

## **AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ARROZ EM EMBALAGENS DE 1 E 5Kg COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE PELOTAS – RS**

BRESOLIN, Rafael<sup>(1)</sup>; PRATES, Denise da Fontoura<sup>(1)</sup>; FERNANDES, Meg da Silva<sup>(1)</sup>; PINTO, Ellen Porto<sup>(1)</sup>. <sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas, Departamento de Ciência dos Alimentos, Curso de Química de Alimentos, Campus Universitário – Caixa Postal 354 – CEP 96010-900. rafaelbresolin@gmail.com.br

O arroz (*Oryza sativa*, L.) é uma cultura importante do ponto de vista sócio-econômico e para a alimentação humana é um cereal de relevante importância, pois representa cerca de 20 % da energia e 15 % da proteína per capita necessária ao homem (ELIAS, M.; LORINI, I., 2005).

O Brasil é o maior produtor de arroz da América do Sul, e o Rio Grande do Sul contribui com aproximadamente 50 % da produção nacional. Porém, a maior parte da produção é destinada para o consumo de mesa, na forma de grão integral ou esbrançado, ou na forma de grãos polidos, parboilizados ou não parboilizados (CONAB, 2004; IRGA 2005).

O brasileiro destina cerca de 20 % do seu orçamento em alimentação, sendo o arroz o principal produto da cesta básica. Este é comercializado no varejo, em embalagens de materiais naturais, sintéticos ou outro material adequado para o acondicionamento, desde que tenha sido previamente aprovada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e obedecer às normas específicas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO (BRASIL, 1988; SIMONATO et al., 2003).

Outro ponto a ser evidenciado é a rotulagem dos gêneros alimentícios que é definida, de acordo com o Decreto-Lei nº. 560 de 18 de dezembro de 1999, como o conjunto de menções e indicações (inclusive imagens e marcas de fabrico ou de comércio) que figuram sobre a embalagem, em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, letreiro ou documento, acompanhando ou referindo-se ao respectivo produto.

Além de uma função publicitária, a rotulagem deve ser sobretudo, um meio de fornecer informações ao consumidor a cerca do produto que está adquirindo, a fim de que as pessoas possam identificar e escolher adequadamente o produto através de dados como: a lista de ingredientes que compõem o produto, os valores nutricionais, etc., e após a compra, a forma de utilização, prazo de validade, formas de conservação, entre outros.

Como nos demais alimentos processados, a rotulagem do arroz é um importante instrumento de comunicação entre as indústrias e os consumidores, uma vez que possui como função identificar o produto alimentício e fornecer informações sobre suas características, atuando, de uma maneira geral, como a identidade do produto.

Diante do exposto, objetivou-se analisar a rotulagem de diferentes marcas comerciais de arroz em embalagens de 1 e 5 kg, disponíveis no mercado local de Pelotas - RS a fim de verificar se as mesmas estão de acordo com a legislação em vigor.

Desta forma, foram analisados 38 rótulos de arroz, sendo 19 amostras de arroz em embalagem de 1 kg e 19 em embalagens de 5 kg, disponíveis em supermercados de médio e grande porte localizados no município de Pelotas – RS. Para análise dos rótulos foram elaboradas fichas de avaliação de itens obrigatórios na rotulagem, com base na legislação específica (ANVISA - RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002) que estabelece os seguintes itens: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem e de lote, nome ou razão social, prazo de validade e instruções sobre preparo e uso quando necessário. Além disso, foram avaliadas se as diferentes marcas apresentavam tabela nutricional, obrigatório pela legislação específica (ANVISA – RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003); e ainda quanto à classificação do produto, incluindo subgrupo, classe ou categoria, tipo e número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) conforme a Portaria nº. 269 de 17 de novembro de 1988.

No que diz respeito à classificação, o arroz segundo a sua forma de apresentação será classificado em dois grupos, assim denominados: arroz com casca e arroz beneficiado. Segundo o seu preparo, o arroz em casca e o arroz beneficiado serão ordenados em subgrupos: a) Subgrupo de arroz em casca: natural, parboilizado; b) Subgrupo do arroz beneficiado: integral, parboilizado, parboilizado integral e polido.

O arroz em casca e o arroz beneficiado de acordo com as suas dimensões serão distribuídos em cinco classes, independentemente do sistema de cultivo: longo fino, longo, médio, curto e misturado.

Qualquer que seja o grupo e o subgrupo a que pertença o arroz será classificado em cinco tipos, expressos pelos números de 1 a 5, definidos pelo percentual de ocorrência de defeitos graves, de defeitos gerais agregados ou de grãos quebrados ou quirera (BRASIL, 1988).

As Tabelas 1 e 2 mostram os resultados obtidos após análise dos itens obrigatórios que devem constar nos rótulos de arroz, segundo a legislação brasileira.

**Tabela 1.** Ficha de inspeção de itens obrigatórios de rótulos de arroz em embalagem de 1kg.

Itens	Amostras																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>Obrigatórios</b>																			
Denominação de venda	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Peso líquido	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Identificação de origem	C	CN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Razão Social	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Lote	CN	C	C	CN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Prazo de Validade	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Instrução de uso	CN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Tabela nutricional	C	C	CN	CN*	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Subgrupo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Classe ou categoria	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Tipo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Nº. de registro no MAPA	CN	CN	C	CN	CN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

C – Conforme  
 CN – Não conforme  
 \* Tabela nutricional incompleta

**Tabela 2.** Ficha de inspeção de itens obrigatórios de rótulos de arroz em embalagem de 5kg

Itens	Amostras																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>Obrigatórios</b>																			
Denominação de venda	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Peso líquido	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Identificação de origem	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Razão Social	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Lote	CN	C	C	CN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Prazo de Validade	C	C	C	CN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Instrução de uso	CN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Tabela nutricional	C	CN*	C	C	CN*	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Subgrupo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Classe ou categoria	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Tipo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Nº. de registro no MAPA	CN	CN	CN	CN	CN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

C – Conforme  
 CN – Não conforme  
 \* Tabela nutricional incompleta

Através da avaliação da rotulagem de arroz em embalagens de 1 e 5 kg foi possível verificar que dos 38 rótulos analisados 73,68% encontraram-se de acordo com todos os critérios exigidos pela legislação vigente.

Com base nos resultados, pode-se observar que dos 19 rótulos de arroz em embalagem de 1 kg analisados, não estavam de acordo com a legislação referente aos itens: identificação de origem (5,26%), lote (10,52%), instruções de uso (5,26%), tabela nutricional (10,52%) e número de registro no MAPA (21,05%).

Nas embalagens de 5 kg observou-se que 5,26 % não apresentavam o prazo de validade e instruções de uso. Além disso, 10,52 % não apresentaram tabela nutricional completa e lote e 26,31% não continham o n.º de registro no MAPA.

Estes dados comprovam que uma fiscalização mais rígida se faz necessária para as indústrias adequarem seus produtos à legislação vigente, visto que os parâmetros obrigatórios são de relevante importância, como é o caso da tabela nutricional que é o instrumento que o consumidor possui para avaliar os componentes do produto e saber, mesmo que de forma geral, o que está consumindo; as instruções de uso que auxiliam no seu preparo; assim como o prazo de validade que assegura a integridade do produto estando apto para consumo desde que bem conservado e ainda a identificação do lote, mais do que para o consumidor é de suma importância para a indústria visto que é através dele que a mesma consegue rastrear o seu produto.

Conclui-se que 26,31% dos rótulos avaliados estavam em desacordo com as normas exigidas pela legislação, o que demonstra a necessidade de existir um permanente acompanhamento da legislação por parte das indústrias e também uma postura mais ativa dos órgãos fiscalizadores. Além do que, o consumidor está cada vez mais atento e exigente quanto ao produto que está consumindo, fazendo da rotulagem completa um veículo de identificação da qualidade do mesmo.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto - Lei n.º 560/99. **Diário da República**, 293. I – A Série de 18 de Dezembro de 1999.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 269 de 17 de Novembro de 1988. Norma de Identidade, Qualidade, Embalagem e Apresentação do Arroz. **Diário Oficial da União**, Brasília, 22 de novembro de 1988.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.º 259 de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, 20 de setembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.º 360 de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, 23 de dezembro de 2003.

CONAB Companhia Nacional de Abastecimento. Online. Disponível em: <http://www.webrural.com.br>. Acesso em 26 de maio de 2007.

ELIAS, M.C.; LORINI, I. **Qualidade de arroz na pós-colheita**. Pelotas: Abrapós/UFPel, 2005. p.660.

IRGA Instituto Rio-Grandense de Arroz. Online. Disponível em: <http://www.irga.rs.gov.br>. Acesso em 26 de maio de 2007. **Dado de safra, cultivares**, 2004.

SIMIONATO, E.M.R.S.; ASTRAY, R.M.; SYLOS, C.M. Ocorrência de ocratoxina A e a aflatoxinas em arroz. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, v. 62 (2), p. 123 – 130, 2003.