

ANÁLISE DE RÓTULOS DE PESCADO COMERCIALIZADO EM SUPERMERCADOS DO MUNICÍPIO DE SALINAS-MG

NETO, G.R.G.¹; PEREIRA, H.L.¹; SANTOS, E.F.¹; PINTO, D.J.S.¹; MORENO, J.S.²

¹Discente do curso de Bacharelado em Medicina Veterinária do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG) – Campus Salinas; ²Engenheira de Alimentos e docente dos cursos de Medicina Veterinária e Engenharia de Alimentos do IFNMG – Campus Salinas.

Palavras chaves: Embalagem; Conservação; Varejo; Aquicultura

Introdução

Os pescados sempre estiveram presentes na alimentação humana devido ao fácil acesso que os nossos ancestrais tiveram e que se mantém na atualidade de encontrá-los em seu ambiente natural. Gradativamente eles vêm ocupando posições de destaque no mercado e na mídia pelo seu rico valor nutricional e por representarem uma fonte saudável de alimento. Sua composição nutricional se contrasta com a de outros alimentos de origem animal por conterem baixo teor de gordura, grande quantidade de vitaminas e ácidos graxos (SARTORI; AMANCIO, 2012).

Em um ambiente cada vez mais globalizado, o comércio de pescado expandiu consideravelmente nas últimas décadas, impulsionado pela ampliação da produção pesqueira, principalmente da aquicultura e pela elevada procura (FARIAS; FARIAS, 2018). Deste modo, a rotulagem dos alimentos é importante, pois é a comunicação entre consumidor e produto. Quando envolvem alimentos de origem animal, principalmente, os altamente perecíveis como os pescados, tal rotulagem deve ser ainda mais criteriosa, garantindo as informações mínimas das condições sanitárias desses alimentos (SILVA; ALVES, 2020).

A rotulagem é uma forma de orientação sobre o produto que se deseja adquirir, onde suas informações de qualidade e quantidade devem estar claras, coerentes e fiscalizadas. Sendo assim, é indispensável que os rótulos apresentem veracidade e estejam conforme as normas exigidas para assim promover ao consumidor uma escolha alimentar apropriada e segurança nutricional (YAMASHITA; CARRIJO, 2014).

Segundo a Instrução Normativa nº 22/2005 de 24/11/2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), rótulo ou rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, litografada ou colada sobre a embalagem do produto de origem animal (BRASIL, 2005). Os rótulos devem apresentar carimbo oficial do serviço de inspeção, categoria do estabelecimento, CNPJ, modo de conservação do produto, marca comercial do produto, prazo de validade, composição do produto e registro no Ministério da Agricultura (BRASIL, 2021).

Pelo exposto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a rotulagem de pescado comercializado em supermercados do município de Salinas-MG de acordo com a legislação vigente.

Metodologia

As amostras analisadas foram provenientes de quatro supermercados do município de Salinas, Norte de Minas Gerais (latitude: 16° 8' 36" Sul, longitude: 42° 18' 11" Oeste). Para realização desse estudo foram analisados todos os tipos de pescados dos supermercados, exceto enlatados, no mês de

março a abril de 2022, sendo eles: peixe inteiro eviscerado, peixe descabeçado embalado, postas, filé embalado, peixes defumados embalados e demais frutos do mar.

O julgamento do rótulo dos produtos foi feito através de um checklist (Tabela 1), baseado na portaria nº 240, de 23 de julho de 2021, que altera a instrução normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, que estabelece as informações obrigatórias de produtos de origem animal embalados. As informações obrigatórias, apresentadas conforme a portaria são: 1- denominação do produto, 2- marca do produto, 3- identificação do lote, 4- registro do lote, 5- prazo de validade, 6- Carimbo do órgão de inspeção oficial, 7- cuidados de conservação, 8- Formas de descongelamento, 9- informações nutricionais, 10- ingredientes, 11- serviço de atendimento ao consumidor e 12 - conteúdos líquidos (BRASIL, 2021).

Os rótulos foram analisados através de imagens de fotografias das embalagens registradas no ponto de venda, durante visita aos supermercados. Para a obtenção dos dados, aos rótulos dos produtos foram atribuídos a classificação qualitativa de sim quando continha a informação e não quando a informação não estava no rótulo. Desta forma, cada produto foi avaliado e os dados foram organizados em planilhas do Microsoft Office Excel® 2016.

Resultados e discussão

No total foram analisadas 88 embalagens de quatro supermercados, os resultados são descritos abaixo:

- Supermercado 1: Seis produtos e todos estavam dentro das normas;
- Supermercado 2: 48 produtos e 32 apresentaram falhas: 15 no item 10, 16 nos itens 2, 3, 4,6, 7, 8 e 10, 11 e um no item 2;
- Supermercado 3: 16 produtos e 12 estavam com falhas: dez não continham o item 10 e dois produtos com ausência dos itens 2,3,4,6,7,8,9,10 e 11;
- Supermercado 4: 18 produtos e 15 estavam com inadequações: 14 no item 10 e um com problemas nos itens 2,3,4,6,7,8,9, 10 e 11.

Os resultados deste estudo mostraram que três dos quatro estabelecimentos varejistas estudados apresentaram falhas na rotulagem dos pescados, sendo assim, estão em inconformidade com a legislação. A falha de rotulagem mais encontrada, diz respeito à ausência do item 10, que corresponde à lista de ingredientes.

Uma das exigências requeridas pela Instrução Normativa 22, do MAPA (BRASIL, 2005), é a lista de ingredientes, ela deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:" e deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS (BRASIL, 2005). Visando assegurar ao consumidor o direito a uma escolha esclarecida, a rotulagem do produto deve conter dados informativos sobre os seus respectivos ingredientes, de modo que o consumidor possa ter certeza que está consumindo um alimento que passou por fiscalização e obedeceu às normas técnicas.

Alguns produtos apresentaram ausência do item 9, que corresponde a informação nutricional. De acordo com Nascimento et al. (2013), diante das alterações no estilo de vida das pessoas, baseado na falta de tempo, aumento do consumo de alimentos industrializados e influência da mídia, a informação nutricional é essencial para permitir aos consumidores a escolha consciente de produtos alimentares saudáveis.

Resultados semelhantes foram observados por Barros et al. (2020) ao analisarem o grau de conformidade da rotulagem de pescados comercializados no município de Castanhal - PA, mostrando que as informações de data de fabricação e prazo de validade continham em boa parte das embalagens e pelo menos metade dos itens obrigatórios estavam contidos nos rótulos das embalagens analisadas.

Também houveram inadequações referentes à rotulagem dos produtos avaliados nos itens 7 e 8, que correspondem a conservação e o descongelamento, respectivamente. Estas informações são essenciais para o consumidor manter de melhor forma a conservação do produto antes e no decorrer do seu consumo.

No trabalho de Silva e Alves (2020), em que avaliaram a conformidade de rótulos de pescado comercializados em Caxias do Sul, foi encontrado que a maioria dos rótulos dos pescados estavam em

conformidade. Segundo os autores, as informações contidas em rótulos de pescado referentes aos aspectos sanitários, especialmente, ao prazo de validade, selos de inspeção e modo de conservação, devem instruir o consumidor à manipulação deste produto, bem como seu armazenamento e consumo no prazo adequado, de modo a prevenir problemas para a saúde humana causados por doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

Considerações finais

A partir dos resultados, pode-se concluir que a maioria dos rótulos de pescado comercializados nos supermercados de Salinas-MG estão em desacordo com o item 10, exigido por lei, no que se refere a lista de ingredientes. Alguns produtos não estavam em adequação com itens que apresentam informações importantes ao consumidor. No entanto, não são itens que representam inconformidade sanitária do pescado e, por isso, não oferecem direto risco à saúde do consumidor.

Referências

- BARROS, F. A. L.; PEREIRA JÚNIOR, J. A.; LOPES, E. M.; BATISTA, D.V.V.; SILVA, A.C.C.; COSTA JUNIOR, K.S.; SOUSA, N.C.; CORDEIRO, C.A.M. Análise do grau de conformidade da rotulagem de pescados comercializados no município de Castanhal-PA face à legislação vigente. **Brazilian Journal Of Development**, v. 6, n. 9, p. 67867-67877, 2020.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MAPA. Instrução normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado. Brasília, Diário Oficial da União de 25 de novembro de 2005.
- BRASIL. portaria nº 240, de 23 de julho de 2021. Altera a Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Brasília: Diário Oficial da União de 27 de julho de 2021.
- FARIAS, A.C.S. FARIAS, R.B.A. Desempenho Comparativo entre Países Exportadores de Pescado no Comércio Internacional: Brasil eficiente?. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 56, n. 3, p. 451-466, set. 2018.
- NASCIMENTO, C.; RAUPP, S. M. M.; TOWNSEND, R. T.; BALSAN, G. A.; MINOSSI, V. Conhecimento de consumidores idosos sobre rotulagem de alimentos. **Revista de Epidemiologia e Controle de Infecção**, v. 3, n. 4, p.144-147, 2013.
- SARTORI, A.G.O.; AMANCIO, R.D. **Pescado**: importância nutricional e consumo no Brasil. Segurança alimentar e nutricional, v. 19, n. 2, p. 83-93, 2012.
- SILVA, N.; ALVES, M. k. Avaliação da Conformidade de Rótulos de Pescado Comercializado em Caxias do Sul. **Ensaios e Ciência C Biológicas Agrárias e da Saúde**, v. 24, n. 2, p. 100-104, ago. 2020.
- YAMASHITA, A. S; CARRIJO, K. F. Avaliação da Rotulagem de Patês de diferentes marcas produzidos em Indústrias com Serviço de Inspeção Sanitária Oficial e comercializados no Município de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. **Enciclopédia Biosfera, Centro Científico Conhecer - Goiânia**, v.10, n.19, p. 271-283, 2014.

ANEXO I

Tabela 1. Checklist de avaliação para rotulagem das embalagens dos pescados comercializados. Com base na portaria nº 240, de 23 de julho de 2021 do MAPA.

Informações obrigatórias	Sim	Não
1. Denominação de venda do produto de origem animal		
2. Marca do produto		
3. Identificação do lote		
4. Registro do lote		
5. Prazo de validade		
6. Carimbo do órgão de inspeção oficial		
7. Conservação		
8. Formas de descongelamento		
9. Informações nutricionais		
10. Ingredientes		
11. Serviço de atendimento ao consumidor		
12. Peso líquido		

Fonte: Arquivo pessoal (2022).