



FACULDADE DE PINDAMONHANGABA

TATIANA CRISTINA PEDROSO

**ANÁLISE DOS RÓTULOS DE PRODUTOS CASEIROS DE
PANIFICAÇÃO**

Pindamonhangaba – SP

2012



TATIANA CRISTINA PEDROSO

ANÁLISE DOS RÓTULOS DE PRODUTOS CASEIROS DE PANIFICAÇÃO

Monografia apresentada como parte dos requisitos para obtenção do Diploma de Bacharel em Farmácia pelo Curso Farmácia da Faculdade de Pindamonhangaba.

Orientadora: Prof. Dr^a. Luciane Vieira Garcia

Pindamonhangaba – SP

2012



TATIANA CRISTINA PEDROSO

ANÁLISE DOS RÓTULOS DE PRODUTOS CASEIROS DE PANIFICAÇÃO

Monografia apresentada como parte dos requisitos para obtenção do Diploma de Bacharel em Farmácia pelo Curso Farmácia da Faculdade de Pindamonhangaba.

Data: _____

Resultado: _____

BANCA EXAMINADORA

Professora Dr^a. Luciane Vieira Garcia

Faculdade de Pindamonhangaba

Assinatura: _____

Professor Dr _____

Faculdade de Pindamonhangaba

Assinatura: _____

Professor Dr _____

Faculdade de Pindamonhangaba

Assinatura: _____

Dedico este trabalho às pessoas mais importantes de minha vida: minhas queridas filhas, Jéssica e Jennifer, e meu marido Aduino. Agradeço pela compreensão, pela torcida e por acreditarem em meus sonhos, ajudando-me a torná-los reais.

AGRADECIMENTOS

À Professora Doutora Luciane Vieira Garcia, pela dedicação e maneira com que orientou meu trabalho.

RESUMO

A rotulagem de qualquer produto tem como objetivo orientar o consumidor na aquisição do mesmo, bem como em sua utilização. Nos casos de produtos alimentícios tornam-se extremamente importantes devido às informações nutricionais que os mesmos devem trazer, a fim de informar todos os constituintes dos mesmos e também as quantidades de cada um que foram utilizadas. Um agravante em produtos alimentícios considerados caseiros é a falta de informação em suas embalagens, as quais, muitas vezes são adquiridas no mercado de uma forma uniforme não contendo se quer a validade do produto. Para isso, a ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária - criou legislações exigindo que estas informações sejam obrigatoriamente gravadas nos rótulos e / ou embalagens, porém, com o grande número de panificadoras no mercado torna-se difícil esta fiscalização. Diante disto, o objetivo deste trabalho foi analisar 20 rótulos de pães de forma caseiros, onde foi possível verificar que, as panificadoras não têm se atentado a estas legislações, deixando a desejar quanto à adequação de seus rótulos às exigências Legais, principalmente quanto à especificidade caseiro, prazo de validade do produto, lista de ingredientes, número do lote, informação nutricional e inscrição “alimento artesanal”.

Palavras-chave: Panificação. Rótulos. Produto Artesanal.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Normas Brasileiras para Alimentos	19
Figura 2 – Modelo de Rótulo	25
Figura 3 – Modelo de Rótulo Completo	30
Figura 4 – Modelo de Rótulo Simplificado	31

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Observações da Rotulagem.....	33
Tabela 2 – Itens que Constam nas Informações Nutricionais	33

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 REVISÃO DA LITERATURA	11
2.1 Origem do Pão	11
2.2 Indústria de Panificação	13
2.3 Produtos de Panificação.....	15
2.4 A Função da Rotulagem de Alimentos	16
2.5 A Legislação e a Rotulagem de Alimentos	17
2.5.1 AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NOS RÓTULOS DOS ALIMENTOS	23
2.5.1.1 Elementos que devem constar nos rótulos.....	26
2.5.1.2 Marca da data	27
2.5.1.3 Alegações nutricionais.....	28
2.5.3.4 Quantidades diárias recomendadas	29
2.6 Modelos de Rótulos de Alimentos	29
2.6.1. PÃO DE FORMA.....	30
2.6.1.1 Declaração obrigatória de nutrientes.....	30
3 MÉTODO	32
4 RESULTADOS	33
5 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	34
6 CONCLUSÃO	35
REFERÊNCIAS	36
ANEXOS	39
APÊNDICE	54

1 INTRODUÇÃO

Muitas informações em rótulos alimentícios podem ser enganosas, considerando-se o frequente uso de palavras ambíguas, confusas e termos vagos, uma vez que uma mesma palavra pode expressar significados completamente diferentes de acordo com o fabricante¹.

Por definição, “rótulo”, é toda inscrição, legenda e imagem ou, toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento².

Neste sentido, o rótulo de um determinado produto pode orientar o consumidor na aquisição do alimento. A rotulagem de alimentos vem sendo muito discutida ultimamente. Segundo a ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA², a rotulagem de todos os alimentos devem ser padronizadas. Devem ser impressos nos rótulos, obrigatoriamente, o valor energético (em Kcal), e as quantidades de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Essas informações nutricionais terão que, obrigatoriamente, fornecer a quantidade da porção do alimento em grama ou mililitro, e o correspondente em medida caseira, como copo, xícara, dentre outros.

Segundo a ANVISA³ todo alimento deve ser produzido de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou Regulamento Técnico (RT) e demais diretrizes estabelecidas, aprovadas pela autoridade competente, o que inclui as embalagens. A legislação brasileira trata desde o peso e medidas dos alimentos até a segurança alimentar, ou seja, a fiscalização inicia-se na produção e termina no consumo. Tal esforço se justifica tendo em vista que muitas empresas ainda não se adequaram à legislação vigente, o que pode causar confusão aos consumidores.

Para produtos alimentícios de panificação a eliminação da exigência de registro não implica que a embalagem não deve mais atender aos critérios de identidade e qualidade estabelecidos. Dentre os produtos alimentícios de panificação, pode-se citar: pães, bolos e bolachas, que como outros produtos

quaisquer podem ter seus rótulos não adequados levando à falta de informação ao consumidor e até mesmo ao consumo por pessoas que não podem fazer o uso de determinados nutrientes e aditivos.

Frente ao anteriormente exposto, o presente trabalho teve por objetivo fazer uma análise dos rótulos de produtos de panificação, considerados caseiros, em específico o pão de forma, os quais têm as informações regulamentadas pela CVS5/2005⁴, obtidos no mercado varejista de Taubaté.

2 REVISÃO DA LITERATURA

2.1 Origem do Pão

Milhares de anos antes de Cristo já se utilizava o pão como alimento. Antes de ser utilizada para fazer o pão a farinha de diversos cereais era usada na preparação de sopas e mingaus. Depois, se passou a adicionar à farinha outros ingredientes, como mel, azeite doce, mosto de uva, tâmaras esmagadas, ovos e carnes moídas, formando-se bolos, que teriam precedido o pão propriamente dito. Esses bolos eram cozidos sobre pedras quentes ou sob cinzas. Consta que a utilização de fornos de barro para o cozimento de pães remonta ao sétimo milênio a.C., pelos egípcios. Aos egípcios também é atribuída a descoberta do uso de líquido fermentado à massa para torná-la mais leve e macia⁵.

É estimado que o pão tenha surgido há 12 mil anos na Mesopotâmia juntamente com o cultivo do trigo. Eram feitos de farinha misturada com o fruto do carvalho. Os primeiros pães eram achatados, duros, secos e muitos amargos. Para ser ingerido, o pão era lavado várias vezes em água fervente e depois era assado sobre pedras ou embaixo de cinzas⁶.

O pão foi levado para a Europa pelos gregos. No Império Romano, a princípio, o pão era feito em casa pelas mulheres, para o consumo da família. Após, passou a ser fabricado em padarias públicas, dando origem assim aos primeiros padeiros. Isso teria acontecido, segundo o filósofo romano Plínio, o Antigo, depois da conquista da Macedônia, em 168 a.C. Com a queda do Império Romano, e da organização por ele imposta ao mundo, as padarias europeias desapareceram, retornando o fabrico doméstico do pão. Assim, pela comodidade, o pão voltou a ser fabricado sem fermento e achatado, o pão ázimo. Embora existissem fornos e moinhos, o sistema feudal permitia seus usos somente para o consumo próprio. Só os castelos e os conventos possuíam padarias⁷.

No século XVII, a França se tornou o centro de fabricação de pães de luxo, com a introdução dos modernos processos de panificação, apesar de desde o século XII, já ser habitual o consumo de mais de vinte variedades de pães

naquele país. Depois, a primazia no fabrico de pão passou a Viena, na Áustria. A invenção de novos processos de moagem da farinha contribuiu muito para a indústria de panificação. Os grãos de trigo, inicialmente, eram triturados em moinhos de pedra manuais, que evoluíram para o de pedra movido por animais e depois para os movidos pela água e, finalmente, pelos moinhos de vento. Apenas em 1784 apareceram os moinhos movidos a vapor. Em 1881 ocorre a invenção dos cilindros, que muito aprimorou a produção de pães⁸.

Segundo o antropólogo Gilberto Freyre (1900-1987), o Brasil só conheceu o pão no século XIX. Antes do pão se usava o beiju de tapioca, a farofa, o pirão escaldado ou a massa de farinha de mandioca feita no caldo de peixe ou de carne. A atividade de panificação no Brasil se expandiu com os imigrantes italianos. Foi com eles que nos grandes centros, principalmente em São Paulo, se instalaram e proliferaram as padarias, comuns hoje em todo país.

O aparecimento da máquina ocorre somente no século XIX, com amassadeiras (hidráulicas ou manuais), com um custo muito alto e também com grande rejeição. Os consumidores mostraram-se “hostis” com o pão feito mecanicamente. Pouco tempo depois surge o motor elétrico e a reclamação passa a ser dos padeiros. Cada máquina substituía dois padeiros. Foi nesta época que o pão chegou ao Brasil⁹. O trigo foi plantado em Garanhuns (Pernambuco), Teixeira (Paraíba), Meruoca (Ceará) chegando até a Ilha de Marajó (Pará). Mais tarde desenvolveu-se também em Minas Gerais e Goiás. Em 1737, colonos açorianos deram grande impulso ao cultivo desse cereal e o Brasil exportava grandes quantidades de trigo para Portugal¹⁰.

Hoje o trigo é tratado em moinhos, é lavado, escorrido e passado por cilíndricos que separam o grão da casca¹¹.

2.2 Indústria de Panificação

Um dos únicos setores da indústria que não sofreu com a crise econômica que atingiu o mundo em 2009 foi o setor de panificação brasileiro, que permaneceu forte e registrou um crescimento de 12.61% nas vendas, com um faturamento de R\$ 49,52 bilhões e crescimento de lucro para as empresas de 10,28%¹².

A panificação no Brasil está entre os maiores segmentos industriais do país, correspondendo a 36,2% da indústria de produtos alimentares. São mais de 63 mil micro e pequenas empresas que atendem em média 40 milhões de clientes por dia. O setor ainda é responsável pela geração de 700 mil empregos diretos e 1,5 milhões de empregos indiretos¹³.

A importância do setor para o mercado nacional se caracteriza pelo número de empregos diretos e indiretos gerados, considerando o número de padarias espalhadas pelo país, que, pela exigência do mercado estão cada vez mais se qualificando através de cursos, palestras e seminários oferecidos por parceiros da indústria como o SENAI, ABIP, PROPAN e SEBRAE¹⁴.

Em pesquisa realizada pela Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria – ABIP, nove pontos são fundamentais para que uma panificadora atenda às necessidades do seu consumidor. A proximidade da residência e do trabalho, condições de limpeza e higiene, cortesia no atendimento, qualidade dos produtos, variedade de pães e doces, pão quente a toda hora, rapidez no atendimento, preço mais acessível e ambiente agradável favorecem a volta do seu consumidor. Para isso, o empresário precisa conhecer o local em que a panificadora está instalada e o perfil do seu público alvo para poder atender da melhor forma seus clientes¹⁵.

As panificadoras desde o ano 2000 vêm passando por modificações na variedade de produtos e serviços oferecidos à população. Atualmente, é possível

tomar café-da-manhã, almoçar, lanche, jantar e até levar produtos de conveniência para casa¹⁶.

Esse fenômeno é uma tendência natural. Isso se deve graças ao desenvolvimento do trabalho de gestão empresarial. Com a melhoria econômica das panificadoras, houve investimentos no *layout* dessas lojas, melhoria no atendimento, renovação constante do *mix*, contratação de nutricionistas, investimento na qualificação dos funcionários e lançamentos de produtos. Além disso, o serviço de *delivery* (entrega em domicílio) está crescendo fortemente no setor¹⁷.

2.3 Produtos de Panificação

Os produtos de panificação têm presença constante na vida das pessoas, apresentando várias formas de uso na alimentação, desde um pãozinho com margarina até as sobremesas requintadas¹⁵.

A tradição do setor de panificação possui uma riqueza ilimitada. No entanto, o modo de fazer pão mudou substancialmente nas últimas décadas, porém, hoje se encontra no mercado inúmeros componentes que são adicionados aos produtos de panificação para se obter uma melhora no resultado do produto final e durante a produção do mesmo. Dentre esses produtos destacam-se: melhoradores, emulsificantes, enzimas, sabores, melhoradores para pães congelados, misturas para pães especiais, fermento, entre outros¹⁶.

As enzimas são proteínas utilizadas para gerar uma maior interação entre os vários ingredientes do pão¹⁷.

Uma tendência na panificação moderna é a redução do tempo de fermentação no preparo do pão. Essa tendência faz com que o pão perca muito no quesito sabor. Para resgatar o sabor tradicional do pão, são utilizadas aromas específicos¹⁸.

Os melhoradores têm como objetivo potencializar todos os aspectos do pão e oferecer aos padeiros a resistência e a flexibilidade necessárias em todos os estágios do processo de panificação: misturar, fermentar, assar e aumentar o período de validade¹⁹.

Os produtos de panificação frescos são facilmente perecíveis e muito sensíveis às práticas dos métodos de conservação, estocagem e distribuição. As características dos produtos de panificação declinam rapidamente a partir do momento que são retirados do forno²⁰.

Existe um interesse renovado nos processos de produção e conservação de alimentos que mantenham suas características físico-químicas, sensoriais e

nutricionais, proporcionando o máximo de vida de prateleira e evitando quaisquer alterações indesejáveis²¹.

Em relação ao consumo de pão, cada brasileiro consome, em média, por ano, 26 kg do produto. Entretanto, existem grandes diferenças regionais. Enquanto algumas regiões no leste e no sul do país consomem cerca de 35 kg/ano de pão, no norte e no nordeste esta média cai para 10 kg/ano. O Brasil ocupa ainda o oitavo lugar dentre os países de maior consumo per capita por ano de trigo, principal matéria-prima utilizada na fabricação do pão²².

Os pães de massa branca, como o pão de forma, por exemplo, podem ser consumidos, desde que em quantidades corretas, por praticamente todas as pessoas, pois complementam a dose diária de carboidratos, lipídios e proteínas que o organismo necessita. Além disso, é rico em sódio, cálcio, fósforo e potássio²³.

A única restrição se aplica às pessoas celíacas, que têm intolerância aos pães elaborados com farinha de trigo, centeio e aveia²⁴.

2.4 A Função da Rotulagem de Alimentos

O rótulo pode ser definido, de uma maneira geral, como uma simples etiqueta afixada ao produto ou um projeto gráfico elaborado, que faça parte da embalagem. Segundo a ANVISA, “rótulo” é toda inscrição, legenda e imagem ou, toda matéria descrita ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem de alimento²⁵.

Poucas questões alimentares levantaram tanta controvérsia como a rotulagem. Embora todos concordem que os consumidores, em todo o mundo, deverão ter informações precisas sobre o teor nutricional dos seus alimentos, a

natureza exata do que deverão incluir os rótulos alimentícios é o centro de negociações internacionais na *Comissão do Codex Alimentarius*; organismo conjunto da Organização de Agricultura e Alimentação e da Organização Mundial de Saúde encarregado de alcançar acordo comum sobre questões fundamentais de segurança alimentar²⁶.

Como um dos fatores que podem influenciar nas escolhas alimentares das pessoas, os rótulos alimentícios vêm sendo estudados principalmente como fonte de informação nutricional aos consumidores²⁷.

A busca pela qualidade de vida e a diversidade de alimentos industrializados existentes no mercado têm tornado o consumidor cada vez mais exigente e preocupado com a segurança alimentar²⁸. É através do rótulo do alimento, que o consumidor terá acesso às informações como: quantidade, características nutricionais, composição, qualidade e riscos que os produtos poderiam apresentar²⁹.

É necessário que fabricantes de alimentos assegurem aos consumidores o acesso a informações úteis e confiáveis sobre o produto que estão adquirindo. Para conquistar a confiança do cliente, os fabricantes devem atender às exigências legais dos regulamentos técnicos de rotulagem de alimentos³⁰.

2.5 A Legislação e a Rotulagem de Alimentos

Os regulamentos técnicos brasileiros, editados a partir de janeiro de 1998, procuraram incorporar conceitos da comunidade científica internacional, tendo como base as recomendações das comissões do *Codex Alimentarius*. Tais normas adotam critérios hierárquicos, partindo do geral (como a Resolução RDC 259/02 que substituiu a Portaria SVS/MS n.42/9) sobre Rotulagem Geral de Alimentos Embalados) para o específico.

No segundo nível estão a Resolução RDC 40/01 sobre Rotulagem Nutricional e a (Portaria SVS/MS 27/98) referente à Informação Nutricional Complementar.

Cinco grupos de alimentos, regulamentados por Portarias específicas formam o terceiro nível. São os Alimentos para Fins Especiais – ALIFINS, (Portaria SVS/ MS n.29/98), os Alimentos para Controle de Peso, os Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, (Portaria SVS/MS n.31/98), os Suplementos Vitamínicos e Minerais, (Portaria SVS/MS n.32/98), os Adoçantes de Mesa e Adoçantes Dietéticos, (Portaria SVS/ MS n.38/98), e Sal Hipossódico, (Portaria SVS/MS n.54/95)³⁰.

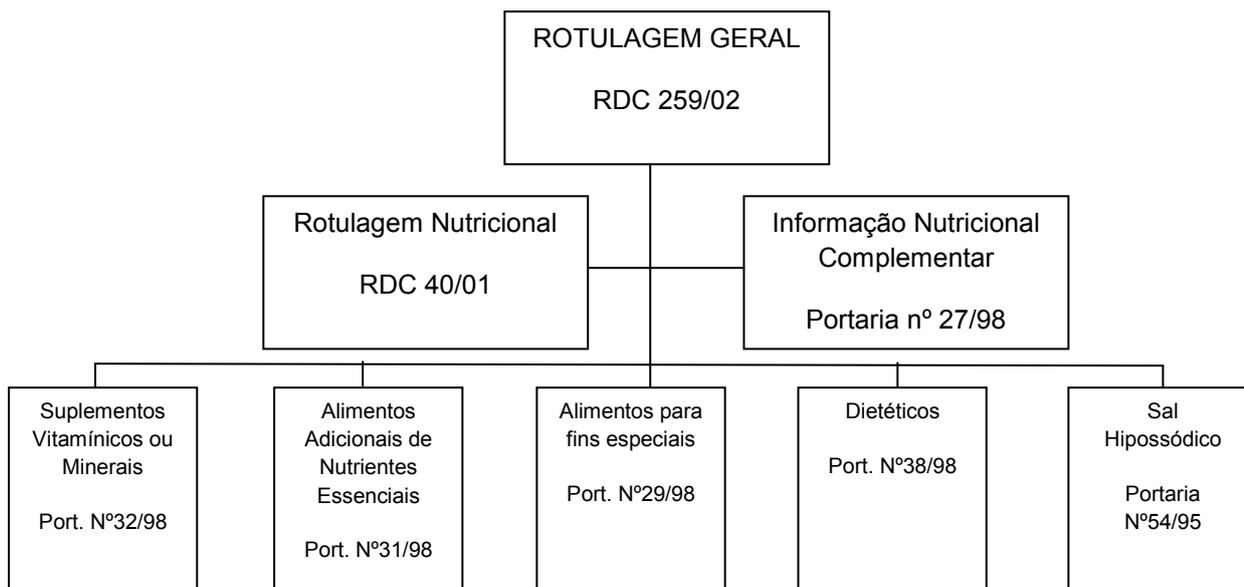


Figura 1 – Normas Brasileiras para Alimentos
Fonte: YOSHIZAWA et. al, 2003

A CVS-5/2005 aprova as normas que dispõem sobre a elaboração e a comercialização de alimentos artesanais de origem vegetal, no Estado de São Paulo. Estes alimentos são definidos como aquele produzido com características tradicionais, culturais ou regionais, e em conformidade com as exigências específicas de identidade e qualidade estabelecidas pelas legislações de alimentos e aditivos.

Vale ressaltar que apesar da CVS-5 (2005) ser de âmbito estadual, ela não transgride a Lei Federal sobre rotulagem, quais sejam RDC 259/2002 e RDC 360/2002.

Os produtores de alimento artesanal de origem vegetal estão sujeitos ao cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários do estabelecimento e das Boas Práticas de Fabricação. Nos rótulos dos alimentos artesanais deve constar: Alimento Artesanal de acordo com a Portaria CVS Nº 05/2005, além das demais informações exigidas pelas legislações específicas de rotulagem.

Entende-se como “rotulagem nutricional” toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A rotulagem nutricional compreende: a declaração de valor energético e nutrientes; a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar)⁷.

Já a declaração de nutrientes, é defendida pela ANVISA (2003), como uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

A declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais³¹.

A legislação brasileira vigente declara que Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que: proporciona energia; e ou; é necessária ou contribua para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e ou; cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características³².

Segundo a RDC 360/2003, considera-se que a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos. As informações contidas nos rótulos nutricionais contemplam as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor. Este Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores. Ainda segundo esta resolução, são publicados:

- A aprovação do Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional;

- Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio;
- O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Fica proibido às indústrias alimentícias apresentarem em seus rótulos³³:

- Palavras ou qualquer representação gráfica que possa tornar a informação falsa, ou que possa induzir o consumidor ao erro;
- Demonstrar propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
- Destacar a presença ou ausência de componentes que sejam próprios de alimentos de igual natureza;
- Ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;
- Indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas ou aconselhar o seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

Segundo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia³⁴, a análise de rotulagem tem por objetivo verificar se o rótulo, ou embalagem, do produto fornece todas as informações necessárias para o consumidor, tais como: prazo de validade/data de vencimento, informações a respeito do fabricante/importador, rótulo traduzido para o português, no caso de produto importado, e características básicas do produto.

Em uma pesquisa realizada pelo INMETRO³⁵, de 11 (onze) marcas analisadas, apenas a amostra de uma marca foi considerada não conforme, pois não trazia em sua embalagem a data de vencimento do produto. Esta informação é muito importante, principalmente, por se tratar de produto perecível, com prazo

de validade extremamente curto, e, portanto, deve estar disponível para o consumidor, na embalagem do produto, no momento da compra.

2.5.1 AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NOS RÓTULOS DOS ALIMENTOS

Quando o alimento é vendido embalado, como é o caso dos pães de forma, existem algumas informações que são obrigatórias: denominação de venda do produto, lista de ingredientes, conteúdo/peso líquido, identificação da origem (nome, endereço, telefone, CNPJ/Insc. Estadual, nº de registro do produto (ver item sobre registro), identificação de lote (ou algo similar), prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento quando necessário, como conservar o produto), aditivos utilizados (caso sejam adicionados)³⁶.

De acordo com o Decreto nº 4.544/02 - Regulamento do Imposto sobre Produtos Industrializados (RIPI), em seu artigo 213, determina que os fabricantes ou estabelecimentos devam rotular ou marcar seus produtos, devendo conter obrigatoriamente³⁷:

- a) a firma;
- b) o número de inscrição do estabelecimento no CNPJ;
- c) a situação do estabelecimento (localidade, rua e número);
- d) a expressão "Indústria Brasileira";
- e) outros elementos que, de acordo com as normas do RIPI/98 e das instruções complementares expedidas pela Secretaria da Receita Federal, forem considerados necessários à perfeita classificação e controle dos produtos.

A Lei nº 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor, em seu artigo 31, determina que a oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores³⁸.

Modelo de rótulo nutricional obrigatório para produtos alimentícios:

- Valor Energético;
- Carboidratos Proteínas;
- Gorduras Totais;
- Gorduras Saturadas;
- Gorduras Trans;
- Fibra Alimentar;
- Outros minerais;
- Vitaminas;
- Quantidade por porção;
- Valor diário em porcentagem.

Por lei, os rótulos de alimentos devem fornecer ao consumidor informações específicas. Estas incluem o nome do produto, os ingredientes e detalhes dos valores nutricionais.

Os alimentos embalados **não** devem ser descritos ou apresentar rótulo que³⁹:

- Utilizem vocábulos, sinais, denominações que possam induzir o consumidor ao erro ou equívoco;
- Atribuem efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser determinadas;
- Destaquem a presença ou ausência de ingredientes/propriedades intrínsecas do produto (ex. óleo de soja XXXX “sem colesterol” - todo óleo vegetal é isento de colesterol);
- Indiquem que o alimento possua propriedades medicinais ou terapêuticas (ex. Chá XXXXX relaxante, calmante);
- Aconselhem seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, evitar doenças ou como ação curativa (ex. iogurte com fibras XXXXX, regulariza o funcionamento do intestino).

Abaixo se tem um modelo vertical de rótulo, nele estão descritas na primeira coluna todas as informações nutricionais obrigatórias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de g (medida caseira)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	kcal e kJ	%
Carboidratos	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras Totais	g	%
Gorduras Saturadas	g	%
Gorduras Trans	g	-
Fibra Alimentar	g	%
Sódio	mg	%
Outros minerais (1)	mg ou mcg	
Vitaminas (1)	mg ou mcg	

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(1) Quando declarados.

Figura 2 - Modelo de Rótulo

Fonte: MS – Ministério da Saúde, 2005

Obs: “Outros minerais” e “vitaminas” farão parte do quadro obrigatoriamente quando se fizer uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência a estes nutrientes. Optativamente, podem ser declarados vitaminas e minerais quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo⁴⁰.

As regras estabelecidas na legislação e os modelos de apresentações que devem estar dispostos nos rótulos⁴¹, estão apresentadas no ANEXO I.

2.5.1.1 Elementos que devem constar nos rótulos

a) O nome

Todos os alimentos pré-embalados, e muitos dos não pré embalados, devem mostrar o nome do alimento no rótulo. Alguns alimentos têm nomes para venda, enquanto outros têm um nome descritivo. Nomes como "integral" são definidos por lei⁴².

b Os ingredientes

A maioria dos alimentos deve incluir uma lista dos ingredientes numa ordem decrescente do peso. A água não é geralmente incluída, porque é considerada parte integral dos alimentos, a não ser que esteja dentro das diretrizes da lei. Se 5% ou mais de um produto acabado é de água adicionada, ela deve ser listada com os outros ingredientes. Há uma tendência atual de listar água como água, supostamente para tornar o som menos comum⁴³.

Os ingredientes constituintes dos pães são: açúcar; água; farinha; fermento; sal; aditivos.

c Os aditivos

Considera-se “aditivo para alimentos a substância intencionalmente adicionada ao mesmo com a finalidade de conservar, intensificar ou modificar suas propriedades, desde que não prejudique seu valor nutritivo”.

Os ingredientes que caem nesta categoria são geralmente adicionados em pequenas quantidades e, portanto, aparecem no final da lista. Ambos o nome oficial ou número E podem ser usados. Um número E indica que o aditivo é permitido pela legislação. Os aditivos são utilizados para dar sabor adoçar ou dar cor, para melhorar a conservação do alimento ou modificar sua consistência ou textura⁴⁴.

Normalmente esses aditivos agem com a finalidade de equilibrar a atividade enzimática da farinha ou melhorar a força da massa e a tolerância ao processo de panificação. Dentre esses ingredientes encontra-se: enzimas, gorduras, leite em pó, ácido ascórbico, ácido láctico, surfactantes, brometo de potássio, estearoil-2-lactil lactato de sódio (ou cálcio).

2.5.1.2 Marca da data

Segundo a Resolução nº 10, de 31 de julho de 1984, os alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens, devem conter impressas, no rótulo, instruções para a sua conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo. As condições para a conservação devem ser estabelecidas pelas empresas produtoras, em consonância com as técnicas do processo industrial que adotarem, de modo a oferecer orientação.

Os alimentos que têm uma duração maior que três meses devem indicar o mês e o ano nos quais devem ser consumidos. Os alimentos com uma duração menor que três meses devem indicar o dia e o mês nos quais devem ser consumidos. Os produtos com uma data de "vender até" em vez de uma data de "consumir até", devem indicar em quantos dias o alimento deve ser consumido a partir desta data. Os lojistas podem ser processados por venderem produtos além destas datas.

2.5.1.3 Alegações nutricionais

De acordo com as diretrizes publicadas pelo Ministério da Agricultura, Alimentos e Pesca, os valores nutricionais devem ser expressos por 100 g de alimento e por porção se o pacote tiver menos do que 100 g. Segundo a legislação atual, o peso dos alimentos deve ser expresso em gramas e quilogramas. Devem ser fornecidas informações sobre calorias, proteínas, gorduras e carboidratos, depois sobre fibras e sódio e depois sobre açúcares, vitaminas e sais minerais. Os valores das vitaminas e sais minerais são fornecidos quando estão presentes em quantidades maiores que um sexto da quantidade diária recomendada⁴⁵.

Segundo a RDC n° 359, de 23 de dezembro de 2003, devem ser declarados, obrigatoriamente, o valor energético e os seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e o sódio. Os alimentos apresentados em embalagens com várias unidades para fins de aplicação das seguintes situações, se entende por unidades idênticas ou de natureza similar, aquelas que por sua composição nutricional, ingredientes utilizados e características mais destacáveis podem ser consideradas, em termos gerais, como alimentos similares e comparáveis. Quando essas condições não ocorrerem, se considera que as unidades são de diferente natureza ou diferentes tipos de alimentos.

2.5.3.4 Quantidades diárias recomendadas

Os rótulos nutricionais geralmente incluem as quantidades diárias recomendadas (QDR) de calorias, proteínas, vitaminas ou sais minerais. Esta é a quantidade que vai suprir as necessidades da maioria das pessoas. Não existe um QDR para os carboidratos ou gorduras porque eles são fontes de energia intercambiáveis. Uma substância só pode ser listada desta maneira quando mais que um sexto do QDR está presente.

2.6 Modelos de Rótulos de Alimentos

A seguir estão apresentados os modelos de rótulos para produtos de panificação, cereais e outros grãos, raízes e tubérculos.

2.6.1. PÃO DE FORMA

2.6.1.1 Declaração obrigatória de nutrientes

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 1 fatia (medida caseira)

Quantidade por porção

		% VD (*)
Valor Calórico	X kcal	3
Carboidratos	X g	4
Proteínas	X g	4
Gorduras Totais	X g	4
Gorduras Saturadas	0 g	0
Colesterol	0 mg	0
Fibra Alimentar	0 g	0
Cálcio	0 mg	0
Ferro	0 mg	0
Sódio	66 mg	3
Outros minerais (1) mg ou mcg		
Vitaminas (1) mg ou mcg		

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.500 calorias.

Figura 3 - Modelo de Rótulo Completo

Fonte: Virtual Nutri, Banco de Dados da USP apud ANVISA, 2003

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 1 fatia (medida caseira) (1)

Quantidade por porção

		% VD *
Valor Calórico	X kcal	3
Carboidratos	X g	4
Proteínas	X g	4
Gorduras Totais	X g	4
Sódio	X mg	3

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.500 calorias.

Figura 4 - Modelo de Rótulo Simplificado

Fonte: Virtual Nutri, Banco de Dados da USP apud ANVISA, 2003

3 MÉTODO

Foram escolhidos, ao acaso, 20 (vinte) produtos de panificação, em específico pão de forma caseiro, todos do mercado varejista de Taubaté, incluindo padarias, supermercados, pequenos comércios, entre outros.

Os rótulos foram analisados segundo a CVS5/2005, para ver se estão de acordo com a legislação vigente. Para os dados foi criado um *check list* (Apêndice A), incluindo todas as observações presentes na lei.

4 RESULTADOS

Os dados obtidos através do questionário foram contabilizados e então se calculou a porcentagem para cada opção. A seguir, estão representados através de tabelas e gráficos os resultados das questões aplicadas.

Tabela 1 – Observações da Rotulagem

Questões	Respostas	
	SIM (%)	NÃO (%)
Possui alguma especificidade?	0	100
Possui informações que induzem ao erro?	0	100
Possui a informação da adição de corantes e/ou aromatizantes?	50	50
Expressa a quantidade do produto?	0	100
Possui o prazo de validade do produto?	70	30
Possui o peso da porção do produto?	100	0
Justifica o uso do termo "light"?	0	100
Possui a lista de ingredientes?	85	15
Possui o número do lote?	70	30
Possui instruções sobre o preparo e uso do alimento?	65	35
Possui a informação quanto à presença de glúten?	100	0
Possui a informação nutricional correta?	76	24
Consta a inscrição de Alimento Artesanal?	30	70

Tabela 2 – Itens que Constam nas Informações Nutricionais

Itens	Respostas	
	SIM (%)	NÃO (%)
Valor Calórico	86	14
Proteínas	86	14
Carboidratos	86	14
Gorduras Totais	56	44
Gorduras Saturadas	56	44
Gorduras Trans	83	17
Sódio	80	20

5 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Através do questionário que se utilizou para analisar os 20 (vinte) produtos de panificação caseira, observou-se a importância de se seguir a Legislação vigente.

Foi possível observar que as panificadoras seguem praticamente o mesmo padrão de rotulagem, contendo as mesmas informações. No caso da adição de glúten, por exemplo, notou-se que todos os rótulos apresentam esta informação, devido ao grande trabalho realizado pela ANVISA e Ministério da Saúde para a existência desta exigência. Já informações como “Alimento Artesanal” e “explicação sobre a orientação *light*” deixam a desejar, devido ao não seguimento criterioso às leis e utilização de embalagens fabricadas e vendidas no atacado para todas as panificadoras.

Produtos com embalagens personalizadas pelas panificadoras conseguem contemplar todas as informações obrigatórias e desejadas, nestes rótulos foi observada a presença de um Responsável Técnico.

Os dados contidos em “informações nutricionais”, embora padronizados e de acordo com a legislação, tornam-se duvidosos, pois, alguns pães de forma caseiros encontrados possuem os mesmos valores nutricionais que um bolo de chocolate, por exemplo.

A adição de corantes, aditivos e/ou aromatizantes não foram encontrados nestes rótulos, sendo que, pelas características organolépticas de alguns produtos, ficou nítida a presença dos mesmos.

6 CONCLUSÃO

Através dos resultados obtidos na pesquisa realizada, pôde-se concluir que as panificadoras estão, aos poucos, se adaptando às legislações pertinentes. Porém, muitos dos erros ou faltas de informação deve-se a dois fatores cruciais: a ausência de um Responsável Técnico no estabelecimento, o qual seria o único responsável habilitado para elaborar um rótulo fidedigno com as informações necessárias, e a compra de embalagens padrão no mercado atacado.

Os rótulos analisados, em sua maioria, não apresentam as informações exigidas por lei e devem ser adequados. Um dos únicos fatores levados a sério é o peso do produto, visto que o valor é calculado em cima deste.

Desta forma, concluiu-se que, se deve aumentar a fiscalização nestes estabelecimentos, com a exigência de um Responsável Técnico presente e atuante, fazendo com que todas as informações de direito do consumidor sejam apresentadas, a fim do consumo ser adequado, sem causar danos à saúde destes.

REFERÊNCIAS

1. ABIP – Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria. **História do Pão**. 2004. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/historiadopao.asp>>. Acesso em: 26 de junho de 2008.
2. ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA **Portaria nº 42 - CVS/MS de 14/01/98 (Legislação Federal)**. Rotulagem de Produtos Embalados. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/legislacao.asp>>. Acesso em: 4 de abril de 2008.
3. _____. **Portaria CVS-5 de 12 de abril de 2005**. Disponível em: <www.itatiba.sp.gov.br/arquivos/alimentos_artesanais.doc>. Acesso em: 26 de junho de 2008.
4. _____. **Resolução nº 10, de 31 de julho de 1984**. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=14504&word=>>>. Acesso em: 10 de março de 2008.
5. _____. **Resolução nº23, de 15 de março de 2000**. Disponível em: <<<http://e-legis.bvs.br>>. Acesso em: 20 de outubro de 2011.
6. _____. **Resolução RDC nº 40, de 21 de março de 2001**. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=193>>. Acesso em: 04 de abril de 2008.
7. _____. **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003**. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/ALIMENTOS/rotulos/resolucoes.htm>>. Acesso em: 10 de março de 2008.
8. _____. **Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2003/rdc/360_03rdc.htm>. Acesso em: 26 de junho de 2008.
9. _____. **Rotulagem Nutricional Obrigatória. Manual de Orientação aos Consumidores. Educação para o Consumo Saudável**. Brasília: 2005. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/ALIMENTOS/rotulos/manual_consumidor.pdf>. Acesso em: 11 de março de 2008.

10. BRASIL – Ministério da Saúde. **Rotulagem Nutricional Obrigatória. Manual de orientação às indústrias de alimentos.** 2005. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/rotulo/manual_industria.pdf>. Acesso em: 7 de abril de 2008.
11. BRASIL ESCOLA . **História do Pão.** 2012. Disponível em: <<http://www.brasilecola.com/curiosidades/pao-na-historia.htm>>. Acesso em: 12 de dezembro de 2012.
12. BRAVAGENTE. **A História da Panificação.** Disponível em: <<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-do-pao/historia-do-pao-5.php>>. Acesso em: 10 de dezembro de 2012.
13. CELESTE, R. K. **Análise Comparativa da Legislação sobre Rótulo Alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Europeia.** Revista de Saúde Pública. São Paulo: 2001.
14. FIEPB. **Panificação: um dos setores mais estáveis e Promissores da Indústria.** 2010. Disponível em: <http://www.fiepb.com.br/noticias/2010/05/20/panificacao_um_dos_setores_mais_estaveis>. Acesso em: 10/12/2012.
15. INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. **Pão de Forma ou para Sanduíche.** 1997. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/paoforma.asp>>. Acesso em: 03 de abril de 2008.
16. ISTO É. **Os Rótulos dos Alimentos.** Guia da Saúde Familiar. Volume 16. 2002. Disponível em: <http://www.lincx.com.br/lincx/saude_a_z/alimentos/alimentos_rotulos.asp>. Acesso em: 10 de março de 2008.
17. KOTLER, P. **Administração de Marketing: a edição do novo milênio.** São Paulo: Prentice Hall, 2000.
18. PEREIRA, M. C.; SOUZA, S. M. C.; CUNHA, R. L., ANGÉLICO, C. L. **Conservação de Produtos de Panificação pela Adição de Condimentos em Pó.** 2002. Disponível em: <http://www.editora.ufla.br/revista/suple_2002/art19.PDF>. Acesso em: 26 de junho de 2008.

19. PURATOS. **Panificação**. 2008. Disponível em:
<http://www.puratos.com.br/products_solutions/bakery/>. Acesso em: 26 de junho de 2008.
20. SILVA, A. **Pão**. Florianópolis – SC. 2005. Disponível em:
<<http://pt.scribd.com/doc/2742136/A-HISTORIA-DO-PAO>>. Acesso em: 13 de dezembro de 2012.
21. SEBRAE – SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **O que deve Conter no Rótulo de um Produto Alimentício?** São Paulo: 2004. Disponível em:
<http://www.sebraesp.com.br/principal/melhorando%20seu%20neg%C3%B3cio/orienta%C3%A7%C3%B5es/produ%C3%A7%C3%A3o/rotulo_produto_alimenticio.aspx>. Acesso em: 12 de março de 2008.
22. STELLA, R. **Rótulo – a identidade do alimento**. São Paulo: 2001.
Disponível em: <http://cyberdiet/colunas/010503_nut_rotulo_alimento.htm>.
Acesso em: 10 de março de 2008.
23. YOSHIZAWA, N.; POSPISSIL, R. T.; VALENTIM, A. G.; SEIXAS, D.; ALVES, F. S.; CASSOU, F.; YOSHIDA, I.; SEGA, R. A.; CÂNDIDO, L. B. **Rotulagem de Alimentos como Veículo de Informação ao Consumidor: adequações e irregularidades**. Curitiba: 2003. Disponível em: Boletim do CEPPA. Acesso em: 11 de março de 2008.

ANEXOS

ANEXO I - Regras e modelos de apresentação que devem estar dispostos nos rótulos

- A informação nutricional deve ser apresentada em um mesmo local, estruturada em forma de tabela (horizontal ou vertical conforme o tamanho do rótulo) e, se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear e deve estar no idioma oficial de consumo;
- Todos os nutrientes devem ser declarados da mesma forma (tamanho e destaque);
- A declaração da medida caseira é obrigatória;
- A declaração no rótulo do valor calórico, do conteúdo de nutrientes e componentes deve ser feita em forma numérica. Esta informação nutricional deve ser declarada também em % dos Valores Diários⁶;
- Obrigatoriamente a informação nutricional (declaração do conteúdo do valor calórico, de fibras alimentares e de nutrientes no rótulo) deve ser expressa por porção e por percentual (%) dos Valores Diários. Adicionalmente, as informações nutricionais podem ser expressas por 100 gramas ou 100 mililitros⁶;
- A expressão "Informação Nutricional" deve estar escrita em negrito e tamanho de fonte maior do que as das demais informações constantes na tabela⁶;
- A expressão "Porção de____", deve estar escrita abaixo da expressão "Informação Nutricional" no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela;
- Caso o fabricante informe a medida caseira correspondente a porção estabelecida para o alimento, esta deve estar escrita entre parênteses ao lado do valor indicado para porção⁶;

- A expressão "Valor Calórico" deve estar escrita no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela. O valor calórico, expresso em kcal, deve ser informado ao lado⁶;
- As expressões: "Carboidratos", "Proteínas" e "Gorduras Totais", devem estar escritas no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela. As quantidades de carboidratos, proteínas e gorduras totais, expressas em gramas (g), devem ser informadas ao lado⁶;
- A expressão "Gorduras Saturadas" deve estar escrita no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela. A quantidade de gordura saturada, expressa em gramas (g), deve ser informada ao lado⁶;
- As expressões "Saturadas", "Monoinsaturadas", "Poliinsaturadas", sempre que forem declaradas, devem estar dispostas, uma abaixo da outra, devendo estar escritas no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela. A quantidade, expressa em gramas (g), deve ser informada ao lado⁶;
- A expressão "Colesterol" deve estar escrita no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela. A quantidade de colesterol, expressa em miligramas (mg), deve ser informada ao lado⁶;
- As expressões "Açúcares", "Polióis", "Amido", "Polidextroses" e outros carboidratos, sempre que declaradas, devem estar dispostas, logo abaixo da expressão "Carboidrato" uma abaixo da outra, devendo estar escritas no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela. A quantidade, expressa em gramas (g), deve ser informada ao lado⁶;
- A expressão "Fibra alimentar" deve estar escrita no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela. A quantidade de fibra alimentar, expressa em gramas (g), deve ser informada ao lado⁶;

- A expressão "Cálcio" deve estar no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela. A quantidade de cálcio, expressa em miligramas (mg) ou microgramas (mcg), deve ser informada ao lado⁶;
- Expressão "Ferro" deve estar escrita no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela. A quantidade de ferro, expressa em miligramas (mg) ou microgramas (mcg), deve ser informada ao lado, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel⁶;
- Expressão "Sódio" deve estar escrita no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas na tabela. A quantidade de sódio, expressa em miligramas (mg), deve ser informada ao lado⁶;
- Os percentuais dos Valores Diários devem estar dispostos ao lado direito das quantidades indicadas para valor calórico, nutrientes e componentes⁶;
- As expressões devem estar dispostas em sequência e separadas por linhas⁶;
- Os demais nutrientes ou componentes declarados devem seguir a mesma disposição da Informação Nutricional Obrigatória;
- Prazo de validade¹⁵;
- Informações a respeito do fabricante¹⁵;
- Número do lote, para que haja o controle da produção¹⁵.

ANEXO II - Legislações utilizadas

Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 D.O.U de 26/12/2003

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea “b”, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2003 considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem nutricional de alimentos embalados – Resoluções GMC nº 44/03 e 46/03; considerando que a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos; adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, em exercício, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo.

Art. 2º Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, conforme estabelecido no Anexo.

Art. 3º As empresas têm o prazo até 31 de julho de 2006 para se adequarem à mesma.

Art. 4º Ficam revogadas as Resoluções - RDC Nº 39 e 40, de 21 de março de 2001, Resolução – RE nº 198, de 11 de setembro de 2001 e a Resolução - RDC 207, de 1º de agosto de 2003.

Art. 5º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

1. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

O presente Regulamento Técnico não se aplica:

1. as bebidas alcoólicas;
2. aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
3. as especiarias;
4. às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano;
5. aos vinagres;
6. ao sal (cloreto de sódio);
7. café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
8. aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
10. as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados;
11. aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

2.1. Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A rotulagem nutricional compreende:

a) a declaração de valor energético e nutrientes;

b) a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

2.2. Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

2.3. Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

2.4. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:

a) proporciona energia; e ou

b) é necessária ou contribua para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e ou

c) cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.

Resolução - RDC Nº. 359, de 23 de Dezembro de 2003

Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados Para Fins de Rotulagem Nutricional

1. Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e/ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

INMETRO, 1998

A análise de rotulagem tem por objetivo verificar se o rótulo, ou embalagem, do produto fornece todas as informações necessárias para o consumidor, tais como: prazo de validade/data de vencimento, informações a respeito do fabricante/importador, rótulo traduzido para o português, no caso de produto importado, e características básicas do produto.

Das 11 (onze) marcas analisadas, apenas a amostra de uma marca foi considerada não conforme, pois não trazia em sua embalagem a data de vencimento do produto. Esta informação é muito importante, principalmente, por se tratar de produto perecível, com prazo de validade extremamente curto, e, portanto, deve estar disponível para o consumidor, na embalagem do produto, no momento da compra.

Segundo o artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor: "A oferta e apresentação de 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.

Os resultados dos ensaios realizados em pão de forma evidenciam que a tendência de qualidade do produto encontrado no mercado nacional é de apresentar não conformidades, em particular, no que diz respeito ao teor de umidade, que não representam riscos para a saúde dos consumidores.

Das 11 (onze) marcas analisadas, 10 (dez) apresentaram não conformidades em, pelo menos, uma das características verificadas.

No item que verifica a conformidade da embalagem do produto em relação ao Código de Defesa do Consumidor, no que se refere às informações que devem estar disponíveis, apenas a amostra de uma marca foi considerada não conforme, por não indicar a data de vencimento do produto.

O maior índice de não conformidades foi detectado no item que verifica as características físico-químicas, mais especificamente a que se refere ao teor de umidade do produto, onde 09 (nove) marcas foram consideradas não conformes, por apresentar valores acima daqueles permitidos pela legislação.

Entretanto, essa não conformidade pode ser interpretada como uma tendência do setor. Segundo posicionamento da maioria dos fabricantes, essa prática visa colocar no mercado um pão de forma mais macio, aparentando estar mais fresco que aquele que utiliza um teor de umidade mais baixo, a fim de atender à preferência do mercado consumidor.

Os fabricantes demonstraram estar cientes de não estarem atendendo à legislação neste requisito e alegam como justificativa o fato dela necessitar de uma atualização, pois trata o item PÃO de maneira genérica, ou seja, coloca requisitos iguais para produtos distintos, como o pão de forma e o pão francês, por exemplo.

Em relação às características organolépticas e microbiológicas, apenas a amostra de uma das marcas foi considerada não conforme pois, apesar da amostra ainda

estar dentro do prazo de validade declarado pelo fabricante, já apresentava traços de contaminação por bolor, o que não representa risco para a saúde da população, mas evidencia que a elevada umidade torna o meio mais propício para a proliferação deste microorganismo.

O INMETRO enviará este relatório para o Ministério da Saúde e deverá articular-se com o setor produtivo, através da ABIA – Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – sugerindo que, com base nos resultados obtidos e tendências observadas, esta envie proposta para análise e eventual revisão da Resolução nº 12/78 ao Ministério da Saúde.

Portaria CVS - 5, de 12-4-2005 (publicada no D.O.E. de 19/05/2005)

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, à vista do que expressa o artigo 18, inciso I, alínea "F", do Decreto Estadual nº 26.048, de 15 de outubro de 1986 e em conformidade com o disposto na Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998, e considerando:

A necessidade de regulamentar o disposto no item III, do Artigo 1º, da Lei Estadual Nº 11.270, de 29/11/2002;

Os artigos 170 e 179 da Constituição da República Federativa do Brasil, que asseguram tratamento diferenciado às microempresas;

As políticas públicas de geração de emprego e de redução das desigualdades sociais, resolve:

Artigo 1º - Aprovar as normas que dispõem sobre a elaboração e a comercialização de alimentos artesanais de origem vegetal, no Estado de São Paulo;

Artigo 2º - para efeito desta Portaria, se define como:

Alimento artesanal de origem vegetal: aquele produzido com características tradicionais, culturais ou regionais, e em conformidade com as exigências específicas de identidade e qualidade estabelecidas pelas legislações de alimentos e aditivos.

Características tradicionais e culturais: os processos de elaboração de produtos alimentícios, que se transmitem de geração em geração, conforme a tradição cultural.

Características regionais: os processos de elaboração de produtos alimentícios que utilizam matéria prima de produção da região.

Boas Práticas de Fabricação: procedimentos adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Licença de Funcionamento: ato privativo do órgão de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual competente, com a permissão para o funcionamento de estabelecimento de alimento.

Manipulação de alimentos: operação efetuada sobre a matéria prima, para a obtenção e a entrega ao consumo, do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Microempresas: são aquelas legalmente constituídas nos termos da Lei Federal nº 9.841, de 5 de outubro de 1.999.

Propaganda: a difusão de informações, por qualquer meio de comunicação, bem como a distribuição de alimentos, com objetivo de promover ou incrementar o seu consumo.

Artigo 3º - Pela presente Portaria são alimentos artesanais de origem vegetal aqueles previstos no Anexo I;

Artigo 4º - Produtor de alimento artesanal de origem vegetal é a pessoa física, produtor rural ou pessoa jurídica com faturamento bruto anual definido para

microempresa, com licença de funcionamento concedida pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.

§ 1º - a licença de funcionamento será concedida mediante a apresentação dos seguintes documentos:

I - para pessoa física e produtor rural:

Formulário de Informação em Vigilância Sanitária, Anexo XI, da Portaria CVS nº 16, de 24 de outubro de 2003, ou outro que vier substituí-lo;

Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Inscrição de Produtor Rural, quando for o caso;

Cópia da declaração de Imposto de Renda do último ano calendário;

Certificado do curso de Boas Práticas de Fabricação.

II -para pessoa jurídica:

Formulário de Informação em Vigilância Sanitária, Anexo XI, da Portaria CVS nº 16, de 24 de outubro de 2003, ou outro que vier substituí-lo;

Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

Certidão de enquadramento de microempresa expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo;

Certificado do curso de Boas Práticas de Fabricação.

§ 2º - a apresentação do Formulário de Informação em Vigilância Sanitária dispensa o preenchimento de todos seus anexos, inclusive o denominado Atividade Relacionada a Produtos de Interesse da Saúde.

§ 3º- o certificado do curso de Boas Práticas de Fabricação deve ser emitido por instituição de ensino, capacitação ou qualificação profissional, cujo conteúdo programático deve abordar: noções de microbiologia e de doenças transmitidas

por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; controle integrado de vetores e pragas; saúde do trabalhador e noções de legislação sanitária.

§ 4º- para a emissão da Licença de Funcionamento os estabelecimentos serão inspecionados pelo órgão de Vigilância Sanitária competente.

Artigo 5º - Os produtores de alimento artesanal de origem vegetal de que trata o Artigo 4º estão isentos de pagamento de Taxa de Fiscalização de Serviços Diversos;

Artigo 6º - Os produtores de alimento artesanal de origem vegetal estão sujeitos ao cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários do estabelecimento e das Boas Práticas de Fabricação;

Artigo 7º - Os alimentos artesanais de origem vegetal constantes do Anexo I da presente Portaria, devem ser produzidos conforme os regulamentos técnicos de padrões de identidade e qualidade e demais exigências estabelecidas pela legislação de alimentos e pelo Código de Defesa do Consumidor.

§ 1º- Nos rótulos dos alimentos artesanais deve constar: Alimento Artesanal de acordo com a Portaria CVS nº 04/2005, além das demais informações exigidas pelas legislações específicas de rotulagem.

§ 2º Os alimentos artesanais estão dispensados da Comunicação do Início de Fabricação de Produtos Dispensados de Registro, Anexo X, da Resolução nº 23, de 15 de março de 2000, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Artigo 8º - Fica assegurado ao produtor de alimentos artesanais de origem vegetal, o direito de fabricar e comercializar seus produtos diretamente ao consumidor, em local apropriado para este fim, no estabelecimento fabricante, ou em estabelecimentos comerciais de terceiros no Estado de São Paulo;

Artigo 9º - É vedado ao produtor de alimento artesanal de origem vegetal: terceirizar a linha de produtos, ou a linha de produção, à outras pessoas físicas, produtores rurais ou pessoas jurídicas fabricantes de alimentos, e fazer

propaganda de alimentos em desacordo com o estabelecido na legislação sanitária e no Código de Defesa do Consumidor;

Artigo 10 - o órgão de Vigilância Sanitária competente exercerá suas atividades e ações, nos termos do Código Sanitário Estadual e ou Municipal, verificando o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação e das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento;

Artigo 11 - o órgão de Vigilância Sanitária competente deve manter atualizadas as informações das atividades de alimentos artesanais de sua jurisdição, inspecionando o estabelecimento e monitorando a qualidade dos produtos, através de análise fiscal;

Artigo 12 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal, os infratores do disposto nesta Portaria ficam sujeitos às penalidades previstas no Código Sanitário, alternativa ou cumulativamente;

Artigo 13 - Esta Portaria entrará em vigor a partir de 60 dias da data de sua publicação.

Anexo I

Alimentos Artesanais de Origem Vegetal

Códigos e Categorias de Produtos da Tabela 09, da Portaria CVS nº 16, de 24/10/2003

023 - Alimentos e Bebidas com Informação Nutricional Complementar

024 - Alimentos Congelados

034 - Amidos e Féculas

035 - Balas, Bombons e Similares

037 – Biscoitos

038 – Cafés

039 - Cereais e Derivados

040 – Chás

042 – Colorífico

043 - Composto de Erva-Mate

045 - Condimentos Preparados

048 - Cremes Vegetais

049 – Doces

052 - Erva Mate

053 - Especiarias / Tempero

054 – Farinhas

056 - Frutas (Dessecadas e Liofilizadas)

116 - Frutas em Conservas

117 - Gelados Comestíveis

119 - Geleias (Frutas)

121 – Massas

123 - Óleos e Gorduras Vegetais

125 – Pães

126 - Pastas e Patês Vegetais

128 - Polpa de Vegetais

- 127 - Pós ou Misturas para o Preparo de Alimentos e Bebidas
- 131 - Preparações e Produtos para Tempero a Base de Sal
- 132 - Produtos de Cacau / Chocolate
- 133 - Produtos de Coco
- 134 - Produtos de Confeitaria
- 135 - Produtos de Frutas, Cereais e Legumes para Uso em Iogurtes e Similares
- 136 - Produtos de Soja
- 137 - Produtos de Tomate
- 141 – Salgadinhos
- 142 - Sementes Oleaginosas
- 143 - Sobremesas e Pós para Sobremesas
- 144 - Sopas Desidratadas
- 148 - Vegetais Dessecados e/ou Liofilizados
- 046 - Vegetais em Conserva (Exceto Palmito)
- 047 - Vegetais em Conserva (Palmito)

APÊNDICE

Apêndice A – Questionário para a avaliação de rótulos de alimentos de panificação.

QUESTIONÁRIO		
PRODUTO:		
NOME:	TAMANHO DA LETRA DO NOME:	
LOTE:	MARCA:	
DATA DA FABRICAÇÃO:		
NOME DO FABRICANTE:		
ENDEREÇO:		
SAC:	<input type="checkbox"/> POSSUI	<input type="checkbox"/> NÃO POSSUI
APELO NUTRICIONAL:		
1) Possui alguma especificidade?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
2) Possui o modo de conservação no rótulo?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
3) Possui informações que induzem ao erro?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
4) Possui a informação da adição de corantes e/ou aromatizantes?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
5) Expressa a quantidade do produto?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
6) Possui o prazo de validade do produto?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
7) Possui o peso da porção do produto?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
8) Justifica o uso do termo "light"?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
9) Possui a lista de ingredientes?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
10) Possui o número do lote?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
11) Possui as instruções sobre o preparo e uso do alimento?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
12) Possui a informação quanto à presença de glúten?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
13) Possui a informação nutricional correta?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
14) Quais os itens que constam nas informações nutricionais?		
() Valor energético	() Gorduras Totais	() Gordura Trans
() Proteínas	() Gorduras Saturadas	() Sódio
() Carboidratos	() Outros	
15) Consta a inscrição de Alimento Artesanal?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não