

ANÁLISE DA ROTULAGEM DE PESCADOS COMERCIALIZADOS EM REDES DE SUPERMERCADOS VAREJISTAS DO MUNICÍPIO DE CASTANHAL-PA

FRANCISCO ALEX LIMA BARROS^{1*}; JOEL ARTUR RODRIGUES DIAS¹; HIGO ANDRADE ABE¹,
CARLOS ALBERTO MARTINS CORDEIRO²

¹Programa de Pós-graduação em Ciência Animal - UFPA, *Campus* Universitário da UFPA, Instituto de Medicina Veterinária, Km 63 da BR-316, *campus* II- fundos do IFPA, Castanhal-PA, CEP: 68740-000 e-mail: alxlbarras@gmail.com/joelarturds@hotmail.com

²Dr. em Engenharia Química Prof. Adjunto - UFPA. *Campus* Universitário de Bragança-PA Alameda Leandro Ribeiro s/n, Aldeia, Bragança-PA, CEP: 68600-000. e-mail: camcordeiro@ufpa.br

Apresentado no
Congresso Técnico Científico da Engenharia e da Agronomia – CONTECC'2017
8 a 11 de agosto de 2017 – Belém-PA, Brasil.

Resumo: A rotulagem de alimentos tem a função de fornecer informações facilitando o poder de decisão do consumidor sobre o consumo ou não do alimento. Foram observadas rotulagens de pescados processados nos supermercados do município de Castanhal-PA. Para julgamento dos rótulos dos produtos foi aplicado um *checklist* baseado na Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005. Foram feitas duas avaliações: primeiro comparando entre os estabelecimentos contabilizando os itens obrigatórios na legislação vigente e o segundo, comparou os rótulos de oito pescados diferentes, incluído os enlatados, na qual a rotulagem possuía maior número de informações obrigatórias. O melhor resultado foi observado no supermercado “L” com médias de 6,5 pontos de adequação a legislação, os menores valores foram atribuídos ao supermercado “I” com média de 4,45. Observou-se a ausência dos itens 1, 3, 4, 5, 8, 9 do *checklist*, que correspondem a denominação do produto, a razão social e endereço, nº de registro do órgão competente, identificação do lote, cuidados na conservação e descongelamento respectivamente. Foram encontrados rótulos ilegíveis ou mesmo na forma manuscrita. As informações de data de embalagem e prazo de validade estavam contidas na maioria das embalagens, com exceção do filé de Piramutaba congelada, a identificação dos lotes, não estava contida nos rótulos de vários produtos, com exceção do filé de salmão e nos enlatados.

Palavras-chave: *checklist*, pescados, rótulos, supermercados.

Abstract: Food labeling has the function of providing information facilitating the decision-making power of the consumer on whether or not the food is consumed. Labeling of processed fish was observed in the supermarkets of the municipality of Castanhal-PA. A checklist based on Normative Instruction No. 22 of November 24, 2005 was applied for the evaluation of product labels. Two evaluations were carried out: first comparing the establishments with the mandatory items in the current legislation and the second, compared the labels of eight fish Products, including canned goods, where the labeling had the highest number of mandatory information. The best result was observed in supermarket "L" with averages of 6.5 points of adequacy to the legislation, the lowest values are attributed to the "I" supermarket with an average of 4.45. The absence of items 1, 3, 4, 5, 8, 9 of the checklist, which correspond to the name of the product, the name and address, the registration number of the competent authority, lot identification, conservation and defrosting respectively. Ineligible labels have been found or even in handwritten form. Packing date and expiration date information was contained on most packages, with the exception of frozen Piramutaba fillet, batch identification, was not contained on the labels of various products, except for salmon fillet and canned.

Keywords: checklist, fish, labels, supermarkets.

INTRODUÇÃO

Atualmente a pesca extrativa e a criação de organismos aquáticos, em especial a piscicultura, são setores importantes da produção alimentícia mundial, no entanto, a pesca extrativa vem decaindo nas últimas décadas, por conta da exploração descontrolada dos estoques naturais, assim a aquicultura

vem demonstrando ótimo crescimento, sendo a melhor alternativa na produção dessa proteína (MPA, 2013).

A Organização Mundial da Saúde (OMS), recomenda que o consumo de pescado seja 12kg/ha/ano, no Brasil o baixo consumo de pescado está relacionado à falta do hábito do consumir peçado, à pequena oferta do produto de fácil preparo e variados, nesse caso a falta de padronização dos produtos entre outros fatores (TRONDSSEN, 2003).

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). No caso de produto em questão ser pescado, entendem-se como produtos processados, os pescados que sofreram alguma forma de beneficiamento prévio à sua comercialização e preparo (OETTERER, 2002).

Segundo o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), todos os produtos de origem animal que veiculam no comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, sendo diretamente destinados ao consumo público, ou os destinados a outros estabelecimentos os quais beneficiarão futuramente (BRAIL, 1952).

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

O objetivo do presente estudo foi determinar a conformidade da rotulagem do pescado beneficiado e comercializados em três redes de supermercados da cidade de Castanhal-PA. Verificando os parâmetros e informações necessárias contidas nos rótulos dos pescados processados para o consumidor, de acordo com os regulamentos técnicos vigentes.

MATERIAL E METODOS

Foram analisados a rotulagem de pescados processados expostos a venda pertencentes a diferentes marcas em quatro redes de supermercados do município de Castanhal-PA. O julgamento do rótulo dos produtos foi aplicado através de um *checklist* (Tabela 1), sendo este baseado na Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 (BRASIL, 2005), que estabelece as informações obrigatórias em rotulagem 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- Formas de descongelamento, 10- peso líquido e 11- Peso Líquido drenado. Foram verificados cinco rótulos de cada produto e espécie comercializados, os quais foram oito formas de pescado processados avaliados, sendo 7 filés de espécies diferentes e os pescados enlatados, seguindo dois modelos de avaliações: primeiro modelo fez-se um comparativo entre os estabelecimentos em relação aos itens obrigatórios na legislação vigente e o segundo comparou-se os rótulos filés congelados de diversas espécies de pescados comercializados e dos pescados enlatados no geral. Para a obtenção dos dados, cada item obrigatório contido no rótulo foi atribuído a nota “1” e a cada item ausente, nota “0”. Os resultados foram legendados da seguinte forma, baseado nas somas das notas onde: de 1 a 4 informações contidas, atribuíu-se o índice “ruim”; de 5 a 8, como “regular”; e de 9 a 11 informações atribuiu-se o índice “ótimo”.

Informações obrigatórias em rótulos de produtos fracionados/processados	Filé de peixe congelado	Pescado enlatado
LOCAL:	AVALIAÇÃO	
1. Denominação do produto		
2. Marca do produto		
3. Razão social e endereço do estabelecimento		

4. n° do registro do órgão competente		
5. Identificação do lote		
6. Data de fabricação		
7. Prazo de validade		
8. Cuidados na conservação		
9. Formas de descongelamento		
10. Peso líquido		
11. Peso líquido drenado, no caso das latas de conservas		
12. Total		

Tabela 1: Checklist de avaliação para rotulagem das embalagens filés e enlatados de pescados processados. Com base na Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 do MAPA.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados deste estudo mostraram que todos os estabelecimentos avaliados apresentaram falhas na rotulagem dos produtos processados, sendo assim, estão em inconformidade com a legislação.

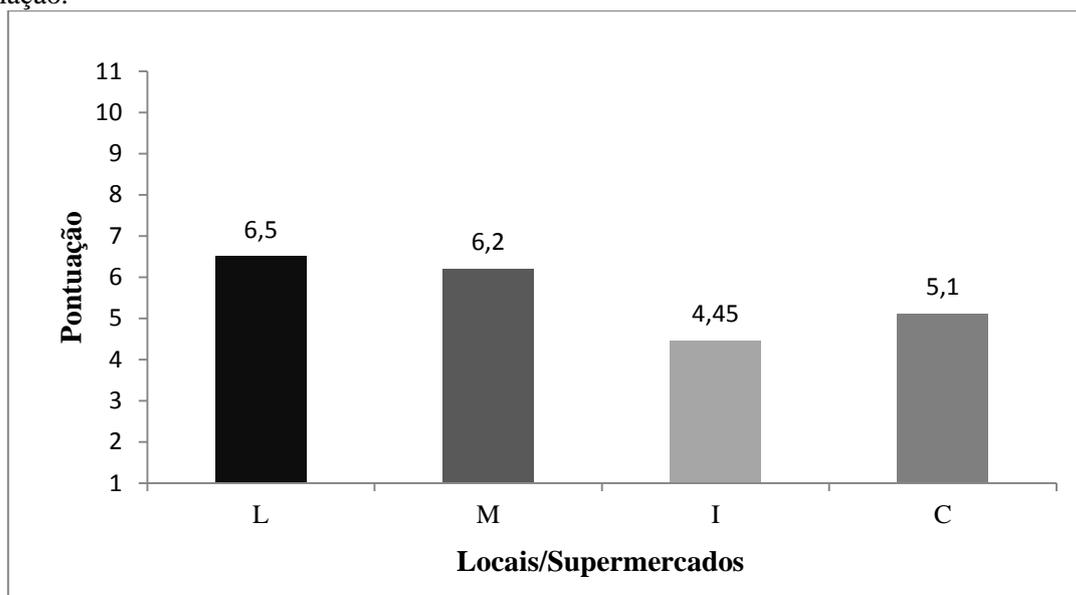


Gráfico 1: Média dos resultados dos estabelecimentos que melhor atendem a legislação Brasileira vigente.

Os resultados mostram que todos os supermercados obtiveram média entre 4,4 e 6,5 apresentando um resultado entre “ruim” e “regular” segundo a metodologia aplicada. A maior parte dos produtos apresentam falhas na rotulagem, a maioria apresentou ausência dos itens 1, 3, 4, 5, 8, 9 do checklist, que correspondem a denominação do produto, a razão social e endereço do estabelecimento, n° de registro do órgão competente, identificação do lote, cuidados na conservação e formas de descongelamento respectivamente.

As informações de data de fabricação e prazo de validade (itens 6 e 7 do checklist), continham em boa parte das embalagens, com exceção do filé de tilápia congelado no supermercado B em algumas avaliações. Pelo menos 50% dos itens obrigatórios estavam contidos nos rótulos das embalagens analisadas. Resultados semelhantes foram observados por BARROS *et al.* (2012), ao analisarem rotulagem de pescados comercializados município de Petrolina-PE.

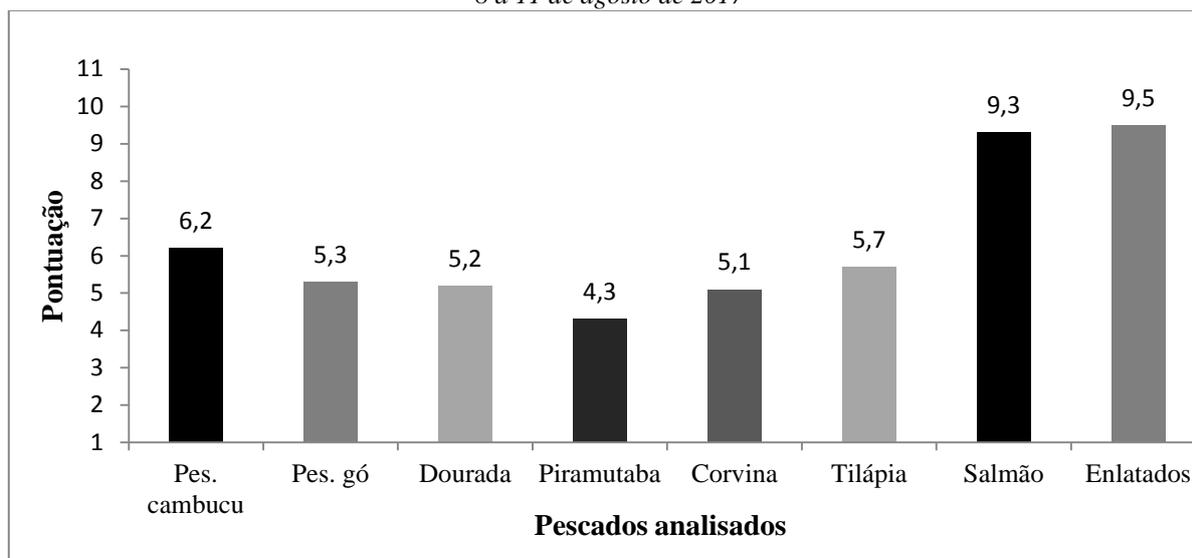


Gráfico 2: Média dos resultados das análises de rótulos por tipo de pescado, principais espécies e enlatados comercializados nos locais avaliados. * Pes. = Pescada.

Toda as amostras analisadas obtiveram médias acima de 5, exceto o produto filé de Piramutaba congelada com média geral em todos os estabelecimentos de 4,3, nesse caso atribuído o índice “ruim”. Os melhores resultados foram observados para os filés de Pescada cambucu com média geral de 6,2 nas notas atribuídas, seguida pelo filé de Salmão com média de 9,3 de pontos. O filé de Salmão congelado foi o que melhor se adequou as normas de embalagens da legislação vigente, pois é o produto que apresenta acima 90% dos itens obrigatórios na rotulagem, resultados esses acima dos encontrados por BARROS *et al.* (2012). Algumas embalagens apresentavam rótulos inelegíveis e mesmo de forma manuscrita.

Em se tratando de pescados enlatados, são produtos industrializados que passam por um rigoroso controle de qualidade, nesse sentido, os que mais se adequam as normas de rotulagem de produtos de origem animal e apresentam todos os itens obrigatórios nos seus rótulos. Apenas uma marca de sardinha enlatada aprestou a data de validade no rótulo de imprecisa e ilegível para o consumidor, em outro caso, algumas mercas de atum ao óleo enlatados não continha na rotulagem o peso drenado do produto, apenas o Peso líquido.

MARINS *et al.* (2005) observaram resultados semelhantes em rótulos de alimentos, afirmam ainda que a maioria dos estabelecimentos comerciais no Brasil estão rotulando seus produtos fracionados e processados na ausência do consumidor de forma errônea, sendo a incumbência das entidades governamentais não só fiscalizar o cumprimento das leis, mas também orientar os produtores, comerciantes e distribuidores de alimentos garantindo assim a qualidade e segurança dos alimentos embalados, fornecendo assim alimentos mais adequados para ao consumir.

Os rótulos são elementos identificadores e que, além da sua função publicitária, devem garantir ao consumidor um meio de informação que permita escolhas adequadas, auxiliando na decisão de compra e, conseqüentemente aumentando a eficiência do mercado, o conteúdo das informações dos rótulos deve ser de fácil entendimento garantindo o bem-estar do consumidor (CARVALHO *et al.*, 2006; MACHADO *et al.*, 2006).

CONCLUSÕES

A partir dos resultados, pode-se concluir que os rótulos de pescados processados, filés e enlatados, comercializados nos quatro principais estabelecimentos de Castanhal-PA, estão em desacordo com as normas da legislação vigente, não apresentam todas as informações necessárias na rotulagem dos produtos e contrariam as disposições legais, deixando os consumidores sem as informações necessárias sobre o produto adquirido, além de dificultar a inspeção destes produtos.

REFERÊNCIAS

Barros, A. C.; Andrade, K. D. N. S. S.; Rodrigues, A. S.; Santos, T. R. J.; Arão Cardoso Viana, A. C. Análise da rotulagem de pescados comercializados em estabelecimentos do município de Petrolina-PE. In: VII Congresso Norte e Nordeste de Pesquisa e Inovação, VII CONNEPI. Anais: 19 a 21 de outubro - Ciência, tecnologia e inovação: Ações sustentáveis para desenvolvimento regional. 50, 2012. Palmas, Tocantins. ISBN 978-85-62830-10-5.

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: 06 de maio de 2017.

BRASIL, Decreto-Lei Nº 30.691/1942. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA). Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Publicado no Diário Oficial da União de 07/07/1952, Seção 1, Página 17. 625.

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.

Centeno, C. R. M.; Azevedo, C. A. V.; Santos, D. B. dos; Lira, V. M. de; Lima, V. L. A. de. Coeficiente de cultivo da mamona BRS energia irrigada com diferentes níveis de água salina. In: Congresso Latino-Americano e do Caribe de Engenharia Agrícola, 9, e Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola, 39, 2010, Vitória. Anais... Jaboticabal: SBEA, 2010. CD ROM

Machado, S. S.; Santos, F. O.; Albinati, F. L.; Santos, L. P. R. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. Alimentos e Nutrição, Araraquara, v. 17, n. 1, p. 97-103, 2006.

Marins, B. R.; Jacob, S. C.; Tancredi, R. C. P. A rotulagem de alimentos praticada pelo estabelecimento fracionado. Será que obedece a legislação vigente?. Revista Higiene Alimentar, v.19, n. 137, p. 121-126, 2005.

MPA - Ministério da Pesca e Aquicultura, 2013. Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura 2001. Brasília, 60 p. Disponível em:<http://www.mpa.gov.br/images/Docs/Informacoes_e_Estatisticas/Boletim%20MPA%202011FINAL4.doc> Acesso em: 06 de maio de 2017.

Oetterer, M. Industrialização do pescado cultivado. Guaíba: Agropecuária, 2002. 200p.

Trondsen, T.; Scholderer, J.; Lund, E.; Eggen, A. E. Perceived barriers to consumption of fish among Norwegian women. Research Report, v. 41, p.301-14. 2003.