

# 1 Introdução

O rótulo, assim como as informações que ele traz, representa o primeiro contato do consumidor com o produto que está sendo adquirido e que, conseqüentemente, será consumido. Na elaboração de um rótulo de um alimento, deve sempre existir uma grande preocupação com o consumidor, e as informações devem estar ao alcance da sua compreensão (Almeida-Muradian e Penteado, 2007). Portanto, existe uma relação de consumo, de compra e venda, de expectativas e conseqüências, não podendo existir ilusões e falsas imagens construídas em função das informações oferecidas (Almeida-Muradian e Penteado, 2007).

Em 1965, a Comissão do Codex Alimentarius estabeleceu o Comitê sobre Rotulagem de Alimentos, pois reconheceu a rotulagem de alimentos como canal de informação entre a indústria produtora de alimentos e o consumidor (Codex Alimentarius, 2012). Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (Anvisa, 2002).

Em meados dos anos 60, observou-se nos países desenvolvidos a adoção sistemática às normas e regulamentos estabelecidos por esse Comitê (Hurt, 2002; Shimizu, 2002). Já nos países em desenvolvimento, a adoção dessas normas era menos observada, uma vez que as regulamentações nacionais de alguns desses países não previam a obrigatoriedade de uma série de procedimentos e padrões recomendados por aquele Comitê (Tee et al., 2002).

Alimento embalado é todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor (Anvisa, 2002).

Em passado recente, muitos países em desenvolvimento estabeleceram marcos regulatórios relativos à rotulagem de alimentos embalados, como pode ser observado nos exemplos da Austrália/Nova Zelândia, China e Brasil (Almeida-Muradian e Penteado, 2007; Hurt, 2002; Shimizu, 2002).

Os objetivos da regulamentação sobre a produção orgânica de produtos agrícolas são: (i) estabelecer um sistema harmonizado para a rotulagem, produção e inspeção de produtos que a ostentam ou suportam indicações, referindo-se ao método de produção biológica; e (ii) proteger os termos utilizados para indicar ao consumidor (propaganda ou rótulo) que um alimento ou um animal, ou seus ingredientes, foram obtidos em conformidade com o método orgânico de produção, tal como definido no Regulamento.

A certificação orgânica é um fator decisivo para endossar se um produto de fato possui os atributos referentes a um sistema agrícola orgânico. A complexidade das regras de rotulagem e certificação orgânica tem seu lado negativo como o custo para os fabricantes de alimentos e os problemas de controle e fiscalização. No Brasil, a organização administrativa voltada para o controle de alimentos é bastante complexa. Há vários órgãos e entidades atuando sobre este assunto, inclusive Estados e Municípios que legislam suplementarmente, conforme determinado pela Constituição.

Os órgãos que regulamentam a rotulagem de alimentos no Brasil são: Ministério da Saúde (MS); Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA); Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro); Ministério da Justiça (MJ).

Martins de Souza (1998) ressalta que os produtos orgânicos podem ser classificados como bens de crença, por apresentarem atributos de qualidade específicos, não identificáveis mediante simples observação. Muitos consumidores não têm formação científica suficiente para interpretar o condensado de informações técnicas apresentadas nos rótulos. Sua confiança em alimentos permanece, portanto, mais em marcas, denominações de origem, certificados de tradição e marcas de qualidade (Brans, 2012).

A qualidade orgânica refere-se à confiança dos consumidores na compra de determinados produtos, quando buscam propriedades específicas. No caso dos produtos orgânicos, em particular, tais atributos relacionam-se ao modo como foram produzidos, que não são, necessariamente, visíveis ou prontamente identificáveis. Tratam-se, portanto, de bens de crença porque os consumidores não são capazes de reconhecer esses atributos na hora da compra ou até depois de experimentar o produto.

Teoricamente, as legislações vigentes deveriam ser suficientes para coibir qualquer desentendimento entre as partes envolvidas: setor agrícola, setor industrial e consumidores. Acontece, porém, que na prática e com certa frequência uma das partes não respeita as regras estabelecidas. Facilmente, observa-se a não conformidade na rotulagem de muitos alimentos embalados comercializados.

Como exemplos, podem-se citar os resultados do trabalho de Yoshizawa et al. (2003) e uma pesquisa mais recente conduzida por Smith (2010) sobre a conformidade com a legislação brasileira em vigor da rotulagem de algumas categorias de produtos alimentícios comercializados na cidade de São Paulo.

As evidências encontradas confirmam a necessidade de estudos que proporcionem informações para uma melhor adequação dos rótulos, visando à clareza para consumidores.

O Brasil destaca-se como um dos maiores produtores de alimentos orgânicos no mundo, em termos de área cultivada e certificada. Segundo dados do Mapa (2012), são 1,5 milhão de hectares, sendo Mato Grosso o campeão em área, com 622.800 hectares, seguido do Pará, com 602.600 hectares e Amapá, com 132.500 hectares.

O desenvolvimento do mercado de alimentos orgânicos está diretamente relacionado à confiança dos consumidores quanto à autenticidade dos produtos. Nesse contexto, as informações dos rótulos e o selo de garantia do produto orgânico facilitam o consumidor identificar os produtos que estão em conformidade com os regulamentos e normas técnicas vigentes e criam ambiente de confiança em circuitos longos de comercialização para os mercados desses produtos.

Considerando a relevância do tema e a escassez de pesquisas de campo sobre rotulagem de alimentos orgânicos, o objetivo da dissertação é analisar a situação da conformidade de rótulos de alimentos orgânicos embalados e comercializados no município do Rio de Janeiro em relação à legislação aplicável, e propor recomendações para as entidades interessadas em uma melhor adequação da rotulagem desses produtos.

## 1.1. Definição do problema de pesquisa

Visando contribuir para maior clareza na rotulagem de alimentos orgânicos embalados, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento, o problema de pesquisa a ser investigado norteia-se pela seguinte questão:

“Qual a situação da conformidade de rótulos de alimentos orgânicos embalados e comercializados no município do Rio de Janeiro, tendo como foco as informações obrigatórias, as úteis e as referentes a alimentos orgânicos embalados?”

No seu desenvolvimento, a dissertação busca responder também as seguintes questões:

- Como as informações obrigatórias na rotulagem de alimentos embalados no Brasil estão sendo abordadas nas regulamentações da Comunidade Européia, EUA, Canadá, Nova Zelândia/Austrália, China e Brasil? Quais os pontos em comum? O que difere da regulamentação nacional?
- Que categorias de alimentos orgânicos embalados devem ser selecionadas para fins desta pesquisa? E que parâmetros devem ser adotados, para verificar a conformidade da rotulagem de alimentos orgânicos embalados, comercializados no município do Rio de Janeiro e integrantes das respectivas categorias?
- Quantos rótulos atendem e quantos não atendem à regulamentação brasileira aplicável à rotulagem de alimentos orgânicos embalados? E quais foram os itens com maior incidência de não conformidades?
- Em cada categoria analisada, quantos rótulos atendem e quantos não atendem à regulamentação brasileira aplicável à rotulagem de alimentos orgânicos embalados? E quais foram os itens com maior incidência de não conformidades?
- Em cada categoria analisada, quantas não conformidades foram observadas pela ausência de um ou mais itens de: (i) informações obrigatórias; (ii) informações referentes à rotulagem e à certificação de produtos orgânicos embalados; e (iii) informações úteis?
- Em cada categoria analisada, quantas inadequações em relação aos parâmetros 'expressão', 'clareza', 'visibilidade', 'tamanho de letra', 'contraste de cor' e 'realce' foram observadas em um ou mais itens das

informações obrigatórias; das informações de rotulagem e certificação de produtos orgânicos embalados; e das informações úteis?.

## 1.2.

### **Objetivos: geral e específicos**

Uma vez definido o problema da pesquisa, o objetivo geral desta dissertação é analisar a situação da conformidade de rótulos de alimentos orgânicos embalados e comercializados no município do Rio de Janeiro, tendo como foco as informações obrigatórias, úteis e de certificação orgânica. Em termos específicos, a dissertação busca:

- Analisar comparativamente as regulamentações relativas à rotulagem de alimentos embalados na Comunidade Européia, EUA, Canadá, Nova Zelândia/Austrália, China e Brasil, com foco nas informações obrigatórias;
- Selecionar categorias de alimentos orgânicos embalados e definir parâmetros para verificar a conformidade da rotulagem de alimentos orgânicos embalados, comercializados no município do Rio de Janeiro e representativos dessas categorias;
- Identificar quantos rótulos atendem e quantos não atendem à regulamentação brasileira relacionada à rotulagem de alimentos orgânicos embalados;
- Identificar quais os itens de rotulagem encontram-se com maior incidência de não conformidades (em geral e em cada categoria);
- Apresentar recomendações para a melhoria da rotulagem de alimentos orgânicos embalados, visando facilitar a leitura e interpretação dos rótulos por parte dos consumidores, que estão cada vez mais buscando um estilo de vida mais saudável.

## 1.3.

### **Motivação**

A motivação principal desta pesquisa nasceu da oportunidade de contribuir para maior clareza na rotulagem de alimentos orgânicos embalados, em relação aos requisitos de composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento, visto que o consumo desses alimentos no município do Rio de Janeiro têm aumentado gradativamente, desde que chegaram aos supermercados em 1996 (Fonseca, 2009). Grande parte dos

produtos processados encontrados nas prateleiras de supermercados, armazéns e lojas de produtos naturais são oriundas de agricultores familiares, e os rótulos dos alimentos orgânicos embalados apresentam carência de informações, alguns casos não contendo nem mesmo o selo de certificação orgânica.

Para o consumidor informações como o selo de certificação orgânica, alimentos seguros e de qualidade, são vitais na tomada de decisão entre um alimento e outro, visto que elas podem ser o diferencial entre a compra ou consumo do mesmo, preponderantemente nos casos de circuitos longos de comercialização. A problemática da rotulagem de alimento vai mais além, para que o consumidor consiga identificar com facilidade informações básicas, primeiramente estes produtos devam ser acomodados em estabelecimentos onde haja seções/prateleiras que contenham algumas informações que deixem claro o que é o alimento, qual sua origem, entre outras informações.

Ao redor do mundo pessoas compram alimentos orgânicos porque eles são vistos como alimentos seguros para os produtores e para o meio ambiente (FAO, 2003). Informações sobre produção e comercialização da agricultura orgânica no Brasil são relativamente escassas (Fonseca, 2005). Consumidores e gerentes de estabelecimentos comerciais têm consciência limitada em relação aos rótulos orgânicos e aos princípios e benefícios da Agricultura Orgânica Controlada (Darolt, 2002; Oliveira, 2005; Fonseca, 2009).

A legislação em vigor pertinente sobre agricultura orgânica é ampla e os produtores buscam mecanismos de avaliação da conformidade como garantia de que o produto siga os regulamentos técnicos. No entanto, para embalar seus produtos os produtores e fornecedores precisam ter uma produção orgânica certificada. O rótulo do alimento orgânico deve conter dois selos: (i) selo do Organismo de Avaliação da Conformidade (certificadora ou Sistemas Participativos de Garantia); e (ii) selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg).

A Figura 1.1 mostra, a título de ilustração, um exemplo de selo de certificado orgânico dado por uma certificadora e o selo oficial do SisOrg.



Figura 1.1 – Selos de certificação orgânica  
Fonte: Acervo pessoal.

Desde 2011, todos os produtos orgânicos encontrados nas prateleiras dos supermercados para venda aos consumidores devem estar com o selo oficial SisOrg, o que indica que sua produção está sendo acompanhada por uma entidade credenciada pelo Ministério da Agricultura.

Acredita-se que os resultados da pesquisa sobre rotulagem de alimentos orgânicos, aqui relatados, possam servir para uma maior conscientização dos consumidores e das demais partes interessadas na produção e consumo de alimentos seguros e saudáveis. As indicações das não conformidades identificados nos 107 rótulos pesquisados poderão servir de alerta para os atores da cadeia produtiva de alimentos orgânicos no Brasil e órgãos reguladores.

#### **1.4. Metodologia**

Quanto aos fins, a pesquisa pode ser considerada descritiva e aplicada, de acordo com as taxonomias propostas por Vergara (2002; 2005) e Gil (1991, 1999). Quanto aos meios de investigação, foram utilizados os seguintes métodos: pesquisa bibliográfica, pesquisa documental e pesquisa de campo, incluindo registro fotográfico e análise visual de rótulos de alimentos orgânicos embalados.

A Figura 1.2 apresenta a sequência da pesquisa em suas três grandes fases: (i) fase exploratória; (ii) pesquisa de campo; e (iii) fase conclusiva.

O desenho da pesquisa mostra, para cada fase, as sequências lógicas que foram seguidas e os métodos utilizados durante os trabalhos de investigação, conforme descrito a seguir.

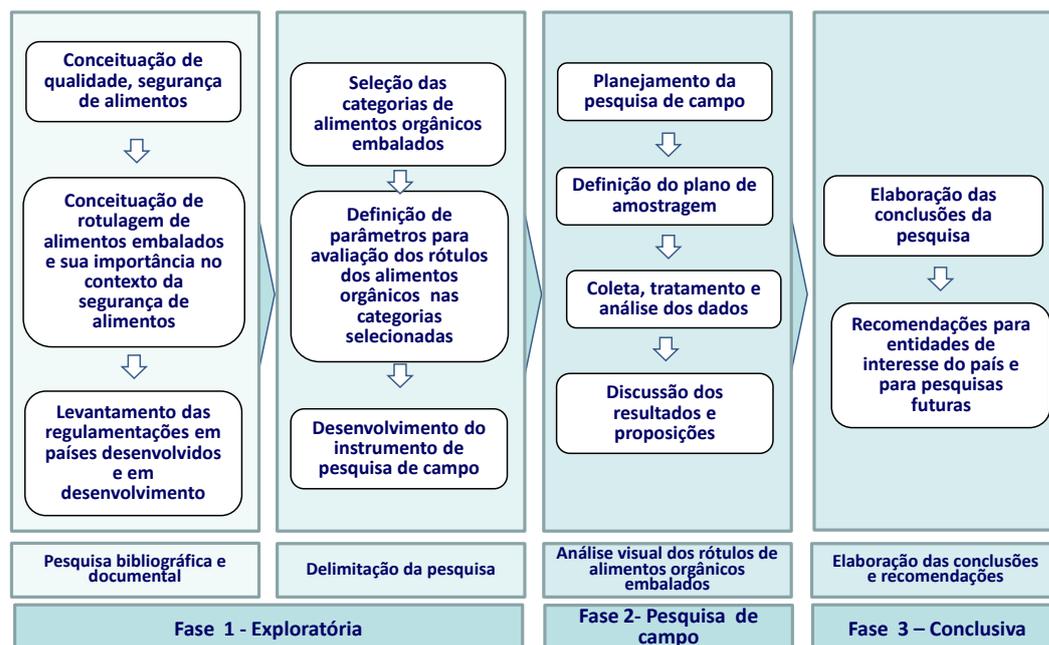


Figura 1.2 - Diagrama de pesquisa, seus componentes e métodos

Fonte: Elaboração própria.

#### 1.4.1.

#### Fase 1: pesquisa exploratória

A pesquisa bibliográfica e documental, na fase exploratória, teve por objetivo identificar trabalhos de referência sobre os temas centrais da pesquisa, buscando-se conceituar objetivamente qualidade e segurança de alimentos. Buscou-se nessa fase definir as bases conceituais para a discussão sobre a rotulagem de alimentos embalados e sua importância no contexto de segurança de alimentos.

Foram levantados também documentos normativos referentes a legislações de países desenvolvidos e em desenvolvimento, na perspectiva de comparação com a regulamentação brasileira sobre rotulagem de alimentos embalados e sobre alimentos orgânicos.

A partir do levantamento realizado junto à Associação Brasileira de Orgânicos (Brasilbio) e a *sites* especializados, foram selecionadas sete categorias de alimentos orgânicos embalados. Os critérios adotados para a seleção das categorias foram:

- representatividade, considerando-se todas as categorias de alimentos orgânicos identificadas nas fontes citadas;
- quantidade mínima de seis rótulos por categoria.

Ainda nessa fase, foram definidos os parâmetros para avaliação dos rótulos dos alimentos das categorias selecionadas. Para verificação da conformidade dos rótulos, decidiu-se adotar os parâmetros estabelecidos no Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Anvisa, 2006).

Finalmente, desenvolveu-se o instrumento de pesquisa que foi adotado na coleta de dados na fase subsequente (Ver Apêndice 1).

#### **1.4.2. Fase 2: pesquisa aplicada**

Uma vez selecionadas as categorias, realizou-se um levantamento das diferentes marcas de produtos existentes no comércio varejista, através de visitas a diversos estabelecimentos comerciais que comercializam alimentos orgânicos embalados. Para a coleta de dados, foi elaborado um instrumento específico que consiste de uma lista de verificação com os requisitos legais referentes às informações obrigatórias e úteis da rotulagem de alimentos embalados e aqueles associados à rotulagem de produtos orgânicos embalados (Apêndice 1).

Após o levantamento das marcas, tomou-se uma amostra de conveniência com 107 produtos, distribuídos em sete categorias, a saber: conservas e antepastos (40 produtos); bebidas (21 produtos); confeitaria e chocolataria (13 produtos); chás (6 produtos); laticínios (10 produtos); barras de cereais e de frutas (7 produtos) e biscoitos e *snacks* (10 produtos).

Destacam-se, a seguir, os alimentos orgânicos embalados de cada categoria selecionada.

- Conservas e antepastos: na subcategoria ‘conservas’, encontram-se palmito, berinjela, brócolis, tomate seco, mini milho e mini cenoura; na subcategoria ‘antepastos’, molho pesto vermelho (pimentão e tomate), molho pesto verde (manjeriço), molho de tomate, polpa de tomate, ketchup; vinagres de maçã e de vinho tinto; doces cremosos de abóbora, banana e leite; compotas de abóbora e figo; geleias de morango, amora, uva, figo, goiaba e framboesa;

- Bebidas: bebidas vegetais de aveia, de arroz sabor chocolate, de soja sabor baunilha; néctares de goiaba, amora preta e misto de mirtilo e pera; vinhos tinto e seco; sucos de uva, uva branca, maçã, manga e goiaba;
- Confeitaria e chocolataria: mini baguete; chocolate a base de soja; chocolate meio amargo; achocolatado; cacau em pó; pão de milho; broa de milho; bolo de milho com goiabada; bolo de laranja, *muffin* sabor laranja; *brownie* e mistura para pão integral;
- Chás: chá mate solúvel e com canela; chá verde; chá misto (mate, menta e flores de cravo da índia); chás de melissa, espinheira santa, alcachofra, funcho, carqueja, hibisco;
- Laticínios: leite integral, iogurte, requeijão cremoso, manteiga, queijo minas e mussarela;
- Barras: barras de granola; cereais com maçã e banana; cereais com quinoa, linhaça, centeio, soja, aveia e milho; granola com banana e linhaça; abacaxi e banana; damasco, açaí e sementes e de banana;
- Biscoitos e snacks: biscoitos de gergelim, integral de cúrcuma, de semente de linhaça dourada germinada, de aipim, de queijo com cebola; bolacha de arroz; *cookies* sabor baunilha, café, soja e mel, misto de quinoa e amaranto, frutas vermelhas, quinoa, castanha-do-pará e chá verde.

Cabe destacar que não foram alvo da pesquisa os produtos orgânicos *in natura* embalados e aqueles com apenas um ingrediente (por exemplo, açúcar, farinhas, etc.). Isso porque para esses produtos não é exigida a lista de ingredientes, que é uma das informações obrigatórias a serem analisadas no âmbito desta pesquisa.

Os registros fotográficos dos rótulos dos produtos que integram a amostra foram realizados, com permissão das respectivas gerências, em três redes de supermercados (Zona Sul e Pão de Açúcar – Leblon; e Carrefour – Barra da Tijuca), em sete estabelecimentos que comercializam alimentos orgânicos embalados no município do Rio de Janeiro (Carioca Zen – Humaitá; Cacau Show – Tijuca; Empório Orgânico – Botafogo; Grão Integral – Laranjeiras; Mundo Verde – Barra da Tijuca, Botafogo e Ipanema; Naturalmente Orgânico – Tijuca; e

Sítio do Moinho - Leblon). Além desses, foram fotografados alguns rótulos de alimentos orgânicos na Feira Orgânica de Ipanema, que integra o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas no município do Rio de Janeiro. Buscou-se cobrir um número significativo de estabelecimentos, para que representassem efetivamente os rótulos que estão disponíveis aos consumidores cariocas.

Os rótulos foram fotografados sob diversos ângulos, buscando-se mostrar evidências de conformidades e não conformidades em relação aos itens de rotulagem analisados. Adotou-se procedimento recomendado em Banks (2008) para a análise visual das informações segundo os parâmetros estabelecidos no Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados – RDC 259 de 20 de setembro de 2002 (Anvisa, 2002).

### **1.4.3. Fase 3: conclusivo-propositiva**

Nesta fase, elaboraram-se as conclusões da pesquisa e endereçou-se um conjunto de recomendações aos diversos atores interessados nos resultados desta pesquisa, envolvidos direta ou indiretamente nas questões de rotulagem de alimentos embalados. Adicionalmente, encaminharam-se propostas de estudos futuros, como desdobramentos naturais da pesquisa aqui reportada.

## **1.5. Estrutura da dissertação**

Apresenta-se, sucintamente, como a dissertação está estruturada.

São cinco capítulos, compreendendo esta introdução, um capítulo com a fundamentação teórica sobre o tema central da dissertação, um capítulo com uma análise comparativa das regulamentações de alimentos embalados e, na sequência, um quarto capítulo descreve a avaliação de rótulos de alimentos orgânicos de sete categorias selecionadas, com foco nas informações obrigatórias, úteis e de certificação orgânica. O capítulo final sintetiza as principais conclusões da pesquisa e endereça recomendações para as entidades interessadas em seus resultados. A seguir, apresenta-se uma síntese de cada capítulo.

O capítulo 2 aborda a diferença entre segurança alimentar e segurança como inocuidade dos alimentos. Na sequência, apresenta a atuação do *Codex Alimentarius* e um breve histórico dos sistemas de gestão da qualidade e

segurança de alimentos. Mostra a importância crescente de rotulagem de alimentos embalados e introduz, de forma objetiva, referenciais normativos como a norma internacional ISO 22000, o Programa de pré-requisitos, e o Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC). Ao final, numa seção especial sobre alimentos orgânicos, apresenta questões de regulamentação, rotulagem e certificação desses alimentos.

No capítulo 3, apresenta-se uma análise comparativa das regulamentações de alimentos embalados em sete países desenvolvidos e em desenvolvimento, sendo o foco deste capítulo as informações obrigatórias da rotulagem de alimentos embalados. Esse panorama busca evidenciar pontos em comum e aspectos divergentes da regulamentação brasileira aplicável ao objeto desta dissertação.

O capítulo 4 apresenta e discute os resultados da avaliação visual de 107 rótulos de alimentos orgânicos embalados, classificados segundo sete categorias selecionadas, a saber: conservas e antepastos; bebidas; confeitaria e chocolataria; chás; laticínios; barras de cereais e de frutas; e biscoitos e *snacks*. Evidenciam-se as não conformidades desses alimentos em relação à regulamentação brasileira aplicável.

No capítulo 5, formulam-se as conclusões e propõem-se recomendações para entidades interessadas em proporcionar uma rotulagem mais clara e segura para consumidores que buscam cada vez um estilo de vida saudável.