

# IRREGULARIDADES OBSERVADAS NA ROTULAGEM DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

REJANE ALEXANDRE SILVA GRACIANO<sup>1</sup>

EDUARDO GONZALEZ<sup>2</sup>

LUZIA ILZA FERREIRA JORGE<sup>2</sup>

Maria De Lourdes Paixão Da Silva<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Instituto Adolfo Lutz Laboratório Regional de S. José do Rio Preto – SP

<sup>2</sup> Instituto Adolfo Lutz Laboratório Regional de Santos – SP

## 1. INTRODUÇÃO

O emprego de alimentos industrializados é sempre crescente, por diversos fatores: facilidade de acesso às inovações tecnológicas, tais como freezers e microondas, barateamento dos produtos pela maior escala de produção, cada vez maior inserção da mulher no mercado de trabalho, etc. (5)

Ao adquirir alimentos industrializados, é por meio do rótulo que o consumidor tem acesso às informações nutricionais (1, 3, 4, 5) e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança no consumo dos mesmos (2, 8).

O Instituto Adolfo Lutz é uma rede constituída de laboratório Central em São Paulo e diversos laboratórios regionais distribuídos pelo interior do Estado, tendo como uma de suas atribuições a atuação conjunta com as vigilâncias sanitárias, especificamente a execução de análises bromatológicas físico-químicas e microbiológicas, bem como a observação da correta rotulagem dos alimentos.

Este trabalho tem por objetivo apresentar um painel das irregularidades mais freqüentemente observadas na rotulagem de alimentos industrializados, analisados, no período de 1998-9, nos laboratórios regionais de São José do Rio Preto e de Santos, em São Paulo.

## 2. Material e métodos

São apresentados parâmetros referentes à farinha de trigo, condimentos, chás e palmitos, relativos aos seguintes itens da rotulagem, previstos pela legislação em vigor (1,2,8):

1°) Informações obrigatórias: designação do produto, marca, nº de registro do M. S., nº de registro no CGC, peso líquido, ingredientes, expressão “Indústria Brasileira”, data de fabricação, prazo de validade, lote, nome e endereço do fabricante.

2°) Informações úteis: cuidados de preservação (CP), modo de preparo (MP) e serviço de atendimento ao consumidor (SAC)

3°) Portaria nº 304, de 08/04/99, para palmitos. Sendo que:  
- Registro no Ministério da Saúde

“Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no Órgão competente do Ministério da Saúde (Decreto-lei nº 986/69), com exceção dos importados (art. 58 do mesmo Decreto). A Lei Nº 9.782, de 26/01/99 revoga este artigo e torna obrigatório o registro de alimentos importados (tal obrigatoriedade vigorará a partir de 01/09/99). Não é permitido o uso de protocolo.

- Nome do fabricante ou produto; sede da fábrica ou local de produção; número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível e peso ou volume líquido são itens do Art. II do Decreto-lei 986 de 21/10/69.

- A expressão “Indústria Brasileira” é obrigatória, segundo o item IV do artigo 124 e artigo 125 do Decreto 87.981/82

(Decreto-lei 1.593/77, art. 30) e alínea c do item 4.2. da NTA 2 do Decreto Nº 12.486 de 20 de outubro de 1978 (2,8).

- Advertência quanto à fervura prévia dos palmitos, tornou-se obrigatória após recentes casos graves de botulismo no Estado de São Paulo: “S. V. S. Port. Nº 304, de 08/04/99. Os palmitos só podem ser consumidos, após fervidos no líquido de conserva ou em água, durante 15 minutos”.

## 3. Resultados

### PALMITO

Das 70 análises fiscais realizadas, mais da metade apresentava algum tipo de irregularidade em nível de rotulagem, destacando-se: ausência total de rótulo (palmitos comercializados clandestinamente representaram 10% das amostras enviadas para análise); ausência de etiqueta adesiva contendo a Portaria nº 304/99 foi observada em 30% das amostras analisadas. Ausência da designação do país de origem, no caso, Indústria Brasileira foi observada em 20% das amostras. Ausência de registro no Ministério da Saúde ou declaração apenas da inscrição de protocolo no mesmo representou 10% das amostras analisadas. Entre essas últimas, observaram-se quatro marcas, nas quais o número de registro no M. S. declarado no rótulo, na verdade, é inexistente, através de consulta ao Programa Optionline (vide Agradecimentos). Combinações conjuntas dessas irregularidades também foram observadas.

### FARINHA DE TRIGO

Das 15 amostras analisadas, de cinco marcas, uma marca apresentava registro no M.S. apenas da matriz, num Estado do Sul. Uma de suas filiais, especificamente a de São Paulo, apresentava apenas número de protocolo de registro no Ministério da Saúde, inclusive, vencido. Seis amostras de três marcas renomadas não apresentavam número de lote. Dessas seis amostras, duas amostras de uma marca também deixavam de incluir a expressão “Indústria Brasileira”. Duas amostras de outra marca apresentavam número de lote, mas não apresentavam data de fabricação.

### LEITE ESTERILIZADO (UHT)

Das três amostras analisadas, uma não apresentava número de lote e o seu número de telefone para atendimento ao consumidor não era gratuito.

### CHÁ MATE

Das 20 amostras enviadas para análise, três não apresentavam S.A.C., uma apresentava caixa postal, uma mandava escrever para o endereço da fábrica, uma apresentava ligação não gratuita para atendimento ao consumidor e quatro outras apresentavam apenas “home page”. Embora pouco freqüentes, não foram observadas outras irregularidades, tais como ausência de data de fabricação, ausência de lote, ausência da expressão “Indústria Brasileira”.

## SALSICHAS

Das 33 amostras analisadas, seis não apresentavam o endereço do fabricante, número de lote e modo de preparo, simultaneamente. A salsicha bovina de certa marca não apresentava lote e modo de preparo. A salsicha de frango da mesma marca apresentava modo de preparo, mas não apresentava lote. Mais da metade (23) das amostras analisadas apresentava ausência de número de lote. Ausência de registro no Ministério da Saúde, ausência de relação de ingredientes, serviço de atendimento ao consumidor, cuidados de conservação e modo de preparo foram outras irregularidades observadas, nessa ordem de frequência. Uma amostra apresentava ausência de todas as informações obrigatórias e úteis, excetuados o nome do fabricante e seu endereço. As salsichas a granel somente apresentavam o nome da marca.

## QUEIJOS

Das 21 amostras analisadas, 18 não apresentavam número de lote e destas, seis não apresentavam, também, o número de CGC. Duas das amostras analisadas deixavam de indicar o peso líquido. Uma amostra que não apresentava nome ou endereço do fabricante e nem CGC, apresentava número de lote e as três informações úteis (CC, MP e SAC). A expressão "Indústria Brasileira" faltava em duas amostras de marcas diferentes. As três informações úteis, alternativamente, deixaram de ser observadas nos diferentes casos, mas a falta mais freqüente foi a ausência do SAC ou a oferta do mesmo, porém, não gratuito. Duas amostras de certa marca apresentaram diferentes números de CGC.

## DOCES DE AMENDOIM

Dos 23 doces de amendoim analisados, 14 deixavam de apresentar as três informações úteis e sete apresentavam caixa postal para o SAC. Dessas 23 amostras, 15 deixavam de apresentar número de lote, sendo que entre essas 15, a maioria também não apresentava data de fabricação.

Entre esses doces, observou-se a ocorrência de mesmos números de MS e de CGC para produtos de marcas diferentes. Também, foi observada a ocorrência de diferentes números de registro no MS e no CGC, para o mesmo doce (mesma designação e mesma marca, apenas lotes diferentes)!

Também foram observadas "brincadeiras" diferentes com esses registros, tais como: marcas diferentes com revezamento de números de registros, isto é, determinados números de CGC e de MS, ora aparecem em uma, ora em outra marca, em combinações diferentes entre si.

Uma amostra de amendoim cru apresentava número de protocolo no MS, que pelos dois últimos dígitos via-se que era antigo.

## DOCES EM PASTA

As irregularidades aqui observadas podem ser apresentadas na seguinte ordem decrescente de frequência, nas 30 amostras analisadas: número de protocolo, ausência de número de registro no MS, em dez amostras, ausência do SAC mais ou menos na mesma proporção e ausência de outras ou mesmo das três informações úteis em porcentagens menores.

Como nos doces de amendoim, aqui também foram observados casos de goiabadas com mesmo número de MS que doces de abóbora e/ou doces de coco.

## PIMENTA DO REINO

Neste condimento foram observados freqüentes casos de mesma marca do produto com números de MS diferentes. Foram observadas duas marcas com diferentes nomes e endereços do fabricante para cada uma delas. Das quarenta análises realizadas, quase a metade deixava de apresentar número de lote.

Menos freqüentes, também foram observadas: ausência de registro no MS, ausência da expressão "Indústria Brasilei-

ra", ausência de prazo de validade e de data de fabricação. As informações úteis, em conjunto ou parcialmente, faltaram na maioria desses produtos.

## CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Várias marcas de café trabalham com número de protocolo no M. S., ou mesmo sem qualquer menção a esse registro. Ausência de lote e da expressão "Indústria Brasileira", bem como de uma ou mais informações úteis também foram observadas com frequência.

## ÁGUA MINERAL

Este foi o produto que menos irregularidades apresentou. Entre 35 amostras analisadas, apenas cinco apresentaram ausência de lote. A falta das informações úteis foi também relativamente pouco freqüente.

## 4. Discussão conclusões

Trabalhando principalmente com o controle de qualidade físico-químico e microbiológico, a Divisão de Bromatologia e Química do Instituto Adolfo Lutz não possui recursos humanos e materiais em quantidade suficiente para o controle perfeito das irregularidades em nível de rotulagem dos produtos alimentícios. Além disso, a rede de laboratórios regionais ainda não está conectada à Internet, impossibilitando a consulta ao Programa Optionline.

Por essa iniciativa, isolada e parcial, pode-se observar que a questão é grave, com irregularidades freqüentes e mesmo abusivas, tais como a declaração de registros idênticos para produtos diferentes tanto em termos de designação como de marca.

Entre as informações úteis, consideramos que a questão do SAC, deveria ser repensada, uma vez que ligações não gratuitas ou endereços na Internet podem representar empecilhos intransponíveis para consumidores de baixo poder aquisitivo manifestarem suas queixas, críticas ou opiniões de todo tipo.

## Agradecimentos

Agradecemos ao Dr. Odair Zenebon, diretor da Divisão de Bromatologia e Química do Instituto Adolfo Lutz, Laboratório Central, pela consulta ao Programa Optionline, software que fornece banco de dados referente a registro de alimentos, quanto ao registro no Ministério da Saúde dos palmitos analisados no Instituto Adolfo Lutz Lab. Regional de Santos, no período referido nesse trabalho, isto é, 1998-9.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- COMPÊNDIO DA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS. Consolidação das Normas e Padrões de Alimentos, Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação, Revisão, 1991. 30p.
- GRUPO DE TRABALHO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - Reunião de 30.10.96. ABIA, Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. 14p.
- LEGISLAÇÃO BRASILEIRA PARA ALIMENTOS ENRIQUECIDOS. In: Alimentos enriquecidos, Campinas, 1994. Resumos dos trabalhos. Campinas 1994. p.60-3.
- NATIONAL RESEARCH CONCIL, Recommended dietary allowances. 10<sup>th</sup> Washington D.C., Nacional, Academic Press, 1989.
- RIBEIRO, L. C. et al. Pirâmide Alimentar: guia prático de educação alimentar. In: Simpósio de Iniciação, Científica da Universidade de São Paulo, 4ed., USP, 1996. Resumos. São Paulo, Ed. Parma. p.188.
- SÃO PAULO (Estado). Leis, etc. Decreto n° 12.486 de 20 de outubro de 1978. Diário Oficial, São Paulo, 21 out. 1978 (NTA 2- Rotulagem).
- SETOR TÉCNICO DE MARKETING, Nestlé Comercial e Industrial LTDA. Documento, 1994.
- SILVEIRA, N. V. V. Legislação de Alimentos. Qualidade e Competitividade:59, 1994. In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos XIV. São Paulo, 1994.