

ANÁLISE DA ROTULAGEM DE PRESUNTOS COZIDOS FATIADOS CONFORME A NOVA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

Cintia M. FIORUCI^{1*}, Julia B. COSTA¹, Vitória A. K. LIMA¹, Carina M. BENIS¹, Bárbara G. VICENZI¹, Cláudia M. S. C. WEIS¹, Adriana L. SOARES¹

cintia.malicia.fioruci@uel.br*, adri.soares@uel.br

¹Universidade Estadual de Londrina

Resumo

O Brasil possui uma cadeia produtiva bem estruturada no setor de produtos cárneos, sendo o presunto um produto muito consumido devido à conveniência e maciez. Este trabalho teve como objetivo avaliar a rotulagem de presuntos fatiados quanto a adequação a legislação. Estudo descritivo que avaliou cinco marcas de presunto fatiado comercializadas em Londrina/PR quanto à conformidade com a RDC n° 429/2020 da ANVISA. Todas as marcas atenderam os requisitos de rotulagem, apenas duas possuíam a lupa frontal para sódio, com valores de 727mg e até 1127 mg por 100 g do produto. Nenhuma marca apresentou alto teor de gordura saturada. A variação nos níveis de sódio destaca a importância de uma rotulagem informativa para escolhas alimentares saudáveis. A demanda por alimentos mais saudáveis reflete uma tendência de mercado que valoriza a transparência e a qualidade nutricional, impulsionando a conformidade com normas regulatórias e expectativas dos consumidores.

Palavras-chave: Produto de Origem Animal, Rotulagem, Sódio.

Introdução

O Brasil se destaca por sua cadeia produtiva altamente estruturada no setor de produtos cárneos, desempenhando um papel fundamental na economia do país. A qualidade da carne produzida tem gerado uma demanda crescente, tanto no mercado interno quanto no externo, ressaltando a importância da eficiência e da inovação em todas as etapas, desde a produção até o processamento e a comercialização desses produtos. Consequentemente, os consumidores têm ampliado sua percepção em relação às características dos produtos cárneos que consomem, buscando diversificação, praticidade, preço acessível, qualidade e saudabilidade. Portanto, é evidente que as indústrias explorem alternativas para atender às necessidades crescentes dos consumidores (Biedrzycki, 2008).

O presunto é um produto embutido de carne salgada e curada, elaborado exclusivamente a partir do perfil traseiro suíno, reconhecido por sua maciez e alto teor de proteína. Este corte é considerado um dos mais nobres do animal devido às suas características sensoriais e nutricionais (Grilo, 2024). De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Presunto Cozido, conforme estabelecido pela Portaria SDA n° 765, de 6 de abril de 2023, o presunto cozido é definido como um produto cárneo, no qual, são adicionados ingredientes obrigatórios, tais como sal, nitritos e nitratos, isolados ou combinados. Além disso, na fabricação do presunto cozido é permitida a inclusão de até 10% de carne moída na matéria-prima total (Brasil, 2023).

I Seminário de Gestão Integrada em Qualidade - 1 e 2 de agosto de 2024, UEL – Paraná

A embalagem dos alimentos é a forma de comunicação que as empresas tem com o consumidor que podem fornecer detalhes importantes sobre o produto, informações nutricionais, modos de preparo e dados sobre a origem e o processo de fabricação, contribuindo para a transparência e a confiança do consumidor (Durante, 2023).

Recentemente, a ANVISA publicou uma nova legislação de rotulagem, a RDC nº 429 de 2020 a qual dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, complementada pela IN nº 75/2020, a qual foram estabelecidos critérios detalhados para a apresentação de informações nos rótulos de produtos alimentícios (Brasil, 2020ab). Estas normativas visam assegurar que os consumidores tenham acesso a dados precisos sobre a composição nutricional dos produtos, incluindo a rotulagem frontal, que deve destacar as quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio quando estiverem acima dos limites estabelecidos de 15g/100g, 6g/100g e 600mg/100g, respectivamente. A inclusão da lupa frontal foi uma preocupação com o desenvolvimento de doenças crônicas como diabetes, dislipidemia e hipertensão arterial, sendo informações essenciais para os consumidores. Assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar a conformidade da rotulagem comercial do presunto cozido fatiado com a nova RDC nº 429 de 2020 e IN nº 75/2020.

Material e Métodos

Este estudo prático e descritivo envolveu a seleção de cinco fabricantes de presunto fatiado, cujos produtos estavam disponíveis nos mercados de Londrina/PR. As diferentes marcas foram submetidas a uma análise em relação à rotulagem e informações nutricionais do produto. Os critérios avaliados incluíram a conformidade das informações, de acordo com a legislação vigente, sendo classificados em três categorias: Conforme (C), Não Conforme (NC) e Não se Aplica (NA). As marcas avaliadas foram identificadas por letras de "A" a "E" para preservar a identidade dos fabricantes. Para a avaliação da rotulagem, foi elaborada uma tabela baseada nas exigências dos regulamentos técnicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), conforme estabelecido na RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75/2020 (Brasil, 2020ab).

Resultado e Discussões

Os resultados da análise dos rótulos das cinco marcas estão apresentados no Quadro 1. Verificou-se que todas as marcas avaliadas estavam em acordo com a nova resolução, não havendo falta de informações importantes.



Quadro 1. Avaliação da rotulagem nutricional das 5 marcas de presunto cozido fatiado comercializados em mercados de Londrina/PR

Requisitos de acordo com a RDC 429/2020	Amostra A	Amostra B	Amostra C	Amostra D	Amostra E
Tabela nutricional em fundo branco e letras pretas	C	C	C	C	C
Tabela contendo valores na porção e em 100g ou 100mL	C	C	C	C	C
Valor energético em Kcal	C	C	C	C	C
Carboidratos (g)	C	C	C	C	C
Açúcares totais (g) e açúcares adicionados (g)	C	C	C	C	C
Proteínas (g)	C	C	C	C	C
Gorduras totais (g) das quais: gordura saturada (g), gorduras trans (g), gorduras monoinsaturadas (g), gorduras poli-insaturadas (g)	C	C	C	C	C
Fibras alimentares (g)	C	C	C	NA	C
Sódio (mg)	C	C	C	C	C
Alto teor de sódio de acordo com o modelo Anexo XV da IN 75/2020	C	NA	NA	C	NA
Contém a lupa frontal de alto teor de sódio	C	NA	NA	C	NA
Alto teor de gordura saturada de acordo com o modelo Anexo XV da IN 75/2020	NA	NA	NA	NA	NA
Contém a lupa frontal de alto teor em gorduras saturadas	NA	NA	NA	NA	NA
Valores de VD% para todos os nutrientes	C	C	C	C	C
A embalagem frontal está de acordo com o modelo Anexo XVII da IN 75/2020	C	C	C	C	C

Legenda: C= Conforme, NC=não conforme, NA=Não se aplica

Em relação a lupa frontal, constatou-se que das cinco marcas avaliadas, apenas duas possuíam a lupa frontal para sódio, sendo estes valores de 727mg/100g e 1.127mg/100g, acima do limite de 600mg/100g estabelecido pela IN nº75/2020 (Brasil, 2020b). As marcas que não apresentavam a lupa frontal continham quantidades de sódio próximas ao limite de 600 mg por 100 g de produto, destacando a variação nos níveis de sódio entre as diferentes marcas e a importância de uma rotulagem informativa para promover escolhas alimentares mais saudáveis. A lupa frontal é um alerta aos consumidores, ajudando-os a evitar o consumo excessivo de sódio, devido a hipertensão, uma doença crônica de importância mundial. Nenhuma das marcas avaliadas apresentaram alto teor de gordura saturada, o que era esperado, devido a matéria-prima e características de produção do presunto.

A adequação da rotulagem à resolução atual demonstra cuidado que as indústrias cárneas possuem para atender a normas regulatórias e às expectativas de consumidores que estão cada vez mais conscientes e preocupados com a saúde, buscando oferta de alimentos mais saudáveis.

Conclusões

Todas as marcas de presunto cozido fatiado comercializadas estavam conformes com a nova legislação de rotulagem nutricional. A presença da lupa frontal para sódio foi identificada em duas marcas, que continham quantidades acima do limite máximo estabelecido de 600mg/100g. A variação nos níveis de sódio entre as marcas destaca a necessidade de uma rotulagem informativa para escolhas alimentares mais saudáveis por parte dos consumidores.

Referências

GRILO, Laís. **Quais são as principais diferenças entre presunto e apresuntado?**. Juliatto, 2024. Disponível em: <https://www.juliatto.com.br/quais-as-principais-diferencas-entre-presunto-e-apresuntado>. Acesso em: 19 julho 2024.

GUINÉ, Raquel PF. Projeto industrial de uma fábrica de produção de presunto. **Millenium**, n. 43, p. 153-162, 2012.

DURANTE, Sara Eufrasio et al. Avaliação de rótulos de produtos cárneos e a adição de alérgenos alimentares. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 6, n. 5, p. 21203-21216, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 out. 2020a.

BRASIL. Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília/DF, 9 de outubro de 2020b.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria SDA nº 765, de 6 de abril de 2023. Aprova os Requisitos Técnicos de Identidade e Qualidade do presunto cozido, presunto cozido superior, presunto cozido tenro e do presunto cozido de aves. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 abr. 2023.

BIEDRZYCKI, Aline. **Aplicação da avaliação sensorial no controle de qualidade em uma indústria de produtos cárneos**. 64 f. Monografia (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

AGRADECIMENTOS: Ao CNPQ pela concessão de bolsa.

