

Avaliação da rotulagem de diferentes marcas de biscoito frente à legislação nacional vigente**Evaluation of labels from different cookie brands compared of current national legislation**

DOI:10.34117/bjdv6n4-419

Recebimento dos originais: 20/03/2020

Aceitação para publicação: 25/04/2020

Jonatas Ferreira de Oliveira Sanches

Cientista de Alimentos pela Universidade Federal de Mato Grosso
Secretaria de Saúde do Estado Mato Grosso
Palácio Paiaguás. Rua D, S/N, Bloco 5, Centro Político Administrativo
Cuiabá, Mato Grosso, Brasil – 78049-902
E-mail: jonatasjojo@gmail.com

Cleise de Oliveira Sigarini Sander de Souza

Doutora em Zootecnia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Professora no Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Universidade Federal de Mato Grosso
Avenida Fernando Correa da Costa, 2367 –Boa Esperança,
Cuiabá, Mato Grosso, Brasil – 78060-900
E-mail: csouza0503@gmail.com

RESUMO

O presente trabalho teve por objetivo, avaliar a rotulagem de biscoitos comercializados nacionalmente. Um total de 21 produtos foram avaliados e subdivididos em biscoitos do tipo cookie, biscoitos salgados e os recheados. As análises foram pautadas nas legislações preconizadas pelo Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, em especial a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n°259/2002, RDC n°360/2003, RDC n° 359/2003 e a RDC n° 263/2005, e conduzidas através de uma planilha de cálculos do *software* Excel. Os dados obtidos permitiram identificar divergências nos rótulos demonstrando que houve descumprimento ao estabelecido na legislação vigente. Notou-se que as amostras estavam em acordo ao quanto ao modelo de apresentação da tabela nutricional, a data de fabricação, validade, lote e a expressão contém glúten. Entretanto, 90,47% não apresentaram a informação do percentual de valor diário (% VD) atualizado corretamente pela RDC n° 269/2005. Sete amostras apresentam informações falsas e enganosas, duas não apresentaram o valor energético corretamente, uma amostra não apresentou a informação dos alergênicos e uma amostra não apresentou informação clara impossibilitando a leitura do rótulo. Os resultados indicam que houve descumprimento a legislação vigente induzindo o consumidor a erro apresentando “propaganda enganosa” não oferecendo informações confiáveis.

Palavras-chave: rótulo, bolacha, leis, conformidade, análise crítica.

ABSTRACT

The objective was to evaluating the labeling of cookies commercialized nationally. A total of 21 products were evaluated and subdivided into cookie-type biscuits, salted biscuits and stuffed ones. The analyzes were based on the legislation recommended by the Agriculture Ministry, in particular

the Resolution of the Collegiate Board of Directors - RDC No. 259/2002, RDC No. 360/2003, RDC No. 359/2003 and to RDC No. 263/2005, and conducted through a spreadsheet of Excel software. The results allowed to identify divergences in the labels demonstrating that there was noncompliance with the established in the current legislation. It was noted that the samples were in agreement as to the model of presentation of the nutritional table, the date of manufacture, expiration date, batch and the expression contains glutén. However, 90.47% did not present the information of the percentage of daily value (VD%) correctly updated by the DRC n° 269/2005. Seven samples presented false and misleading information, two did not present the energy value correctly, one sample did not present the allergen information and one sample did not present clear information, making it impossible to read the label. The results indicate that there was a breach of the current legislation, inducing the consumer to mislead by presenting "false advertisement" not providing reliable information.

Keywords: label, cracker, laws, compliance, critical analysis.

1 INTRODUÇÃO

A legislação brasileira define rotulagem como “Toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento” (BRASIL, 2002). Para que haja conformidade com a legislação estas informações precisam estar em consonância em sua totalidade com a legislação pertinente.

Segundo Garcia e Carvalho (2011), o rótulo deve oferecer informações claras, precisas e ostensivas que não ofereça risco ao consumidor, em especial àqueles com problemas de doenças crônicas não-transmissíveis como no caso a hipertensão e o diabetes mellitus. Já Cavada et al. (2012), enfatizam que o rótulo tem a função de orientar os consumidores sobre a composição dos elementos presentes no alimento, promovendo uma escolha por uma alimentação saudável e consciente.

A interpretação inadequada ou incompleta dos rótulos, pode oferecer prejuízos financeiros desagradáveis, além de riscos a saúde das pessoas, em especial das que são portadoras de doenças crônicas com restrições alimentares que precisam de cuidados específicos. Segundo Gomes (2011) as doenças ocasionadas pelos mau hábitos alimentares tem tido cada vez mais incidência.

Com a modernidade e a falta de tempo, a população brasileira passou a adotar hábitos pouco saudáveis, aumentando a ingestão de alimentos industrializados, processados, ricos em aromatizantes, corantes, realçadores de sabores em detrimento de uma dieta mais saudável, porém que exija um maior tempo de preparo (FRANÇA et al., 2012). Assim, um dos produtos industrializados que merece destaque, especialmente por sua praticidade e por ser altamente consumidos por qualquer classe social e diferentes faixas etárias são os biscoitos (AQUINO e

PHILIPPI 2002). Estes, amplamente consumidos por crianças e adolescentes, especialmente os recheados, assim como os de água e sal por adultos e dependendo do apelo que a rotulagem oferece, como os integrais, rico em fibras, multigrãos, entre outros, por idosos e por um público crescente em busca de um alimento industrializado porém “nutricionalmente melhor” que a versão tradicional do mesmo produto (SOUZA et al., 2013).

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (BRASIL, 2005a), através da RDC n° 263/05, entende-se por biscoito ou bolacha como todo produto obtido por amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias, sendo que a sua designação dá-se seguido pelo que o caracteriza ou por nome consagrado, podendo assim apresentar cobertura, recheio, textura ou formatos diversos.

Gökmen (2008) *apud* Moraes (2010), traz a definição de “cookies” como produtos à base de cereais que possuem elevado teor de açúcares e gorduras e baixa atividade de água. Para Pareyt (2009) *apud* Moraes (2010), cookie é a denominação da palavra “biscoito”, empregado nos EUA, enquanto na Inglaterra a denominação que este tipo de produto recebe é a de “biscuit”. Tal autor ainda define os biscoitos tipo “cookie”, os que em sua formulação foram acrescidos elevados teores de fibra, com a finalidade de enriquecimento do mesmo.

Pesquisa realizada por Lobanco et al. (2009), entre os anos 2001 e 2005 sobre os rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, verificaram a consonância dos mesmos com as legislações pertinentes, através de análises físico-químicas. Os autores encontraram irregularidades em 52% das amostras analisadas de biscoitos recheados, apresentaram alto teor de gorduras saturadas, muito acima do apresentado no rótulo.

Dados da Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas, Pães e Bolos Industrializados – ABIMAPI, apontando que o hábito de consumo dos brasileiros por biscoitos vem aumentando gradativamente. Em 2013 o total de vendas de biscoitos era de 17,8 bilhões de reais e saltou para 24,05 bilhões, em 2017, destacando em primeiro lugar as vendas nacionais dos biscoitos recheados doces. Dados da mesma associação aponta o Brasil como o segundo colocado em vendas mundiais desse tipo de alimento (ABIMAPI, 2018).

Desta forma o presente trabalho objetivou avaliar a rotulagem de biscoitos recheados, salgados e do tipo cookie frente a legislação em vigor, em virtude do aumento de consumo por este produto. Bem como a preocupação com os hábitos de alimentação saudáveis em contrapartida ao aumento das doenças crônicas não transmissíveis.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Os parâmetros estabelecidos para rotulagem de alimentos no Brasil estão vinculados especialmente a dois órgãos regulamentadores, sendo estes o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA e a autarquia ANVISA.

Das legislações aplicadas para esta pesquisa, destaca-se a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n°259/02 (BRASIL, 2002), que aprova o regulamento técnico sobre a rotulagem de alimentos embalados. Tal resolução a torna obrigatória para qualquer alimento, de qualquer origem, embalado na ausência do cliente e pronto para ofertá-lo. Ainda, define critérios específicos sobre a rotulagem nutricional bem como os critérios adotados para os alimentos, por classificação de qualidade.

Assim, para Moura et al. (2009), o rótulo dá ao consumidor a possibilidade de conhecer a composição do alimento, devendo este apresentar-se de forma clara e precisa, não oferecendo risco nenhum aos consumidores, em especial aos doentes crônicos como os diabéticos, hipertensos e celíacos, traduzindo em informações básicas, dentre elas, composição nutricional, a designação, conteúdo líquido, lista de ingredientes, dados do fabricante, quantidade, data de fabricação, lote, validade, modo de conservação, instruções para a principal utilização e preparo pelo consumidor, além do registro no órgão competente.

É importante e essencial que as informações prestadas obedeam a critérios estabelecidos através dos regulamentos técnicos, como os descritos pela RDC n°259/02 (BRASIL, 2002):

° No painel principal deverá constar, a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure a sua correta visibilidade;

° O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1 mm;

° As denominações geográficas reconhecidas, não podem ser utilizadas por alimentos fabricados em outros lugares. Neste caso, quando os alimentos são fabricados em outra localidade com tecnologia similar, deve figurar a expressão “tipo”. Como no caso o biscoito tipo Cookie;

° A lista de ingredientes deve apresentar-se em ordem decrescente, ou seja, o primeiro ingrediente da lista é o que apresentar a maior quantidade na receita, e a expressão deve ser descrita como “Ingredientes” ou “ingr..”, excetuando os alimentos com um só ingrediente. como é o caso do açúcar e sal;

° A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto a água volátil que evapora durante a fabricação, salmoras, xaropes, caldos devem ser declarados como tais;

° O prazo de validade deve ser declarado por meio dessas seguintes expressões: “consumir antes de...”, “valido até...”, “validade...” ou “val...”, “vence..”, “vencimento...”, “vto” ou “venc...”, “consumir preferencialmente antes de...”, devendo constar pelo menos, o dia e o mês quando não for superior a três meses, e o mês e ano caso for superior a três meses, se o mês for em dezembro basta indicar a expressão “fim de.....(ano)”;

° É necessário que esteja presente a razão social, endereço completo, país de origem, CNPJ do fabricante do produto, expressado pelo termo “produzido por” ou “fabricado por”;

Como requisito geral para toda rotulagem não deve-se apresentar informação falsa ou que induza o consumidor ao erro; que atribua efeitos ou propriedades que não possuam; que destaque a ausência ou presença de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimento de igual natureza, exceto em alguns casos desde que previsto em regulamento técnico, ressalte a presença de componentes adicionados com tecnologia de fabricação semelhante, ressalte qualidades medicinal, terapêutica ou farmacológicas, ou que tenha ação curativas ou de prevenção de doenças. Todas estas informações podem ser encontradas no Manual da Rotulagem de Alimentos da EMBRAPA (MACHADO, 2015).

Outra informação de extrema importância ao consumidor, expressa em caracteres de destaque no rótulo de alimentos, refere-se à advertência sobre a presença do glúten. Assim, duas legislações se complementam para este fim, a Lei nº8.543/92 (BRASIL, 1992), que estabelece a obrigatoriedade de impressão da advertência: “NÃO CONTÉM GLÚTEN” ou “CONTÉM GLÚTEN” em rótulos e embalagens de alimentos industrializados para comercialização. E posteriormente a Lei nº10.674/03 (BRASIL, 2003c), obrigando os produtos alimentícios comercializados a trazerem na rotulagem a informação quanto à presença de glúten.

Rubio-Tapia et al. (2013), definem a doença celíaca como uma doença crônica de reação imunológica à ingestão de glúten, uma proteína encontrada no trigo, cevada e centeio que afeta principalmente o intestino delgado de pessoas com uma predisposição genética, obrigando-as a excluir o glúten de sua dieta.

A RDC nº360/03 (BRASIL, 2003c), que também estabelece a obrigatoriedade da rotulagem nutricional, torna obrigatório a descrição em idioma oficial do país, além de informações como: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, conforme descrito nos critérios estabelecidos, sendo que para cada eventualidade podem se excetuar ou acrescentar regras estabelecidas no regulamento.

Quanto à informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico específico e em percentual de

Valor Diário (% VD). Não sendo necessário a declaração de gordura trans em percentual de Valor Diário (% VD). Suplementarmente, a informação nutricional pode ser expressa por 100 g ou 100 mL e devendo ser incluída como parte da informação nutricional a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”. As quantidades mencionadas devem ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor. Pode-se declarar, também, informações do alimento preparado, desde que se indiquem as instruções específicas de preparação e que tais informações se refiram ao alimento pronto para o consumo (BRASIL, 2003c).

Ainda a mesma regulamentação estabelece que “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL” deve estar em local de destaque com relação as demais informações prestados na rotulagem nutricional. Ainda estabelece que para forma reduzida, é permitida a sua utilização desde que quantidade por porção do nutriente não seja significativa, sendo assim, substituído pela expressão: “não contém quantidade significativa de: nome do nutriente”.

Também estabelece valores diários de referência de nutrientes (VDR) de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, fibra alimentar e sódio, além dos valores de Ingestão Diária Recomendada (IDR), para Vitaminas e Minerais. Já, os valores de (IDR), de Proteínas, Vitaminas e Minerais foram alterados pela Resolução RDC nº269/2005, destacando a ingestão em adultos o valor de proteína que sofreu redução de 75g para 50g e ácido fólico de 400 µg para 240 µg (BRASIL, 2005b).

Outra Legislação importante relacionada a esse assunto trata-se da RDC nº359/03 (BRASIL, 2003b), que estabelece o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Essa regulamentação define a quantidade média do alimento a ser consumido por pessoas sádas, maiores de 36 meses de idade, em cada ocasião de consumo levando em consideração a promoção de uma alimentação saudável e segura. E ainda, descreve a medida caseira como aquele utensílio costumeiramente utilizado pelo consumidor para medir os alimentos, já unidade refere-se a cada produto alimentício igual ou similar, contido em uma mesma embalagem e a fração como a parte de um todo.

A mesma legislação classifica e divide esses alimentos de acordo com cada requisito estabelecido sendo que estes alimentos podem pertencer a oito grupos, os biscoitos se dividem cada um em dois grupos distintos. O primeiro é o grupo de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos e seus derivados, subdivididos pelo produtos: biscoitos salgados, integrais e grissines, exige a porção de 30 (g/mL) e a medida caseira a unidade que corresponda, quanto aos biscoitos doces, com ou sem recheio, enquadram-se em outro grupo, os açúcares e produtos com energia

proveniente de carboidratos e gorduras, estabelecendo a mesma porção e medida caseira estabelecidos ao biscoito salgado (BRASIL, 2003b).

A regulamentação em vigor que institui critérios referentes a informação nutricional complementar, refere-se a RDC n°54/12 (BRASIL, 2012), que revogou a Portaria n°27/98, (BRASIL, 1998). Tal atualização trouxe mudanças como a padronização do mercado comum, tendo a participação de unidades regulamentadoras da Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai, sendo aplicada em todo o território dos países membros do Mercado Comum do Sul -MERCOSUL. Assim, o referido regulamento técnico define a Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais) como qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético ou ao conteúdo de outro macronutriente, vitaminas e minerais (BRASIL, 2012).

No que se refere à Informação Nutricional Complementar, são elencados critérios em uma tabela para tal regulamentação, contendo colunas atribuindo propriedades como: “Baixo”, “Muito Baixo”, “Não Contém”, “Alto Conteúdo”, “Fonte”, “Reduzido”, “Zero”, “Aumentado”, “Sem adição de açúcares” e “Sem adição de sal”, seguido pelo atributo em questão, como por exemplo, o uso expresso no caso de fibras, alimento Fonte de “Fibras”, obedecendo condições seguras do uso e garantia do efeito funcional descrito no rótulo (BRASIL, 2012).

De acordo com Gomes (2011) a porcentagem do valor de ingestão diária de gordura *trans* não é calculada, pois não existe um valor recomendado, sendo aconselhado evitar a ingestão deste tipo de gordura.

Já os aditivos e coadjuvantes são regulamentados pela Resolução CNNPA N° 17/77 (BRASIL, 1977) que estabelece critérios de utilização e uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no Brasil. Sendo um coadjuvante de tecnologia, o aditivo ou o conjunto de aditivos adicionados intencionalmente na produção de alimentos para manter ou modificar com a finalidade de melhorar as características do produto e aditivo é todo e qualquer ingrediente adicionado propositalmente sem o propósito de nutrir visando modificar as características sensoriais e organolépticas.

Apesar dos aditivos e coadjuvantes serem isentos da obrigação de registro junto à ANVISA, conforme a resolução RDC 27/2010 (BRASIL, 2010a), estes tem suas funções e limites regulamentados através da RDC n°383/99 (BRASIL, 1999). Para os produtos de Panificação e Biscoitos, estes encontram-se no subitem “7.2 Biscoitos e similares” da mesma legislação, estabelecendo os limites e as funções dos acidulantes/reguladores de acidez,

antiumectante/antiaglutinante, antioxidante, aromatizante, corante, conservador, emulsificante, estabilizante, melhorador de farinha, umectante, fermento químico e realçador de sabor.

Concomitantemente, existe a Resolução RDC nº 45/2010 que dispõe sobre aditivos alimentares que são autorizados para o uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Esta, desempenha um papel especial ao propor também uma harmonização na produção do MERCOSUL, autorizando o uso dos aditivos elencados através de duas tabelas. Sendo a primeira com os aditivos que não possuem Ingestão Diária Aceitável (IDA), não especificada ou não limitada e com o limite *quantum satis* (*q.s.*), ou seja, a quantidade suficiente para obter o resultado tecnológico desejado, já os da segunda tabela, possuem limite máximo numérico e de aplicação por subcategoria de alimento (BRASIL, 2010b).

Vale ressaltar que houve atualização para limite de uso BPF aos INS 472d e INS472f através da resolução RDC 46/2010 (BRASIL 2010c) excluindo eles assim da lista de aditivos autorizados como utilização em BPF, para produtos de panificação, incluindo biscoitos.

Outra importante regulamentação, trata-se da rotulagem de alergênicos, a RDC nº 26/15 (BRASIL, 2015), tendo uma ampla margem de aplicação, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologias embalados na ausência do consumidor, até mesmo os para a finalidade de aplicação industrial. Tal legislação, complementa a RDC 259/2002 (BRASIL, 2002).

Assim, os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia que contenham ou que sejam derivados dos alimentos listados no Anexo da regulamentação devem trazer a declaração "Alergicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados", de acordo com cada caso, esta determinação está no artigo sexto da mesma resolução (BRASIL, 2015).

3 MATERIAL E MÉTODOS

Foram avaliados um total de 21 amostras de rótulos de biscoitos, obtidas no comércio varejista do município de Cuiabá-MT, Brasil, sendo divididas em três grupos distintos de acordo com a designação de cada produto estabelecido como biscoito tipo cookies, recheados e salgados. Assim, foram codificados como biscoitos tipo cookie (C), biscoitos recheados (R) e biscoitos salgados (S), sendo posteriormente catalogadas com uma numeração de acordo com a designação do produto (C1, C2, C3,.. e C7), (R1, R2, R3,.. e R7) e (S1, S2, S3,.. e S7).

Os rótulos foram avaliados quanto às informações expressas na rotulagem e valores informados na tabela nutricional.

As amostras foram submetidas a um *Checklist* individual fornecendo dados quantitativos, o modelo utilizado está expresso no Tabela 1, com base na legislação em vigor para cada produto analisado. Os dados foram compilados em planilha do Microsoft Office Excel versão 2013, tendo como base os parâmetros estabelecidos pelas Resoluções RDC n°54/12 (BRASIL, 2012), 259/02 (BRASIL, 2002), 263/05 (BRASIL, 2005a), 360/03 (BRASIL, 2003c) e 359/03 (BRASIL, 2003b) e também pelas Leis n°10.674/03 (BRASIL, 2003d) e 8.543/92 (BRASIL, 1992).

Tabela 1. CHECKLIST DE AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE BISCOITOS

Amostra: _____	NA*	SIM	NÃO	OBSERVAÇÃO
PAINEL PRINCIPAL				
1. As informações prestadas estão legíveis?;				
2. Contém a designação do produto?;				
3. Denominação de venda/ nome verdadeiro do produto;				
4. Incluir a expressão "Tipo", quando aplicável.				
3. Quando aplicável Contém a expressão "Imagem ilustrativa";				
4. Possui a informação peso líquido;				
5. Alguma imagem, ilustração, ou frase que induza o consumidor a erro.				
6. Marca comercial;				
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR:				
1. Razão Social ou nome, completos;				
2. Endereço completo				
3. País de origem;				
4. CNPJ ou CPF;				
5. Expressão "Indústria Brasileira";				
6. Expressões "fabricadas por", "distribuído ou comercializado por";				
7. Numero do SAC (Dec. 6523/08);				
8. Numero da Inscrição Estadual IE.				
9. Possui identificação do lote?				
10. Prazo de validade e Data de Fabricação?				
11. Foram utilizadas as expressões "Fabricadas por"... E "Valido até" ..., etc. conforme o previsto na legislação.				
EXPRESSÕES E DIZERES OBRIGATÓRIOS				
1. Contém a expressão "Contém glúten" e "Não contém glúten"?				
2. Esta descrita de maneira correta?				
3. Contém a expressão "Contém fenilalanina";				
4. Corantes artificiais: expressão "Colorida Artificialmente" (Dec.986/69);				
5. Adição de aromas: em acordo com o Informe Técnico n° 26 da ANVISA;				

6. Expressão “contém gordura vegetal” (IN22/2005 – MAPA);				
LISTA DE INGREDIENTES?				
1. Existe lista de ingredientes?;				
2. Esta lista esta de acordo com o estabelecido na legislação?;				
3. Os aditivos utilizados são permitidos para a categoria de alimento?;				
4. Existe modo de preparo?;				
5. Existe Modo de conservação, e está de acordo com a lei?;				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
1. Valor energético e os nutrientes obrigatórios, todos declarados; ou				
2. Uso da Tabela Nutricional Simplificada;				
3. Cifras e as unidades de medida em conformidade com a RDC 360;				
4. Valores declarados, em conformidade com o produto (RDC 360);				
5. Tabela Nutricional conforme modelos da RDC 360 (vertical ou linear);				
6. Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC 359;				
7. Informação Nutricional Complementar de acordo com a RDC 54/2012;				
S: CONFORME; N: NÃO CONFORME; NA* - Não se aplica.				

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Do total dos rótulos analisados nesta pesquisa verificou-se que todos atenderam a recomendação da RDC 360/03 (BRASIL, 2003c), quanto ao modelo a ser utilizado, com informações em tamanho e formato adequados.

O Checklist fornece dados quantitativos quanto as informações básicas no painel principal, todas as amostras apresentaram a designação do produto, as informações foram prestadas de forma legível e com fonte maior que 1 mm. Ainda, todos possuíam a informação do peso líquido e a marca comercial. Entretanto, a amostra (R7) não apresentou a informação “imagem ilustrativa”, assim como outras sete amostras (C2,C6, C7, S3,S4, R7) apresentaram imagem, ilustração, ou frase que induziam o consumidor ao erro.

Com relação a identificação do estabelecimento produtor, todas as amostras apresentaram a informação quanto a razão social e ao nome do produtor e ao endereço completo. Apesar de nenhuma informar o país de origem, todas continham a informação “Industria Brasileira”.

Quanto à lista de ingredientes, 100% das amostras apresentaram conformidade apresentando os ingredientes em ordem decrescente e todas as amostras apresentaram a sequência estabelecida quanto a apresentação da informação da função seguida pelo aditivo ou INS, porém cinco amostras utilizaram aditivos não permitidos para uso em biscoitos.

A rotulagem da amostra S6 não apresentou possibilidade de leitura, uma vez que o fundo dourado impede a contraposição de cores, estando assim em desacordo com o que preconiza a

legislação. Já as amostras S4 e S5, apesar do material ser laminado a escolha da cor cinza em contraste com o preto permitiu a leitura da rotulagem facilmente.

Notou-se que em todas os rótulos analisados as informações em português estavam correspondentes as prestadas em língua inglesa. Inclusive quanto ao teor de Ferro, sendo a declaração deste obrigatória pela legislação brasileira quando o teor for maior que o limite de 5% de IDR para vitaminas e mineirais.

No que se refere ao item prazo de validade, data de fabricação e lote, 100% das amostras atendem ao estabelecido pela legislação.

Assim como, as informações obrigatórias de porção, unidade e medida caseira, apresentaram em conformidade em 100% das amostras. Entretanto, duas amostras (S4 e S5) estavam em desacordo com a RDC N°359/2003 (BRASIL, 2003b), no que se refere a porção padrão estabelecida pela referida legislação, que seria de 30g e não 20g como constatado nessas amostras.

Quanto às unidades a legislação estabelece que a quantidade seja de acordo com a unidade que corresponda no tocante ao conteúdo menor que 70%, assim também neste parâmetro todas as amostras estavam em conformidade.

Já avaliação do valor energético, as amostras de biscoitos salgados e tipo cookie analisadas atendem ao percentual correto do mesmo tanto em quilocalorias (Kcal) como em quilojoules (KJ). Entretanto, entre os recheados as amostras R1 e R5 não apresentaram o valor correto. Considerando que os valores devem ser arredondados para a próxima casa decimal como a legislação preconiza através da RDC 360/2003 (BRASIL, 2003c), que trata em seu artigo 3.4.3.1 da obrigatoriedade do valor energético e o percentual do valor diário (%VD) serem declarados em números inteiros, arredondados para a próxima casa decimal.

Ao avaliarmos o item (%VD), 90,47% total de amostras analisadas, estavam em desacordo com o valor informado para proteínas, não atendendo a atualização da legislação. Assim, apenas as amostras C4 e C5 informaram o percentual corretamente, conforme o estabelecido pela RDC n° 269/05 (BRASIL, 2005b).

Já com relação aos teores dos micronutrientes, 4,76% das amostras, apresentaram irregularidade em relação ao valor informado de Vitamina A (μg) impresso em 18%. De acordo com a atualização da legislação RDC n° 269/05 (BRASIL, 2005b), o correto seria de 30%, para a ingestão aceitável em 2000 Kcal.

Para os carboidratos, de acordo com o item 3.4.5 da RDC 360/03 (BRASIL 2003c) que trata da declaração de açúcares, nenhuma amostra analisada apresentou a quantidade de polióis e amido, apesar de todas amostras terem como ingrediente principal a farinha de trigo. Assim, 57,14% das

amostras apresentaram a expressão “Carboidratos, dos quais”, contudo, a legislação permite como optativa a utilização e descrição.

Com relação à expressão “Contém glúten” ou “Não Contém glúten”, 100% das amostras analisadas apresentaram corretamente a informação, levando em consideração que todos são derivados de farinha de trigo. Todavia, a amostra C5 apesar de conter a informação, deixou em tamanho menor, não oferecendo uma fácil leitura.

Já quanta a recomendação da IDA de sódio e fibras todas as amostras estavam em consonância ao estabelecido pela RDC 360/03.

No que se refere a alegações falsas ou enganosas, alguns rótulos podem induzir o consumidor ao erro, ao oferecer informações tendenciosas, informando propriedades que não estão ligadas ao produto, fazendo alegações terapêuticas como as amostras C6 e C7.

No caso da amostra C6 ao oferecer no painel principal a informação “uma vida mais leve!”, pode induzir o consumidor a associar que este alimento tenha impacto positivo em sua vida, em especial no relaxamento ou até na perda do peso. Já na amostra C7, a informação tendenciosa não está apenas no Painel Principal, mas na parte de trás da embalagem alegando que a referida marca possui propriedades de oferecer ao consumidor uma vida mais saudável, confiável e qualidade de vida.

As marcas mais conhecidas nacionalmente, S3, S4, R6, R7, C2, C6 e C7, em sua grande maioria apresentaram informações tendenciosas, utilizando de figuras chamativas e frases de efeito que induzem o consumidor ao erro. Importante ressaltar que estas, eram as que apresentaram os valores mais altos nas gôndolas dos supermercados, como pode ser observado na Tabela 2. Para realizar uma comparativa dividiu-se o valor da porção pelo preço para chegar no valor em g, expresso na Tabela 3.

Tabela 2. Valor de venda do produto em gôndola de supermercado.

Amostra	Preço (R\$)	Amostra	Preço (R\$)	Amostra	Preço (R\$)
S1	R\$ 4,79	R1	R\$ 1,94	C1	R\$ 5,96
S2	R\$ 1,49	R2	R\$ 1,85	C2	R\$ 4,70
S3	R\$ 4,49	R3	R\$ 1,69	C3	R\$ 5,00
S4	R\$ 4,59	R4	R\$ 1,25	C4	R\$ 4,71
S5	R\$ 4,59	R5	R\$ 4,36	C5	R\$ 4,50
S6	R\$ 3,59	R6	R\$ 2,79	C6	R\$ 2,50
S7	R\$ 5,04	R7	R\$ 4,36	C7	R\$ 5,60
TOTAL	R\$ 28,58	TOTAL	R\$ 18,24	TOTAL	R\$ 32,97

Fonte: SANCHES (2018)

Tabela 3. Valor em g do produto em gôndola de supermercado.

Amostra	Preço por g (R\$)	Amostra	Preço por g (R\$)	Amostra	Preço por g (R\$)
S1	R\$ 0,03	R1	R\$ 0,01	C1	0,07
S2	R\$ 0,01	R2	R\$ 0,01	C2	0,08
S3	R\$ 0,04	R3	R\$ 0,01	C3	0,08
S4	R\$ 0,06	R4	R\$ 0,01	C4	0,08
S5	R\$ 0,05	R5	R\$ 0,03	C5	0,06
S6	R\$ 0,02	R6	R\$ 0,02	C6	0,06
S7	R\$ 0,03	R7	R\$ 0,03	C7	0,04

**Cotação do Dolar Agosto de 2018 é R\$ 4,072 Fonte: Uol 31/08/2018 Fonte: SANCHES (2018)

Nota-se que as amostras (R6 e R7) estão entre as mais caras assim como as amostras (S3 e S4), quanto aos Tipo Cookies a amostra C7 apresentou menor valor, apesar desta, não ser de uma marca nacionalmente conhecida, como as amostras C3 e C4 pertencentes a mesma marca de uma empresa multinacional. Entretanto o apelo chamativo pode influenciar a intenção de compra, destacando que apesar do valor de venda ser similar uma oferta de embalagem com maior conteúdo e destaque para as INC expressadas no rótulo podem persuadir o consumidor. Tal constatação nos faz levantar possíveis conclusões, como que a empresa adota tal estratégia assumindo o risco em ser multada por um valor menor, comparado ao lucro que obterá com o marketing do produto.

Como não existe Padrão de Identidade de Qualidade aprovado para a designação de “biscoito cookie”, e por se tratar de uma palavra de origem inglesa deve-se utilizar o termo “tipo”, uma vez que o alimento é produzido nacionalmente, sendo assim, a designação correta seria Biscoito Tipo cookie. Desta forma, podemos considerar a omissão do termo “Tipo” como fraude, de acordo com o estabelecido pela legislação nacional vigente.

Sobre a avaliação de aditivos, coadjuvantes e alergênicos, todas as amostras apresentaram a sequência estabelecida quanto a apresentação da função seguida pelo aditivo ou INS. Todavia, cinco amostras utilizaram aditivos não permitidos para uso em biscoitos, sendo eles os descritos na Tabela 4.

Tabela 4. Aditivos não permitidos utilizados.

Amostra	Função utilizada	Aditivo não permitido	INS
C5	Emulsificante	Esteres de poliglicerol com ácido ricinoleico interesterificado	476
C7	Fermento Químico	Pirofosfato ácido de sódio	450i
S6	Fermento Químico	Pirofosfato de sódio	450iii
R1	Corante	Carmin	120
	Corante	beta-caroteno sintético	160ai
R6	Corante	Carmin	120
	Corante	Clorofila cúprica	141i

Fonte: SANCHES (2018)

No que refere-se a obrigatoriedade de descrever os ingredientes alergênicos a amostra C7 não apresentou a informação no rótulo. O mesmo produto possui como alergênico a aveia, trigo, soja e a castanha-de-cajú, sendo a última um dos ingredientes básicos deste produto “Cookies Castanha-de-cajú fonte de proteínas e fibras”.

Quanto à informação obrigatória de Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC), apenas a amostra C7 não informou aos consumidores um número de telefone gratuito com abrangência em todo o território nacional, conforme decreto 6.523/2008, que regulamenta a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (BRASIL, 1990).

No que se refere à Informação Nutricional Complementar, do total das amostras avaliadas, sete apresentaram tais alegações. Destas, 71,42% das amostras obedeceram ao disposto em legislação, para as alegações de fontes de vitaminas e minerais e 28,57% apresentam inconformidades quanto as seguintes alegações: Fonte de proteína, fibras e valor energético.

Como demonstrado na Tabela 5 a amostra C7 alega ser Fonte de Proteínas e Fibras, mas não possui a quantidade mínima para fazer tal alegação. Já a amostra R6 alega ser “Fonte de energia”, porém, não existe esta alegação estabelecida na legislação vigente, induzindo o consumidor ao erro.

Tabela 5. Amostras que apresentaram informação complementar inadequada.

Amostra	Alegação	Unidade	IDR	Conformidade	Legislação RDC 54/12
C7	Fonte de Proteínas	2,2	50	Não conforme	Fonte - Mínimo 6 g de PTN por porção
	Fonte de Fibras	1,2	25	Não conforme	Fonte – Mínimo 2,5 g de Fibras por porção
R6	Fonte de Energia	131 kcal	2000	Não conforme	Não existe a alegação de Fonte de Energia prevista em legislação.

Fonte: BRASIL (2012)

Resultados similares foram observados por Lobanco et al. (2009). Estes, verificaram que os valores expressos para teores de fibras e proteínas, estavam em não conformidade em 36%, e 10%, respectivamente dos rótulos de biscoitos avaliados. Importante destacar que em tal pesquisa, os referidos autores realizaram análises físico-químicas afim de conferir se os valores expressos na rotulagem eram compatíveis com os expressos no rótulo.

Em 42,85% das amostras não apresentaram a informação “aromatizante sintético idêntico ao natural”, sendo elas: S2, S4, S6, S7, R6, R7, C2, C3 e C7, de acordo com o regulamento técnico. Com relação ao corante o regulamento técnico proíbe a utilização na produção de biscoitos, mas abre precedente para a utilização de alguns através da RDC 383/99 (BRASIL, 1999), não revogando

o item da CNNPA n° 12/78 (BRASIL, 1978), portanto fica incoerente e interpretativa esta prerrogativa, levando a RDC 383/99 ter poder diante das hierarquias das normas pelo poder conferida a autarquia ANVISA, revogando tacitamente as disposições em contrário, quanto à permissão do uso de corantes em biscoitos.

Também foi observado em duas amostras (R1 e R6) a utilização de corantes não permitidos pela legislação, sendo tal falha considerada fraude, frente a legislação vigente. Resultados semelhantes foram constatados por Yoshizawa et al. (2003), ao investigaram 220 rótulos de diversos alimentos, identificaram que 16,77% não apresentaram a indicação do corante ou do aroma artificial utilizado. Outras irregularidades também foram identificadas em alimentos voltados ao público infantil, diabéticos e hipertensos, dos quais 33,33% não apresentaram a indicação de consumo sob indicação de médico ou nutricionista.

5 CONCLUSÃO

Através deste estudo, verificou-se que nem sempre a rotulagem dos biscoitos comercializados nacionalmente é fidedigna ao estabelecido pela legislação em vigor. Também foi possível verificar, especialmente em marcas mais conhecidas nacionalmente, frases que induzem o consumidor ao erro.

Cabe aos órgãos fiscalizadores um controle mais eficiente das portarias em vigência de modo a evitar incoerências legislativas, assim como punir as indústrias alimentícias que apresentam rótulos em não conformidade ao que se estabelece a legislação nacional vigente. Ainda, a presente pesquisa ressalta a importância do papel crítico das instituições de ensino através de análises mais ostensivas e a interação da sociedade consciente com os consumidores não conscientes.

REFERÊNCIAS

ABIMAPI. Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas alimentícias e Pães & Bolos. Estatística. Biscoitos, 2018 Disponível em:< <http://www.abimapi.com.br/estatistica-biscoito.php> >. Acessado em: 09 jun. 2018.

AQUINO, R. C.; PHILIPI, S. T Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v. 06, n. 1, p. 655-659, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, 1977, Resolução – CNNPA n° 17, de 9 maio de 1977, 1977, Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cnnpa/1976/res0017_09_05_1977.html> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, 1978, Resolução – CNNPA n° 12, de 24 de julho 1978, 1978, Disponível em: <http://anvisa.gov.br/anvisalegis/resol/12_78_biscoitos.html> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Lei n° 8.078, 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e de outras providências disponível em <<http://www.anvisa.gov.br/>>. Acesso em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Lei n° 8.543, de 23 de dezembro de 1992. Determina a impressão de Advertência em Rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham Glúten. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria n° 27, de 13 de janeiro de 1998, 1998. Publicada no D.O.U. de 15/01/1998. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 383, de 05 de agosto de 1999. Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo sua funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 - produtos de panificação e biscoitos. Publicado no D.O.U. de 09/08/1999. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=117>. Acessado em: 06 jun. 2006.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 259, de 201 de setembro de 2002. Publicada no D.O.U. de 23/09/2002. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 130, de 26 de maio de 2003a. Publicada no D.O.U. de 28/05/2003. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 359, de 23 de dezembro de 2003b. Publicada no D.O.U. de 26/12/2003. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003c. Publicada no D.O.U. de 26/12/2003. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Lei n°10.674, de 16 de maio de 2003d, obriga os produtos alimentícios comercializados a informar a presença de Glúten, como prevenção da doença celíaca. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005a. Publicada no D.O.U. de 23/09/2005. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 269, de 22 de setembro de 2005b. Publicada no D.O.U. de 23/09/2005. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 27, de 6 de agosto de 2010a. Publicada no D.O.U. de 09/08/2010. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 45, de 03 de novembro de 2010b. Publicada no D.O.U. de 04/11/2010. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 46, de 03 de novembro de 2010c. Publicada no D.O.U. de 04/11/2010. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 54, de 12 de novembro de 2012. Publicada no D.O.U. de 13/11/2012. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 26, de 02 de julho de 2015. Publicada no D.O.U. de 03/07/2015. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/php/home.php>> Acessado em: 09 jun. 2018.

CAVADA, G.S.; PAIVA, F.F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Braz. J. Food Technol**, Pelotas, RS, v1, n.1, p.84-88, Dez, 2012.

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, I Seminário de alimentação e Cultura na Bahia, Centro de estudos do Recôncavo, UEFS, 2012. Disponível em: <http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf> Acessado em: 20/09/2018.

GARCIA, P.P.C.; CARVALHO, L.P.S. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. *Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde*, v.15, n.4, p.89-103, 2011.

GOMES, J. C. *Legislação de Alimentos e Bebidas*, 3ª ed., editora UFV, 2011. 660p.

LOBANCO, C. M.; VEDOVATO, G. M.; CANO, C. B.; BASTOS, D. H. M. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.43, n.3, p. 499-505, jun 2009. Disponível em: <<http://producao.usp.br/handle/BDPI/14108>> Acessado em: 09 jun. 2018.

MACHADO, R. L. P. **Manual de Rotulagem de Alimentos**. Rio de Janeiro- RJ: Embrapa, 1ª ed., 2015.

MORAES, K. D.; ZAVAREZE, E. R.; MIRANDA, M. Z.; SALAS-MELLADO, M. L. M. Avaliação tecnológica de biscoitos tipo cookie com variações nos teores de lipídio e de açúcar. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 30, supl. 1, p. 233-242, 2010. Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612010000500036&lng=en&nrm=iso>. Acessado em: 26 Ago. 2018.

MOURA, N. C.; CANNIATTI-BRAZACA, S.G.; SILVA A.G. Elaboração de rótulo nutricional para pães de forma com adição de diferentes concentrações de linhaça (*Linum Usitatissimum*). **Alimentos e Nutrição**. v.20, p.149-155,2009. Disponível em: < <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/view/958/785> > Acessado em: 09/06/2018.

RUBIO-TAPIA, A.; HILL, I. D.; KELLY, C. P.; CALDERWOOD, A. H.; MURRAY, J. A. American College of Gastroenterology. ACG clinical guidelines: diagnosis and management of celiac disease. **Nature**, Am J Gastroenterol. 2013, p. 656-671 . Disponível em: < <https://www.nature.com/articles/ajg201379.pdf>> Acessado em: 09/06/2018.

SOUZA, A. M.; PEREIRA, R. A.; YOKOO, E. D.; LEVY R. B.; SICHIERI R. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, Universidade de São Paulo, São Paulo, v. 47, n. 1, p. 191-195, 2013.

YOSHIZAWA, N; POSPISSIL, R, T; VALENTIM, A, G; SEIXAS, D; ALVES, F, S; CASSOU, F.; YOSHIDA, I; SEGA, R, A; CÂNDIDO, L, M, B. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. Curitiba, PR, v. 21, n. 1, p. 169-180, jan./jun. 2003 Disponível em: < <https://www.scielo.org/article/rpsp/2008.v23n1/52-58/pt/>> Acessado em: 09/06/2018.