



ANÁLISE DA ROTULAGEM DE PESCADOS COMERCIALIZADOS EM ESTABELECIMENTOS DO MUNICÍPIO DE PETROLINA-PE

Aurianna Coelho Barros¹; Karla Daniella Nonato Silva Souza Andrade¹; Andson Santos Rodrigues¹; Tacila Rayane Jericó Santos²; Arão Cardoso Viana³

¹Graduando em Tecnologia de Alimentos - IF SERTÃO-PE. email: aurianna@live.com; dany.andrade@hotmail.com; andson_rodrigues@hotmail.com

²Graduando em Tecnologia de Alimentos - IF SERTÃO-PE. Bolsista do CNPq. e-mail: tacilarayane@hotmail.com

³Professor de Graduação - IF SERTÃO-PE. e-mail: arao.viana@ifsertao-pe.edu.br

Resumo: A rotulagem de alimentos embalados tem como principal função o fornecimento dos elementos necessários para que o consumidor possa decidir sobre o consumo ou não do alimento ou bebida, ou ainda, fornecer esclarecimentos, base de comparação ou complementação que fundamentem sua escolha. Para isso, as informações constantes no rótulo devem ser facilmente entendidas pelo consumidor. Foram observadas quatro rotulagens de pescados distintos fracionados em cada estabelecimento, pertencentes a diferentes marcas, em quatro redes de supermercados do município de Petrolina. Para julgamento dos rótulos dos produtos foi aplicado um *checklist* baseado na Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 que estabelece as informações obrigatórias de produto de origem animal embalado. Foram seguidos três modelos de avaliações: primeiro modelo fez-se um comparativo entre os estabelecimentos em relação aos itens obrigatórios na legislação vigente; o segundo comparou-se o rótulo dos quatro diferentes pescados; e por último, o rótulo do pescado fracionado industrialmente (FI) conferido com o pescado fracionado no comércio (FC) para determinar qual destes a rotulagem possui maior quantidade de informações obrigatórias. Os resultados deste estudo mostraram que todos os estabelecimentos estudados apresentaram falhas nos rótulos dos alimentos fracionados. As falhas mais observadas foram: denominações de venda dos produtos ausentes; sem a origem do produto; alguns rótulos sem a data de validade; data de validade ilegível ou até manuscritas em etiquetas separadas. Já as informações de data de embalagem e prazo de validade tinham na maioria das embalagens, com exceção do filé de Tilápia congelado comercializado em um dos supermercados, em algumas avaliações.

Palavras-chave: *checklist*, produtos fracionados, rótulos, supermercados

1. INTRODUÇÃO

Segundo a ANVISA, são considerados como pescados os animais que vivem em água doce ou salgada, como peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e alguns mamíferos (ANVISA, 2009). Estima-se que 70% da produção anual dos peixes sejam destinados ao consumo humano, tendo aumentado nos últimos 20 anos configurando a maior parte da proteína animal consumida em várias partes do mundo (CRUZ et al., 2011).

O pescado é um alimento saudável, rico em proteínas e sais minerais. Significa mais saúde e qualidade de vida para as pessoas. A Organização Mundial da Saúde (OMS), recomenda o consumo de pelo menos 12 kg por pessoa ao ano. Mas o consumo de peixe no Brasil ainda fica bem abaixo da média mundial (BRASIL, 2007).

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, 2005).

Conforme o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes,



quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

A rotulagem de alimentos embalados tem como principal função o fornecimento dos elementos necessários para que o consumidor possa decidir sobre o consumo ou não do alimento ou bebida, ou ainda, fornecer 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).

A análise de rotulagem de alimentos é de suma importância para garantir a qualidade e segurança dos alimentos consumidos. Por este motivo, este trabalho teve como objetivo avaliar os rótulos de pescados fracionados comercializados em quatro dos principais estabelecimentos do município de Petrolina, verificando se há todas as informações necessárias para o consumidor de acordo com os regulamentos técnicos vigentes.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foram observadas a rotulagem de quatro espécies de pescados fracionados em cada estabelecimento, pertencentes a diferentes marcas, em quatro redes de supermercados do município de Petrolina. O julgamento do rótulo dos produtos foi aplicado através de um *checklist* (Figura 1) baseado pela Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 que estabelece as informações obrigatórias de produto de origem animal 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- peso líquido.

Foram seguidos três modelos de avaliações: primeiro modelo fez-se um comparativo entre os estabelecimentos em relação aos itens obrigatórios na legislação vigente; o segundo, comparou-se o rótulo dos quatro diferentes pescados; e por último, o rótulo do pescado fracionado industrialmente (FI) conferido com o pescado fracionado no comércio (FC) para determinar qual destes a rotulagem possui maior quantidade de informações obrigatórias.

Para a obtenção dos dados, cada item obrigatório contido no rótulo foi acrescentado a denominação “SIM” e a cada item ausente “NÃO”. Os resultados foram legendados da seguinte forma: de 1 a 3 informações contidas, obteve o índice “ruim”; de 4 a 6 informações, indicaram como “regular”; e de 7 a 9 informações atribuiu-se o índice “ótimo”. Foram realizadas três avaliações com intervalos de 5 dias.

| Informações obrigatórias em rótulos de produtos fracionados | FILE DE PEIXE CONGELADO | | |
|---|-------------------------|-----|-----|
| | Avaliações | | |
| | A-1 | A-2 | A-3 |
| 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. Peso líquido | | | |
| 10. Total de sim | | | |

FIGURA 1: Checklist de avaliação para rotulagem de pescados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados deste estudo mostraram que todos os estabelecimentos estudados apresentaram falhas nos rótulos dos alimentos fracionados. As falhas mais observadas foram: denominações de venda dos produtos; a origem do produto; data de validade ilegível, dentre outros.

No gráfico 01 são apresentados os resultados dos estabelecimentos, mostrando o que melhor atende a legislação vigente quanto às informações exigentes em rótulos.

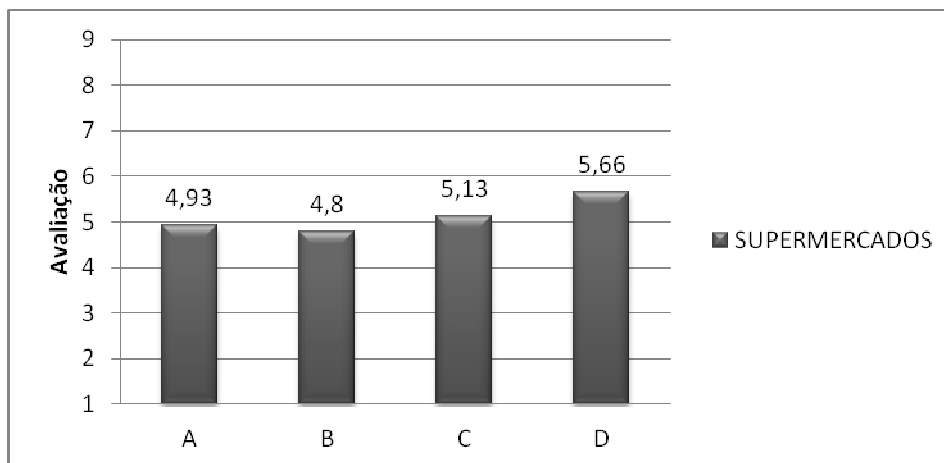


Gráfico 01 – Média dos resultados dos estabelecimentos que melhor atende a legislação vigente.

Os resultados mostram que todos os supermercados obtiveram média entre 4 e 6, apresentando um resultado regular segundo a metodologia aplicada. É importante ressaltar que nenhum deles apresentou os itens 3, 4 e 5 do *checklist*, que corresponde a razão social e endereço do estabelecimento, nº de registro do órgão competente e identificação do lote, respectivamente.

Já as informações de data de embalagem e prazo de validade (itens 6 e 7 do *checklist*), tinha na maioria das embalagens, com exceção do filé de Tilápia congelado no supermercado B em algumas avaliações. A maioria das amostras avaliadas atendia a pelo menos 50% dos itens obrigatórios.

Entre os filés analisados, o filé de Salmão congelado foi o melhor avaliado conforme resultado apresentado no gráfico 02.

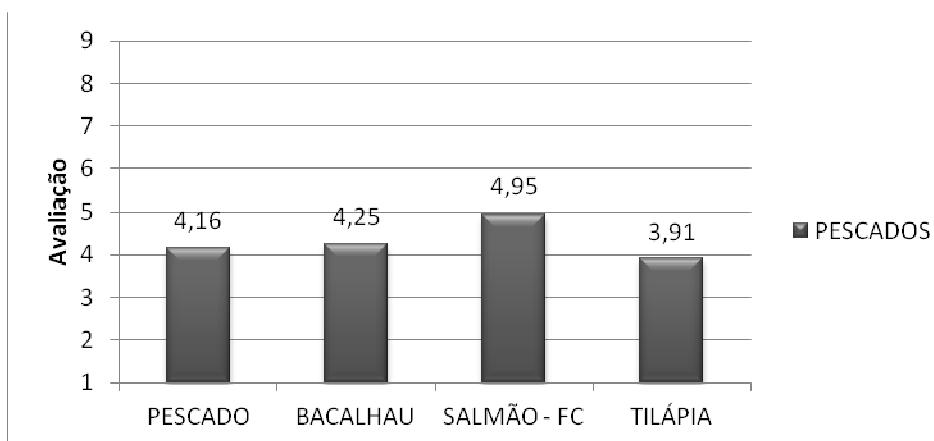


Gráfico 02 – Média dos resultados das análises de rótulos dos pescados.

Todas as amostras do salmão apresentaram no mínimo 4 itens obrigatórios, e algumas ainda apresentaram 5.

O filé de salmão FC foi submetido à comparação com o filé de salmão FI, conforme apresentado no gráfico 03.

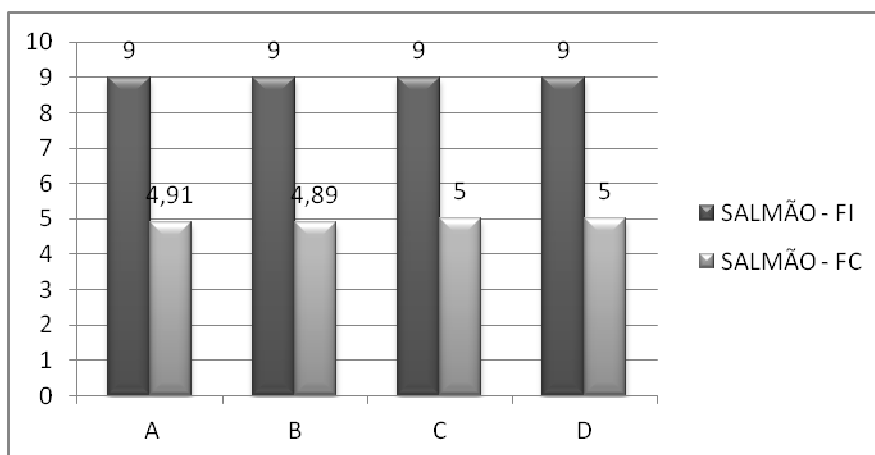


Gráfico 03 – Comparação entre pescados fracionados nos estabelecimentos e fracionados em indústria.

Percebe-se que em todos os supermercados, todos os filés de salmão industrializados, atenderam a todos os requisitos obrigatórios.

Para as irregularidades, resultados semelhantes foram obtidos por Marins et al. (2005), eles afirmam que a maioria dos estabelecimentos comerciais no Brasil estão rotulando seus produtos fracionados na ausência do consumidor de forma incorreta, cabendo as entidades governamentais não só fiscalizar o cumprimento das leis, mas também orientar os produtores, comerciantes e distribuidores de alimentos de modo que se produza alimentos com mais qualidade e segurança e que se possa escolher de forma mais adequada os alimentos que se deseja consumir.

4. CONCLUSÕES

A partir dos resultados, pode-se concluir que os rótulos de pescados fracionados comercializados nos quatro principais estabelecimentos de Petrolina-PE, não estão portando as informações necessárias e contrariam as disposições legais, deixando os consumidores sem as informações necessárias sobre o produto adquirido, além de dificultar a inspeção destes produtos.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Informe Técnico, nº 41, de 28 de julho de 2009**. Esclarecimentos sobre a comercialização de pescado congelado. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/anvisa/home/alimentos>>. Acesso em: 06 abr. 2012.

ARAÚJO, A. R.; NOBRE, M. L. M.; ARAÚJO, P. R. S.; NUNES, M. R. C. M.; OLIVEIRA, F. C. Análise das informações contidas nos rótulos de água de coco engarrafadas. **Revista Higiene Alimentar**, v. 25, n. 194/195, p. 1447-1448, mar./abr. 2011.

BRASIL. Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca. **Pescado Fresco**. Brasília-DF, 2007. Disponível em: <http://www.abrasnet.com.br/pdf/cartilha_pescado.pdf>. Acesso em: 22 nov. 2011.

BRASIL. 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&id=14493>> Acesso em: 22 nov. 2011.

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.



CRUZ, T. B.; TABORDA, A. A.; MOREIRA, T. M.; TANCREDI, R. C. P.; CERQUEIRA, E. Controle de pescados congelados em supermercados: avaliação das informações da rotulagem. **Revista Higiene Alimentar**, v. 25, n. 194/195, p. 1484-1485, mar./abr. 2011.

GONÇALVES, A. A. ; PASSOS, M. G. ; BIEDRZYCKI, A. Percepção do consumidor com relação à embalagem de pescado: Estudo de caso com os alunos do curso de Engenharia de Alimentos. **Estudos Tecnológicos**, v. 5, p. 14-32, 2009.

MACARI, S. M. **Desenvolvimento de formulação de embutido cozido à base de tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*)**. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal do Paraná, Setor de Tecnologia, Departamento de Tecnologia em Alimentos, Curitiba, 2009. 122 p.

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

MONTANO, A. P. Enlatamento do Pescado. **Jornal Martim-Pescador**, São Paulo, n. 91, p. 05, jul. 2011.

TOSSATTI, A. M. **Entendendo o Rótulo de Alimento: Como o rótulo do alimento pode me ajudar a ter uma alimentação mais saudável?**. 2010. Disponível em: <http://nutrociencia.com.br/upload_files/arquivos/Entendendo%20o%20Rotulo%20de%20Alimento.pdf>. Acesso em: 23 nov. 2011.