

ANÁLISE DA ROTULAGEM DE GELÉIAS DE UVA COMERCIALIZADAS EM RIO GRANDE, RS

MORO, Gisele Medianeira Barbieri¹; RODRIGUES, Rosane da Silva²; COSTA, Jorge Alberto Vieira³

¹Autor. Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Rio Grande - RS, Brasil.
Email: giselebarbieri_@hotmail.com

²Orientador. Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Pelotas - RS, Brasil.
Email: fragatao@gmail.com

³Co-orientador. Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Rio Grande - RS, Brasil.
Email: jorgealbertovc@terra.com.br

1. INTRODUÇÃO

Geléias de uva se apresentam como um complemento essencial da cadeia produtiva da videira considerando que frutos não classificados para a comercialização *in natura* ou para produção de suco ou vinho, devido a fatores como cor, aroma e concentração de açúcares, podem ser aproveitados na fabricação do produto (EBERT et al., 2010).

As geléias se enquadram na normativa que estabelece que “a rotulagem nutricional se aplica aos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos ao consumidor” (BRASIL, 2003a). Dessa forma, este trabalho teve por objetivo analisar as informações contidas nos rótulos das embalagens de geléias de uva comercializadas em Rio Grande, RS.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Geléias de uva produzidas industrialmente em várias localidades do Brasil foram adquiridas no comércio local de Rio Grande, RS. A coleta do produto foi realizada durante o mês de abril de 2011, totalizando oito amostras, sendo seis geléias tradicionais, uma geléia *light* e uma geléia *diet*, acondicionadas em embalagens de plástico e em vidro com tampa rosqueável, todas dentro do prazo de validade. As informações contidas nos rótulos das geléias foram avaliadas segundo a legislação brasileira vigente. Desta forma, foram adotados os critérios da Resolução RDC ANVISA nº. 259, de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002); da Resolução RDC ANVISA nº. 360, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003a); da Resolução RDC ANVISA nº. 359, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003b); da Resolução RDC ANVISA nº. 28, de 26 de maio de 2009 (BRASIL, 2009); e da Portaria INMETRO nº. 248 de 17 de julho de 2008 (BRASIL, 2008).

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Neste trabalho, verificou-se que todas as marcas de geléias estudadas apresentaram informações nutricionais no rótulo, atendendo ao previsto na Resolução RDC ANVISA nº. 360/2003 (BRASIL, 2003a) e Resolução RDC ANVISA nº. 359/2003 (BRASIL, 2003b).

Na Tabela 1 encontram-se os resultados da descrição da rotulagem geral do produto em relação às informações de endereço do fabricante, atendimento ao

consumidor, data de fabricação, prazo de validade e número de lote das geléias de uva.

Tabela 1 – Dados de identificação em rótulos de geléias de uva comercializadas em Rio Grande, RS

Marca	Endereço fabricante	Atendimento ao consumidor	Data fabricação	Prazo de validade	Nº de lote
A ¹	C	C	C	C	C
B ¹	C	C	C	C	NC
C ¹	C	C	C	C	NC
D ¹	C	NC	NC	C	C
E ¹	C	NC	C	C	NC
F ²	C	C	C	C	NC
G ¹	C	C	C	C	C
H ³	C	C	NC	C	C

¹ Geléia tradicional; ² Geléia *light*; ³ Geléia *diet*
C= Consta no rótulo; NC = Não Consta no rótulo

Todas as geléias analisadas apresentavam o endereço do fabricante e o prazo de validade nos rótulos. A data de fabricação não constava em 25% (n=2) das amostras. Em 66,7% (n=4) das amostras analisadas constava a abreviação do mês através das três primeiras letras do mesmo. Nas demais o mês foi expresso em algarismos, não codificados, estando de acordo com a legislação (BRASIL, 2002). Verificou-se também que 25% (n=2) e 50% (n=4) das amostras não apresentaram indicação de serviço de atendimento ao consumidor e número de lote na embalagem, respectivamente.

Na Tabela 2 estão os resultados da análise de informações como ingredientes, aditivos, instrução de armazenamento, tipo de embalagem e símbolo indicativo do tipo de embalagem das geléias de uva.

Tabela 2 - Ingredientes, aditivos, instrução de armazenamento, tipo de embalagem e símbolo indicativo do tipo de embalagem de geléias de uva comercializadas em Rio Grande, RS

Marca	Ingredientes	Aditivos	Instruções de armazenamento	Tipo de embalagem	Símbolo indicativo do tipo de embalagem
A ¹	C	C	C	Plástico	NC
B ¹	C	C	C	Plástico	NC
C ¹	C	C	NC	Plástico	NC
D ¹	C	C	C ⁱ	Plástico	NC
E ¹	C	C	C	Plástico	NC
F ²	C	C	C	Plástico	NC
G ¹	C	C	C	Plástico	NC
H ³	C	C	C	Vidro	NC

¹ Geléia tradicional; ² Geléia *light*; ³ Geléia *diet*
C= Consta no rótulo; Cⁱ = Consta Ilegível no rótulo; NC = Não Consta no rótulo

Todas as amostras pesquisadas indicaram ingredientes no rótulo cuja lista foi precedida da expressão “ingredientes:”, estando em acordo com Brasil (2002). Além disso, todas as listas de ingredientes indicaram a presença de aditivos, no entanto, em nenhuma delas estava explícita a função do aditivo acrescentado, concordando com o estudo realizado por Tavares et al. (2003).

Quanto às instruções de armazenamento constatou-se que a amostra C não apresentou este dado. Dentre as que apresentaram esta informação no rótulo, uma estava de forma ilegível.

Com relação à legibilidade das informações contidas nos rótulos, 25% (n=2) das amostras analisadas estavam em desacordo com a legislação (BRASIL, 2002), uma vez que a distribuição das informações obrigatórias não estava adequada.

A discriminação no rótulo dos componentes utilizados para a fabricação de produtos alimentícios é mencionada na Resolução RDC ANVISA nº. 259/2002 (BRASIL, 2002). Desta forma, na Tabela 3 está uma relação dos componentes citados como parte dos ingredientes dos produtos pesquisados.

Tabela 3 - Lista de ingredientes e aditivos citados nos rótulos de geléias de uva comercializadas em Rio Grande, RS

Marca	Ingredientes					Aditivos	
	Açúcar	Xarope glicose	Uva	Pectina	Água	Conservante	Acidulante
A ¹	C	NC	C	C	NC	BS	NC
B ¹	C	C	C	C	NC	SP	AC
C ¹	C	C	C	C	NC	SP	AC
D ¹	C	NC	C	C	NC	SP	AL
E ¹	C	C	C	C	NC	SP	NC
F ²	C	C	C	C	NC	SP	NC
G ¹	C	C	C	C	NC	DE/BS	AL
H ³	C	NC	C	C	NC	SP	AC

¹ Geléia tradicional; ² Geléia *light*; ³ Geléia *diet*

C= Consta no rótulo; NC = Não Consta no rótulo

BS = Benzoato de Sódio; DE = Dióxido de Enxofre; SP = Sorbato de Potássio

AL = Ácido Láctico; AC = Ácido Cítrico

Observa-se que todas as geléias indicaram a presença de açúcar e pectina na formulação. Constatou-se também a indicação da presença de xarope de glicose em 62,5% (n=5) das amostras estudadas.

Quanto à discriminação no rótulo da presença de uva na composição do produto, constatou-se que todas as amostras indicavam a presença da fruta. Nenhuma das amostras indicou a adição de água na composição das geléias. Ressalta-se ainda que uma das amostras indicava no rótulo a presença de corante artificial vermelho Bordeaux, estando em desacordo com a RDC ANVISA nº. 28, de 26 de maio de 2009 (BRASIL, 2009) na qual não consta este corante na lista dos permitidos para este tipo de produto.

Neste trabalho também se determinou a massa do produto existente em cada embalagem. Esta análise teve por finalidade verificar se a quantidade nominal indicada no rótulo condizia com a aferida em laboratório.

A maioria das amostras analisadas apresentou massa, expressa em gramas, inferior a indicada no rótulo. Somente uma (12,5%) das amostras

apresentou quantidade superior ao descrito no rótulo. Pode-se inferir que tenha havido alguma deficiência quanto aos procedimentos de aferição dos equipamentos de enchimento das embalagens, sugerindo desta forma, uma maior atenção por parte do fabricante daquele produto. No entanto, para o peso líquido do produto, são observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº. 248/2008, a qual tolera uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido do produto (BRASIL, 2008).

4. CONCLUSÕES

Todas as geléias de uva analisadas apresentaram alguma inconformidade em relação à rotulagem geral considerando-se a legislação brasileira para este tema. A maioria das amostras analisadas apresentou massa inferior a indicada no rótulo. No entanto, todas as marcas estudadas apresentaram informações nutricionais no rótulo.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002.** Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2002.

____. **Resolução RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003.** Regulamento Técnico de Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003a.

____. **Resolução RDC nº. 359, de 23 de dezembro de 2003.** Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003b.

____. **RDC nº. 28, de 26 de maio de 2009.** Atribuição de aditivos alimentares, suas funções e seus limites máximos para geléias (de frutas, de vegetais, de mocotó e com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 mai. 2009.

____. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. **Portaria nº. 248 de 17 de julho de 2008.** Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para a verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual e comercializados nas grandezas de massa e volume. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 jul. 2008.

EBERT, L. C. et al. Geléia de uva com reduzido teor calórico: formulação e caracterização físico-química e sensorial. In: **SEMINÁRIO INTERINSTITUCIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**, 15., 2010, Cruz Alta. Anais... Cruz Alta: Universidade de Cruz Alta, 2010.

TAVARES, L. B. B. et al. Analysis of the label information in packets of strawberry and tutti-frutti jellies and candies. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v.14, n.1, p.27-33, 2003.