

ROTULAGEM DE ALIMENTOS - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Saúde

Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE)

KUMMER, L¹; SILVESTRO, M. F²; LUCAS, M³; CASARIL, K. B. P. B⁴; LIMA, R. de
S⁵, SILOCHI, R. M.H.Q⁶

RESUMO

O projeto de extensão Informação Nutricional – Rotulagem de Alimentos tem como objetivo prestar atendimento aos pequenos produtores de alimentos das regiões Sudoeste e Oeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina. Sendo assim, por meio da elaboração de informações nutricionais e outras informações obrigatórias para rótulos de produtos alimentícios processados, colabora com a manutenção da qualidade do produto artesanal, no que se refere ao cumprimento da legislação brasileira da rotulagem de alimentos. Assim, desde 2014 foram elaborados mais de 570 cálculos de Informações Nutricionais e as atividades realizadas se inserem no contexto das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional e possibilitam informações e inovação no setor produtivo e para os estudantes da área da saúde, alimentos e nutrição da UNIOESTE.

Palavra-chave: segurança alimentar; rótulos nutricionais; agroindústrias familiares.

1 INTRODUÇÃO

As ações de Extensão se apresentam como uma ferramenta importante para a democratização da Universidade e dos saberes que nela são produzidos. Em relação ao envolvimento dos acadêmicos, possibilita vivenciar novas experiências e obter novos conhecimentos. Além de gerar políticas públicas, a Extensão serve como instrumento de interação social, aproximando os acadêmicos da comunidade. O projeto intitulado “Informação Nutricional - Rotulagem de Alimentos” foi criado no ano de 2002 na Universidade Estadual do Oeste do Paraná, UNIOESTE, Campus de Francisco Beltrão - PR, vinculado ao Grupo de Estudo e de Pesquisa em Segurança Alimentar (GEPISA). O principal propósito do projeto é a elaboração de cálculos para tabelas nutricionais e outras informações obrigatórias. Além destes objetivos, orienta o setor

1. Laura Kummer. Discente de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Francisco Beltrão (Bolsistas)

2. Mariana Feldberg Silvestro. Discente de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Francisco Beltrão (Bolsistas)

3. Maísa Lucas. Discentes de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Francisco Beltrão (Ex-bolsistas do Projeto)

4 Kérley Braga Pereira Bento Casaril. Docente de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Francisco Beltrão (Coordenadora)

5 Romilda de Souza Lima. Docente de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Francisco Beltrão (Subcoordenadora)

6 Rose Mary Helena Quint Silochi. Docente aposentada (Colaboradora externa).

produtivo quanto às informações relevantes e possibilita a revisão das formulações, respaldado na Legislação Nacional com suas novas normas e atualizações. Ainda, habilita os acadêmicos do curso de nutrição da UNIOESTE de acordo com as necessidades e exigências atuais do mercado regional e nacional relacionadas à rotulagem de alimentos. Assim, contribui para desenvolver competências na elaboração de informações nutricionais, informações gerais e obrigatórias nos rótulos de alimentos embalados na ausência do consumidor a serem comercializados. Promove a extensão universitária e estimula a pesquisa na área de alimentos, a interação e discussões entre a Universidade (ensino, pesquisa e extensão) e as agroindústrias familiares de pequeno porte, estudantes e consumidores. Nesse sentido destaca-se, ainda, a importante contribuição para o desenvolvimento rural sustentável regional, estabelecendo contato direto entre agricultores familiares e

Microempreendedores Individuais (MEI'S) que praticam atividades de produção artesanal e comercialização de produtos alimentícios.

Os rótulos dos produtos alimentícios têm por objetivo fornecer ao consumidor informações que tratam da qualidade do alimento a ser adquirido (natureza, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação, validade e alertas sobre altos teores de açúcares, gorduras e sódio, entre outros) de forma segura visando prioritariamente à saúde da população.

A Rotulagem Nutricional obrigatória de alimentos é uma política do Ministério da Saúde e prioriza a redução dos índices de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas degenerativas associadas aos hábitos alimentares inadequados da população brasileira. A partir das informações energéticas e nutricionais contidas nos rótulos dos alimentos processados e embalados na ausência do consumidor, torna-se possível que esse tenha a oportunidade de realizar escolhas alimentares mais saudáveis. Ademais, é uma política fundamental para a redução dos índices nacionais de doenças ocasionadas pela alimentação inadequada (BRASIL, 2008).

Como marco de implantação dessa política, foi regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em março de 2001 as RDCs nº 39 e nº 40 que normatizavam a confecção da informação nutricional nos rótulos dos alimentos. Essas resoluções foram revogadas em 2003 e substituídas pelas RDCs nº 359 e nº 360, mantendo a obrigatoriedade da informação nutricional no rótulo dos produtos alimentícios de qualquer origem, embalados na ausência do consumidor (BRASIL, 2001a; BRASIL, 2001b; BRASIL, 2003).

As informações acerca da rotulagem têm evoluído significativamente no Brasil, a exemplo da RDC nº 26, de 2015 que determina e regulamenta a obrigatoriedade da informação sobre a presença dos alimentos alergênicos. Em 2020 após um amplo debate nacional foram publicadas a RDC Nº 429 que dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos e a Instrução Normativa – IN que estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados, ambas de 8 de outubro de 2020 e devem revogar as RDC'S 360 e 359 de 2003 a partir de 08 de outubro de 2022.

Nas novas regulamentações os fabricantes deverão disponibilizar a informação nutricional por 100 (cem) gramas e pela quantidade de gramas e medida caseira do alimento recomendadas no Anexo V da IN nº 75/20, também deverá constar a quantidade de açúcares totais e açúcares adicionados em gramas. Outras alterações efetuadas foram no tipo, cor e tamanho da letra e cor do fundo utilizado nas informações nutricionais, sendo que agora a letra deverá ser preta e o fundo branco para evitar contrastes que atrapalhem a leitura. Foram modificadas, também, as condições de uso de alegações nutricionais. Da mesma forma, ocorreu uma importante alteração em que torna obrigatório, quando aplicável, a Rotulagem Nutricional Frontal, no caso de alimentos que tenham quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio maiores ou iguais aos limites definidos pela legislação (BRASIL, 2015; BRASIL, 2020).

2 METODOLOGIA

Para realizar a elaboração das informações nutricionais dos alimentos é necessário que o (a) produtor (a) preencha uma ficha técnica, disponibilizando as informações sobre a composição do produto alimentício, como por exemplo, ingredientes utilizados com suas quantidades em gramas e o rendimento final do produto, para que seja possível realizar os cálculos necessários para as informações nutricionais que constarão no rótulo. Esses dados são transferidos para uma planilha do Excel, desenvolvida pelo GEPSA e os cálculos são realizados por meio do banco de dados contido nessa planilha, com as informações extraídas das principais tabelas nacionais de composição química dos alimentos. Atualmente, essa planilha possui a composição nutricional de mais de 600 alimentos cadastrados em seu banco de dados. Em seguida, as tabelas de informação nutricional são produzidas, respeitando os modelos normatizados pela ANVISA (Tabela Nutricional Vertical A, Vertical B, Linear, vitaminas e minerais, lista de ingredientes e alergênicos). Para todas as informações dos rótulos confeccionados são respeitadas as normas da ANVISA, por meio das RDCs

responsáveis por estabelecer quais as informações gerais devem estar contidas nos rótulos com o objetivo de garantir a saúde e proteção do consumidor. Neste sentido, o projeto segue as RDCs: RDC nº 259/02, dispõe sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados; RDC nº 359/03, dispõe sobre porção de referência (g/mL) e medida caseira para cada produto; RDC nº 360/03, regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados; RDC nº 26/15, dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e a RDC nº 135/17, aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. A informação nutricional é transferida da planilha do Excel para um documento do Word, onde os ajustes finais são elaborados e a informação nutricional, lista de ingredientes entre outras informações obrigatórias estão prontas para serem encaminhadas ao fabricante.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultados das atividades, desde 2014 até o presente momento, foram elaborados mais de 570 cálculos de Informações Nutricionais e orientações gerais sobre rotulagem de alimentos, suprimindo as necessidades de agroindústrias familiares e microempreendedores individuais (MEIs) de pequeno porte na região Sudoeste e Oeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina. Em 2020, devido à pandemia da COVID19 os trabalhos relativos à pesquisa e à extensão da UNIOESTE passaram a ocorrer de forma remota e virtual (se estendendo ao ano de 2021). Considerando que cada vez mais as pessoas estão tendo acesso às informações através das redes sociais, optouse por criar um perfil para o projeto na plataforma *Instagram*. Este é utilizado com o objetivo de promover a educação nutricional e disseminação de informações seguras, sendo atualizado com informações sobre rotulagem geral e nutricional e produção segura de alimentos por meio de publicações com imagens e vídeos. O perfil conta com 195 seguidores e 14 publicações informativas. O projeto além de contribuir para a formação acadêmica de estudantes, ele conta com a participação efetiva de professores no ensino, pesquisa e extensão. Ao longo dos 20 anos de existência contabiliza-se a participação de 15 docentes de diversas áreas de interação com o tema da ciência de alimentos e com 35 discentes.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades de extensão propostas pelo projeto cumprem com os seus objetivos de colaborar para a manutenção da qualidade do produto artesanal no que se refere ao

cumprimento das normas nacionais de confecção da rotulagem de alimentos. Levando-se em consideração esses aspectos, torna-se nítida a importância que o projeto de extensão apresenta tanto para os MEIs e agricultores familiares, quanto para a população em geral, visto que além de produzir as informações nutricionais, esse sempre busca levar informação ao maior número de pessoas e da melhor maneira possível.

Torna-se necessário ofertar informação segura, visto que atualmente existem muitas informações equivocadas provenientes de variadas fontes, muitas vezes não confiáveis, o que confunde as pessoas na hora de realizar as suas escolhas alimentares. Neste aspecto o projeto é também muito importante na contribuição da Segurança Alimentar e Nutricional. Para as/os estudantes que atuam no projeto representa um importante aprendizado sobre a missão cidadã da universidade e, também, de capacitação para atuarem como extensionistas e compreenderem do que trata a indissociabilidade universitária entre ensino, pesquisa e extensão. Além de atualmente poderem contar com bolsas de extensão, o que é uma importante valorização da atividade.

REFERÊNCIAS

Brasil. Resolução **RDC nº 39**, de 21 de março de 2001. A Diretoria Colegiada da ANVISA regulamenta a confecção da informação nutricional no rótulo dos alimentos. Ministério da Saúde. 21 de março de 2001a

Brasil. Resolução **RDC nº 40**, de 21 de março de 2001. A Diretoria Colegiada da ANVISA regulamenta a confecção da informação nutricional no rótulo dos alimentos. Ministério da Saúde. 21 de março de 2001b.

Brasil. Resolução **RDC nº 359**, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. p. (251):33. 26 dez. 2003a; Seção 1.

Brasil. Resolução **RDC nº 360**, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de alimentos embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2003b; Seção 1.

Brasil. Resolução – **RDC nº 26**, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial da União. 02 de julho de 2015.

Brasil. Resolução – **RDC nº 429**, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União. 2020.

BRASIL. Resolução – **RDC nº 259**, de 20 de setembro de 2002. Dispões sobre o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. 20 de setembro de 2002.

BRASIL. Resolução – **RDC nº 135**, de 08 de fevereiro de 2017. Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. Diário Oficial da União. 08 de fevereiro de 2017.