

## Rotulagem de Ovos e Mel: Avaliação de Conformidades à Legislação Vigente

### Eggs and Honey Labeling: Assessment of Conformity to Current Legislation

Pricila Carla Bazanella<sup>a</sup>; Márcia Keller Alves<sup>\*a,b</sup>

<sup>a</sup>Faculdade Nossa Senhora de Fátima, RS, Brasil.

<sup>b</sup>Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Biotecnologia, RS, Brasil;

\*E-mail [marcia\\_nutri@hotmail.com](mailto:marcia_nutri@hotmail.com)

---

#### Resumo

A rotulagem de gêneros alimentícios constitui uma importante ferramenta de comunicação entre o setor alimentar e os consumidores, permitindo não somente fornecer informações dos produtos, como também ajudar na garantia da sua segurança. Desse modo, o objetivo deste estudo foi descrever o levantamento das não conformidades da rotulagem de ovos e de mel de supermercados de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul. Tratou-se de um estudo descritivo, no qual se avaliaram 24 rótulos selecionados aleatoriamente de mel e de ovos, considerando os seguintes critérios: identificação do produto, segurança sanitária, qualidade técnica do rótulo, qualidade de informação e informação sobre o atendimento ao consumidor. Os resultados foram analisados de forma descritiva, estimando-se frequências simples das variáveis do estudo por tipo de alimento. Verificou-se que todos os rótulos atendiam a legislação em vigor ao que diz respeito à identificação do produto e à qualidade técnica do rótulo. Nos demais critérios foram encontrados não conformidades, sendo as principais as que dizem respeito ao armazenamento e conservação e informações sobre o atendimento ao consumidor. Os autores consideram que os rótulos dos produtos analisados, de modo geral, apresentaram qualidade sanitária satisfatória, pois os aspectos que apresentaram maior percentual de inconformidades não devem ser considerados de risco para a saúde do consumidor.

**Palavras-chave:** Alimentos Industrializados. Alimentos de Origem Animal. Legislação sobre Alimentos.

#### Abstract

*Food labeling is an important communication tool between the food industry and consumers, allowing not only to provide product information but also to assist in ensuring its safety. Thus, the objective of this study was to describe the nonconformities of eggs and honey labeling from supermarkets in Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, Brazil. This was a descriptive study, in which 24 randomly honey and eggs selected labels were evaluated, considering the following criteria: product identification, health safety, the label technical quality, quality of information and information on customer service. The results were analyzed in a descriptive way, estimating simple frequencies of the study variables by type of food. It was found that all labels complied with the legislation in force regarding the product identification and the label technical quality. In the other criteria, nonconformities were found, the main ones being those related to storage and conservation and information on consumer service. The authors consider that the labels of the analyzed products, in general, presented satisfactory sanitary quality, since the aspects that presented greater percentage of nonconformities should not be considered of risk to the consumer health.*

**Keywords:** Food Labeling. Animal Origin Foods. Industrialized Foods.

---

#### 1 Introdução

A rotulagem de gêneros alimentícios constitui uma importante ferramenta de comunicação entre as empresas do setor alimentar e os consumidores, permitindo não somente fornecer informações dos produtos como também ajudar na garantia da sua segurança (SANTOS, 2013). As informações, de caráter obrigatório, na rotulagem de alimentos embalados são denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário (BRASIL, 2002).

Por sua vez, a Instrução Normativa nº 22, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) determina que o produto de origem animal apresente carimbo oficial da

Inspeção Federal, categoria do estabelecimento, CNPJ, modo de conservação do produto, marca comercial do produto, data de fabricação; identificação do lote; prazo de validade; composição do produto e registro no Ministério da Agricultura (BRASIL, 2005).

Entre os alimentos de origem animal, ovos e mel fazem parte da alimentação humana e são excelentes fontes de proteína e carboidrato, respectivamente. O ovo em casca é produzido por aves domésticas de qualquer espécie, destinado ao consumo humano (BRASIL, 2009). Já o mel é o produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas (BRASIL, 1978).

A inspeção da embalagem e da rotulagem de ovos e mel está prevista no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RISPOA) (BRASIL, 2017). Nesse sentido, o presente estudo descreveu o levantamento das não conformidades da rotulagem de produtos de origem

animal (ovos e mel) de supermercados de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul.

## 2 Material e Métodos

Tratou-se de um estudo descritivo, no qual foram avaliados rótulos selecionados aleatoriamente de mel e de ovos em uma rede de supermercados da cidade de Caxias do Sul, na região Nordeste do Rio Grande do Sul, no período de março a maio de 2018.

Foram analisados rótulos de mel e de ovos, utilizando como referência o *checklist* elaborado por Bastos *et al.* (2008). Foram coletadas dos rótulos as informações: 1) Identificação do produto: tipo de alimento, identificação do produtor, lote, inscrição “indústria brasileira” e registro; 2) Segurança sanitária: prazo de validade, data de fabricação, carimbo de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), informações nutricionais, armazenamento e conservação, preparo e instrução de uso (quando necessário), ingredientes (se pertinente); 3) Qualidade técnica do rótulo: aderência, visibilidade (informação aparente, manifesta, perceptível ou que se pode ver), legibilidade (informação nítida, sem manchas ou borrões); 4) Qualidade de informação: coerência e clareza em relação às recomendações técnicas (informação inteligível, compreensível ao entendimento do consumidor); 5) Informação sobre o atendimento ao consumidor: ligação gratuita, ligação paga, caixa postal, e-mail, *home page*.

Após a coleta de dados, os mesmos foram analisados de forma descritiva, estimando-se frequências simples das variáveis do estudo por tipo de alimento.

## 3 Resultados e Discussão

Foram analisados 24 rótulos de produtos de origem animal, sendo 12 marcas de mel e 12 marcas de ovos em supermercados da cidade de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul. O Quadro 1 apresenta a análise da conformidade dos rótulos de mel e ovos por categorias de análise. Os principais problemas encontrados foram em relação à qualidade sanitária, qualidade da informação e aqueles referentes às informações sobre atendimento ao consumidor.

**Quadro 1** - Análise da conformidade dos rótulos de mel e de ovos por categorias de análise

Categoria de Análise	Tipo de Alimento		Total (n = 24) % C
	Mel (n=12) % C	Ovos (n=12) % C	
<b>1. Identificação do produto</b>			
Tipo de alimento	100	100	100
Identificação do Produtor	100	100	100
Lote	100	100	100
Inscrição “indústria brasileira”	100	100	100
Registro	100	100	100
<b>2. Segurança Sanitária</b>			
Prazo de validade	100	91,6	95,8

Data de Fabricação	100	91,6	95,8
Carimbo do SIF ou SIE	100	91,6	95,8
Informações nutricionais	100	91,6	95,8
Armazenamento e conservação	58,3	75,0	66,6
Preparo e instrução de uso	N.A.	N.A.	N.A.
Ingredientes	N.A.	N.A.	N.A.
<b>3. Qualidade técnica do rotulo</b>			
Aderência	100	100	100
Legibilidade	100	100	100
Visibilidade	100	100	100
<b>4. Qualidade da informação</b>			
Coerência	91,6	83,3	87,5
Clareza da informação	100	100	100
<b>5. Informações sobre atendimento ao consumidor</b>			
Ligação gratuita	8,3	16,6	12,5
Ligação paga	58,3	25,0	41,6
Caixa postal	16,7	33,3	25,0
E-mail	41,6	33,3	33,3
Home page	41,6	16,6	29,1

**Legenda:** C=conformidade; N.A.=não avaliado; SIF=Serviço de Inspeção Federal (SIF); SIE= Serviço de Inspeção Estadual.

Referente ao modo de armazenamento e conservação foram encontrados somente 66,6% das amostras em conformidade. Trata-se de uma informação técnica que o produtor disponibiliza, importante para a manutenção da integridade do produto, sendo salutar na prevenção de agravos e de doenças ocasionadas por inadequações de armazenamento e conservação de alimentos (BASTOS *et al.*, 2008).

Em se tratando de ovos, a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 35 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) determina a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem, que auxiliam o consumidor no controle do risco associado à presença de *Salmonella* neste alimento (BRASIL, 2009). Assim, ovos devem ser mantidos preferencialmente refrigerados, sendo a temperatura recomendada para armazenamento entre 8 °C e 15 °C com uma umidade relativa do ar entre 70% e 90% (BRASIL, 1990).

Tratando-se de mel, alguns pontos de controle de qualidade podem ser alterados, conforme o tempo de armazenamento e o tipo de embalagem utilizada (CAPUCI, HONORATO, 2012). Algumas técnicas de conservação são indicadas e vêm sendo utilizadas por meliponicultores, destacando-se refrigeração logo após a colheita, desidratação e fermentação do mel colhido pela sua própria microbiota, provocando um aumento da acidez (CAMARGO *et al.*, 2016). Em se tratando de conservação residencial, Capuci, Honorato (2012) referem que o armazenamento do mel em temperatura de refrigeração (aproximadamente 4 °C) aumenta a vida de prateleira.

Os rótulos de ovos apresentaram falhas em relação à menção da data de fabricação. A Cartilha do Consumidor do Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor e a Normativa nº 22 do MAPA determinam que todo produto deve trazer a data em que foi fabricado e o prazo de validade (BRASIL, 1999; BRASIL, 2005). A ausência dessas

informações representa uma falha na segurança alimentar para o consumidor em que inúmeros alimentos, de origem animal, são colocados à venda sem a devida observância do que está recomendado pela legislação em vigor (BASTOS *et al.*, 2008).

Apenas em rótulos de algumas embalagens de ovos não foi encontrado o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Todos os produtos de origem animal sob responsabilidade do MAPA devem ser inspecionados, visando garantir produtos com certificação sanitária, respeitando as legislações nacionais e internacionais vigentes (BRASIL, 1952). O mel e ovos, portanto, estão sujeitos à fiscalização prevista no Decreto nº 9.013/2017, por meio da qual todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, manipulados, transformados, recebidos e em trânsito sofrem fiscalização prévia (BRASIL, 2017).

O MAPA também é responsável pelo Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC/Animal), que tem por objetivo promover a segurança química dos alimentos de origem animal, produzidos no Brasil. Nesse contexto, todas as amostras de mel analisadas no último PNCRC/Animal estavam em conformidade. Por sua vez, do total de ovos (584 amostras), 1,03% não estava em conformidade, tendo sido encontrados os resíduos enrofloxacina, nicarbazina e sulfametazina nestes produtos (BRASIL, 2017). As amostras a serem analisadas são coletadas pelo SIF de lotes produtos de uma única origem, permitindo, assim, a rastreabilidade da propriedade rural de procedência. Desse modo, reitera-se a importância de que esses produtos tenham registro e sofram a fiscalização do SIF.

Segundo a RDC 259 da ANVISA, deve constar, no rótulo de produtos embalados, a lista de ingredientes (BRASIL, 2002). No entanto, a isenção da lista ocorrerá em produtos com um único ingrediente, que é o caso de mel e ovos. Por sua vez, a RDC 360, também da ANVISA, dispõe que devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans* e sódio, que deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, podendo ser expressa por 100g ou 100ml (BRASIL, 2003). Nesse quesito, alguns rótulos de ovos apresentaram inconformidade.

Especificamente sobre informações contidas nos rótulos, o aspecto coerência da informação esteve satisfatório em 87,5% das amostras analisadas. De acordo com o Código de Defesa do Consumidor, a oferta e a apresentação de produtos devem assegurar informações corretas, claras, precisas sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, prazos de validade e origem, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e para a segurança dos consumidores (BRASIL, 1990). Portanto, considerando o elevado percentual de conformidade, os autores consideram que esse critério foi atendido nos rótulos analisados.

O aspecto analisado, que teve maior percentual de inconformidade, foi informações sobre atendimento ao

consumidor. Embora não haja nem no Código de Defesa do Consumidor ou outras legislações quaisquer normas que imponham sua obrigação, o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) tem importante papel na aproximação entre produtor e consumidor, por ser um canal aberto para melhorar a qualidade do produto e a satisfação do consumidor (BASTOS *et al.*, 2008). Compreende-se por SAC, o serviço de atendimento telefônico das prestadoras de serviços regulados, que tenham como finalidade resolver as demandas dos consumidores sobre informação, dúvida, reclamação, suspensão ou cancelamento de contratos e de serviços. Sendo assim, as ligações para o SAC serão gratuitas e o atendimento das solicitações e demandas previsto neste Decreto não deverá resultar em qualquer ônus para o consumidor (BRASIL, 2008). Foi observado baixo percentual de SAC gratuito por telefone nos rótulos dos produtos analisados.

Os endereços eletrônicos também foram encontrados como meios de comunicação disponibilizados pelos produtores em apenas 33,3% dos rótulos. Esse meio de comunicação pode ser um fator limitante àqueles consumidores, que não têm acesso regular à internet. Ressalta-se que existe uma determinação legal quanto ao tempo máximo para que as empresas respondam às solicitações dos consumidores/clientes, que é de cinco dias úteis (BRASIL, 1990). Nesse sentido, o atendimento do consumidor via telefônico seria imediato e o mesmo não precisaria aguardar o recebimento do retorno via e-mail.

Destaca-se que um dos objetivos principais da rotulagem de gêneros alimentícios é fornecer o máximo de informações possíveis sobre o produto ao consumidor, para que esse possa realizar escolhas prudentes, que promovam uma alimentação saudável e segura. Nesse sentido, Franco, Souza, Molento (2018) alertam sobre a rotulagem de produtos de maior grau de bem-estar animal (tradução do inglês *welfare-friendly products*, WFP), uma vez que nestes produtos a rotulagem deficiente, com pouca informação sobre sistemas de criação, contrasta com a rotulagem de produtos comuns, nos quais se encontram imagens representando animais felizes. Especificamente, no que diz respeito aos ovos, percebe-se, portanto, que a escolha de produtos a partir da rotulagem pode estar prejudicada quando a mesma é deficiente ou pode apresentar relevante efeito de confusão.

Existe relação estreita entre o uso e a leitura dos rótulos de produtos industrializados com a promoção de saúde individual e coletiva, a qual, sendo exercida de forma crítica, responsável e criteriosa, possibilita ao consumidor condições de praticar escolhas mais saudáveis (ARAÚJO, 2017). Dessa maneira, também é dever do próprio consumidor demonstrar interesse nos conhecimentos, que lhe permita um melhor entendimento dos rótulos dos produtos que adquire em seu dia a dia.

#### 4 Conclusão

A rotulagem de gêneros alimentícios se demonstra como uma ferramenta importante na divulgação de informação,

