Artigo DOI: 10.14295/2238-6416.v71i1.499

ROTULAGEM DE LEITES UHT COMERCIALIZADOS NO VAREJO

UHT milks labeling in retail trade market

Luany Yone Miyoshi[1], Julia Arantes Galvão[1], Luiz Felipe Silva Weber[1], Sarah Larisse Mantovani[1], Pedro Irineu Teider Junior[2], Tania Raldi[1]*

RESUMO

O objetivo deste estudo foi verificar se os rótulos das embalagens cartonadas de leite UHT *(Ultra High Temperature)* comercializados nos supermercados da cidade de Curitiba-PR estavam de acordo com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Foram avaliados 18 rótulos de leites UHT, industrializados sob regime de inspeção federal, comercializados nas principais redes de supermercados, quanto às normas de rotulagem constantes na legislação preconizada pelo MAPA. Foram realizadas visitas aos estabelecimentos e aplicação de um *checklist* contendo 26 itens, classificados em "conforme", "não conforme" ou "não se aplica" em cada embalagem. Das marcas avaliadas, 16 (89%) apresentaram alguma não conformidade, incluindo em destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto e/ou a presença de componentes adicionados a todos os produtos de fabricação semelhante. O que mais chamou a atenção foi um dos produtos que apresentou na sua lista de ingredientes o pirofosfato dissódico, aditivo que pode ser utilizado na industrialização de produtos cárneos e de confeitaria, mas para o qual não foi encontrada norma indicando sua proibição, tão pouco que autorize sua utilização no leite UHT brasileiro, o que pode acarretar enganos no ato da compra, além de gerar falsas expectativas aos consumidores.

Palavras-chave: consumidores; legislação; produtos lácteos; rótulo.

1 Universidade Federal do Paraná, Rua dos Funcionários, 1540, Juvevê, 80035-050, Curitiba, PR, Brasil. E-mail: luanymiyoshi@gmail.com

2 Universidade Estadual de Londrina, Londrina, PR, Brasil.

* Autor para correspondência.

Recebido / Received: 30/06/2016
Aprovado / Approved: 03/10/2016

ABSTRACT

The objective of this study was to verify whether the labels of UHT milk carton marketed in supermarkets of Curitiba-PR were in accordance with the standards established by the Brazilian Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply (MAPA). The samples collected were from industries that followed the federal inspection regime and the brands were marketed in the main supermarket chains. We evaluated 18 labels of UHT milk regarding the labeling standards present in the legislation declared by MAPA. It was performed visits to the supermarkets and the application of a check list containing 27 items (classified as "in accordance with", "not in accordance with" and "not applicable") in each package. Among the brands evaluated, 15 (83%) revealed some nonconformity that includes the highlight to the presence or absence of components intrinsic to the product and/or the highlight to the presence of components added to all products of similar manufacture. This fact can lead to mistakes in the purchase and generate false expectations to the consumers.

Keywords: consumers; laws; milk products; label.

INTRODUÇÃO

O leite é um alimento de grande importância na alimentação humana, devido ao seu alto valor nutritivo, em razão de conter quantidades consideráveis de proteína, carboidratos, gordura, vitaminas e sais (BELOTI, 2015). É um produto consumido universalmente, sendo importante para crianças, jovens ou adultos e deve ser consumido em pelo menos uma refeição diária de um indivíduo clinicamente sadio (BRITO et al., 2007).

Para a produção de leite UHT *(Ultra High Temperature)*, o leite pasteurizado e homogeneizado deve ser processado em fluxo contínuo em temperaturas entre 130 ºC a 150 ºC por 2 a 4 segundos, sendo resfriado a 32 ºC e envasado assepticamente em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas, devendo atender aos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 1997).

A aquisição de leite cru feita pelos estabelecimentos que atuam sob algum tipo de inspeção no primeiro trimestre de 2016 foi de 5,86 bilhões de litros (IBGE, 2016). No ano anterior, 28% da produção nacional foi destinada ao leite longa vida, produto que teve um crescimento de 2% em seu consumo no país (ROCHA, 2016). Esses produtos têm como forma de comunicação com o consumidor, o rótulo.

Rótulo é qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente (BRASIL, 1969).

Essas informações destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo seu rastreamento. As informações fornecidas pelo rótulo são consideradas direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor que, em seu artigo 6º, determina que a informação sobre produtos e serviços deve ser clara e adequada e "com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço,

bem como sobre os riscos que apresentem" (BRASIL, 1990).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio da Instrução Normativa (IN) número 22/2005, estabelece as informações obrigatórias que devem constar nos rótulos de alimentos de origem animal, a fim de garantir ao consumidor o direito de escolha (BRASIL, 2005).

No presente trabalho objetivou-se verificar se os rótulos das embalagens de leite UHT comercializados nos supermercados na cidade de Curitiba-PR, estavam de acordo com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram avaliados 18 rótulos de leites UHT, sendo um deles de leite UHT de cabra e o restante de vaca, industrializados sob regime de Inspeção Federal, comercializados nos supermercados localizados na região central do município de Curitiba.

As verificações foram realizadas por meio da aplicação de um *checklist* (Figura 1), preenchido de acordo com as normas estipuladas pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT (BRASIL, 1997) e o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado (BRASIL, 2005), utilizando-se a classificação: conforme, não conforme e não se aplica, para cada um dos 26 itens avaliados, durante as visitas aos supermercados.

As marcas foram suprimidas para preservar a identidade dos fabricantes, sendo identificadas no presente estudo por letras de A a R.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Das 18 marcas avaliadas, 16 (89%) apresentaram alguma não conformidade nas informações contidas no rótulo, o que dificulta a escolha do consumidor, podendo gerar falsas expectativas em relação ao produto (Figura 1).

As principais irregularidades observadas nos rótulos avaliados estão apresentadas na Figura 2.

Inconformidades relacionadas ao nome do produto no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformidade em corpo e cor do texto, tamanho da letra proporcional ao utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo ocorreram em 13 (72%) marcas, sendo elas codificadas pelas letras A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, P e R.

Os consumidores brasileiros estão familiarizados com o leite UHT e as marcas nacionais disponíveis na forma em que se apresentam no mercado. No entanto, um consumidor estrangeiro ou mesmo um consumidor desabituado a comprar tal produto, poderá ter dificuldades em encontrá-lo, devido a problemas de rotulagem.

O rótulo de três (16,7%) marcas (J, L e M) apresentou em destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto e/ou a presença de componentes adicionados a todos os produtos de fabricação semelhante. Ainda foi encontrada nestes rótulos a indicação de expressões como "rico em cálcio e vitaminas". Apesar do cálcio ser essencial para o crescimento e a manutenção do nosso organismo, principalmente para as crianças que estão em fase de desenvolvimento (CAMARA; WESCHENFELDER, 2014), a informação da presença deste nutriente pode induzir a compra, de modo a favorecer a marca perante produtos similares, utilizando-se de supervalorização.

Outra não conformidade observada foi o aconselhamento do consumo do produto como estimulante para a saúde, prevenção de doenças ou com ação curativa em duas (11,1%) marcas (L e M), com as informações: "previne a anemia" e "prevenção da osteoporose", verificando-se novamente a supervalorização do produto.

	Itens avaliados	Marcas		
		C[1]	NC[2]	NA[3]
1.	Presença de informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possa induzir ao erro em relação à natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto	18	-	-
2.	Não destaque à presença ou ausência de componentes intrínsecos ao próprio produto	15	3	-
3.	Não destaque a presença de componentes adicionados em todos os produtos de fabricação semelhante	15	3	-
4.	Sem indicação de propriedades medicinais ou terapêuticas	15	3	-
5.	Aconselhamento do consumo do produto como estimulante para a saúde, prevenção de doenças ou com ação curativa	16	2	-
6.	Idioma da rotulagem ou presença de etiqueta complementar, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados	18	-	-
7.	Nome do produto, indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. Tamanho da letra proporcional ao utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo	5	13	-
8.	Declaração de aditivos alimentares na lista de ingredientes. Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de: função principal ou fundamental do aditivo no produto de origem animal	16	2	-
9.	Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função, nome e número de INS	6	12	-
10.	Identificação da origem	18	-	-
11.	Nome ou razão social e endereço do estabelecimento	18	-	-
12.	Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos importados	-	-	18
13.	Carimbo oficial da Inspeção Federal	18	-	-
14.	CNPJ	18	-	-
15.	Conservação do produto	18	-	-
16.	Marca comercial do produto	18	-	-
17.	Identificação do lote	18	-	-
18.	Data de fabricação	18	-	-
19.	Prazo de validade	18	-	-
20.	Composição do produto	18	-	-
21.	Indicação da expressão: registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº----/-----	18	-	-
22.	Instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário	-	-	18
23.	Produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, por meio da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo"	-	-	18
24.	Rotulagem: leite UHT (UAT) integral, semi-desnatado ou desnatado, sendo que deve estar indicado a porcentagem de matéria gorda no leite semidesnatado. Pode ser acrescentada: "longa vida" ou "homogeneizado"	16	2	-
25.	Aditivos Permitidos: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, em uma quantidade não superior a 0,1g/100 mL	17	1	-
26.	Lista de Ingredientes: obrigatório leite de vaca, opcional creme	18	-	-

*[1]C: Conforme, [2]NC: Não conforme, [3]NA: Não se aplica.

Figura 1 – Modelo de verificação *(checklist)* da conformidade da rotulagem presentes em embalagens de leites UHT comercializados em Curitiba, PR, conforme Brasil (1997)

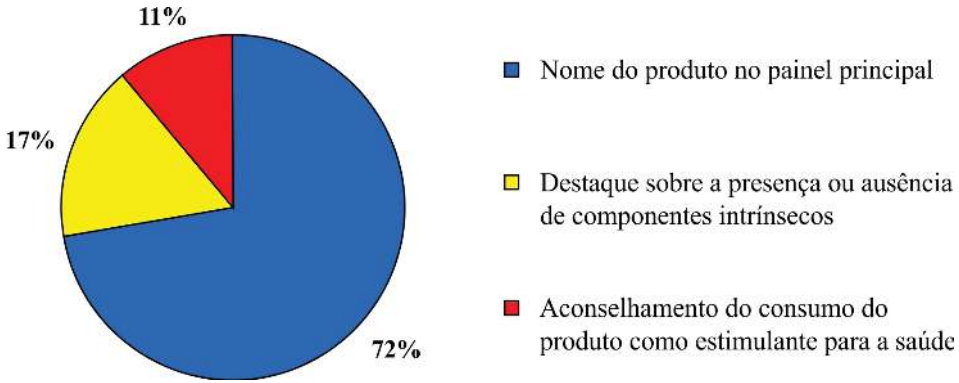

Figura 2 – Principais irregularidades observadas na rotulagem de leite UHT comercializado no município de Curitiba-PR

Na lista de ingredientes de duas (11,1%) marcas, B e N, a declaração dos aditivos alimentares não apresentava a função principal ou fundamental do aditivo no produto de origem animal.

As marcas A, B, C, D, E, F, G, H, J, K, L e M não continham a lista de ingredientes indicada em ordem decrescente de quantidade e/ou os aditivos não estavam citados com função, nome e/ou número de INS. As marcas M e Q não indicaram a porcentagem de matéria gorda (0,6% a 2,9%) no leite semidesnatado.

Uma informação importante, porém inesperada, foi a presença do ingrediente pirofosfato dissódico (INS450i) no rótulo da marca N. Este aditivo não é permitido para leite UHT pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT (BRASIL, 1997), porém é permitido pelo Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos para carne e produtos cárneos (BRASIL, 2006). Este aditivo também está autorizado para uso em outros alimentos como estabilizante e fermento químico em aperitivos a base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas) e como estabilizante para petiscos à base de sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura, ou não (ANVISA, 2008). Também pode ser utilizado como estabilizante de conservas cárneas, conservas mistas e semi conservas cárneas, produtos cárneos industrializados secos, curados e/ou maturados ou não, produtos cárneos industrializados frescos embutidos ou não embutidos, produtos cárneos salgados crus ou cozidos (BRASIL, 1998; BRASIL, 2006). Para vegetais descascados e/ou picados, congelados ou não, é utilizado na forma de estabilizante (somente para batatas) e na forma de fermento químico (apenas para o tratamento da superfície de vegetais empanados) ou para vegetais secos ou desidratados é utilizado na forma de estabilizante (somente para batatas desidratadas ou em pó) (ANVISA, 2013).

No entanto para a fabricação de leite UHT, são aceitos somente os seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0,1g/100 mL expressos em P_2O_5 (BRASIL, 1997).

CONCLUSÕES

Foi considerável o número de amostras apresentando uma ou mais não conformida-

des em sua rotulagem, mas a presença do pirofosfato dissódico em um dos produtos, foi o que gerou maior preocupação. Não foi encontrada norma indicando sua proibição, tão pouco outra que autorize sua utilização enquanto estabilizante em leite UHT no Brasil. Tais condições infringem a Legislação Nacional no tocante as normas estabelecidas pelo MAPA e ao Código de Defesa do Consumidor.

É necessário maior rigor na avaliação de rótulos e especial cuidado com a lista de ingredientes dos produtos, pois da forma como muitos se apresentam podem gerar inúmeras frustrações e falsas expectativas frente a um produto amplamente consumido pela população.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 64, de 16 de fevereiro de 2008. Aprova o Regulamento Técnico sobre Atribuição de aditivos e seus limites máximos para alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 17 set. 2008.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 8, de 6 de março de 2013. Aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 08 mar. 2013. Seção 1, p. 68.

BELOTI, V. et al. **Leite: Obtenção, Inspeção e Qualidade.** Londrina: Planta, 2015. 414 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. **Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil**, Brasília, 25 nov. 2005. Seção 1, p. 15.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução Normativa nº 51, de 29 de dezembro de 2006. Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das Seguintes Categorias de Alimentos: Categoria 8: Carne e Produtos Cárneos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília**, 04 jan. 2007. Seção 1, p. 14.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT (UAT). **Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília**, 08 set. 1997. Seção 1, p. 52.

BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). Lei nº 8.078/90, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília**, 12 set. 1990. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8078.htm>. Acesso em: 05 set. 2015.

BRASIL. Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar. Decreto-lei nº 986/69 de 21 de outubro de 1969 – Normas Básicas Sobre Alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 21 out. 1969. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0986.htm>. Acesso em: 09 de out. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária (MS/SVS). Portaria nº 1004, de 11 de dezembro de 1998. Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus

Limites Máximos de uso para a Categoria 8 – Carne e Produtos Cárneos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 14 dez. 1998. Seção 1, p. 28.

BRITO, M. A. et al. **Composição do leite**, 2007. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Agencia8/AG01/arvore/AG01_128_21720039243.html.>. Acesso em: 10 de maio 2015.

CAMARA, F. A.; WESCHENFELDER, S. Leite UHT integral: avaliação da rotulagem nutricional e dos padrões de identidade e qualidade. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 69, n. 4, p. 268-279, 2014.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária – Pesquisa Trimestral do Leite. **Estatística da Produção Pecuária.** Junho de 2016. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos_201601_publ_completa.pdf>. Acesso em: 18 set. 2016.

ROCHA, A. A. Consumo de longa vida 'desafia' alta dos preços. **Revista Valor Econômico.** 17 de agosto de 2016. Disponível em: <http://www.valor.com.br/agro/4675031/consumo-de-longa-vida-desafia-alta-dos-precos>. Acesso em: 18 set. 2016.