

Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados

Evaluation of mandatory nutritional information on labels of fermented dairy products available at the market

RIALA6/1257

Aline Zago de GRANDI¹, Daise Aparecida ROSSI^{2*}

*²Endereço para correspondência: Laboratório de Biotecnologia Animal Aplicada, Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Federal de Uberlândia, Av. Ceará s/n - Bloco 2D, sala 43 - FAMEV/LABIO, Umuarama, CEP 38402-018, Uberlândia, MG, Brasil

¹Laboratório de Biopolímeros, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Campus de São José do Rio Preto, SP, Brasil. e-mail: liny_bio@yahoo.com.br

Recebido: 12.03.2009 – Aceito para publicação: 18.03.2010

RESUMO

O objetivo deste estudo foi de comparar as informações e os valores descritos nos rótulos de produtos lácteos fermentados com aqueles exigidos pela legislação em vigor, assim como de efetuar considerações sobre o comprometimento da informação nutricional da forma como recomendada pela Resolução RDC n°360/03 ANVISA/MS. Foram analisados 114 rótulos de iogurte e 28 rótulos de bebida láctea fermentada de diferentes sabores e composições nutricionais, de 10 marcas e/ou fabricantes de iogurte e de sete marcas de bebida láctea fermentada. As amostras foram adquiridas na qualidade de consumidor, durante o período de julho a dezembro de 2007, em supermercados da cidade de Uberlândia-MG. Os produtos foram analisados quanto aos princípios gerais de rotulagem, apresentação da informação nutricional e dos dados básicos obrigatórios no rótulo de produto alimentício. A maioria dos rótulos dos produtos analisados estava em desacordo com a legislação vigente; 97,4% dos rótulos de iogurte e 100% de rótulos de bebida láctea fermentada estavam incompletos, com omissão de alguns constituintes ou erroneamente especificados. Em virtude das informações obrigatórias exigidas pela legislação vigente, é questionável o compromisso das indústrias de alimentos na apresentação dos dados quanto aos constituintes nutricionais, uma vez que os rótulos das amostras analisadas não foram apresentados conforme os dispostos pela Resolução RDC n° 360/03.

Palavras-chave. bebida láctea, informação nutricional, iogurte, legislação.

ABSTRACT

The present study aims at comparing the nutritional contents and their values indicated on the labels of fermented dairy products with those required by the legislation in force. Considerations on the food industries commitment related to the nutritional information as ruled by Resolution RDC #360/03 ANVISA/MS were deliberated. One hundred-fourteen yoghurt labels and 28 labels of fermented dairy beverages with different flavors and compositions from 10 yoghurt brands and/or manufacturers and seven brands of fermented dairy beverages could be analyzed. The samples were purchased as customers, from July to December 2007, in supermarkets at the city of Uberlândia, Minas Gerais, Brazil. The analyses of labels on the products samples consisted of assessing the general features of labeling, the nutritional information display, and the compulsory basic contents on the food labels. Most of the analyzed food labels did not comply with the specific legislation in force, thereby, 97.4% of yoghurt labels and 100% of labels on fermented dairy beverage showed lack of basic information, by either omitting some constituents from the list or erroneously specifying the required components or characteristics. In view of the mandatory information required by the legislation in force, The food industries commitment as per the nutritional information is questionable since the present investigation showed that the analyzed food labels did not comply with those ruled by Resolution RDC #360/03.

Key words. dairy beverage, nutritional information, yoghurt, legislation.

INTRODUÇÃO

O interesse por produtos alimentícios saudáveis, com amplo valor nutricional e de grande aproveitamento, tem crescido mundialmente, abrangendo também o setor de produtos lácteos fermentados. O processo fermentativo é importante, pois aumenta a vida de prateleira do leite “*in natura*” e torna o produto mais nutritivo, além de protegê-lo contra a deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.

Os leites fermentados são definidos como produtos resultantes da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácteos próprios, de acordo com a Resolução 05/2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento¹. A mesma legislação descreve como iogurte o produto incluído na definição de leites fermentados cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de *Streptococcus salivarius* ssp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.

Bebida láctea fermentada é o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite, adicionado ou não de produtos ou substâncias alimentícias, gordura vegetal, leites fermentados, fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. Fermentada mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos e/ou adicionado de leite(s) fermentado(s) e que não poderá ser submetida a tratamento térmico após fermentação. A base láctea deve representar pelo menos 51% (m/m) do total de ingredientes do produto².

Em termos de composição geral, todos os produtos lácteos fermentados têm um valor nutricional correspondente à composição do leite a partir do qual eles são fabricados, apesar de pequenas diferenças na concentração de alguns constituintes químicos devido à tecnologia de fabricação envolvida e ao processo de fermentação. As principais alterações são uma considerável formação de ácido láctico e uma conseqüente diminuição da lactose, um aumento de conteúdo de moléculas livres como pequenos peptídeos, aminoácidos e ácidos graxos. Ainda, a composição destes produtos pode ser modificada e integrada também com alguns ingredientes de outras origens, como frutas (polpa ou pedaços) e/ou açúcar³. Outro fator é a adição de leite em pó, normalmente feita para aumentar os sólidos do leite, o que permite maior conteúdo proteico⁴.

Há uma tendência geral por parte dos consumidores, em conhecer o valor nutricional dos

alimentos industrializados, principalmente, no tocante a quantidade de calorias, gorduras, minerais e outros nutrientes que possam trazer algum tipo de benefício ou prejuízo àquele que o consome^{5,6}. Desta forma, o esclarecimento do consumidor é sempre vantajoso, o qual poderá valer-se de informações completas, estando ciente do quanto deve ingerir diariamente de certo produto para manter uma dieta saudável.

De acordo a Lei 8078/90 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, é por meio do rótulo dos alimentos que o consumidor tem acesso a informações como quantidade, características nutricionais, composição e qualidade, bem como sobre os riscos que os produtos podem apresentar⁷.

Segundo a Resolução RDC nº259/02, que estabelece o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento⁸. Esta não deve utilizar vocábulos, sinais, denominações, símbolos ou outras representações gráficas que induzam o consumidor a equívocos ou erro em relação à verdadeira natureza do alimento. A evolução da rotulagem de alimentos, visando sua melhor compreensão, reforça a necessidade de controle pelos órgãos competentes e o compromisso por parte da indústria alimentícia em oferecer qualidade às informações declaradas.

Considera-se na Resolução RDC nº360/03 que a rotulagem nutricional é toda descrição destinada ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração do valor energético e dos nutrientes, e também a declaração das propriedades nutricionais (Informação nutricional complementar). Com isso, a informação nutricional deve mencionar: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, obedecendo à ordem aqui descrita. As unidades de medida que devem ser utilizadas são: quilocaloria (kcal) e quilojoules (kJ), para o valor energético; gramas (g), para proteínas, carboidratos, gorduras e fibra alimentar; e miligrama (mg), para sódio. Os demais componentes, de declaração voluntária, como vitaminas e minerais, podem ser expressos em miligramas (mg) ou microgramas (µg) conforme descrito na Tabela de Ingestão Diária Recomendada (IDR), em anexo na referida Resolução⁹.

A informação nutricional deve corresponder ao valor encontrado em uma porção do alimento, que deve

ser informada em grama (g) ou mililitro (mL), incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no regulamento técnico¹⁰. Cada um dos itens deve também ser apresentado na forma de porcentagem em relação à sua Ingestão Diária Recomendada, definida como %VD. O padrão para o %VD consiste numa dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ, porém, deve conter a frase “a ingestão pode ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas”⁹.

Com isso, o objetivo deste estudo é verificar as informações e valores rotulados em iogurtes e bebidas lácteas fermentadas e compará-los com os exigidos pela legislação em vigor, discutindo o comprometimento da informação nutricional da forma como está proposta pela Resolução RDC nº360/03 ANVISA/MS.

MATERIAL E MÉTODOS

As amostras de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas, que possuíam carimbo de algum sistema de fiscalização, foram adquiridas na qualidade de consumidor em supermercados da cidade de Uberlândia-MG, sendo analisados mais de um exemplar de cada marca disponível no local de venda, durante o período de julho a dezembro de 2007.

Procedeu-se a análise de 38 tipos de iogurte, em três repetições, num total de 114 parcelas e de 14 tipos de bebida láctea fermentada, em duas repetições, totalizando 28 parcelas, de acordo com a disponibilidade no mercado. Foram analisados produtos de 10 marcas e/ou fabricantes de iogurte e sete marcas de bebida láctea fermentada, de diferentes sabores e composições nutricionais.

Os produtos foram analisados quanto aos princípios gerais de rotulagem, apresentação da informação nutricional e informações básicas que devem estar contidas no rótulo. A avaliação foi realizada por meio de uma ficha de avaliação de rotulagem padronizada contendo todos os itens exigidos na legislação brasileira: Resolução RDC nº259/02⁸, que inclui denominação do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem e do lote, prazo de validade, modo de conservação, instruções sobre o preparo e uso do alimento, e informação nutricional; Resolução RDC nº359/03¹⁰, que aborda porção e medida caseira; Resolução RDC nº360/03⁹, referente à informação nutricional incluindo valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibra alimentar, sódio, cálcio e outros minerais, além de vitaminas; e com base em cada Regulamento Técnico Específico.

O valor energético foi determinado a partir da soma do produto da multiplicação dos valores de

proteína, gordura e carboidrato conforme recomendado na Resolução RDC nº360/03⁹. O %VD de cada nutriente foi verificado, calculando-se todos os %VD novamente de acordo com os valores apresentados. Para o cálculo do %VD de cálcio, utilizou-se a Resolução RDC nº269/05, que institui o Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais¹¹.

Os dados obtidos foram confrontados com a legislação vigente, para verificar a adequação à mesma. Os valores de proteínas e matéria gorda láctea foram analisados para verificar conformidade/inconformidade ao regulamento técnico específico. Os valores rotulados para carboidratos, proteínas e gorduras foram transformados da porção rotulada a uma porção de 100g para posterior comparação entre os produtos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os requisitos gerais de rotulagem estipulados pela Resolução RDC nº259/02 foram verificados e estavam em acordo com o exigido, com exceção da identificação do lote. Dados referentes ao lote não foram encontrados em 18/114 (15,8%) rótulos de iogurte e em 7/28 (25,0%) rótulos de bebida láctea fermentada (Figura 1). Segundo o Manual de Orientação aos Consumidores¹², o “lote” é um número que faz parte do controle na produção e, caso haja algum problema, o produto pode ser recolhido ou analisado pelo lote ao qual pertence. Todos os itens analisados são importantes porque permitem ao consumidor conhecer as informações do produto que está adquirindo, assim como sua procedência.

Os rótulos analisados apresentavam o carimbo do Sistema de Inspeção Federal (SIF), 93,0% dos produtos, ou do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), 7,0% dos produtos analisados, sendo este relacionado somente a um fabricante. As irregularidades estiveram presentes em produtos fiscalizados por ambos.

Todos os rótulos avaliados apresentaram informações nutricionais agrupadas em um mesmo local em forma de tabela, variando em dois modelos (modelo vertical A e vertical B), ambos aprovados pela Resolução RDC nº360/03⁹. Em um estudo¹³ foi observada a adequação de rótulos de iogurtes (iogurtes light ou desnatados) e barras de cereais quanto à forma de expressão da informação nutricional, agrupada em um mesmo local em forma de tabela ou linear, em idioma legível e visível, aos quais corroboram os resultados obtidos no presente estudo.

A porção é definida na Resolução RDC nº359/03 como a quantidade média do alimento que deve ser

usualmente consumida por pessoas saudáveis, e no caso de iogurtes e bebidas lácteas esta deve ser de 200g. Esta legislação prevê para alimentos comercializados em embalagens individuais uma tolerância de $\pm 30,0\%$ em relação ao valor em gramas ou mililitros estabelecido para a porção do alimento.

Dentre os rótulos de iogurte analisados, houve variação nas porções apresentadas de 100g até 200g. Os rótulos de bebidas lácteas que tinham conteúdo líquido de 900g ou 1000g apresentaram a tabela nutricional baseada em porções de 200g, já as bebidas lácteas de 600g que continham potes com quantidades fracionadas de 100g, a tabela nutricional baseou-se nas porções individuais (100g). A informação correspondente ao conteúdo da embalagem em porções padronizadas facilita o entendimento por parte do consumidor, minimizando as dificuldades de análise e comparação dos produtos em oferta.

A medida caseira não foi apresentada em 6/114 (5,3%) dos rótulos de iogurte e em 4/28 (14,3%) dos rótulos de bebida láctea, estando em desacordo com a legislação (Figura 1). Esta medida serve para orientar o consumidor sobre a porção normalmente consumida, como fatias, unidades, potes, xícaras, copos e colheres de sopa. Inconformidades nesta informação podem levar o consumidor a super ou subestimar a quantidade ingerida em uma dieta previamente estabelecida.

Em estudo realizado por Freitas, Damasceno e Calado¹⁴, no qual foi feita uma avaliação da percepção do consumidor em relação à rotulagem de produtos lácteos, foi constatado que as declarações do lote e da medida caseira foram as informações que menos apareceram nos rótulos dos produtos avaliados como iogurtes, requeijões e queijos. No mesmo estudo verificou-se que a declaração da informação nutricional apareceu na maioria dos rótulos, porém, em alguns casos, tal informação não se apresentava de acordo com o exigido nas Resoluções RDC nº39 e nº40 de 21 de março de 2001, já revogadas pela RDC nº360/03.

Dentre os rótulos de iogurte 93/114 (81,6%) apresentaram discordâncias referentes ao valor energético. Os valores rotulados apresentaram variação de menos 6,2% a mais 6,0% do valor estimado, referentes à dieta baseada em kcal e kJ. Para as bebidas lácteas, essa variação foi de menos 4,1% a mais 6,9%, em 24/28 (85,7%) rótulos analisados (Figura 1). Esse erro representa falha no serviço de aprovação de rotulagem dos produtos e pode levar o consumidor a erros em cálculos de calorias ingeridas em determinadas dietas.

O percentual de valores diários (%VD) é um número em percentual que indica o quanto o produto em questão apresenta de energia e nutrientes em relação a

uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Esses percentuais foram declarados erroneamente em 33/114 (28,9%) dos rótulos de iogurte e em 16/28 (57,1%) dos rótulos de bebida láctea, levando em conta também as regras de arredondamento (Figura 1). Vale ressaltar que a legislação em vigor admite tolerância de $\pm 20,0\%$ em relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo, mas dentro da tabela não pode haver variação, ou seja, os valores dos %VD devem corresponder ao valor declarado de cada nutriente. Portanto, as variações apresentadas nos %VD referentes ao valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, sódio e cálcio, se encontram em desacordo com a legislação. Com destaque para os %VD declarados para o sódio que atingiu mais 146,1% nos rótulos de iogurte e mais 237,5% do valor real nos rótulos de bebida láctea (Figura 2).

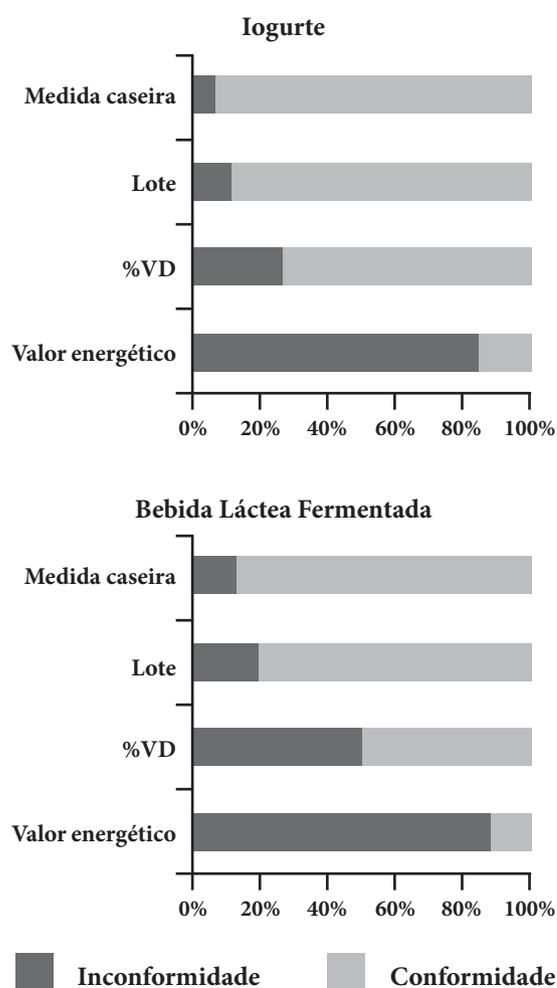


Figura 1. Porcentagem dos produtos, iogurte e bebida láctea fermentada, coletados nos supermercados da cidade de Uberlândia-MG, no período de julho a dezembro de 2007, que tiveram itens em conformidade/inconformidade com a legislação em vigor, Resolução RDC nº259/02, RDC nº359/03 e RDC nº360/03

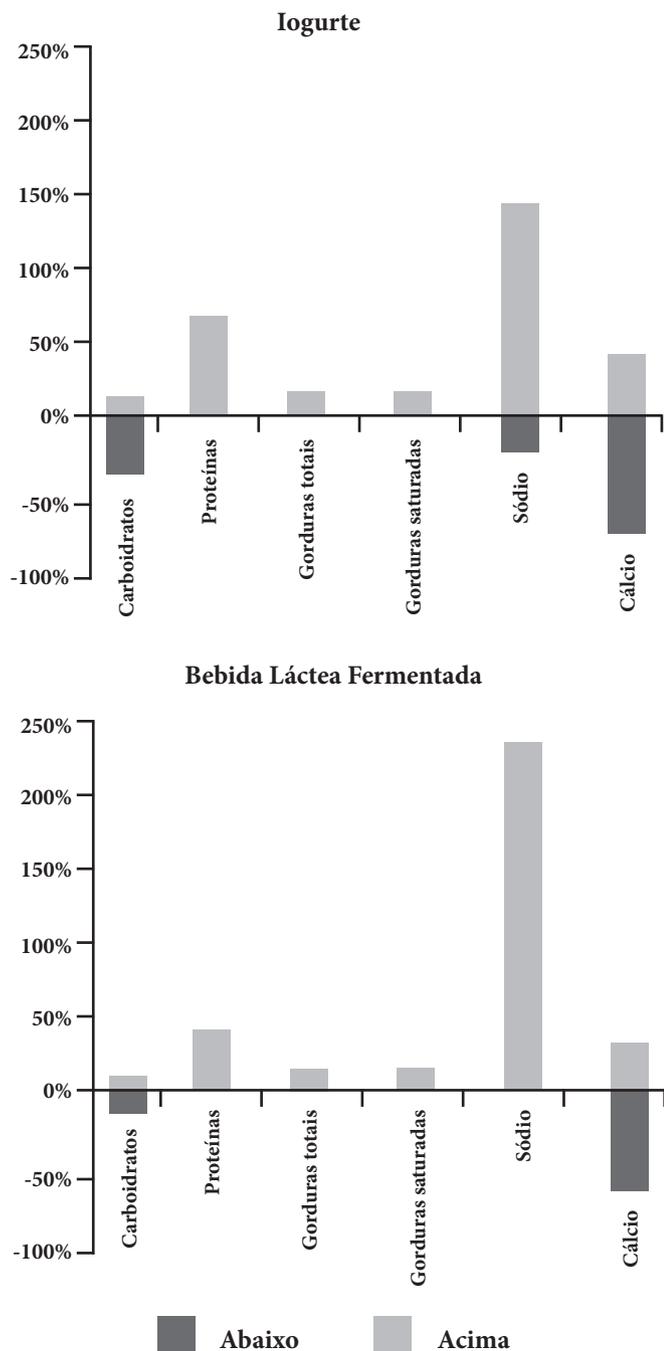


Figura 2. Variação do percentual de valores diários (%VD) calculados em relação aos nutrientes declarados nos rótulos de iogurte e bebida láctea fermentada coletados nos supermercados da cidade de Uberlândia-MG, no período de julho a dezembro de 2007

Foram analisadas as variedades de iogurte e bebida láctea nas apresentações: integral, parcialmente desnatado e desnatado, independente da composição e sabor. Nos iogurtes classificados como integral, 33/114 (28,9%), os

valores rotulados de carboidratos variaram de 4,5g a 16g. Para a variedade parcialmente desnatado, 51/114 (44,7%), houve variação de 9,4g a 23g. Os produtos da variedade light ou desnatado, 30/114 (26,3%), variaram de 4,6g a 15g. A variação foi considerada elevada, mas deve-se levar em conta que produtos lácteos fermentados, apesar de terem os teores de lactose reduzidos entre 16,0% e 25,0% do teor inicial do leite¹⁵, podem também ser adicionados de leite em pó, o que justificaria as oscilações.

Dentre os rótulos de bebida láctea fermentada avaliados, a quantidade por porção de carboidratos variou de 9,0g a 18,0g, quando convertidos para porções de 100g. Como o soro é rico em lactose, quanto maior o teor de soro de leite e açúcar, maior o teor de carboidratos. Todos os rótulos apresentaram a expressão “CONTÉM SORO DE LEITE”, exigida pelo regulamento técnico específico de bebidas lácteas.

O regulamento técnico específico de identidade e qualidade de leites fermentados, Resolução nº05/2000, estipula uma variação de 3,0g a 5,9g/100g de matéria gorda láctea para o iogurte integral, 0,6g a 2,9g/100g para o iogurte parcialmente desnatado, e o máximo de 0,5g/100g para o iogurte desnatado. Para proteínas lácteas, o regulamento estipula o mínimo de 2,9g/100g para todas as variedades. Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados podem ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados¹.

As quantidades rotuladas de matéria gorda láctea em um rótulo de iogurte natural integral e em um rótulo de iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta, 0,4g/100g e em quantidade não significativa, respectivamente, estavam em quantidade inferior à padronizada pelo regulamento técnico específico, caracterizando inconformidade dos mesmos.

Na indústria de laticínios, é uma prática comum padronizar o teor de gordura do leite. De acordo com Rattray e Jelen¹⁶, esta prática foi desenvolvida porque até recentemente a gordura do leite era considerada como o mais valioso constituinte do leite. Ainda, a sua concentração pode ser facilmente alterada por meios mecânicos, utilizando o separador por centrifugação. É sabido que o teor de gordura, assim como os outros componentes físico-químicos do leite, varia de acordo com a raça, fase de lactação, qualidade da alimentação e

estado nutricional das vacas, das condições climáticas, das práticas agrícolas, entre outros fatores¹⁷.

Na legislação para as bebidas lácteas fermentadas² não é estipulado um padrão em relação à quantidade de matéria gorda láctea, estando esta compreendida entre 1,4g a 2,0g por 100g do produto nos rótulos avaliados. Somente o teor de proteínas de origem láctea tem padrão estabelecido, o qual deve ter no mínimo 1,0g de proteínas/100g do produto, no caso das bebidas lácteas fermentadas com adições ou bebida láctea fermentada com produtos ou substâncias alimentícias. Todos os rótulos traziam valores de proteínas entre 1,6g a 2,5g por 100g do produto, demonstrando conformidade com a legislação.

A variação do teor de proteínas pode ser explicada pelas diferentes quantidades de soro e de leite utilizados na elaboração das bebidas lácteas de cada fabricante. Como verificado em estudo, à medida que se aumenta a concentração de soro nas bebidas lácteas, menores são os valores de proteínas encontrados, já que o soro apresenta um teor menor de proteína que o leite¹⁸. O mesmo raciocínio pode ser utilizado para avaliar as oscilações nos teores de gordura, porém, este nutriente é mais facilmente adicionado/retirado pela adição de creme ou desnate, respectivamente.

Segundo a Resolução RDC nº360/03, a quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os regulamentos técnicos específicos, pode ser declarada na tabela nutricional do produto. O cálcio não é exigido na legislação, mas trata-se de um dos minerais constituintes do leite, e apresenta um papel importante para a saúde humana. O mesmo auxilia na termoestabilidade do leite e também nos processos de coagulação¹⁷. O cálcio foi declarado em 12/114 (10,5%) dos rótulos de iogurte e em 7/28 (25,0%) rótulos de bebida láctea.

Outros nutrientes de declaração obrigatória, segundo a Resolução RDC nº360/03, são gorduras trans e fibra alimentar. Esses foram declarados em todos os rótulos avaliados, sendo utilizadas para gorduras trans as expressões “Não contém quantidades significativas”, “não contém” e “0g”, ambas acompanhadas da indicação de não haver %VD estabelecido. Na ausência de fibra alimentar utilizou-se também a expressão “Não contém quantidades significativas” e “0g”.

Vitaminas e outros minerais como ferro, fósforo e zinco foram declarados em 15/114 (13,2%) dos rótulos de iogurte e em 2/28 (7,1%) de bebida láctea. Os %VD de cada nutriente foram calculados de acordo com IDR para adultos, lactentes e crianças, conforme informado no produto. Em dois produtos de duas marcas distintas de

iogurte os %VD estavam rotulados erroneamente, havendo variação de menos 3,6% e mais 4,2% do valor estimado a partir da quantidade rotulada do nutriente, vitamina A e C.

Em alguns rótulos de iogurte houve a utilização dos mesmos valores de nutrientes entre os produtos de uma mesma marca, mas de composições distintas. Três marcas, totalizando nove produtos, apresentaram correlação entre seus dados. Nas bebidas lácteas essa correlação foi verificada em produtos de duas marcas. As formulações utilizavam preparados de frutas, nos quais era adicionada a polpa da fruta ao produto. Apesar das diferentes frutas utilizadas apresentarem composição centesimal diferentes, segundo a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos-TACO¹⁹, como as polpas utilizadas são industrializadas, adicionadas em baixas porcentagens e ainda os dados sofrerem arredondamento e adequação à porção, é possível que haja mesmo coincidência nos valores apresentados.

É exigida para as bebidas lácteas de cor branca a utilização da expressão “BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE” ou “ESTE PRODUTO NÃO É LEITE” e para as bebidas lácteas coloridas a expressão “BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE” ou “ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE”. Dentre os rótulos analisados, 4/28 (14,3%) não apresentavam esta informação.

Duas marcas de iogurte, totalizando três produtos diferentes, e uma marca de bebida láctea alteraram os rótulos de seus produtos durante o período de coleta. Em um dos rótulos de iogurte a mudança foi referente ao conteúdo líquido da embalagem, mas a mesma foi informada em quantidade e porcentagem no rótulo do produto. A principal alteração do segundo rótulo de iogurte foi referente à adequação da dieta com base em 2000 kcal, em vez de 2500 kcal. O outro produto apresentou mudança com relação aos valores dos nutrientes, variando principalmente a quantidade por porção de gorduras totais e gorduras saturadas, apresentando ainda %VD de proteínas calculado com base em 50g. Segundo a Resolução RDC nº360/03, o valor diário de referência de proteínas é de 75g, valor que deve ser utilizado para os cálculos de %VD⁹. Em contrapartida, mas de acordo com o rotulado no produto em questão, a Resolução RDC nº269/05, que institui valores de IDR para proteína, vitaminas e minerais, preconiza uma IDR de proteínas para adultos igual a 50g, assim como outros valores para lactentes e crianças¹¹.

A marca de bebida láctea que alterou o rótulo corrigiu erros nas %VD para carboidratos e gorduras saturadas, porém, apresentou desta vez porções em mL e o recomendado é que seja expresso em gramas. Outro

produto da mesma marca apresentou a porção em mL, não havendo alteração durante o período de coleta. O conteúdo líquido de ambas estava rotulado corretamente em gramas.

Dentre os rótulos de iogurte analisados, somente os de um produto, nas três parcelas coletadas, apresentou total concordância com os itens exigidos na legislação, levando em consideração as regras gerais de rotulagem e a declaração dos nutrientes obrigatórios, seus %VD e as regras de arredondamento nos cálculos realizados dentro da tabela. Para os rótulos de bebida láctea fermentada, todos apresentavam alguma inconformidade. Sendo assim, um total de 97,4% dos rótulos de iogurte e 100% dos rótulos de bebida láctea fermentada estavam incompletos com relação a informações de caráter obrigatório na legislação.

CONCLUSÃO

Irregularidades estiveram presentes em rótulos de produtos que apresentavam carimbo de órgãos de fiscalização federal e estadual. Houve discordância entre os valores rotulados e os valores estimados, principalmente em relação aos percentuais de valores diários recomendados referentes ao valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, sódio e cálcio. Contudo, os resultados obtidos demonstraram que 97,4% dos rótulos de iogurte e 100% dos rótulos de bebida láctea fermentada estavam incompletos, suprimindo ou apresentando erroneamente uma ou mais informações de caráter obrigatório.

Considerando-se a obrigatoriedade das informações descritas nas legislações vigentes, questiona-se o compromisso por parte da indústria de alimentos na apresentação dos dados, já que os resultados desse estudo demonstraram que os produtos analisados não atendem ao propósito disposto pela Resolução RDC nº360/03.

Sem um controle efetivo por parte dos órgãos competentes, o consumidor não poderá confiar nos dados declarados, ficando sem sentido os esforços para que a população compreenda a Informação Nutricional rotulada.

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Resolução nº05, de 13 de novembro de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Padrões de identidade e qualidade de leites fermentados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 13 nov. 2000.
2. Brasil. Instrução Normativa nº16, de 23 de agosto de 2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento técnico de identidade e qualidade de bebida láctea. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 ago. 2005.
3. Gambelli L, Manzi P, Panfili G, Vivanti V, Pizzoferrato L. Constituents of nutritional relevance in fermented milk products commercialised in Italy. *Food Chem.* 1999; 66: 353-8.
4. Deeth HC, Tamime AY. Yogurt: nutritive and therapeutic aspects. *J Food Prot.* 1981; 44 (1): 78-96.
5. Álvares F, Araújo WMC, Borgo LA, Barros LM. Informações nutricionais em rótulos de queijos industrializados. *Hig Alim.* 2005; 19 (131): 25-33.
6. Nascimento SP. Rotulagem nutricional. *Hig Alim.* 2001; 15(83): 71-5.
7. Brasil. Lei 3078 de 11 de setembro de 1990 do Ministério da Justiça - Secretaria do Direito Econômico. Código de Defesa do Consumidor.
8. Brasil. Resolução RDC nº259, de 20 de setembro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 20 set. 2002.
9. Brasil. Resolução RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 dez. 2003.
10. Brasil. Resolução RDC nº359, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 dez. 2003.
11. Brasil. Resolução RDC nº269, de 22 de setembro de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 22 set. 2005.
12. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Universidade de Brasília. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos Consumidores. Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 17p.
13. Matta IEA, Henriques P, Silva Y. Adequação à legislação vigente, da rotulagem de alimentos diet e light comercializados no Rio de Janeiro, RJ. *Hig Alim.* 2006; 20 (147): 97-103.
14. Freitas JE, Damasceno KSFSC, Calado CLA. Rotulagem de alimentos lácteos: a percepção do consumidor. *Hig Alim.* 2004; 14 (125): 17-23.
15. Pereira DBC, Perrone IT, Carvalho AF. Bioatividade da lactose, de oligossacarídeos e das proteínas lácteas. *Rev Inst Lat Cândido Tostes*, 2007; 62 (354): 3-7.
16. Rattray W, Jelen P. Protein standardization of milk and dairy products. *Trends in Food Sci & Technol.* 1996; 7: 227-34.
17. Tronco V. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2ª ed. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2003. 192p.: il.
18. Thamer KG, Penna ALB. Caracterização de bebidas lácteas funcionais fermentadas por probióticos e acrescidas de prebióticos. *Ciênc Tecnol Alim.* 2006; 23 (3): 589-95.
19. NEPA. Tabela brasileira de composição de alimentos-TACO. NEPA - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação/ UNICAMP. Versão II. 2. ed. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006, 113p.