva em conta três aspectos principais: quantidade, qualidade e regularidade no acesso aos alimentos.

Segundo Belik (2003 p.14), o direito das pessoas se alimentarem regularmente e adequadamente não deve ser produto de benemerência ou resultado de ações de caridade e sensibilidade, mas sim, prioritariamente corresponde a uma obrigação exercida pelo Estado, que acima de tudo é a representação da nossa sociedade.

A partir da instituição da Carta dos Direitos Humanos no ano de 1948, ficaram garantidos os direitos fundamentais do homem, porém só em 1993 o direito à alimentação foi consagrado, através da Conferência Mundial sobre Direitos Humanos em Viena. Essa garantia do direito à alimentação determina ao Estado o compromisso de promover o bem-estar alimentar, diminuir a fome e buscar melhor qualidade de vida para a população.

O Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA) da UNICAMP reúne-se com especialistas em Alimentos e Nutrição e áreas correlatas na construção da base de significados técnico-científicos e de termos ligados aos alimentos e/ou nutrição que não se apresentam de maneira clara nos rótulos dos alimentos e, quando estes, ainda não são claros, pairando dúvidas sobre os mesmos (NEPA, 2012).

É comum que ocorram dúvidas entre os consumidores sobre a periculosidade devida ao método de produção, inocuidade com relação à forma de estocagem, conteúdo de substâncias incompatíveis com algum problema de saúde, recomendações nutricionais, entre muitas outras.

Segundo Bastos *et al* (2008, p.219),

[...] Inúmeros alimentos embalados, industrializados, são colocados à venda no mercado brasileiro sem a devida observância do recomendado pela legislação

em vigor, especialmente no que se refere à informação na rotulagem, não obstante as normas sanitárias e do Código de Defesa do Consumidor (CDC).

É de competência da Vigilância Sanitária e demais órgãos de fiscalização sanitária o controle dos produtos alimentícios, pressupondo portanto a garantia das informações contidas nos rótulos dos alimentos. Fica a responsabilidade para o produtor e prestador de serviços o cumprimento dessa qualidade, atribuição intrínseca presumivelmente esperada visando a proteção e promoção da saúde.

O gerenciamento do risco sanitário através do controle de qualidade dos produtos garante e protege a saúde dos consumidores. O produtor é o responsável pela qualidade dos produtos, e cabe ao Estado fazer cumprir essa qualidade, exigindo os requisitos perante as normas legais, portanto promovendo o gerenciamento dos riscos.

A expansão das indústrias com suas tecnologias avançadas produzem uma grande diversidade de gêneros alimentícios, em razão da livre iniciativa e do mercado econômico competitivo. Evidencia-se o estímulo ao consumo, que aliado à ideologia e cultura das pessoas torna-se marcante a vulnerabilidade do consumidor e a persistência de novos riscos.

O avanço do processo tecnológico que se reproduz amplamente de forma globalizada gera um mundo de incertezas, característico da atualidade com novas situações, trazendo também consequências negativas à sociedade.

A industrialização dos alimentos através do uso possivelmente sem controle dos aditivos proporciona riscos imensuráveis aos consumidores. Visando maior controle desses riscos sobre os produtos, foi instituído o CDC (Código de Defesa do Consumidor) sendo reforçado posteriormente pela legislação de proteção e defesa da saúde/ANVISA. Com base no CDC, fica o produtor com a responsabilidade em fornecer o alimento com qualidade e a obrigatoriedade em emitir todas as informações exigidas em normas, de forma clara, correta e precisa, sobre os alimentos que estão expostos aos consumidores (CDC/1990). Diante disso, a comunicação das informações de forma segura e precisa é um direito do consumidor.

Pode-se considerar como condição traçadora para avaliar a qualidade técnica da

fiscalização dos alimentos: as condições de conservação, o prazo de validade, o uso de aditivos, presença de glúten, etc., por serem esses produtos (pães e biscoitos) de elevado consumo, componentes da cesta básica e que podem oferecer riscos à saúde caso essas condições de produção, armazenamento, distribuição e controle não sejam atendidas.

5.3 SUBSTÂNCIAS ASSOCIADAS A RISCOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS

A complexa produção industrial de alimentos requer o uso de tecnologias que buscam atender o perfil e abrangência do mercado consumidor atual.

Visando alcançar a demanda da população consumidora e a grande escala de produção exigida pelo mercado, as indústrias utilizam processos tecnológicos para obtenção de melhor qualidade (conservação, apresentação, sabor, etc.) do alimento, como o uso de substâncias denominadas aditivos químicos.

Por se constituir um grupo de substâncias de fundamental importância para a tecnologia de panificação, objeto de nosso estudo, se faz necessário maior controle sanitário, buscando garantir a segurança do uso tecnológico de aditivos na fabricação desses alimentos.

Existem também algumas substâncias presentes de forma natural ou intrínseca em determinados alimentos, como exemplo um grupo de proteínas denominado comercialmente “glúten”, que deverá ser informado no rótulo conforme determina a legislação específica.

O consumo de alimentos contendo essas proteínas (glúten) poderá causar agravos significativos ao organismo das pessoas portadoras da doença celíaca.

As características, assim como vantagens e desvantagens da presença e utilização dessas substâncias na produção de alimentos são apresentados a seguir.

5.3.1 Os aditivos

São ingredientes adicionados aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de

modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. São utilizados por necessidade tecnológica na fabricação, com o objetivo de conservação das características sensoriais dos alimentos. Seu uso é limitado, para alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para obter efeito tecnológico desejado (corantes, conservantes, aromatizantes, acidulantes, estabilizantes, anti-umectantes, etc). (BRASIL, 1997).

Seu uso é proibido quando:

- Induzir o consumidor a erro, engano ou confusão.
- Houver evidências ou suspeitas de que não é seguro para o consumo.
- Encobrir alteração ou adulteração da matéria prima do produto elaborado.
- Interferir sensível e desfavoravelmente no valor nutritivo do alimento.
- Servir para encobrir falhas no processamento e/ou na manipulação do alimento.

Os aditivos só podem ser utilizados se estiverem explicitamente definidos em legislação específica, com as respectivas funções, limites máximos e categorias de alimentos permitidas.

Em razão dos riscos que poderão ser causados por essas substâncias em pessoas alérgicas, tornou-se obrigatório que suas informações estejam efetivamente contidas nos rótulos dos alimentos, proporcionando maior proteção e segurança aos consumidores.

Conforme Costa (2004), o Código Nacional de Saúde foi promulgado pelo Decreto nº 49.974-A, de 21 de fevereiro de 1961, com a regulamentação da Lei 2.312/54.

Segundo Costa (2004),

Nesse momento foi criada a primeira Norma Técnica Especial do Código, aprovada com o Decreto nº. 50.040, de 24 de janeiro de 1961, regulamentando o uso de aditivos químicos, elementos constituintes da industrialização de alimentos. Surgem então as Normas Técnicas como bases regulamentadoras incorporando conceitos de proteção desenvolvido no plano internacional

(Mckray, 1980), importante conteúdo do conceito de controle sanitário de produtos: o estabelecimento prévio de substâncias passíveis de utilização, condições e limites. Inauguram-se os padrões de identidade e qualidade para substâncias usadas como aditivos não constantes na Farmacopéia, fixam-se regras de uso de aditivos que podem ser usados na industrialização de alimentos, assim como restrições a produtos e substâncias. Determina-se também a obrigatoriedade de constar informações sobre os aditivos contidos nas rotulagens dos alimentos.

Em 1992, o Joint FAO/ WHO Expert Committee of Food Additives(JECFA) que avalia a segurança do uso de aditivos alimentares, recomendou que o bromato de potássio não fosse utilizado em farinhas, com base em estudos toxicológicos referentes à ingestão desse aditivo. Sendo assim, em 1993 o Comitê Codex de Aditivos Alimentares e Contaminantes (CCFAC) decidiu retirar o bromato de potássio da lista de aditivos (BRASIL, 2009).

A Lei 10.273 de 05/09/2001 proíbe o uso do aditivo alimentar bromato de potássio, um aditivo alimentar em qualquer quantidade nas farinhas, em preparo de massas e produtos de panificação (ANVISA, 2009). Em relação ao bromato de sódio, também é uma substância com seu uso não autorizado até o momento, assim como os corantes e os aromatizantes com uso limitado (RDC 02, BRASIL, 2007).

A segurança dos aditivos é primordial. Isto supõe que antes do uso de aditivos em alimentos, estes devem ser submetidos a uma adequada avaliação toxicológica, em que se deve levar em conta, entre outros aspectos, qualquer efeito acumulativo, sinérgico e de proteção, decorrente do seu uso. Os aditivos alimentares devem ser mantidos em observação e reavaliados, quando necessário, caso as condições de uso se modifiquem. As autoridades competentes devem ser informadas sobre os dados científicos atualizados do assunto em questão.

Embora as normas regulamentadoras obriguem que a rotulagem apresente características que facilitem a informação ao consumidor, de forma paradoxal, outras normas permitem que, em vez do nome do aditivo mencionado no rótulo, apenas o código de classe a que pertence o aditivo seja informado, dificultando portanto o acesso à informação ao consumidor.

Os produtos industrializados ocupam uma parcela cada vez maior no mercado de

alimentos. Para conseguir a praticidade e durabilidade desses produtos, os fabricantes se utilizam de uma quantidade enorme de aditivos químicos, que na maioria das vezes não fazem bem à saúde de quem os consomem com frequência.

Os aditivos encontrados com maior frequência em alimentos industrializados como pães, bolos, biscoitos entre outros são: corantes, aromatizantes, conservantes, antioxidantes, estabilizantes, acidulantes, melhoradores de farinha, anti-umectantes, emulsificantes, etc. Constituem um grupo de produtos de grande importância para a tecnologia de panificação em razão da grande escala de produção exigida pelo mercado. Os limites de uso dos aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação, serão em quantidade "*quantum satis*", ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sempre que o aditivo não afetar a identidade e genuidade do alimento (BRASIL, 1999).

Devido ao potencial iatrogênico dos aditivos, é de fundamental importância que as informações referentes aos mesmos sejam apresentadas nos rótulos dos alimentos, visando a proteção do consumidor.

O MERCOSUL regulamentou uma Lista Harmonizada de Aditivos através da Resolução nº. 19/93, posteriormente modificadas pelas Resoluções nº 55/94, 104/94, 28/96, 140/96, e 144/96, sendo todas revogadas pelo MERCOSUL / GMC, através da Resolução nº 11/2006 (BRASIL, 2006).

Segundo Pravanelli (2000, p.3–4), esta lista harmonizada foi elaborada tendo como base a legislação em vigor nos Estados-Parte, a legislação da União Européia e as recomendações do Codex Alimentarius. A lista engloba os aditivos denominados "BPF", ou seja, Boas Práticas de Fabricação, sendo estes os aditivos que podem ser adicionados aos alimentos em geral, sem limitações ou quantitativos de dosagens, e aditivos com dosagem limitada, estabelecida em função do tipo de alimentos a ser utilizado.

A declaração dos aditivos deve constar de:

- a) A função principal ou fundamental do aditivo no alimento.
- b) Seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração), Codex Alimentarius FAO / OMS, ou ambos.

Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

Os aditivos alimentares devem ser declarados depois dos ingredientes. Para os casos dos aromas / aromatizantes declara-se somente a função e, optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos sobre Aromas/Aromatizantes.

5.3.2 Glúten

Os produtos alimentícios que contenham em sua composição qualquer quantidade de trigo, aveia, cevada, centeio, malte e seus derivados, possuem intrinsecamente uma substância (proteína) denominada glúten, RDC 40/2002 (BRASIL, 2002)

O glúten representa a parte protéica que compõe naturalmente esses cereais, formada por substâncias (proteínas) chamadas: avenina, gliadina, glutamina, hordelina, secalina e outras conforme o cereal, ABIAM 2000 (BRASIL, 2000).

Algumas pessoas são portadoras da Síndrome Celíaca, doença hereditária causada por intolerância (alergia) a essa proteína (glúten). Portanto, caso uma pessoa que sofra dessa síndrome consuma inadvertidamente alimentos contendo glúten pode ter a superfície do intestino delgado lesada por anticorpos do próprio organismo, que acarretará má absorção de nutrientes como gorduras, vitaminas e minerais pelo organismo. Em consequência, essas pessoas apresentam maior risco de desenvolver outras doenças, comprometendo a tireóide, fígado, rins, pele e até desencadeando um câncer (BRASIL, 2002).

Crianças até três anos portadoras dessa doença, que entram em contato com o glúten apresentam um quadro clínico caracterizado por diarreia crônica, distensão e dor abdominal, vômitos, constipação intestinal, fezes anormais na aparência, odor e quantidade, irritabilidade, anorexia, baixa estatura, desnutrição, entre outros (BRASIL, 2002).

Nos adultos com a Síndrome Celíaca, o apetite aumenta, há perda de peso fadiga e anemia. A doença Celíaca pode ainda levar a pessoa a ter linfoma (câncer nos

linfócitos). O único tratamento para a enfermidade é excluir o glúten da dieta por toda a vida (BRASIL, 2002).

Os alimentos industrializados, na sua maioria, contêm o glúten na composição. Alguns países como Itália, Holanda, Inglaterra, Grécia e Finlândia subsidiam sua produção sem a presença dessas proteínas. É necessário maior rigor no cumprimento da lei pelos produtores a informar nos rótulos dos alimentos a presença do glúten, evitando com isso agravos significativos aos milhares dos consumidores (BRASIL, 2002).

O artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor define que é um direito do consumidor: “receber informações claras e completas sobre produtos, incluindo possíveis riscos sobre o produto”. Portanto, fica entendido que a expressão “contém glúten” presentes nos rótulos é insuficiente, necessitando fazer referências (advertências) sobre a doença Celíaca, uma intolerância ao glúten (hipervulnerabilidade).

A Lei 10.674/03 regulamenta a declaração obrigatória da presença da proteína glúten nos rótulos dos alimentos. Portanto determina que todos os alimentos e bebidas que contém glúten, como trigo, aveia, cevada, centeio, malte e seus derivados, devem conter no rótulo, obrigatoriamente, a advertência: “contém glúten” ou “não contém glúten”. Essa advertência terá que ser em caracteres com destaque nítidos e de fácil leitura (BRASIL, 2003).

6 MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo com descrição dos caracteres declarados obrigatoriamente nos rótulos das embalagens de pães e biscoitos.

Foram analisados os rótulos de 100 biscoitos e de 45 pães, totalizando 145 produtos de marcas e sabores distintos, produzidos em pequenas e médias indústrias das regiões do Recôncavo e Sudoeste da Bahia e comercializados em 6 supermercados da cidade de Crua das Almas- Bahia cidade de Cruz das Almas-Bahia.

As referidas amostras corresponderam ao total existente nos estabelecimentos citados, selecionadas criteriosamente, sendo coletadas as informações de todas que estavam à

venda nas prateleiras dos estabelecimentos no momento das coletas, durante o mês de agosto de 2012.

O acesso aos estabelecimentos e ao setor de vendas específico dos referidos produtos se deu mediante a apresentação e identificação do pesquisador, apontando a importância e o propósito do estudo.

Cabe ressaltar que, os supermercados priorizados para a pesquisa, situam-se no centro da cidade de Cruz das Almas, local de fácil acesso e alto fluxo diário de consumidores, correspondendo a 80% das consideradas “grandes lojas” desse ramo comercial, supondo-se, portanto, ter um volume de vendas dos produtos de interesse do estudo relativamente maior do que outros (CDL/2012).

Os dados foram coletados dos rótulos presentes nas embalagens, compondo 17 itens obrigatórios, registrando-os com o auxílio de um “Formulário para Coleta de Dados” (Apêndice 1) que contempla as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde: Portaria SVS/MS nº 540/97 (BRASIL 1997), Resolução nº 386/99(BRASIL,1999), Resolução RDC nº 259/02 (BRASIL, 2002), Resolução RDC nº 360/03 (Brasil 2003) e Lei 10.674/03 (BRASIL, 2003 . Foram considerados os seguintes itens: Tipo de alimento /Produto, Identificação do produtor, Inscrição indústria brasileira, Local de fabricação, Prazo de validade, Informação nutricional, Armazenamento/ Conservação, Ingredientes, Aditivos (corantes, conservantes, aromatizantes, acidulantes, estabilizantes, antieméticos, etc) e Glúten.

No item “Identificação do Produto” foram consideradas as seguintes informações: “Conteúdo Líquido”, “Identificação do Produto”, “Inscrição Indústria Brasileira”, “Local de Fabricação” e “Denominação de “Venda”.

Para o item “Segurança Sanitária”, foram consideradas as informações referentes à: “Prazo de Validade”, “Data de Fabricação”, “Conservação”, “Ingredientes”, “Informação Glúten”, “Aditivos”. “Lote”, “Informações nutricionais com maior destaque que outras informações”, “Gorduras *Trans*”, “Sódio”, “Gorduras Totais” e “Gorduras Saturadas”.

Esses dados foram posteriormente sistematizados, processados e analisados, considerando as conformidades ou não conformidades com as normas, estimando-se a

freqüência simples de variáveis por tipo de alimento, confrontando com o cumprimento conforme a legislação específica vigente.

7 CONSIDERAÇÕES ÉTICAS

No estudo foram contemplados os aspectos éticos descritos na Resolução 196/96, Lei nº 93.933 de 14 de janeiro de 1987, que direciona e estabelece os princípios para a realização de pesquisa, destacando-se a autonomia, beneficência, a justiça e a equidade.

Não foram divulgados nomes ou marcas comerciais dos produtos que apresentaram dados irregulares nos seus rótulos, portanto preservando-se a identidade das empresas fabricantes.

Trata-se de um estudo que utilizou dados primários não acarretando possibilidade de dano físico ou emocional a seres humanos. Entretanto, foram assegurados o anonimato e a confidencialidade no uso das informações. Portanto, foi necessário submeter o trabalho à apreciação e aprovação pelo Comitê de Ética do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia.

8 RESULTADOS

O estudo viabilizou analisar 145 rótulos de alimentos, sendo 100 de biscoitos e 45 de pães entre marcas distintas, comercializadas em supermercados. No aspecto geral os rótulos apresentaram diversas inadequações quanto aos itens obrigatórios a serem informados conforme determina a legislação específica.

Os resultados da análise de Identificação dos Rótulos e da Segurança Sanitária estão sistematizados na Tabela 1.

Tabela 1: Distribuição das amostras dos produtos analisados segundo caracteres e percentual de cumprimento da legislação.

Tipo de alimento/ Caracteres	Pão		Biscoito	
	N = 45	% Presença no rótulo	N= 100	% Presença no rótulo
Identificação do Produto				
	N	%	N	%
Conteúdo Líquido	45	100	98	98
Identificação do produto (nome, endereço, CNPJ; IE)	17	37,7	76	76
Inscrição “Indústria Brasileira”	11	24,4	29	29
Local de Fabricação	16	35,5	70	70
Denominação de venda	39	86,6	96	96
Segurança Sanitária				
Prazo de validade	41	90,1	98	98
Data de fabricação	29	64,4	98	98
Modo de Conservação	12	26,6	21	21
Ingredientes	23	51,0	76	76
Informação Glúten	13	28,8	28	28
Aditivos				
• Conservantes	12	26,6	22	22
• Aromatizantes	1	2,2	20	20
• Melhorador de farinha	6	13,3	2	2
• Corante	0	0	7	7
• Estabilizante	0	0	7	7
• Acidulante	0	0	3	3

Sub-total	19	42,1	61	61
Lote	10	22,2	11	11
Informação nutricional “com maior destaque que outras informações”	4	8,8	30	30
Gorduras <i>Trans</i>	11	24,4	36	36
Sódio	10	22,2	36	36
Gorduras Totais	12	26,6	51	51
Gorduras Saturadas	12	26,6	41	41

Fonte: pesquisa de campo.

Analisando-se a “Identificação dos Produtos”, os biscoitos apresentaram o item “Conteúdo Líquido” como o mais satisfatório com um percentual de 98% e em seguida a “Denominação de Venda” com 96%.

Os itens “Identificação do Produtor” (nome, endereço, CNPJ), (76%), “Local de Fabricação”, (70%), e “Inscrição Indústria Brasileira, (29%), estavam insatisfatórios.

Sobre as amostras de pães analisadas, observou-se que 100% declararam nos seus rótulos o “Conteúdo Líquido”, portanto satisfatórias. O mesmo não acontecendo com os outros itens do campo “Identificação”: “Denominação de Venda” com um percentual de 86,6%, “Identificação do Produtor”, 37,7%, “Local de Fabricação”, 35,5%, e “Inscrição Indústria Brasileira” com 24,4%, portanto não satisfazem a Legislação.

Observa-se, portanto, que a maior inadequação encontrada nesse campo refere-se ao item “Inscrição Indústria Brasileira” com percentuais de 75,6% para os pães e 71% para os biscoitos.

Um item que merece destaque ainda nos dados de identificação em razão de maior risco sanitário refere-se à declaração sobre o “Local de Fabricação” com percentuais de inconformidades de 64,5% e 30% respectivamente entre amostra de pães e biscoitos. Isso representa um grande quantitativo de produtos dessa natureza fornecidos à população sem conhecimento do local onde são fabricados esses

alimentos, deixando dúvidas sobre as condições sanitárias e conseqüentemente a qualidade dos mesmos. (Tabela 1).

No campo de Segurança Sanitária os caracteres “Prazo de Validade” e “Data de Fabricação”, apareceram com um percentual de declaração de 98% nos rótulos dos biscoitos portanto em conformidade, enquanto nas amostras de pães foram declarados com percentuais de 90,1% e 64,4% respectivamente (Tabela 1).

Os caracteres com maior grau de inconformidade entre todas as amostras de pães analisadas foram: “Informações Nutricionais – em maior destaque que as outras informações nos rótulos” com 91,2% (apenas 8,8% declararam), em seguida os itens “Informações sobre Sódio” e “Lote”, ambos com 77,8% de rótulos irregulares.

Quanto aos biscoitos os caracteres mais insatisfatórios foram: “Lote”, aparecendo com 89% das amostras irregulares e “Conservação” com 79% das amostras também fora dos padrões exigidos.

Ambos os produtos analisados (pães e biscoitos) apresentaram baixo índice de informações nos rótulos quanto aos componentes “Gorduras Totais”, “Gorduras Saturadas”, “Sódio” e “Gorduras *Trans*”. Nas amostras de biscoitos foram observados rótulos declarados com percentuais de 51%, 41%, 39% e 36% respectivamente. Também para as amostras de pães, os rótulos declarados com essas características atingiram percentuais baixos, de 26,6%, 26,6%, 22,2% e 24,4% respectivamente.

Portanto, quanto a essas informações nutricionais, a menor declaração nos rótulos dos pães analisados ocorreu com o item “Sódio” (22,2%) e 36% para a característica “Gorduras *Trans*” entre os biscoitos.

Considerando a composição dos ingredientes informados nos rótulos dos produtos pães e biscoitos analisados, evidencia-se que ocorreu relativa omissão da declaração desses caracteres nos rótulos desses produtos.

Quanto ao item “Informação sobre Glúten” exigido em legislação específica (Lei nº 10.674/03), foi declarado em apenas 28,8% dos rótulos analisados de pães e 28% dos rótulos de biscoitos.

Em relação aos “Aditivos”, um dos caracteres de grande importância a serem informados nos rótulos dos alimentos (Port. SVS nº 540/97), foi observado no estudo que 42,1% dos rótulos de pães e 61% dos de biscoitos declararam essas informações.

Entre os aditivos declarados nos rótulos dos pães estudados os mais freqüentes foram os “Conservantes” com 26,6% (propionato de cálcio e sorbato de potássio). Outros aditivos informados nos rótulos das amostras de pães foram aqueles com funções “Aromatizantes” (essência panetone) e “Melhoradores de farinha”, com percentuais de 2,2% e 13,3% respectivamente de declarações.

Nas amostras de biscoitos prevaleceu os “Conservantes” com 22% (bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio, paulitase e metassulfito de sódio) e os “Aromatizantes”, com 20% (baunilha, manteiga, coco, queijo, canela, caramelo e mel). Os “Corantes” com 7% foram (amarelo ovo e essências); os “Estabilizantes” com 7% (lecitina de soja), os “Acidulantes” com 3 % (ácido fólico) e os “Melhoradores de farinha” com 2% de rótulos informados.

As substâncias bicarbonato de amônia e bicarbonato de sódio foram os aditivos com função conservante mais utilizados nos biscoitos, sendo declarados em 14 rótulos, que somados à outros conservantes informados : paulitase(7) e metassulfito de sódio(1), dá um total de 22 rótulos declarados.

O propionato de cálcio foi o conservante mais informado entre os pães (10 rótulos), seguido de sorbato de potássio declarado em 2 rótulos.

Tabela 2: Distribuição de amostras de pães e biscoitos, segundo o local de fabricação

Tipo de alimento/ Local de produção	Pão		Biscoito		Total	
	N	%	N	%	N	%
Cruz das Almas	6	13,3	13	13	19	13,1
Regiões: Recôncavo e Sudoeste	10	22,2	57	57	67	46,2
Não identificado	29	64,5	30	30	59	40,7
Total	45	100	100	100	145	100

Fonte: pesquisa de campo.

É importante salientar que 29 amostras de pães (64%) não declararam nos rótulos o endereço de fabricação, enquanto 16 (35,6%) informaram, sendo que 6 declararam sua produção no próprio município de Cruz das Almas e 10 rótulos informaram ter sua produção nas regiões do Recôncavo e Sudoeste da Bahia (Tabela 2).

Quanto aos biscoitos, 57% das amostras informaram sua produção como sendo das regiões recôncavo e sudoeste, 30% não declararam o endereço de produção e 13% informaram produzir no próprio município de Cruz das Almas.

De acordo com os dados apresentados (Tabela 1), foi observado no estudo que a maioria absoluta dos caracteres que devem ser declarados obrigatoriamente nos rótulos dos alimentos pesquisados estavam insatisfatórios, alguns considerados de grande relevância para a saúde das pessoas como “Informações sobre Aditivos” e “Glúten”, “Local de fabricação”, “Conservação”, etc.

9 DISCUSSÃO

Os dados extraídos dos rótulos, tanto dos pães quanto de biscoitos, demonstram uma alta frequência de inconformidades dos caracteres a serem declarados obrigatoriamente. Alguns merecem destaque como “Uso de Aditivos”, “Informações sobre Glúten”, “Origem do Produto”, “Conservação”, “Lote” e outros pela relevância da segurança alimentar.

Conforme apresentado na Tabela 1, a declaração dos caracteres informados nos rótulos dos alimentos estudados está muito aquém do preconizado na legislação específica.

Dos itens (caracteres) analisados, no aspecto geral, alguns alcançaram um índice satisfatório de adequação como: “Conteúdo Líquido”, “Prazo de Validade”, “Denominação de Venda” e “Data de Fabricação”, os demais estavam inadequados.

Supõe-se que os resultados satisfatórios desses caracteres citados e apresentados nos rótulos de ambos os alimentos (pães e biscoitos) sejam em razão da cultura, do grau de informação, do interesse e da rotina do consumidor em limitar-se preocupando-se tão somente com esses dados informados, o que poderá ter deixado os produtores acomodados em não cumprir as normas.

Merece destaque o item “Conservação”, pois foi observado no estudo que apenas 26,6% dos rótulos de pães e 21% de biscoitos apresentaram essa informação, podendo implicar portanto na preservação de algumas características do produto em relação à temperatura ambiental, deixando o alimento impróprio ao consumo.

É importante também apontar os resultados encontrados insatisfatórios para os caracteres “Gorduras” e “Sódio” como de grande relevância para a Saúde Pública, que além do descumprimento da legislação pertinente, compromete o controle de alguns agravos como diabetes, hipertensão, obesidade, doenças do aparelho circulatório e outras doenças crônicas não degenerativas associadas ao padrão de consumo.

Os resultados observados quanto ao item “Lote”, implica consideravelmente na realização de procedimentos de coleta de amostras desses produtos visando controle e fiscalização na área de vigilância sanitária.

Durante o processamento industrial, muitos desses alimentos focados no estudo, contém substâncias potencialmente tóxicas, outras com sua toxicologia ainda não bem conhecida, portanto devem ter seu uso racional, em concentrações restritas, evitando com isso possíveis riscos à saúde das pessoas (RDC 386,1999).

Supondo o uso frequente dessas substâncias na industrialização dos produtos pães e biscoitos, considerando o abastecimento do mercado altamente consumidor, acredita-se que a maior parte do quantitativo desses alimentos, objetivo da pesquisa é adicionado aditivos principalmente aqueles com funções: conservantes, aromatizantes, corantes e estabilizantes.

É preciso ressaltar que nem todas as marcas de pães e biscoitos utilizam necessariamente aditivos, e que os fabricantes devem obedecer aos requisitos, portanto dentro dos limites padronizados pela legislação específica.

Embora os resultados entre os aditivos apareçam relativamente em pequenas proporções, é necessário enfatizar um fato relevante, é que muitos desses rótulos analisados, tanto de pães quanto de biscoitos declararam ter utilizado 2,3 ou até 4 tipos de aditivos em um só produto, o que torna-se preocupante para os consumidores e para a saúde pública.

Embora possa considerar que a frequência encontrada de declaração do uso de aditivo nos rótulos esteja dentro dos limites permitidos, considerando o alto consumo diário desses produtos, os resultados apontam para a necessidade de implementar ou criar programas de educação em Vigilância à Saúde visando estimular o consumidor a ler e entender as informações veiculadas nos rótulos, buscando a prevenção e promoção da saúde.

O percentual a ser alcançado de declaração entre os rótulos de pães e biscoitos poderá ser mais expressivo, considerando a possibilidade de acréscimo da frequência

do uso de aditivo em razão da possível ocorrência entre aquelas amostras que não declararam nos seus rótulos.

Não cabe nesse estudo avaliar limites do uso ou sua autorização. É possível até que a utilização desses aditivos nos pães e biscoitos esteja dentro dos limites recomendados pelas normas (RDC 386/1999), salientando também que nem todo pão ou biscoito utiliza aditivos. Porém os resultados encontrados possibilitam despertar a atenção das autoridades competentes em Saúde Pública e dos consumidores sobre o consumo freqüente desses produtos contendo essas substâncias, pairando dúvidas sobre a segurança e controle sanitário dos mesmos.

Embora possa considerar que a frequência encontrada de declaração do uso de aditivo nos rótulos esteja dentro dos limites permitidos, considerando o alto consumo diário desses produtos, os resultados apontam para a necessidade de implementar ou criar programas de educação em Vigilância à Saúde visando estimular o consumidor a ler e entender as informações veiculadas nos rótulos, buscando a prevenção e promoção da saúde.

Conforme estabelecido no Decreto nº 259/2002/ANVISA, os rótulos terão que informar função e nome do aditivo utilizado no alimento, ficando portanto evidente nos resultados encontrados neste estudo o não cumprimento das normas sanitárias pelas indústrias, em que os rótulos dos produtos na sua maioria informam apenas a função do aditivo, omitindo o nome ou substância correspondente, deixando o consumidor exposto aos riscos, principalmente aqueles alérgicos, possibilitando agravos à saúde.

Um dos grandes destaques desta pesquisa foi o resultado encontrado referente às informações sobre glúten. Das amostras de pães analisadas, 71,2% dos rótulos foram insatisfatórios, enquanto 72% dos rótulos das 100 amostras de biscoitos analisadas não apresentaram essa informação, portanto irregular.

Isso representa um grande impacto para a Saúde Pública, visto à exposição ao risco que as pessoas intolerantes à esse grupo de proteínas denominado glúten, portanto portadora da Doença Celíaca, poderá estar ao consumir alimentos inadvertidamente sem essa informação presente nos rótulos das embalagens.

Embora essa proteína (glúten), substância intrinsecamente presente na maioria absoluta das amostras de pães e biscoitos analisadas devido ao ingrediente trigo, os índices declarados para ambos os produtos foram muito baixos, implicando em possíveis riscos para a saúde pública.

A informação “contém glúten” ou “não contém glúten” é obrigatória e normatizada pela Lei nº. 10.674/03, garantindo aos consumidores interessados à essa proteína (glúten) a prevenção dos riscos à sua saúde.

Ficou evidente através deste estudo a falta de cumprimento pelas indústrias do estabelecido na citada Lei (que regulamenta a informação sobre o glúten nos alimentos), pondo em risco a saúde dos consumidores intolerante ao consumo dos alimentos contendo glúten, portanto aquelas pessoas portadora da Doença Celíaca.

Embora a RDC nº 360/2003 utilizada na metodologia determine o cumprimento de outros itens também importantes como “Valor energético”, “Carboidratos”, “Proteínas”, “Fibra alimentar” e VDR (valor diário recomendado), esses não foram analisados, pois considerando-se as limitações desse estudo os mesmos são menos relevantes quando comparados com os demais apontados na pesquisa como de maior impacto no índice de morbimortalidade da população ocorridos nos últimos anos, corroborados pelos estudos feitos por Lobanco et al (2009), Sauerbronn (2003) e outros.

Os resultados encontrados corroboram os de outros autores (Alvares *et al* 2005; Câmara *et al* 2008; Ferreira e Lanfer-Marques 2007) que mostram que, apesar do avanço na Legislação sobre rotulagem de alimentos, os dados apresentados nos rótulos dos mesmos ainda estão com bastante inconformidades.

Alguns autores (Marinho, *CLC* 2003) consideram que a rotulagem de alimentos no Brasil está muito aquém do padrão praticado na América do Norte e na Europa; para outros (Gonsalves, *AI* 1997) o Brasil possui Legislação, no entanto não é bem cumprida. Dessa forma, para Câmara MCC-2008, parece evidente que, em muitos casos, embora exista a legislação, ela não é cumprida nem suficientemente fiscalizada.

Para Ferreira e Lanfer-Marquez, (2007), considerando a realidade brasileira atual, pode-se afirmar no aspecto geral que nas últimas quatro décadas o Brasil evoluiu na

sua legislação, pois incorporou evidências científicas nos regulamentos na busca de aperfeiçoar a qualidade dos alimentos e promover a saúde pública. Salientaram da necessidade de se acrescentar novos conhecimentos atualizando os regulamentos, portanto preenchendo as lacunas existentes. Fazem ainda uma crítica sobre a declaração das gorduras *trans* nos rótulos dos alimentos, observando que embora seja uma tendência internacional dessa obrigatoriedade, o consumidor poderá confundir como transgênicos, precisando portanto de uma campanha educativa e esclarecedora para a população.

Ainda segundo Ferreira e Lanfer-Marques (2007), a informação nutricional é muito valiosa para os consumidores, oferecendo-lhes o conhecimento sobre a composição do alimento, a segurança, quanto a ingestão de nutrientes, assim como outras informações para a prevenção e manutenção da sua saúde.

Foi observado na pesquisa que as amostras que declararam como local de fabricação outras regiões, apresentaram nos rótulos maior número de caracteres informados, portanto com maior padrão de regularidade que aquelas de produção em Cruz das Almas e logicamente em maior conformidade que aquelas amostras que não identificaram o local da produção.

Esses dados são bastante significantes, pois os alimentos que não informaram o local de fabricação, não só viola as normas sanitárias, como pairam dúvidas sobre a segurança e controle sanitário dos mesmos.

As informações apresentadas nos rótulos dos produtos alimentícios devem ser adequadas conforme as Normas, assegurando ao consumidor as suas escolhas necessárias.

10 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alta frequência de inconformidades encontradas nas amostras, portanto fora dos padrões exigidos pelas normas, reflete na saúde dos consumidores, pois as informações declaradas nos rótulos das embalagens são de crucial importância, funcionando como ferramenta de educação nutricional, para a escolha do alimento

apropriado conforme as suas necessidades, na promoção da saúde individual e coletiva e de uma melhor qualidade de vida das pessoas.

A falta das informações obrigatórias nos rótulos das amostras analisadas viola as disposições das Resoluções da Diretoria Colegiada: RDC 259/03 e RDC 360/03 da ANVISA, e os direitos garantidos pela Lei de Segurança Alimentar e Nutricional e pelo Código de Defesa do Consumidor.

O estudo demonstra que ainda há empresas expondo seus produtos sem atender às exigências da Legislação, apontando para que a fiscalização realizada pelos órgãos competentes continue a se empenhar para que essas regularizem seus rótulos.

Avaliações dessa natureza devem ser realizadas abordando outras redes de supermercados em outras cidades, regiões e até mesmo no Brasil, para se conhecer melhor a realidade das informações contidas nos rótulos dos alimentos, adequando-se à legislação pertinente.

O consumidor por sua vez, deve adotar uma postura mais crítica, usando seu poder de compra para impugnar ou prestigiar seus fornecedores. E no processo de conscientização e educação da população, os profissionais da saúde e órgãos de defesa do consumidor possuem um papel fundamental.

A partir dos dados obtidos no presente estudo há necessidade de se promover medidas sanitárias através das instituições competentes capazes de impor maior rigor no cumprimento das Normas pelos fabricantes de alimentos e também ações educativas para a população na divulgação e no alerta das informações presentes nos rótulos dos alimentos.

Medidas dessa natureza beneficiariam não apenas os consumidores, mas também privilegiariam as empresas realmente preocupadas em garantir a boa qualidade dos seus produtos, informando honestamente ao consumidor.

Conforme os achados apontados na pesquisa, fica evidente que a população consumidora desses tipos de alimentos está propensa a possíveis riscos, em razão das irregularidades observadas nos rótulos.

Embora possa considerar que a frequência encontrada de declaração do uso de aditivos nos rótulos esteja dentro dos limites permitidos, considerando o alto consumo diário desses produtos, os resultados apontam para a necessidade de implementar ou criar programas de educação em Vigilância à Saúde visando estimular o consumidor a ler e entender as informações veiculadas nos rótulos, buscando a prevenção e promoção da saúde.

Os resultados desta pesquisa indicam a necessidade de programar medidas estratégicas juntas às autoridades sanitárias das diversas instituições no sentido de garantir que os produtos alimentícios industrializados declarem nos rótulos das embalagens as informações obrigatórias conforme a legislação em vigor.

Esse trabalho evidenciou a carência de informações, assim como alguns aspectos positivos ou negativos quanto a rotulagem nos alimentos pães e biscoitos, podendo servir como instrumento no controle sanitário dos mesmos.

11 RECOMENDAÇÕES

Considerando a rotulagem como um importante veículo de informação em saúde para a sociedade, contribuindo para a segurança no consumo de alimento, é necessário o cumprimento das normas, o que requer fiscalização sistemática e rígida. Ações educativas são imprescindíveis na tarefa de divulgação para as pessoas dos seus direitos como consumidores na verificação e compreensão das informações contidas nos rótulos dos alimentos industrializados.

É preciso ressaltar que apesar da grande parcela da população brasileira ainda não ter uma cultura de ler os rótulos dos alimentos, é necessário que a legislação seja cumprida e que as informações obrigatórias estejam de forma clara e precisa, apropriando-se o consumidor dessa informação em benefício da saúde.

Ao governo cabe coibir atos de irregularidades de modo mais eficaz, adotando as medidas políticas e sanitárias. Nesse propósito, a Vigilância Sanitária Regional tem um papel crucial, em razão de sua proximidade territorial com a produção e comercialização dos alimentos, que em conjunto com as VISAS municipais possibilita o

monitoramento mais eficaz buscando garantir a segurança e qualidade desses produtos oferecidos à população.

REFERÊNCIAS

AITH, F. **Curso de Direito Sanitário. A Proteção do Direito à Saúde no Brasil**; São Paulo: Quartier Latim do Brasil, 2007, p. 236 – 255.

ARAÚJO, A.C.M.F.; ARAÚJO W.M.C. **Adequação à Legislação vigente, da rotulagem de alimentos para fins especiais do grupo de alimentos para dietas com restrição de carboidratos e alimentos para ingestão controlada de açúcares.** Higiene Alimentar. 2001; 15 (82): 52-70.

BAHIA. **Superintendência de Estudos Econômicos (SEI). Nota Técnica/Cesta Básica, 1980.** Decreto Lei N° 399/38 que regulamenta a Lei N° 18 5 de 14 de Janeiro de 1936.

BASTOS, A.A.; BELINEILO, M.H.; SARAIVA, T.C.C. & SOUTO, A.C. **Avaliação da qualidade sanitária dos rótulos dos alimentos embalados de origem animal.** Revista Baiana de Saúde Pública-, 2008.

BELIK, W. **Perspectivas para a Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil –** Revista Saúde e Sociedade, Jan – Jun 2003, v.12,nº1,p.12.

BRASIL, Ministério de Estado da Agricultura e do Abastecimento. Portaria M.A nº 371/1997 de 4 de setembro de 1997. **Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.** (Revogada). Brasília: Ministério da Agricultura; 1997.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria SVS/MS nº. 28 de 13 de janeiro de 1998. **Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais.** Brasília: Ministério da Saúde; 1998.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.** Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003. Brasília: Ministério da Saúde; 2003

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.** Resolução RDC nº. 360 de 23 de dezembro de 2003. Brasília: Ministério da Saúde; 2003. Oliveira, V.M et al, 2008/UFRJ.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria SVS nº 27, de 13 de janeiro de 1998. **Regulamento técnico referente à informação nutricional complementar.** Brasília: Ministério da Saúde; 1998.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagens geral de alimentos embalados.** Resolução RDC nº. 259 de 20 de setembro de 2002. Brasília: Ministério da Saúde; 2002.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento técnico sobre aditivos utilizados segundo as boas práticas de fabricação e suas funções.** Resolução RDC nº 386, de 05 de agosto de 1999. Brasília: Ministério da Saúde; 1999.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Regulamento técnico dos termos a constar nos rótulos dos alimentos.** Resolução Normativa nº12/1978. Câmara Técnica de Alimentos. Revogado pela Portaria SVS/ MS nº 42 de 14 de janeiro de 1998. Brasília: Ministério da Saúde; 1978.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Procedimentos a serem observados para implantação das Resoluções da Diretoria Colegiada RDC nº 359 e 360 de 2003.** Resolução- RE nº 2.313, de 26 de julho de 2006. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten-** Resolução RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002. Brasília: Ministério da Saúde; 2002.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005. **Regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (IDR) de proteínas, vitaminas e sais minerais.** Revogou a Port. SVS/MS Nº 33/98. Brasília: Ministério da Saúde; 2005.

BRASIL, Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, Título II, Cap. I, Art. 5º- Alíneas XIV e XXXIII e Art. 2000, Alínea VI . **O Direito à informação.**

BRASIL. Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003. **Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca-2003.** Brasília: Ministério da Saúde; 2003.

BRASIL, Ministério da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. **Decreto – Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969, sobre rotulagem de alimentos embalados.** Brasília; Ministério da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar; 1969.

BRASIL, Ministério da Justiça. **Código de Defesa do Consumidor (CDC) Lei nº. 8.078 de 11 de setembro de 1990.** Brasília: Ministério da Justiça; 1990.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria SVS/ MS/ MERCOSUL nº 42 de 14 de janeiro de 1998. **Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.** Revogada pela Resolução ANVISA nº 259/2002. Brasília: Ministério da Saúde; 1998.

BRASIL, Ministério da Saúde. Resolução MERCOSUL GM nº 36/1993. **Aprova o Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados de origem animal.** Brasília: Ministério da Saúde; 1993.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria SVS/MS nº 41 DE 14 de janeiro de 1998. **Rotulagem nutricional de alimentos.** Revogada pela RDC/ ANVISA nº 94/2000. Brasília: Ministério da Saúde; 1998

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria SVS/ MS nº 540/1997 de 27 de outubro de 1997. **Regulamento técnico sobre aditivos alimentares: definição, classificação, emprego.** Brasília: Ministério da Saúde; 1997.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC/ANVISA nº 94 de 1º de novembro de 2000. **Normatiza a obrigatoriedade de rotulagem nutricional para todos os produtos alimentícios embalados e destinados a venda ao consumidor.** Brasília: Ministério da Saúde; 2000.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 11, de 22 de junho de 2006. Regulamento técnico MERCOSUL/GMC. **“Lista Geral Harmonizada de aditivos alimentares e suas classes funcionais”, que figura como Anexo e faz parte da presente Resolução.** Revogam-se as Resoluções GMC nº 55/94,104/94 ,28/96,140/96 e 144/96. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC/ ANVISA nº 40 de 21 de março de 2001. **Rotulagem nutricional de alimentos embalados.** Revogada pela RDC/ ANVISA nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Brasília: Ministério da Saúde; 2001.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria SVS nº 42 de 14 de janeiro de 1998. **Aprova o Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.** (Revogada pela Res. RDC nº 259 de 24 de setembro de 2002). Brasília: Ministério da Saúde; 1998.

CÂMARA, M.C.C *et al.* **A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil.** *Rev Panam Salud Publica.* 2008;23(1):52–58.

CELESTE, R.K. **Análise comparativa da Legislação sobre rótulo alimentício no Brasil,** MERCOSUL, Reino Unido e União Européia. *Revista de Saúde Pública,* 2001 35(3), p. 217-23.

COSTA,EA& RANGEL, M.L. **Comunicação em Vigilância Sanitária,** Salvador – Bahia: Edufba 2007, p.92.

COSTA,E.A. & ROZENFELD, S. **Constituição da Vigilância Sanitária.** In: ROZENFELD, S., **Organizados. Fundamentos de Vigilância Sanitária.** Rio de Janeiro: Fiocruz; 2000. p.15 – 40.

COSTA, E.A. **Vigilância Sanitária: Proteção e Defesa da Saúde,-** 2ª. Ed. Aum. São Paulo :SOBRAVIME,2004.496 p. (p. 192 - 197 – 222 – 300 – 301).

DRUMOND, M.C & cols. Aplicabilidade da RDC 360/03 da ANVISA. **Produto de Origem Animal comercializados em uma rede de supermercados do Estado do Rio de Janeiro-2007/2008.**

FERREIRA,A.B & LANFER-MARQUEZ,U.M. **Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos.** *Rev. Nutr.*[online].Campinas,jan/fev 2007, 20(1):83-93.

GONSALVES ,A.I . **Marketing nutricional em rotulagem de iogurtes: uma avaliação clínica.** São Paulo:Universidade de São Paulo; 2004.

GUIVANT, J.S . **Qualidade de Vida e Riscos Ambientais**. Niterói : Editora da UFF. 2000, P.281-303.

ISHIMOTO, E.Y. & NACIF, M.A.L. **Propaganda e Marketing na Informação Nutricional**. Brasil Alimentos- nov/dez de 2001, nº.11, p 33.

MARINHO, C.L.C. **O discurso polissêmico sobre plantas transgênicas no Brasil :estado da arte**. Rio de Janeiro: Fundação Instituto Oswaldo Cruz; 2003.

MARINS, B.R; JACOB, S.C.; PERES, F. – **Avaliação Qualitativa do Hábito de Leitura e Entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios** – Ciênc. Tecnol. Aliment, Campinas, jul – set 2008, 28 (3):359-285.

MONTEIRO, R.A; COUTINHO, J.G.I; RECINE, E. **Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por freqüentadores de supermercados em Brasília, Brasil**. Rev. Pan. Salud Pública- 2005: 18(3) p. 175 – 176.

NEPA - Núcleo de Estudos e Pesquisas em alimentação, UNICAMP/Campinas-SP. Revista Segurança Alimentar e Nutricional, V.19, nº.1, 2012

OLIVEIRA, M.B et al. **Nível de Informação do Consumidor sobre os Produtos Alimentares Diet e Light em Hipermercados de Campinas, S.P** – Rev.Cienc. Méd, Campinas, Set/Out 2005, 14(5), 439-440.

OPAS - Organização Pan-Americana da Saúde. **Higiene dos Alimentos – Textos Básicos** / Organização Pan-Americana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. 64 p.: il.

PONTES, T.E; COSTA, T.F; MARUM, A.B.R.F; BRASIL, A.L.D; TADDEI, J.A.A. **Orientação Nutricional de Criança e Adolescentes e os novos padrões de consumo: propagandas, embalagens e rótulos** – Rev. Paul. Pediátrica 2009. 27 (1): 99 – 105.

PRAVANELLI, A.P. **Aditivos para Panificação: conceitos e funcionalidade**. ABIAM (Associação Brasileira da Indústria de Aditivos e Melhoradores de Farinhas para Alimentos e Bebidas), 2000, p. 3-4 .

SAUERBRONN, A.L.A. **Análise laboratorial da composição de alimentos processados como contribuição ao estudo da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados no Brasil**. Rio de Janeiro. Fundação Instituto Oswaldo Cruz; 2003.

Questionário 1: Formulário para Coleta de Dados sobre o Rótulo de Alimentos

N° _____

Data: _____ Cidade: Cruz das Almas

Bairro: Centro

Identificação do local de coleta

Estabelecimento: _____

Endereço _____

Identificação do produto

Marca Comercial: _____

Tipo de Produto: Biscoito Pão

Peso/Quantidade: _____ Conteúdo líquido _____

Informação "Ind. Brasileira" Sim Não

Identificação do Produtor

Nome _____

Endereço _____

CNPJ _____

IE _____

SAC _____

Local de Fabricação _____

Especificação: item no rótulo e as possíveis irregularidades.

SEGURANÇA SANITÁRIA			
RDC 259/02 ANVISA			
Caracteres de Informação no Rótulo			
Item /conformidade com a legislação	SIM	NÃO	NA
1.Apresenta prazo de validade (indelével, dia/mês ou mês/ano)?			
2.Possui data de fabricação?			
3.Apresenta denominação de Venda?			
4.Consta instruções dos cuidados de armazenamento e conservação do produto?			
5.Apresenta lista de ingredientes precedida da expressão "Ingredientes" ou "Ingr"?			
6.Apresenta nº do lote (precedido da letra L?)			
Aditivos			
7.É descrito no final da lista de ingredientes com a função principal e nome completo ou INS?			
8.Aromatizante			

9.Conservante			
10.Melhorador de Farinha			
11.Corante			
12.Acidulante			
13.Estabilizante			
14.Anti umectante			
15.Emulsificante			
16.Antioxidante			
Lei 10.674/03 Informação sobre Glúten			
Item da legislação	SIM	NÃO	NA
17.Informa inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten.			
RDC360/03 ANVISA Informação Nutricional			
Item da legislação	SIM	NÃO	NA
18.A expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL” o valor e as unidades da porção e da medida caseira estão em maior destaque que o resto das informações?			
19.Valor Energético (Kcal, KJ)			
20.Carboidratos (g)			
21.Proteínas (g)			
22.Gorduras Totais (g)			
23.Gorduras Saturadas (g)			
24.Gorduras <i>Trans</i> (g)			
25.Fibra Alimentar (g)			
26.Sódio (mg)			
27.VDR= 2000 Kcal ou 8400 KJ			
28.% VD			
29.Presença da frase “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”.			

FICHA CATALOGRÁFICA

G635 GONÇALVES, Izidório da Silva

Análise de rótulo de pães e biscoitos produzidos por pequenas e médias indústrias das regiões do Recôncavo e Sudoeste da Bahia e comercializados em Cruz das Almas – Ba / Izidório da Silva Gonçalves – Salvador: UFBA, Instituto de Saúde Coletiva, 2012.

72f. : il.

Orientadora: Prof.Drª. Maria Lígia Rangel -S
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Saúde Coletiva, Salvador, 2012.

1. Rotulagem de alimentos 2. Regulamentação da rotulagem sobre Alimentos 3. Legislação sobre alimentos I. S - Maria Lígia Rangel
II. UFBA, III. Título

CDU: 614.3

Bibliotecária: Selma Pires Queiroz – CRB 5/1342