

ROTULAGEM DE HORTALIÇAS

GIORDANI, I.^[2]; BERKENBROCK, E.F.^[1]; SANTOS, L.S.P.^[1]; SARAIVA, M.L.C.^[1]; PENTEADO, J.O.^[3]; FATEL, E.C.S.^[4]; SCHMITZ, E.P.S.^[5]; WEBER;

O comércio de produtos de origem vegetal do Brasil é feito de acordo com critérios estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) juntamente com a Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal (CGQV), que atua na classificação e na certificação da identidade e da qualidade, fiscalizando os estabelecimentos que preparam, embalam e comercializam produtos vegetais destinados ao consumo humano ou ao processamento. Os critérios de classificação, detalhados no Compêndio da Qualidade Vegetal, asseguram que os produtores sigam as normativas higiênico-sanitárias adequadas para a comercialização interna e externa. A rotulagem dos produtos hortícolas é regulamentada tanto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) quanto pelo MAPA. Estas normas exigem que as embalagens contenham informações como a identificação do produto e rastreabilidade. Além disso, nos termos do Decreto nº 4.680/2003, é obrigatória a declaração da presença de organismos geneticamente modificados (OGMs). Os rótulos devem identificar claramente o nome do produto de acordo com sua denominação de venda, a empresa ou produtor responsável e o endereço do responsável. A data de validade está desobrigada de ser apresentada para hortaliças, no entanto deve-se informar o lote a que o produto pertence. Outras informações mandatórias incluem o número de registro no órgão competente, se aplicável, a origem do produto e as condições de armazenamento, que orientam sobre a conservação adequada, preparo ou seu uso. Embora a Tabela Nutricional não seja obrigatória para produtos frescos, pode ser exigida para aqueles processados e embalados. O mesmo se aplica para a declaração do conteúdo de hortaliças. A rotulagem de hortaliças frescas exige a declaração do conteúdo líquido em gramas, quando mensurável e a depender das práticas de mercado e regulamentação, como a natureza do produto, visto que as hortaliças são produtos frescos e naturais que variam bastante em tamanho e peso e podem ser comercializadas por unidade. As regras de rotulagem para hortaliças frescas tem como objetivo informar os consumidores do conteúdo presente na hora que for feita a escolha do

produto, sendo menos rigorosas do que para produtos embalados ou processados devido à diferença no manuseio e na forma como esses produtos são comercializados, visto que produtos In natura são mais perecíveis e risco de contaminação maior. É comum que hortaliças sejam vendidas a granel em mercados e feiras, sendo seu peso frequentemente determinado e informado no momento da compra pelo vendedor. Isso simplifica a rotulagem e adequa-se à forma como esses produtos são tradicionalmente comercializados, podendo também o rótulo ser impresso no momento da venda, com as informações de rotulagem mandatórias. Destaca-se ainda a necessidade de incluir na rotulagem das hortaliças as advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, se for o caso. Quando as hortaliças são embaladas e processadas, como em produtos pré-cortados ou pré-lavados, as regras exigem a declaração do peso para garantir a transparência e a conformidade com as regulamentações de rotulagem para alimentos processados e embalados na ausência do consumidor. Portanto, observa-se na legislação vigente para a rotulagem de hortaliças frescas que as exigências são diferentes dos demais alimentos embalados na ausência do consumidor e refletem a forma como esses produtos são comprados e vendidos, além da simplicidade que caracteriza sua comercialização no mercado.

Palavras-chave: Comércio; Produtos hortícolas; Qualidade; Regulamentação; Rótulo.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Origem: Pesquisa

Aspectos Éticos: Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) e Programa CapacitaNutri.

[1] Izadora Giordani. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. Izadora.silva@estudante.uffs.edu.br.

[1] Emanuelli Franz Berkenbrock. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.

emanuelli.fberkenbrock@gmail.com

[1] Letícia Souza de Paula dos Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.

leticiasouza1318240899@gmail.com

[1] Maria Luiza Costa Saraiva. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.

malusaraiva0506@gmail.com

[2] Júlia Oliveira Penteadó. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.

julia.penteadó@uffs.edu.br

[2] Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. elis.fatel@uffs.edu.br

[3] Edineia Paula Sartori Schmitz. Técnica-administrativa em Educação. Universidade Federal da Fronteira Sul. edineia.schmitz@uffs.edu.br

[2] Jucieli Weber. Nutrição. Universidade da Fronteira Sul. jucieli.weber@uffs.edu.br