

ANÁLISE DE RÓTULOS DE PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO

ANALYSIS OF THE LABELS OF SOLID PREPARATION FOR REFRESHMENTS

Bárbara Christina Coelho Canuto [barbaracanuto07@gmail.com]^{1,2}

Paula de Miranda Costa Maciel [paula.maciel@ifrj.edu.br]^{1,3}

¹IFRJ/CReal – Instituto Federal de Educação do Rio de Janeiro – Campus Realengo –

²Aluno Curso: Farmácia

³ Professor Curso: Farmácia

RESUMO

Com o mundo cada vez mais rápido e tecnológico, surge a necessidade de produtos alimentícios que se adequem a esse modo de vida. Uma das opções vem a ser o preparado sólido para refresco à base de suco ou extrato vegetal e açúcares, destinado ao preparo de bebida para consumo após diluição em água potável. Entretanto, o consumidor deve buscar não apenas praticidade e baixo custo, mas também informação a fim de conhecer o que está consumindo fazendo uso do rótulo: este deve apresentar as informações obrigatórias e facultativas de forma clara e direta, de acordo com as legislações vigentes, principalmente a RDC nº 259 de 2002, Decreto nº 6.871 de 2009 e Instrução Normativa nº 17 de 2013. Diante da importância de uma rotulagem correta, este trabalho realizou a análise de seis marcas de preparado sólido para refresco mais consumidas no Rio de Janeiro e no Brasil entre os anos de 2017 e 2019 com o objetivo de analisar se as informações presentes em seus rótulos estavam de acordo com as legislações vigentes. Os resultados obtidos demonstraram que algumas marcas se encontram em desacordo com algumas legislações. É importante que as legislações passem por atualizações e que as informações estejam dispostas de forma a facilitar o entendimento por parte do consumidor, além de serem necessárias ações que visem incentivar a educação nutricional para a população em geral.

PALAVRAS-CHAVE: preparado sólido; pó para refresco; suco industrializado; legislação; saúde.

ABSTRACT

With the world becoming increasingly fast and technological, there is a need for food products that suit this way of life, and one of the options comes to be the solid preparation for refreshment, based on vegetable juice or extract and sugars for the preparation of drink for consumption after dilution in drinking water. However, the consumer must seek not only practicality and low cost, but also information about what the consumer is consuming, and that is what the label stands for. It must present the mandatory and optional information in a clear and direct way, in accordance with the current legislation, mainly RDC nº 259 of 2002, Decree nº 6.871 of 2009 and Normative Instruction nº 17 of 2013. Considering the importance of correct labeling, the work carried out the analysis of 6 brands of solid preparation for soft drinks most consumed in Rio de Janeiro and Brazil between the years 2017 to 2019 with the objective of analyzing whether the information present on the labels were in accordance with the current legislation. The results obtained showed that some brands are not in accordance with some legislation. It is important that the legislation undergoes updates and that the information is arranged in order to facilitate the understanding by the consumer, in addition to the need for actions aimed at encouraging nutritional education for the general population.

KEYWORDS: *solid preparation; refreshment powder; industrialized juice; legislation; health.*

INTRODUÇÃO

A história da humanidade tem relação direta com a da alimentação. A troca de alimentos, conhecida como comensalidade, é característica do *Homo sapiens sapiens* desde as sociedades primitivas. Nesse momento da história, os indivíduos já buscavam alimentos oriundos diretamente da natureza, tais como raízes, plantas e carnes cruas de diferentes animais. Com o domínio do fogo, há mais de 300 mil anos, ocorreu uma modificação no preparo dos alimentos, fazendo com que esses passassem a ser consumidos após o cozimento. Na Idade Média, a diversificação alimentícia veio por conta de três fatores: as trocas comerciais entre países, em virtude do valor comercial das especiarias vindas do extremo oriente, e ainda a introdução de plantas comestíveis, frutas e criação de animais. A Revolução Industrial, que teve início no final do século XVIII, possibilitou uma alimentação melhor e em maiores quantidades, uma vez que foram incrementadas novas maneiras de produção, transporte e cozimento dos alimentos. Nos séculos XIX e XX, com as grandes guerras, houve uma nova mudança na alimentação das diferentes sociedades, já que a produção e a troca de alimentos foram prejudicadas, gerando carências nutricionais (ABREU *et al.*, 2001; AZEVEDO, 2014; MOREIRA, 2010; PELLERANO, 2017; PEREIRA, 2013; VINHA, 2017).

No Brasil, a história da alimentação não foi muito diferente do que aconteceu mundialmente. Antes da colonização, os indígenas tinham uma alimentação composta dos produtos oriundos da floresta, como as frutas, e também da caça e da pesca. Com a colonização pelos portugueses, que vieram acompanhados por escravos e que tinham cada qual suas próprias culturas, ocorreram mudanças na alimentação. Os povos africanos utilizavam não apenas a culinária nativa do Brasil, como também outros alimentos trazidos por eles, como banana, inhame, coco e outros. Com o início das grandes plantações de cana de açúcar (século XVI), da criação de gado e, posteriormente, da plantação de café (século XVIII) concomitante a pecuária para corte em grande escala, ocorreu uma modificação na dieta, já que foram introduzidos alimentos que não estavam presentes nas refeições (AZEVEDO, 2014; CARNEIRO, 2003; FRANÇA *et al.*, 2014; MORATOYA *et al.*, 2013).

O Brasil possui, majoritariamente, um clima tropical, culminando no desenvolvimento de uma vasta diversidade de espécies vegetais, sendo destacada a categoria frutífera. O país se destaca por ampla produção e comercialização de diferentes frutas para o mercado nacional e internacional, perdendo apenas para a China e a Índia. Um produto relevante desse mercado é a laranja, sendo o Brasil um dos maiores produtores mundiais dessa fruta. Esse amplo mercado deve-se ao fato do crescente número de pessoas adeptas da busca por uma alimentação mais saudável, procurando substituir refrigerantes por sucos, sejam eles naturais ou industrializados. Um produto que se destacou nessa mudança alimentícia foi o preparado sólido para refresco, devido ao seu baixo valor econômico e sua praticidade de preparo e armazenamento (BRASIL..., 2019; CANO-CHAUCA *et al.*, 2005; FONSECA, 2014; NEVES, TROMBIN, KALAKI, 2013; SILVA *et al.*, 2005).

O Decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009, define bebida como “o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica” (BRASIL, 2009, art. 2). Esse Decreto ainda caracteriza o preparado sólido para refresco como:

[...] o produto à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água potável, podendo ser adicionado de edulcorante hipocalórico e não-calórico. O preparado sólido para refresco que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de preparado sólido para refresco artificial (BRASIL, 2009, art. 31).

Os rótulos servem para identificar a embalagem do alimento e transmitir informações importantes ao consumidor, tais como valor nutricional, ingredientes e modo de conservar e preparar o produto. A norma mais antiga ainda vigente relacionada à rotulagem no Brasil é o Decreto-Lei nº 986 de 1969, no qual o Ministério da Saúde estabeleceu que o alimento só poderia ser consumido ou direcionado a venda após ser registrado no Órgão em questão. Essa foi a base para o surgimento de outras legislações de suma importância e que ainda estão vigentes, como a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 259 de 2002, a RDC nº 340 de 2002, a RDC nº 359 de 2003 e a RDC nº 360 de 2003, as quais todas as indústrias de alimentos devem seguir ao elaborar um rótulo (ANVISA, 2020a; CARNEIRO, FIGUEIREDO, SOUSA, 2013; MELLO, ABREU, SPINELLI, 2015).

Esta pesquisa torna-se importante porque o consumo de produtos industrializados, tais como o preparado sólido para refresco, cresce cada vez mais no Brasil. No entanto, muitas vezes o consumidor desconhece os riscos que estes produtos podem oferecer devido a presença de alguns componentes, como, por exemplo, os corantes, que podem ter potencial alergênico. Por esse motivo, o rótulo é crucial na decisão de compra do consumidor e tem o dever de promover a saúde através de informações diretas e objetivas (CARDOSO *et al.*, 2013; MELLO, 2018; OLIVEIRA *et al.*, 2006; TEIXEIRA, 2007).

Diante da importância da rotulagem correta, podemos questionar se as legislações vigentes abordam de forma direta e clara as informações que devem estar presentes nos rótulos dos preparados sólidos para refrescos.

Ainda é escassa a quantidade de trabalhos que abordem o tema em questão, mas mesmo assim esses estudos apontam divergências de informações nos rótulos de alguns produtos industrializados (FERRAZ, 2018; CALEGUER, 2005). Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo analisar rótulos de marcas de preparados sólidos para refresco comercializados e verificar se estão de acordo com as legislações vigentes.

METODOLOGIA

Durante dois meses (agosto e setembro de 2020) foram levantadas informações sobre as marcas mais consumidas de preparado sólido para refresco no município do Rio de Janeiro e no Brasil, entre os anos de 2017 e 2019. Para tal, foi utilizado o site <https://www.savarejo.com.br/> (BEBIDAS..., 2020), que cita o ranking de marcas mais consumidas no Brasil por região. Após a análise da pesquisa, presente no site citado, foram selecionadas as seis marcas mais citadas e escolhido o sabor laranja. Neste trabalho, as marcas foram codificadas como A, B, C, D, E e F. Os produtos foram adquiridos em um supermercado da zona norte da cidade do Rio de Janeiro/RJ. Foram realizadas pesquisas nos sites dos órgãos regulamentadores, Biblioteca de Alimentos da ANVISA e no Sistema de Consulta à Legislação (SISLEGIS) do MAPA no mês de outubro de 2020, a fim de encontrar as legislações que deveriam ser seguidas para a rotulagem de preparado sólido para refresco. (ANVISA, 2020a; SISLEGIS, 2020). Os rótulos foram avaliados um a um quanto ao atendimento às exigências das referidas legislações.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

ANÁLISE DO PAINEL PRINCIPAL DOS RÓTULOS

A RDC nº 259/2002 e a Lei nº 6.871/2009 caracterizam o painel principal como sendo a parte do rótulo que contém as informações mais relevantes: denominação de venda, marca ou logotipo e conteúdo do produto. Além disso, a RDC nº 259/2002 determina que todas as informações obrigatórias devem estar no idioma oficial do país de consumo. Todas as

informações que constavam no painel principal de todas as marcas estavam no idioma oficial do Brasil - no caso, em português. Cada uma das exigências foi separada em itens e descritas a seguir. Com os dados analisados, foi possível criar duas tabelas a partir das legislações sobre rotulagem para apresentar os resultados obtidos (tabela 1a e tabela 1b) (BRASIL, 2009; BRASIL, 2002).

a) Denominação de venda

A RDC nº 259/2002 afirma que a denominação de venda é o nome específico do produto determinado pelo seu Regulamento Técnico. No caso do preparado sólido para refresco, é utilizada a Instrução Normativa (IN) nº 17/2013, que determina que a denominação de venda deva ser “preparado sólido sabor de”, acompanhado do “nome genérico do ingrediente característico”. No caso do produto pesquisado, o ingrediente característico é a fruta. Diante disso, a denominação de venda correta para os produtos, deveria ser “preparado sólido sabor de fruta”. A mesma IN, no art. 17, parágrafo único, proíbe a especificação do nome da fruta na denominação do preparado sólido para refresco (BRASIL, 2013; BRASIL, 2002).

Tabela 1a. Informações obrigatórias que devem estar presentes no painel principal do rótulo do preparado sólido.

	Denominação de venda	Marca Comercial ou Logotipo	Quantidade de polpa ou suco de fruta	Conteúdo Líquido
A	C	C	C	C
B	C	C	C	C
C	NC	C	NC	C
D	C	C	C	C
E	NC	C	NC	C
F	NC	C	C	C

Legenda: C = Conforme; NC = Não Conforme.

Fonte – ANVISA (2007); Brasil (2013); Brasil (2009); Brasil (2002); Brasil (1969)

Após análise do painel principal dos rótulos, as marcas A, B, D e F apresentaram a denominação de venda da forma correta. As marcas C e E apresentaram a denominação de venda escrita de maneira incorreta, utilizando inclusive o nome da fruta junto à denominação, (“pó para bebida sabor laranja”) estando em desacordo com a IN nº 17 (Tabela 1a).

A denominação correta é de suma importância para que o consumidor não seja enganado ou induzido ao erro. Como visto por Carvalho (2017), ao longo dos últimos vinte anos, as denominações e propagandas do pó para refresco sofreram muitas alterações, uma vez que era comum a prática de nomear o preparado sólido como suco.

b) Marca comercial e/ou Logotipo

Como dito anteriormente, a RDC nº 259/2002 determina a presença da marca comercial e/ou logotipo no painel principal. Assim, todas as marcas apresentavam logotipo em destaque. (Tabela 1a) (BRASIL, 2002).

c) Quantidade de polpa ou suco de fruta

O art. 15 da IN nº 17/2013 determina que no painel principal deve constar a quantidade de polpa ou suco integral, em porcentagem massa por volume (m/v), com duas cifras decimais. Assim, essa IN obriga a presença da expressão “quantidade (%) DE SUCO, APÓS A DILUIÇÃO”, que deve estar de forma isolada e destacada com caracteres em caixa alta (BRASIL, 2013).

As marcas A, B, D e F estavam de acordo com a IN 17. Já as marcas C e E não apresentaram a expressão “quantidade (%) DE SUCO, APÓS A DILUIÇÃO”, caracterizando uma não conformidade, uma vez que essa expressão deveria obrigatoriamente estar presente no rótulo desse tipo de produto (Tabela 1a).

Em seu trabalho, Ferraz (2018) demonstrou que das 25 amostras de preparado sólido para refresco analisadas, 10 não estavam em conformidade com relação à declaração do percentual de polpa. É importante destacar que, tanto no presente trabalho como no estudo de Ferraz (2018), o intuito não foi avaliar se as quantidades expressas estavam de acordo com a legislação, mas sim qualificar quanto à presença da declaração de percentual na rotulagem, e nota-se que ainda existem marcas que se encontram em não conformidade quanto ao item analisado. Esse tipo de informação é essencial para que o consumidor tenha conhecimento sobre o percentual de suco/polpa que está ingerindo.

d) Conteúdo Líquido

A RDC nº 259 de 2002 e o Decreto nº 6.871 de 2009 afirmam sobre a obrigatoriedade da presença do conteúdo líquido na rotulagem, porém é a Portaria nº 157/2002 que estabelece a forma de expressar quantitativamente este conteúdo. Esta determina que o conteúdo líquido deve estar visível ao consumidor, com cor que contraste com o fundo da embalagem (BRASIL, 2009; BRASIL, 2002; INMETRO, 2002).

Todas as marcas apresentavam conteúdo líquido. Também apresentavam o rendimento em litros (Tabela 1a).

Tabela 1b- Informações obrigatórias que devem estar presentes no painel principal do rótulo do preparado sólido.

	Declaração “Contém Aromatizante”	Declaração “Colorido artificialmente”	Expressão “Imagem meramente ilustrativa”
A	C	C	C
B	C	C	C
C	C	C	C
D	C	C	C
E	C	C	C
F	C	C	C

Legenda: C = Conforme; NC = Não Conforme.

Fonte – ANVISA (2007); Brasil (2013); Brasil (2009); Brasil (2002); Brasil (1969)

e) Declaração “Contém Aromatizante...”

O Decreto nº 986/1969 determina a obrigatoriedade da presença da declaração de insumo aromatizante no painel principal do rótulo e de forma facilmente legível. Complementar a esse Decreto há o IT nº 26/2007, que determina a forma como deve ser feita essa declaração: “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural” (ANVISA, 2007; BRASIL, 1969).

Todas as marcas continham a declaração “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural”, estando de acordo com o Decreto nº 986/1969 e com a IT nº 26/2007 (Tabela 1b).

f) Declaração “Colorido Artificialmente”

O Decreto nº 986/1969 afirma sobre a obrigatoriedade da declaração da presença de corantes no painel principal do rótulo, e de forma legível ao consumidor, para produtos que contenham corantes artificiais. No caso do produto analisado, todas as marcas apresentam corantes artificiais, que foram devidamente especificados na lista de ingredientes (BRASIL, 1969).

Todas as marcas apresentaram essa declaração em seu painel principal (Tabela 1b).

g) Declaração “Imagem meramente ilustrativa”

A Lei nº 8.078/1990, com o objetivo de proteger o consumidor, proíbe, em seu artigo 37, toda a publicidade enganosa ou abusiva. Assim, o uso de imagens que induzam o consumidor ao erro vai contra esse artigo. Para própria proteção, as empresas utilizam a expressão “Imagem meramente ilustrativa” para que o consumidor saiba que o que ele está comprando não é necessariamente o que está descrito na imagem (BRASIL, 1990).

Todas as marcas utilizaram a expressão acima ou semelhante, com o objetivo de deixar claro para o consumidor que era apenas uma referência ao sabor, uma vez que todas fizeram o uso de figuras de laranja (Tabela 1b).

ANÁLISE DO VERSO DOS RÓTULOS

Na RDC nº 259/2002 e no Decreto nº 6.871/2009 constam outras informações que são obrigatórias na rotulagem de alimentos e que normalmente são encontradas no verso do rótulo do preparado sólido para refresco. São elas: lista de ingredientes, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, instruções de uso e preparo, marca comercial, expressão “Indústria Brasileira”, número de registro no MAPA e frases de advertência. Além dessas, a RDC nº 360/2003 e a RDC nº 359/2003 tornam obrigatória a presença da tabela nutricional e porções. A Lei nº 10.674/2003 obriga a declaração da presença ou não de glúten. Com os dados analisados, foi possível criar duas tabelas a partir das legislações sobre rotulagem para o preenchimento dos resultados obtidos (Tabela 2a e Tabela 2b) (BRASIL, 2009; BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b; BRASIL, 2003c; BRASIL, 2003; BRASIL, 2002).

Tabela 2a- Informações obrigatórias que devem estar presentes no verso do rótulo do preparado sólido.

	Tabela nutricional	Lista de ingredientes	Dados de origem	Registro no MAPA	Lote	Validade	Preparo e uso do produto
A	C	C	NC	C	C	C	C
B	C	C	NC	C	NC	NC	C
C	C	C	C	NC	C	C	C
D	C	C	NC	C	C	C	C
E	C	C	NC	NC	NC	C	C
F	C	C	NC	C	C	C	C

Legenda: C = Conforme; NC = Não Conforme.

Fonte – Brasil (2015); Brasil (2009); Brasil (2003a); *Brasil (2003b)*; *Brasil, (2003c)*; Brasil (2002); Brasil (1998).

h) Tabela Nutricional

A RDC nº 360 de 2003 discorre sobre a obrigatoriedade de declarar a quantidade do valor energético dos nutrientes (carboidratos; proteínas; gorduras totais; gorduras saturadas; gorduras trans; fibra alimentar e sódio) contidos nas preparações (BRASIL, 2003b).

Todas as tabelas nutricionais de todas as marcas estão em conformidade com a legislação (Tabela 2a).

Lima e colaboradores (2016) demonstraram, em seu trabalho, que as informações nutricionais que mais influenciam o consumidor no momento da compra são o teor de gorduras, açúcares, sódio e valor calórico. Essa pesquisa corrobora com o que foi mostrado

no presente trabalho, com relação à crescente busca por uma alimentação mais saudável. Araújo (2017) destaca a informação nutricional como sendo uma fonte de educação nutricional, sendo de suma importância para o alcance de uma alimentação ideal.

i) Lista de ingredientes

Segundo a RDC nº 259/2002, todo alimento que possuir mais de um ingrediente em sua composição deve apresentar uma lista de ingredientes. O rótulo deve exibir a expressão “ingredientes:” ou “ing.:”, antes de nomear os ingredientes. Esses devem ser organizados na ordem decrescente da respectiva concentração na composição (BRASIL, 2002).

Todas as marcas estão com sua lista de ingredientes em conformidade com a legislação (Tabela 2a).

Na pesquisa de Caleguer (2005), 48% dos participantes disseram que observavam os ingredientes no momento da compra. Além disso, é na lista de ingredientes que é possível visualizar os aditivos presentes no preparado sólido e, assim, analisar se o produto pode ser utilizado pelo consumidor, pois, como citado por Ferraz (2018), as reações alérgicas ocasionadas por corantes são muito comuns.

j) Dados do fabricante

A RDC nº 259/2002 e o Decreto nº 6.871/2009 estabelecem como uma das informações obrigatórias no rótulo a presença da identificação de origem que deve conter: o nome do fabricante ou produtor, do padronizador e do envasador; endereço completo; país de origem e município; número de registro no MAPA. Essas informações devem estar em caracteres legíveis e deve ser precedido de uma das expressões: “fabricado em...”, “produto ...” ou “indústria...” (BRASIL, 2009; BRASIL, 2002).

As marcas A, B, D e F não apresentaram o país de origem nos dados do fabricante. A marca C colocou os dados e o país de origem, mas não acrescentou o número de registro do MAPA, enquanto a marca E, não apresentou nem o país de origem nem o registro no MAPA. Diante disso, é visto que nenhuma das marcas está totalmente conforme as legislações quando se observa os dados de origem (Tabela 2a).

k) Identificação do lote

O Decreto nº 6.871/2009 e a RDC nº 259/2002 determinam a obrigatoriedade da identificação do lote do produto de forma visível. Sendo que a RDC nº 259/2002 estabelece que, para identificar o lote, deve ser usado um código chave antecedido pela letra “L”. Cada fabricante determina seu lote, mas este deve estar disponível para a autoridade competente (BRASIL, 2009; BRASIL, 2002).

As marcas A, C, D e F estavam de acordo com a legislação, apresentando o lote precedido da letra “L” e de forma legível. Já a marca B apresentou o lote da forma correta, mas esse não estava de forma visível, e a marca E usou a inscrição val/lote e acima dessa estava o número do lote, mas esse não tinha a letra “L” antecedendo, não estando em conformidade a legislação (Tabela 2a).

A identificação do lote é importante para a rastreabilidade. No caso de denúncia ou problema comprovado, a empresa é capaz de fazer a identificação pelo lote e realizar o recolhimento do mesmo, quando necessário.

l) Prazo de validade

O Decreto nº 6.871/2009 e a RDC nº 259/2002 afirmam que deve ser declarado o prazo de validade do produto em cada embalagem unitária. O prazo de validade deve ser claro e preciso, além de conter pelo menos o mês e o ano para produtos que tenham prazo de

validade superior a três meses, que é o caso do produto analisado neste trabalho. Outro ponto é que, antes do prazo de validade, deve ser utilizada uma das expressões a seguir: "consumir antes de..."; "válido até..."; "validade..."; "val:..." e "vence..."; dentre outras (BRASIL, 2009; BRASIL, 2002).

As marcas A, C, D, E e F estão em conformidade com a legislação. Já a marca B não utilizou perfurações ou marcas indeléveis como forma de impressão; sendo assim, não é possível visualizar o prazo de validade, estando em desacordo com as legislações (Tabela 2a).

O consumidor, muitas vezes, tem como fator de maior influência na tomada de decisão o prazo de validade. Isso é comprovado por Cavada e colaboradores (2012), no qual, das informações mais procuradas, a que ocupa o primeiro lugar é o prazo de validade, com 69,54%. Caleguer (2005) confirma a importância dessa informação, com 84% dos entrevistados tendo declarado observar a data de validade no momento da compra.

m) Instruções de preparo e uso do produto

O Decreto nº 6.871/2009 determina que esteja presente a forma de diluição quando o produto é um preparado sólido (BRASIL, 2009).

Todas as marcas apresentaram as instruções de preparo de maneira clara e objetiva (Tabela 2a).

Tabela 2b- Informações obrigatórias que devem estar presentes no verso do rótulo do preparado sólido.

	Indústria Brasileira	Marca	Conservação	Presença ou não de glúten	Presença da fenilalanina	Presença de alérgicos
A	C	C	C	C	C	C
B	C	C	C	C	C	NA
C	C	C	C	C	C	NA
D	C	C	C	C	C	NA
E	C	C	C	C	C	NA
F	C	C	C	C	C	NA

Legenda: C = Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica.

Fonte – Brasil (2015); Brasil (2009); Brasil (2003a); Brasil (2003b); Brasil, (2003c); Brasil (2002); Brasil (1998)

n) Marca comercial

O Decreto nº 6.871 de 2009 e a RDC nº 259 de 2002 impõe a presença da marca comercial no rótulo. No item b, foi analisada a presença de marca comercial ou logotipo no painel principal, enquanto aqui no item h será considerada apenas a marca comercial, pois, como visto anteriormente, a maior parte das marcas utilizam seus logotipos no painel principal para chamar a atenção do consumidor (BRASIL, 2009; BRASIL, 2002).

Todas as marcas apresentavam as marcas comerciais em seus versos e também os logotipos. Assim, estão de acordo com as legislações citadas (Tabela 2b).

o) Instruções de conservação

A RDC nº 259/2002 aborda sobre a inclusão de instruções de conservação apenas para alimentos que exijam condições especiais. As legislações não obrigam a presença dessa orientação para outros tipos de alimentos, sendo, portanto, facultativo no presente estudo.

Ainda assim, todas as marcas apresentavam esse item, que estava descrito de forma direta e clara para o consumidor (Tabela 2b) (BRASIL, 2002).

Mesmo não sendo obrigatório, a presença de instruções de conservação nos rótulos dos produtos em questão é importante, pois o consumidor deve armazenar a embalagem no local adequado para que seu prazo de validade seja mantido e a formulação não sofra alteração.

p) Frases de advertência

A Lei nº 10.674/2003 obriga que em todos os rótulos dos alimentos industrializados tenham a inscrição "contém Glúten" ou "não contém Glúten" com caracteres em destaque e de fácil leitura. Todas as marcas apresentaram a declaração de "não contém Glúten" em destaque, estando conforme a legislação (Tabela 2b) (BRASIL, 2003c).

A Portaria nº 29/1998 destaca a obrigatoriedade da declaração de "Contém fenilalanina" para os produtos que apresentarem adição de aspartame. Todas as marcas apresentavam a declaração sobre a presença de fenilalanina de forma clara e em destaque (Tabela 2b) (BRASIL, 1998).

A RDC nº 26/2015, determina que nos casos em que não há a possibilidade de garantir ausência de contaminação cruzada dos ingredientes por alérgicos alimentares, deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)". Apenas a marca A fez o uso dessa declaração e a mesma declarou da forma correta, conforme a resolução (Tabela 2b) (BRASIL, 2015).

CONCLUSÃO

A partir do presente estudo, conclui-se que as marcas de preparados sólidos para refresco analisadas apresentaram conformidade na maioria dos itens obrigatórios de rotulagem, conforme as legislações vigentes. No entanto, algumas não conformidades foram observadas, como na denominação de venda do produto, na quantidade de polpa/suco presentes na formulação e nos dados de origem. Esse tipo de falha não deveria ocorrer, uma vez que a legislação é clara e a forma incorreta dessas informações prejudica principalmente o consumidor.

Além disso, é notório que as legislações apresentam brechas que permitem diferentes interpretações por parte das indústrias, e se faz necessário que ocorram atualizações de forma que essas informações sejam claras e incisivas, evitando tantas falhas por parte das empresas alimentícias.

Vale ressaltar que o rótulo é o canal de comunicação entre a indústria e o consumidor, sendo essencial para que ele saiba exatamente o que está consumindo. Quando essas informações não se encontram de maneira direta e correta, o usuário pode ser induzido ao erro. Outro destaque é que muitas pessoas não leem os rótulos ou não sabem como interpretá-los, sendo importante a implementação de ações em educação nutricional, uma vez que o conhecimento das informações presentes na rotulagem serve como uma ferramenta para a busca por uma alimentação mais saudável.

Mesmo diante dessas incoerências, é notório que ainda há poucos estudos reportados na literatura sobre a análise de forma completa da rotulagem de preparado sólido para refresco de acordo com as legislações vigentes. Assim, esse trabalho pode vir a servir como base ou inspiração para futuros estudos, não só da rotulagem de preparados sólidos, mas de outros produtos industrializados à base de frutas.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S. de; VIANA, I. C.; MORENO, R. B.; TORRES, E. A. F. da S. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v.10, n. 2, p. 3-14, 2001.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Biblioteca de alimentos**. 2020a. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-ebebidas/biblioteca-de-alimentos_2018.pdf. Acesso em: 25 ago. 2020.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Informe Técnico Nº 26, de 14 de junho de 2007. Procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos. **Ministério da Saúde**, 2007. Disponível em: https://www.saude.gov.br/images/imagens_migradas/upload/arquivos/2012-06/informe-tecnico-aromatizantes.pdf. Acesso em: 15 out. 2020.
- ARAÚJO, W. D. R. Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de alimentos industrializados no Brasil. **Revista Acadêmica Conecta FASF**, v. 2, n.1, p. 35-50, 2017.
- AZEVEDO, E. de. Alimentação saudável: uma construção histórica. **Revista Simbiótica**, n.7, p.83-111, 2014.
- BEBIDAS não alcoólicas / refresco em pó. S.A.Varejo, 2020. Disponível em: <https://www.savarejo.com.br/resultado-de-busca-gds/bebidas-nao-alcoolicas/refresco-em-po>. Acesso em: 15 set. 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada- RDC Nº 26, de 02 de junho de 2015. *Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares*. **Ministério da Saúde**, 2015. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf. Acesso em: 18 out. 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada- RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de alimentos embalados. **Ministério da Saúde**, 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html. Acesso em: 25 out. 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada- RDC Nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprovar o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, conforme o Anexo. **Ministério da Saúde**, 2003a. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.html. Acesso em: 25 out. 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada- RDC Nº 360, de 26 de dezembro de 2003b. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo. **Ministério da Saúde**, 2003. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0360_23_12_2003.html. Acesso em: 25 out. 2020.
- BRASIL. Decreto Federal Nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 21 de outubro de 1969. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=68F43B72B347B280B3FC751F4868C755.proposicoesWeb2?codteor=464751&filename=LegislacaoCitada+-PL+1164/2007. Acesso em: 10 out. 2020.

BRASIL. Decreto Federal Nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2009/decreto/d6871.htm#:~:text=Decreto%20n%C2%BA%206871&text=DECRETO%20N%C2%BA%206.871%2C%20DE%204,e%20a%20fiscaliza%C3%A7%C3%A3o%20de%20bebidas. Acesso em: 10 ago. 2020.

BRASIL. Lei Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 11 de setembro de 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078_compilado.htm. Acesso em: 15 out. 2020.

BRASIL. Lei Nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 19 de maio de 2003c. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.674.htm. Acesso em: 12 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 17, de 19 de junho de 2013. Estabelecer em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas:

preparado sólido para refresco e preparado sólido para bebida composta. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, 2013. Disponível em: http://www.lex.com.br/legis_24541024_INSTRUCAO_NORMATIVA_N_17_DE_19_DE_JUNHO_DE_2013.aspx. Acesso em: 20 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998. Aprovar o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, constante do anexo desta Portaria.

Ministério da Saúde, 1998. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1/1998/prt0029_13_01_1998_rep.html. Acesso em: 20 ago. 2020.

BRASIL é o terceiro maior produtor de frutas do mundo, diz Abrafrutas. **ABRAFRUTAS – Associação Brasileira dos Produtores, Exportadores de Frutas e Derivados**, 2019. Disponível em: <https://abrafrutas.org/2019/03/07/brasil-e-o-terceiro-maior-produtor-de-frutas-do-mundo-diz-abrafrutas/>. Acesso em: 16 fev. 2021.

CALEGUER, V. de F. **Avaliação sensorial de preparados sólidos para refresco sabor laranja: análise descritiva, aceitabilidade e impacto da embalagem na intenção de compra**. 2005. 159f. Dissertação (Curso de Pós-Graduação em Ciências de Alimentos), Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2005.

CANO-CHAUCA, M.; STRINGHETA, P. C.; RAMOS, A. M.; CAL-VIDAL, J. Effect of the carriers on the microstructure of mango powder obtained by spray drying and its functional characterization. **Innovative Food Science & Emerging Technologies**, v.6, n. 4, p. 420-428, 2005.

CARDOSO, A. M. R.; SANTOS, A. M. de S.; ALMEIDA, F. W. B.; ALBUQUERQUE, T. P. de; XAVIER, A. F. C.; CAVALCANTI, A. L. Características Físico-Químicas de Sucos de Frutas Industrializados: Estudo in vitro. **Odonto**, v. 21, n. 41-42, p. 9-17, 2013.

CARNEIRO, A. P. de G.; FIGUEIREDO, R. W. de; SOUSA, P. H. M. de. Rotulagem e estabilidade de suco de caju integral comercializado em supermercados de Fortaleza, CE. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, v. 15, n. 1, p. 59-67, 2013.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 7. Reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARVALHO, L. E. R. de. **Como fazer coisas com as “laranjas” (e com as palavras): atos de fala, hiper-realidades e liquefações identitárias em Bromatologia e Saúde Pública**. 2017.

323f. Tese (Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública), Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2017.

CAVADA, G. da S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 4, p. 84-88, 2012.

FERRAZ, E. G. **Análise da adequação da rotulagem e presença de propaganda direcionada ao público infantil contidas nas embalagens de sucos, néctares e preparados sólidos tropicais comercializados nos supermercados de Cuité-PB**. 2018. 69f. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Graduação em Nutrição), Universidade Federal de Campina Grande, Paraíba, 2018.

FONSECA, A. V. V. da. **Perfil sensorial, aceitação e caracterização em compostos bioativos de néctares mistos de frutas tropicais**. 2014. 155f. Tese (Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos), Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2014.

FRANÇA, F.C.O.; MENDES, A.C.R.; ANDRADE, I.S.; RIBEIRO, G.S.; PINHEIRO, I.B. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. *In*: I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia, 2014, Bahia. **Anais [...]**. UEFS, 2014. p 1-7.

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL (INMETRO). Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002. Estabelecer a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos. **Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior**, 2002. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/rtac/pdf/rtac000786.pdf>. Acesso em: 14 out. 2020.

LIMA, F. M.; MARTINS, I. B. A.; ROSENTHAL, A.; DELIZA, R. Como a informação nutricional é percebida pelo consumidor?. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 25, 2016, Gramado. **Resumos [...]**. Gramado: FAURGS, 2016. p. 1-6.

MELLO, A. P. P. **Consumo de sucos prontos: a importância dos atributos e do conhecimento do consumidor em suas escolhas**. 2018. 49f. Trabalho de Conclusão de Curso (Programa de graduação em Administração da PUC-Rio), Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

MELLO, A. V. de; ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira. **Journal of the Health Sciences Institute**, v. 33, n. 4, p. 351-359, 2015.

MORATOYA, E. E.; CARVALHAES, G. C.; WANDER, A. E.; ALMEIDA, L. M. de M. C. Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo. **Revista de Política Agrícola**, Ano XXII, n. 1, p. 72-84, 2013.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos entropológicos. **Revista Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.

NEVES, M. F.; TROMBIN, V. G.; KALAKI, R. B. Competitiveness of the Orange Juice Chain in Brazil. **International Food and Agribusiness Management Review**, v. 16, n. 4, p. 141-158, 2013.

OLIVEIRA, C. H. de; BINOTTI, R.; QUAGLIARA, P. C.; REBECHI, M. Substâncias químicas presentes em sucos de frutas em pó comercializados no Brasil. **Revista brasileira de alergia e imunopatologia**, v.29, n. 3, p. 127-132, 2006.

PELLERANO, J. A. Industrialização e alimentação: Impactos da Revolução Industrial moderna em produção, distribuição, preparo e consumo de alimentos. *In*: Seminários Temáticos da VI Reunião de Antropologia da Ciência e Tecnologia, 2017, São Paulo. **Anais [...]**. USP, 2017. p. 111-123.

PEREIRA, A. M. Hábitos Alimentares: Uma Reflexão Histórica. **Revista Nutrícias**, n. 18, p. 18-20, 2013.

SILVA, P. T.; FIALHO, E.; LOPES, M. L. M.; MESQUITA, V. L. V. Sucos de laranja industrializados e preparados sólidos para refrescos: estabilidade química e físico-química. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 25, n.3, p.597-602, 2005.

SISLEGIS. **Sistema de Consulta à Legislação**- modo cidadão. Versão 1.0. [S.l], 2020. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>. Acesso em: 30 ago. 2020.

TEIXEIRA, R. M. **Uma abordagem do cenário geral de sucos industrializados no contexto da alimentação saudável**. 2007. 48f. Monografia (Curso de especialização em Tecnologia de Alimentos), Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

VINHA, T. C. P. Um breve percurso histórico e cultural do alimento: questionamentos sobre consumo alimentar, cultura e educação. **Revista Eletrônica de Educação**, v.11, n.1, p.277-290, 2017.

