

Análise do grau de conformidade da rotulagem de pescados comercializados no município de Castanhal-PA face à legislação vigente**Analysis of the degree of conformity of the labeling of fish marketed in the municipality of Castanhal-PA with the legislation in force**

DOI:10.34117/bjdv6n9-282

Recebimento dos originais: 08/08/2020

Aceitação para publicação: 14/09/2020

Francisco Alex Lima Barros

Doutorando

do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal, UFPA/ Campus Castanhal
Endereço: Rodovia BR 316, Km 61, Instituto de Medicina Veterinária, CEP 68.740.970,
Castanhal, PA
E-mail: alxlbarros@gmail.com

Jucimauro de Araújo Pereira Júnior

Discente do Curso de Engenharia de Pesca

Universidade Federal do Pará UFPA/Campus Bragança
Endereço: Rua Leandro Ribeiro S/N, Bragança, PA.
E-mail: maurojuniorufpa@hotmail.com

Emilly Monteiro Lopes

Discente do Curso de Engenharia de Pesca

Universidade Federal do Pará UFPA/Campus Bragança
Endereço: Rua Leandro Ribeiro S/N, Bragança, PA.
E-mail: emillymonteiro794@gmail.com

Danilo Vitor Vilhena Batista

Discente do Curso de Engenharia de Pesca

Universidade Federal do Pará UFPA/Campus Bragança
Endereço: Rua Leandro Ribeiro S/N, Bragança, PA.
E-mail: batistaufpa18@gmail.com

Ana Cláudia Carvalho da Silva

Discente do Curso de Biologia

Universidade Federal do Pará UFPA/Campus Bragança
Endereço: Rua Leandro Ribeiro S/N, Bragança, PA.
E-mail: claudiacarvalhosilva16@gmail.com

Keber Santos Costa Junior

Doutorando

do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal, UFPA/ Campus Castanhal
Endereço: Rodovia BR 316, Km 61, Instituto de Medicina Veterinária, CEP 68.740.970,
Castanhal, PA
E-mail: keberjunior@gmail.com

Natalino da Costa Sousa

Prof. Substituto da Universidade Federal do Pará
UFPA/ Campus Bragança
Endereço: Rua Leandro Ribeiro S/N, Bragança, PA.
E-mail: natal.engpesca@gmail.com

Carlos Alberto Martins Cordeiro

Prof. Dr. da Universidade Federal do Pará
UFPA/ Campus Bragança
Endereço: Rua Leandro Ribeiro S/N, Bragança, PA.
E-mail: camcordeiro2006@gmail.com

RESUMO

A rotulagem de alimentos tem a função de fornecer informações facilitando o poder de decisão do consumidor sobre o consumo ou não do alimento. Foram observadas rotulagens de pescados processados nos supermercados do município de Castanhal-PA. Para julgamento dos rótulos dos produtos foi aplicado um *checklist* baseado na Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005. Foram feitas duas avaliações: primeiro comparando entre os estabelecimentos contabilizando os itens obrigatórios na legislação vigente e o segundo, comparou os rótulos de oito pescados diferentes, incluído os enlatados, na qual a rotulagem possuía maior número de informações obrigatórias. O melhor resultado foi observado no supermercado "L" com médias de 6,5 pontos de adequação a legislação, os menores valores foram atribuídos ao supermercado "I" com média de 4,45. Observou-se a ausência dos itens 1, 3, 4, 5, 8, 9 do *checklist*, que correspondem a denominação do produto, a razão social e endereço, nº de registro do órgão competente, identificação do lote, cuidados na conservação e descongelamento respectivamente. Foram encontrados rótulos ilegíveis ou mesmo na forma manuscrita. As informações de data de embalagem e prazo de validade estavam contidas na maioria das embalagens, com exceção do filé de piramutaba congelada, a identificação dos lotes, não estava contida nos rótulos de vários produtos, com exceção do filé de salmão e nos enlatados.

Palavras-chave: *checklist*, pescados, rótulos, alimentos embalados.

ABSTRACT

Food labeling has the function of providing information facilitating the decision-making power of the consumer on whether or not the food is consumed. Labeling of processed fish was observed in the supermarkets of the municipality of Castanhal-PA. A *checklist* based on Normative Instruction No. 22 of November 24, 2005 was applied for the evaluation of product labels. Two evaluations were carried out: first comparing the establishments with the mandatory items in the current legislation and the second, compared the labels of eight fish Products, including canned goods, where the labeling had the highest number of mandatory information. The best result was observed in supermarket "L" with averages of 6.5 points of adequacy to the legislation, the lowest values are attributed to the "I" supermarket with an average of 4.45. The absence of items 1, 3, 4, 5, 8, 9 of the checklist, which correspond to the name of the product, the name and address, the registration number of the competent authority, lot identification, conservation and defrosting respectively. Ineligible labels have been found or even in handwritten form. Packing date and expiration date information was contained on most packages, with the exception of frozen piramutaba fillet, batch identification, was not contained on the labels of various products, except for salmon fillet and canned.

Keywords: checklist, fish, labels, packaged food.

1 INTRODUÇÃO

Atualmente a pesca extrativa vem em uma queda de produção, em contrapartida e a criação de organismos aquáticos, em especial a piscicultura, são setores importantes da produção alimentícia mundial, principalmente em sistemas de água doce, sendo assim a aquicultura vem demonstrando ótimo crescimento, sendo a melhor alternativa na produção dessa proteína (FAO. 2018; MPA, 2013). Mesmo apresentando esta tendência, na Amazônia, a pesca ainda constitui uma importante atividade econômica com produção de aproximadamente 224.250 toneladas.ano⁻¹, oriunda dos estados do Amazonas, Pará e Rondônia, (CORRÊA et al., 2018).

A Organização Mundial da Saúde (OMS), recomenda que o consumo de pescado seja 12kg/ha/ano. O consumo *per capita* mundial de pescado no ano de 2016 chegou a 20,2kg (FAO, 2018). No Brasil o baixo consumo de pescado, cerca de 9,6 kg *per capita* por ano (FAO, 2016), está relacionado à falta do hábito do consumir peixe, à pequena oferta de produtos variados e de fácil preparo e, nesse caso, a falta de padronização dos produtos entre outros fatores, criando barreiras para o consumo desta carne, haja vista que o Brasil é um vasto mercado consumidor (TRONDSSEN, 2003; VIDAL, 2016). O Estado do Pará aparece em destaque por registrar um consumo *per capita* de 17,54 kg/hab/ano de pescado, superior à média nacional e o que é recomendado pela OMS (LOPES et al., 2016; MANGAS et al., 2016). Este comportamento no consumo nesta região pode estar ligado a maior disponibilidade dos recursos pesqueiros nas áreas ribeirinhas e do salgado paraense.

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o fracionamento do produto de origem animal é a operação pela qual o produto de origem animal é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor (BRASIL, 2016). No caso de produto em questão ser pescado, entendem-se como produtos processados, os pescados que sofreram alguma forma de beneficiamento prévio à sua comercialização e preparo (OETTERER, 2002).

Segundo o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), todos os produtos de origem animal que veiculam no comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, sendo diretamente destinados ao consumo público, ou os destinados a outros estabelecimentos os quais beneficiarão futuramente (BRASIL, 1952).

O advento da globalização trouxe uma integração da cultura e da culinária mundial com grande apelo para a gastronomia japonesa, principalmente, a preferência no consumo de *sushi* e do *sashimi*. Além disso, a preferência por peixes processados são uma realidade (SOUZA et al., 2018).

Neste sentido, surge a preocupação e fortalece a necessidade de monitoramento da rotulagem correta e adequada de produtos industrializados.

A rotulagem de alimentos embalados tem como função o fornecimento dos elementos necessários para que o consumidor possa decidir sobre o consumo ou não do alimento ou bebida, ou ainda, fornece esclarecimentos, base de comparação ou complementação que fundamentem sua escolha. Para isso, as informações constantes no rótulo devem ser facilmente entendidas pelo consumidor (CARVALHO *et al.*, 2006).

O objetivo do presente estudo foi determinar a conformidade da rotulagem do pescado processado e industrializado comercializados em três redes de supermercados da cidade de Castanhal-PA. Verificou-se os parâmetros e informações necessárias contidas nos rótulos dos pescados processados para o consumidor, de acordo com os regulamentos técnicos vigentes.

2 MATERIAL E METODOS

A amostras foram adquiridas em quatro redes de supermercados do município de Castanhal-PA (latitude: 01° 17' 38" S e longitude: 47° 55' 35" W). Foram analisados a rotulagem de pescados processados e comercializados nos estabelecimentos. O julgamento do rótulo dos produtos foi aplicado através de um *checklist* (Tabela 1), sendo este baseado na Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 (BRASIL, 2005), que estabelece as informações obrigatórias na rotulagem de produto de origem animal processado e embalado como: 1- denominação do produto, 2- marca do produto, 3- razão social e endereço do estabelecimento, 4- nº de registro do órgão competente, 5- identificação do lote, 6- data de fabricação, 7- prazo de validade, 8- cuidados de conservação, 9- Formas de descongelamento, 10- peso líquido e 11- Peso Líquido drenado. Foram verificados cinco amostras (n=5 rótulos) de cada produto e espécie comercializados em cada local, os quais foram oito formas de pescado processados avaliados, sendo 7 filés de espécies diferentes e os pescados enlatados, seguindo dois modelos de avaliações: primeiro modelo fez-se um comparativo entre os estabelecimentos em relação aos itens obrigatórios na legislação vigente e o segundo comparou-se os rótulos filés congelados de diversas espécies de pescados comercializados e dos pescados enlatados no geral. Para a obtenção dos dados, cada item obrigatório contido no rótulo foi atribuído a nota “1” e a cada item ausente, nota “0”. Os resultados foram legendados da seguinte forma, baseado nas somas das notas onde: de 1 a 4 informações contidas, atribuíu-se o índice “ruim”; de 5 a 8, como “regular”; e de 9 a 11 informações atribuiu-se o índice “ótimo”.

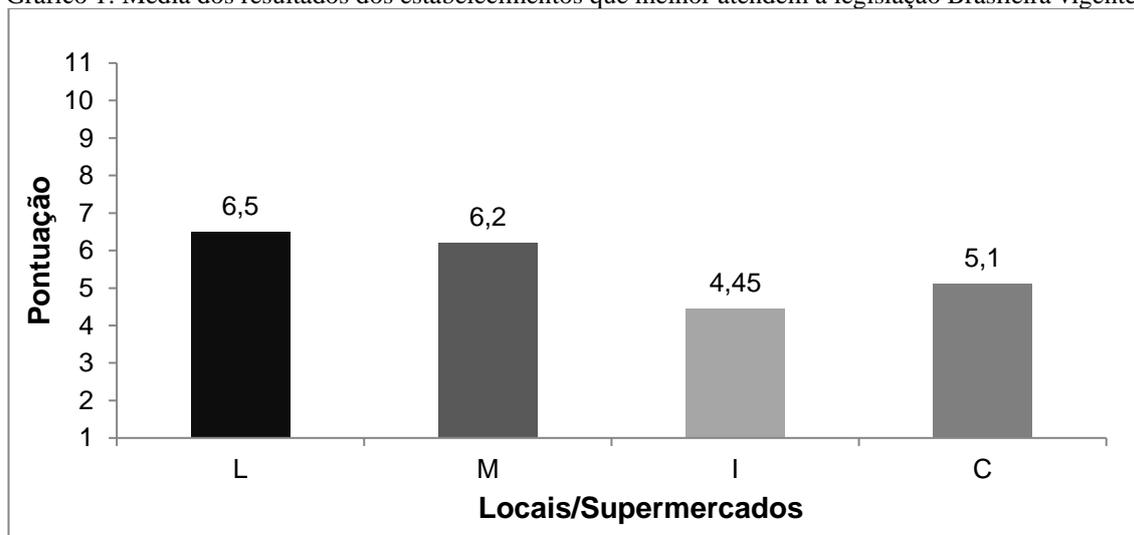
Tabela 1: Checklist de avaliação para rotulagem das embalagens filés e enlatados de pescados processados. Com base na Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 do MAPA.

Informações obrigatórias em rótulos de produtos fracionados/processados	Filé de peixe congelado	Pescado enlatado
LOCAL:	AVALIAÇÃO	
1. Denominação do produto		
2. Marca do produto		
3. Razão social e endereço do estabelecimento		
4. nº do registro do órgão competente		
5. Identificação do lote		
6. Data de fabricação		
7. Prazo de validade		
8. Cuidados na conservação		
9. Formas de descongelamento		
10. Peso líquido		
11. Peso líquido drenado, no caso das latas de conservas		
12. Total		

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados deste estudo mostraram que todos os estabelecimentos avaliados apresentaram falhas na rotulagem dos produtos processados, sendo assim, estão em inconformidade com a legislação, necessitando de adequações nas rotulagens.

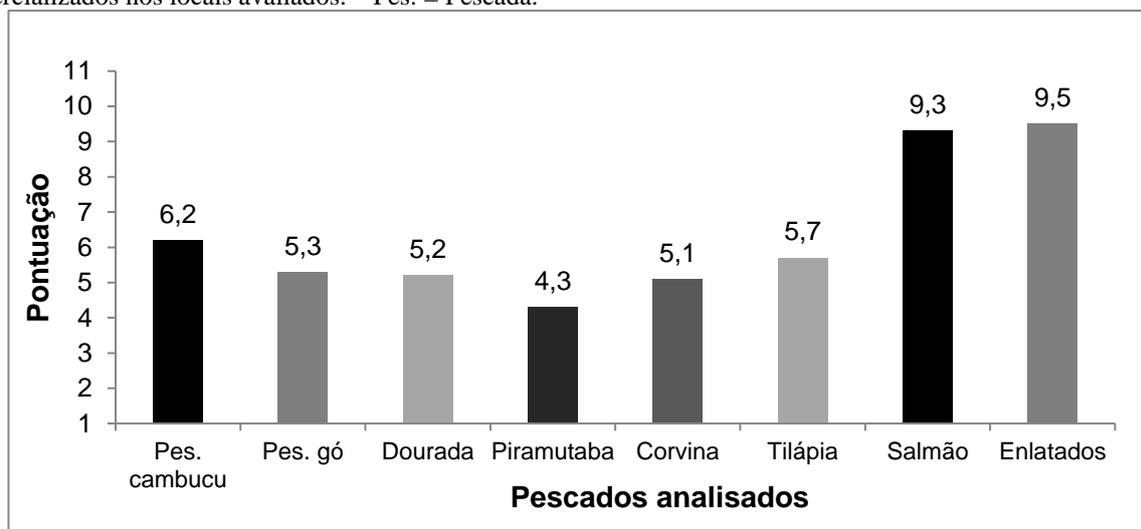
Gráfico 1: Média dos resultados dos estabelecimentos que melhor atendem a legislação Brasileira vigente.



Os resultados mostram que todos os supermercados obtiveram média entre 4,4 e 6,5 apresentando um resultado entre “ruim” e “regular” segundo a metodologia aplicada. A maior parte dos produtos apresentam falhas na rotulagem, a maioria apresentou ausência dos itens 1, 3, 4, 5, 8, 9 do *checklist*, que correspondem a denominação do produto, a razão social e endereço do estabelecimento, nº de registro do órgão competente, identificação do lote, cuidados na conservação e formas de descongelamento respectivamente.

As informações de data de fabricação e prazo de validade (itens 6 e 7 do *checklist*), continham em boa parte das embalagens, com exceção do filé de tilápia congelado no supermercado B em algumas avaliações. Pelo menos 50% dos itens obrigatórios estavam contidos nos rótulos das embalagens analisadas. Resultados semelhantes foram observados por Barros *et al.* (2012), ao analisarem rotulagem de pescados comercializados município de Petrolina-PE.

Gráfico 2: Média dos resultados das análises de rótulos por tipo de pescado, principais espécies e enlatados comercializados nos locais avaliados. * Pes. = Pescada.



Toda as amostras analisadas obtiveram médias acima de 5, exceto o produto filé de piramutaba congelada com média geral em todos os estabelecimentos de 4,3, nesse caso atribuído o índice “ruim”. Os melhores resultados foram observados para os filés de pescada cambucu com média geral de 6,2 nas notas atribuídas, seguido pelo filé de salmão com média de 9,3 pontos. O filé de salmão congelado foi o que melhor se adequou as normas de embalagens da legislação vigente, pois é o produto que apresenta acima 90% dos itens obrigatórios na rotulagem, resultados esses acima dos encontrados por Barros *et al.* (2012), algumas embalagens apresentavam, ainda, rótulos ilegíveis e mesmo de forma manuscrita.

Em se tratando de pescados enlatados, são produtos industrializados que passam por um rigoroso controle de qualidade, nesse sentido, os que mais se adequam as normas de rotulagem de produtos de origem animal e apresentam todos os itens obrigatórios nos seus rótulos. Apenas uma marca de sardinha enlatada aprestou a data de validade no rótulo de imprecisa e ilegível para o consumidor, em outro caso, algumas mercas de atum ao óleo enlatados não continha na rotulagem o peso drenado do produto, apenas o Peso líquido.

A falta de informação à respeito da data de fabricação é uma informação de fundamental importância, pois o consumidor ao se deparar com o produtos, procura de imediato analisar a rotulagem do produto, sendo esta uma das informação que o consumidor lê com maior frequência, seguida da leitura das informações nutricionais e a lista de ingredientes (NASCIMENTO et al., 2013).

Foram encontradas inadequações referente à rotulagem dos produtos avaliados, quanto ao modo de conservação e armazenamento do produto antes e após serem abertos. Neste quesito, os produtos estavam em não conformidade com as exigências requeridas pela Instrução Normativa 22, do MAPA (BRASIL, 2005). Boa parte das não conformidades foram a falta de publicação de informação para armazenamento do produto depois de aberto e a forma e tempo de descongelo, estas informações são essenciais para o consumidor manter de melhor forma a conservação do produto antes e no decorrer do seu consumo.

Em caso de produtos que recebem o tratamento com glaciamento ou *glazing*, que trata-se de uma camada de gelo protetora para produtos congelados, na qual esta informação, contendo o Peso líquido e a porcentagem de cobertura de gelo devem contar na embalagem. No Brasil, o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), reconhece o glaciamento como uma prática legal, desde que não seja ultrapassado o valor de 20% de gelo incorporado no pescado. Ainda, o peso líquido do produto não deverá incluir o peso da embalagem e nem do glaciamento, quando houver (BRASIL, 2010).

Em caso de alimentos que apresentem duas fases separáveis por filtragem, no caso dos enlatados, estes deverão apresentar o peso líquido e o peso drenado, peso do produto excluindo a parte líquida, utilizando estas expressões: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO” (INMETRO, 2002).

A rotulagem nutricional é considerada toda informação descrita passada ao consumidor sobre a propriedade nutricional dos alimentos e, segundo a RDC nº 360/2003 da ANVISA, “os alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecido aos consumidores” deverão apresentar a rotulagem

nutricional em seus rótulos. A adequada rotulagem nutricional deverá conter, obrigatoriamente, o valor energético e os nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, além de qualquer outro nutriente que seja exigido em regulamentos técnicos específicos por ser considerado importante para a nutrição. Optativamente poderão ser declaradas vitaminas e minerais que estiverem presentes em quantidade maior ou igual a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) conforme a RDC N° 360/2003 da ANVISA (ANVISA, 2003; SVS/MS, 1998)

Marins *et al.* (2005) observaram resultados semelhantes em rótulos de alimentos, afirmam ainda que a maioria dos estabelecimentos comerciais no Brasil estão rotulando seus produtos fracionados e processados na ausência do consumidor de forma errônea, sendo a incumbência das entidades governamentais não só fiscalizar o cumprimento das leis, mas também orientar os produtores, comerciantes e distribuidores de alimentos garantindo assim a qualidade e segurança dos alimentos embalados, fornecendo assim alimentos mais adequados para ao consumir.

Os rótulos são elementos identificadores e que, além da sua função publicitária, devem garantir ao consumidor um meio de informação que permita escolhas adequadas, auxiliando na decisão de compra e, conseqüentemente aumentando a eficiência do mercado. O conteúdo das informações dos rótulos deve ser de fácil entendimento garantindo o bem-estar do consumidor (CARVALHO *et al.*, 2006; MACHADO *et al.*, 2006).

4 CONCLUSÕES

A partir dos resultados, pode-se concluir que os rótulos de pescados processados, filés e enlatados, comercializados nos quatro principais estabelecimentos de Castanhal-PA, estão em desacordo com as normas da legislação vigente, não apresentam todas as informações necessárias na rotulagem dos produtos e contrariam as disposições legais, deixando os consumidores sem as informações necessárias sobre o produto adquirido, além de dificultar a inspeção destes produtos.

REFERÊNCIAS

ANVISA (Brasil). 2003. **Resolução RDC nº.360, de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.** Diário Oficial da União, 26 de dezembro de 2003;

BARROS, A. C.; ANDRADE, K. D. N. S. S.; RODRIGUES, A. S.; SANTOS, T. R. J.; ARÃO CARDOSO VIANA, A. C. **Análise da rotulagem de pescados comercializados em estabelecimentos do município de Petrolina-PE.** In: VII Congresso Norte e Nordeste de Pesquisa e Inovação, VII CONNEPI. Anais: 19 a 21 de outubro - Ciência, tecnologia e inovação: Ações sustentáveis para desenvolvimento regional. 50, 2012. Palmas, Tocantins. ISBN 978-85-62830-10-5.

BRASIL. 2016. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.** Manual de inspeção para identificação de espécies de peixes e valores indicativos de substituições em produtos da pesca e aquicultura / Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: MAPA, 188p.

BRASIL. 2010. – **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Secretaria de Defesa Agropecuária (DAS), Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).** Circular GA/DIPOA nº 26/2010 estabelece o limite máximo de Glaciamento em pescados congelados.

BRASIL. 2005. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa no 22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalados.** Diário Oficial da União de 25/11/2005. Brasília-DF. Disponível em:

<<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&iid=14493>> Acesso em: [06 de nov de 2018].

BRASIL, Decreto-Lei Nº 30.691/1942. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA).** Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Publicado no Diário Oficial da União de 07/07/1952, Seção 1, Página 17. 625.

CARVALHO, J. L. V.; DIAS, P. D. F.; OLIVEIRA, A. T.; AMORIM, E. **Orientação Para Rotulagem de Alimentos.** 1. ed. São Paulo: GB Print, 2006. v. 1. 127 p.

CORRÊA, J.M.S.; ROCHA, M.S.; SANTOS, A.A.; SERRÃO, E.M.; ZACARDI, D.M. **Caracterização da pesca artesanal no lago Juá, Santarém, Pará.** Revista Agroambiental. V. 10, n. 2, p. 61-74. 2018.

FAO. **El estado mundial de la pesca y la acuicultura. Cumplir los objetivos de desarrollo sostenible.** Roma. Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO, 2018. 250 p.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nation. **The state of world fisheries and aquaculture.** Roma: FAO, 2016. Disponível em: [Acesso em: 19 nov. 2018].

INMETRO (Brasil). 2002. **Portaria nº157, de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.** Diário Oficial da União, 20 de agosto de 2002.

LOPES, I. G.; OLIVEIRA, R. G.; RAMOS, F. M. **Perfil do consumo de peixes pela população brasileira.** Biota Amazônia, v.6, n.2, p. 62 -65, 2016.

MACHADO, S. S.; SANTOS, F. O.; ALBINATI, F. L.; SANTOS, L. P. R. **Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios.** Alimentos e Nutrição, Araraquara, v. 17, n. 1, p. 97-103, 2006.

MANGAS, F. P.; REBELLO, F. K.; SANTOS, M. A. S.; MARTINS, C. M. **Caracterização do Perfil dos Consumidores de Peixe no Município De Belém, Estado do Pará, Brasil.** Revista em Agronegócio e Meio Ambiente – 78 Maringá, v.9, n.4, p. 839 -857, 2016

MARINS, B. R.; JACOB, S. C.; TANCREDI, R. C. P. **A rotulagem de alimentos praticada pelo estabelecimento fracionado. Será que obedece a legislação vigente?** Revista Higiene Alimentar, v.19, n. 137, p. 121-126, 2005.

MPA - Ministério da Pesca e Aquicultura, **Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura 2013** Brasília, 60 p. Disponível em:<
http://www.mpa.gov.br/images/Docs/Informacoes_e_Estatisticas/Boletim%20MPA%202011FINAL4.doc> Acesso em: [16 de nov de 2018].

NASCIMENTO, C.; RAUPP, S. M. M.; TOWNSEND, R. T.; BALSAN, G. A.; MINOSSI, V. **Conhecimento de consumidores idosos sobre rotulagem de alimentos.** Revista de Epidemiologia e Controle de Infecção, v. 3, n. 4, p.144-147, 2013.

OETTERER, M. **Industrialização do pescado cultivado.** Guaíba: Agropecuária, 2002. 200 p.

SOUZA, A. P. C.; COSTA, L. S.; OLIVEIRA, C. S. B. **Concentração de mercúrio total em enlatados de *Sardinella spp.* e *Thunnus spp.* comercializados na região metropolitana de Belém-Pará, Brasil.** Revinter, v. 11, n. 01, p. 116-125, fev. 2018.

SVS/MS (Brasil). 1998. **Portaria nº 27, janeiro de 1998a. Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes) constantes do anexo desta Portaria.** Diário Oficial da União, de 16 de janeiro de 1998.

TRONDSSEN, T.; SCHOLDERER, J.; LUND, E.; EGGEN, A. E. **Perceived barriers to consumption of fish among Norwegian women.** Research Report, v. 41, p.301-14. 2003.

VIDAL, M. F. **Panorama da piscicultura no Nordeste.** Caderno Setorial ETENE, v.1, n. 3, 2016.