
Avaliação da rotulagem nutricional obrigatória de óleos vegetais comercializados na cidade de São Paulo, estado de São Paulo

Mário TAVARES; Emy TAKEMOTO; Sandra F.da SILVA.

Instituto Adolfo Lutz, Divisão de Bromatologia e Química, Seção de Óleos, Gorduras e Condimentos.

A rotulagem existente sobre a embalagem se constitui no primeiro contato do consumidor com o alimento⁴. Tendo em vista a crescente industrialização e comércio de produtos alimentícios, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, do Ministério da Saúde estabeleceu, no Brasil, nos últimos anos, regulamentos técnicos sobre a rotulagem de alimentos e bebidas embalados e a informação nutricional, obrigatória ou opcional, que deve constar na mesma^{1,2}.

Por definição, rotulagem “é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descrita ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou colada sobre a embalagem do alimentos”. Já a rotulagem nutricional é definida como “toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento”^{1,3}.

Quanto à rotulagem nutricional obrigatória dos alimentos e bebidas embalados, devem constar informações quantitativas do valor calórico e dos seguintes nutrientes e componentes, nesta ordem: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio². Se a quantidade de, pelo menos, cinco destes dez ítems for insignificante, a declaração simplificada poderá ser utilizada e devendo ser apresentada na seguinte disposição: valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais e sódio. A declaração da informação nutricional deve ser expressa obrigatoriamente por porção de referência sendo cada um dos componentes expresso com a unidade correspondente, por exemplo: kcal (quilocaloria), g (grama), mg (milígrama) e porcentagem dos Valores Diários de Referência (VDRs) com base em uma dieta de 2500 calorias, considerando a Ingestão Diária de Referência (IDR)¹. A ANVISA tem prorrogado o prazo para as empresas adequarem os rótulos de seus produtos nesse aspecto.

Dentre os alimentos que tem revelado uma produção e um consumo significativo estão os óleos e gorduras, principalmente de origem vegetal⁵. O óleo de soja, por exemplo, responde por 70% desse mercado, que movimenta cerca de 3 bilhões de reais por ano, enquanto que os chamados “óleos especiais” (canola, girassol e milho)

representam 30%. Ao lado do azeite de oliva, estes óleos têm um apelo comercial importante à saúde humana e elevado valor comercial.

O objetivo deste trabalho foi o de avaliar a informação nutricional obrigatória declarada na rotulagem de cinco diferentes tipos de óleos vegetais comestíveis, comercializados na cidade de São Paulo/SP, no período de 2001 a 2003.

Foram avaliadas 34 amostras dos seguintes óleos vegetais comestíveis, de 25 diferentes marcas: soja (10 amostras), canola (5), girassol (4, sendo 2 brasileiras e 2 argentinas), milho (5), oliva (10, todas importadas) classificado como “azeite de oliva” (mistura de azeites de oliva refinado com virgem extra). As marcas foram codificadas por letras do alfabeto, sendo as marcas iguais representadas pela mesma letra (Tabela 1).

As amostras de azeite de oliva foram enviados para análise pelos importadores e, as dos demais óleos, adquiridas no comércio da cidade de São Paulo/SP. Cada amostra era constituída, na maioria, de três diferentes lotes.

Foi avaliada a informação nutricional obrigatória declarada de forma completa ou simplificada e, conforme o caso, também a informação nutricional complementar (declaração de propriedades nutricionais), isto é “qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares...”^{1,2}.

Tabela 1. Tipo de óleo analisado e de informação nutricional declarada no rótulo.

Tipo de Óleo	Simplificada	Completa
Soja	A, B, C, E, G, J	D, F, H, I
Canola	A, E, K, L	I
Girassol	A e E	M e N
Milho	A, E, O, P	I
Azeite de Oliva	E, Q, S, X, W, Y	R, T, U, V

Observou-se que, na rotulagem de 24 (70,6%) das amostras avaliadas constava a declaração simplificada de nutrientes (valor calórico, carboidratos, proteínas e gorduras totais), enquanto que nas outras 10

(29,4%) optou-se pela declaração completa (Figura 1). Em 31 (91,2%) amostras havia ainda informações nutricionais complementares, ou seja, vitamina E, outras vitaminas e minerais, ômega 3, ômega 6, gorduras mono e poliinsaturadas.

Apenas 3 (8,8%) das amostras (1 de óleo de soja e 2 de azeite de oliva) apresentaram, pelo menos, um dos seguintes ítems discordantes do estabelecido pelas Resoluções RDC no 39 e 40/01, ANVISA/MS: falta da declaração do Valor Diário de Referência, carboidratos, proteínas e/ou sódio; valor calórico sem unidade (Kcal); nutrientes fora da ordem estabelecida; uso dos termos “lipídios” invés de gorduras totais e de “energia” no lugar de valor calórico. Todas elas optaram pela declaração simplificada de nutrientes. A amostra de óleo de soja marca G não apresentou, na informação nutricional, carboidratos, proteínas e sódio, além do Valor Diário de Referência (VDR), como determina a legislação em vigor (Quadro 1). Por sua vez, o azeite de oliva marca Q não declarou os nutrientes na ordem estabelecida pelo regulamento técnico, utilizou a expressão “lipídios totais” invés de gorduras totais, não declarou o VDR e a unidade do valor calórico (Quadro 2). Finalmente, o azeite de oliva marca X apresentou as mesmas irregularidades da amostra anterior acrescidas dos termos “energia” no lugar de valor calórico e “hidratos de carbono” em vez de carboidratos (Quadro 3).

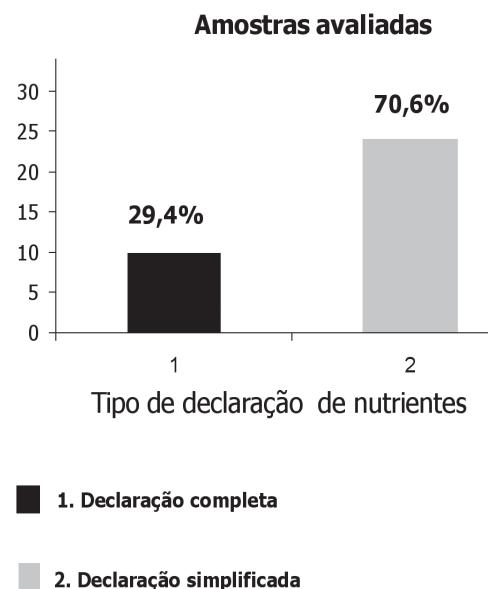


Figura 1. Tipo de declaração de nutrientes no rótulo das amostras analisadas.

Quadro 1. Amostra de óleo de soja G: informação nutricional declarada no rótulo.

Composição: para óleo de soja e antioxidante A XIX	
Cada porção (colher de sopa = 7 g) de óleo contém em média:	
Colesterol	0,0g
Gordura saturada	1,0g
Gordura poli-insaturada	4,3g
Gordura mono-insaturada	1,7g
Caloria	63kcal
Lipídios	7,0g

Quadro 2. Amostra azeite de oliva Q: informação nutricional declarada no rótulo.

INFORMACION NUTRICIONAL	
Por porción de 14gr/32 porciones por envase	
Lipídios totales	14gr
Monoinsaturados	10gr
Poliinsaturados	2gr
Saturados	2gr
Proteínas	0gr
Carboidratos	0mg
Sódio	0mg
Colesterol	0mg
Calorias	120

Quadro 3: Amostra azeite de oliva X: informação nutricional declarada no rótulo.

TABELA NUTRICIONAL POR 100GR	
Energia	900kcal
Lipídios	100g
Saturado	16g
Mono-insaturado	72g
Poli-insaturado	12g
Colesterol	0,0g
Hidratos de carbono	0,0g
Sódio	0,0g
Fibra	0,0g
Proteínas	0,0g

Conclui-se que a maioria das amostras e marcas avaliadas neste trabalho atende às exigências dos Regulamentos Técnicos em vigor no Brasil quanto à informação nutricional obrigatória.

REFERÊNCIAS

1. Brasil, Leis, decretos, etc. Resolução nº 39, de 21 de março de 2001, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova a Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para fins de Rotulagens Nutricionais, constante do anexo desta Resolução. Disponível em [http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/39_01rdc.htm]. 7 outubro 2003.
2. Brasil, Leis, decretos, etc. Resolução nº 40, de 21 de março de 2001, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados, constante do anexo desta Resolução. [http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/40_01rdc.htm]. 7 outubro 2003.
3. Marsiglia, D. A. P. Rotulagem de Alimentos. In: **Seminário “Rotulagem de Alimentos”**. São Paulo, Instituto Adolfo Lutz, 2001. 28p.
4. Gonzalez, M. V.; Souza, M.S. de; Vianna, L.M.; Lemos, E.N.; Francisco, M.F.; Cohen, D. Avaliação da Rotulagem de Produtos Alimentícios Importados. In: XIII Encontro Nacional de Analistas de Alimentos, SBAAL, Rio de Janeiro, 2003. **Resumo dos Trabalhos Científicos**, p. 234 [ROT-01] .
5. Turatti, J. M. Óleos vegetais como fonte de alimentos funcionais. **Óleos & Grãos**, 56: 20-21, 24-27, set./out. 2000.