

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL E ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS EM UMA MISTURAPARA PÃO INTEGRAL 66% PRODUZIDA EM UM MOINHO NO RIO GRANDE DO SUL.

FRANCIELLE MACIEL ZURSCHIMITTEM¹; DENISE OLIVEIRA PACHECO²;
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³; ELIEZER ÁVILA GANDRA⁴

¹Universidade Federal de Pelotas – franciellezurschimittem@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – denisepacheco.qa@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@yahoo.com.br

⁴Universidade Federal de Pelotas – gandraea@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

No Brasil, a rotulagem geral e nutricional de alimentos embalados é regulamentada através de órgãos como o Ministério da Saúde por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o Ministério da Agricultura e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO). O processo de regulamentação contribuiu para que o Brasil fosse o primeiro país no bloco econômico MERCOSUL a ter a rotulagem nutricional obrigatória, facilitando o comércio entre os países do bloco (MACHADO, 2015; BRASIL, 2018).

Nos últimos anos, foi identificado que as informações nutricionais descritas nos rótulos não estavam sendo satisfatórias para o entendimento dos consumidores. Desse modo, a ANVISA realizou uma revisão sobre os requisitos para a rotulagem nutricional, com o intuito de torná-los mais compreensíveis e úteis, além de melhorar a visibilidade e legibilidade das informações nutricionais, diminuir enganos relacionados à composição nutricional, possibilitar uma melhor comparação nutricional entre os produtos e melhorar a precisão dos teores nutricionais declarados nos rótulos, assim publicou as normas Resolução RDC nº 429 de 8 outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).

Além destas, a Resolução RDC nº 712, de 1º de julho de 2022 regulamenta os alimentos contendo cereais e pseudocereais. De acordo com a referida legislação, os alimentos contendo cereais e pseudocereais serão classificados como integral quando os seguintes requisitos de composição forem atendidos no produto tal como exposto à venda: o produto contiver, no mínimo, 30% de ingredientes integrais e a quantidade dos ingredientes integrais for superior à quantidade dos ingredientes refinados (BRASIL, 2022).

Com relação à veiculação de alegações nutricionais, existem critérios definidos para alegações relacionadas ao conteúdo de fibras de um alimento, podendo este conter alegação nutricional de (fonte de fibras), quando apresentar no mínimo 10% do Valor Diário Recomendado (VDR) de fibras alimentares; (alto conteúdo), quando apresentar no mínimo 20% do VDR de fibras alimentares e também (aumentado), se apresentar no mínimo 25% do VDR de fibras alimentares (BRASIL, 2020b).

Considera-se pré-mistura, a mistura da farinha de trigo com ingredientes para panificação, pronta para a venda. Estas facilitam a padronização dos produtos finais, podendo facilitar o trabalho das donas de casa e dos padeiros, uma vez que os ingredientes já estão adicionados à farinha nas quantidades ideais e pré-testadas pelos fabricantes. Em geral, a pré-mistura deve permitir a elaboração do produto final (como pão francês, pão integral, pão de hambúrguer, bolo, etc) com a adição posterior somente de água e de fermento (REVISTA CULTIVAR, 2009).

Nesse contexto, objetivou-se avaliar a necessidade de adicionar a Rotulagem Nutricional Frontal a embalagem e a possibilidade de rotular alegação nutricional de conteúdo de fibras ao produto, adequando a Mistura para pão integral 66% aos requisitos das novas legislações vigentes.

2. METODOLOGIA

Para calcular a tabela nutricional, foi utilizada uma planilha para cálculo, adquirida comercialmente, em que é necessário inserir os dados correspondentes, incluindo a descrição dos ingredientes utilizados na formulação e suas respectivas quantidades, bem como, os valores de referência de cada componente nutricional dos mesmos, a porção por embalagem e a porção da medida caseira.

Inicialmente, realizou-se um cálculo no excel com a receita da mistura para saber as quantidades de cada ingrediente a ser contabilizado no cálculo da planilha. Em seguida, a planilha foi alimentada com os valores nutricionais de cada ingrediente, obtidos de dados de referências das análises de composição centesimal reunidos pelo Sinditrigo RS (Sindicato das Indústrias de Trigo do Estado do Rio Grande do Sul) e de fichas técnicas atualizadas enviadas pelos fornecedores.

Dessa forma, para o ingrediente majoritário, farinha de trigo integral (proveniente de uma farinha recombinaada pelo moinho), utilizou-se os valores de cada uma das partes que compõem o trigo (endosperma, farelo e gérmen - na mesma proporção que ocorrem na cariopse intacta), para os quais foram considerados os dados de referência do Sinditrigo e para os demais insumos (sal, aditivo e conservante) foram utilizadas as informações contidas nas tabelas nutricionais descritas nas fichas técnicas solicitadas.

Além disso, buscou-se junto a IN 75/2020 (Anexo V) as referências para as porções. Verificou-se que o produto se enquadra no Grupo I (Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados: Pré-mistura para preparar chipa paraguaia e mbeyu e outros pães), onde o tamanho da porção é a quantidade suficiente para preparar 50 g do produto (BRASIL, 2020b).

Assim, foi realizado o cálculo abaixo (Equação 1) considerando a seguinte relação (para uma receita):

Eq. (1)

$$\text{Peso da fração integral da mistura} \times \frac{\text{Peso do pão}}{50 \text{ g}}$$

Tendo como resultado a porção de 34 g de mistura contida em 50 g de pão.

Nesse sentido, foi calculada a coluna de 100 g separadamente em planilha excel, com base no percentual do produto pronto para consumo, em que se considerou o cálculo da (Equação 1), tendo em vista que se em 50 g se tem 34 g de mistura, em 100 g de pão haverá 68 g de mistura.

Posteriormente, todos os dados foram inseridos na planilha, que calculou todos os componentes de modo automático, gerando a tabela nutricional. A partir destes dados foi avaliada a necessidade de colocar a rotulagem nutricional frontal no produto, assim como a possibilidade de utilizar alegações nutricionais relacionadas ao conteúdo de fibras.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base no cálculo do VDR para fibras alimentares, foi possível observar que com o valor encontrado (11%) seria possível fazer o uso da alegação de Fonte de Fibras, seguida da frase "Como todo produto integral". Alegações nutricionais são as declarações que indicam que um alimento possui propriedades nutricionais positivas relativas ao seu valor energético ou ao conteúdo de nutrientes, contemplando as alegações de conteúdo absoluto e comparativo e sem adição. Fazem parte da rotulagem nutricional, mas tem declaração voluntária, ao contrário da tabela de informação nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que são obrigatórias (BRASIL, 2020a).

Do mesmo modo, que a partir do cálculo foi possível verificar que o produto não precisaria de rotulagem nutricional frontal, visto que os valores para açúcares adicionados (0 g), gorduras saturadas (0,4 g) e sódio (470 mg), ficaram bem abaixo do que a legislação preconiza. A declaração da rotulagem nutricional frontal é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 (BRASIL, 2020a).

De acordo com o Anexo XV da Instrução Normativa nº 75 para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal os limites de açúcares adicionados devem ter quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento para as gorduras saturadas a quantidade deve ser maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento, já para o sódio a sua quantidade tem de ser maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento (BRASIL, 2020b).

4. CONCLUSÕES

A partir do exposto pode-se concluir que não há necessidade de adicionar rotulagem nutricional frontal ao produto e que é possível rotular a alegação nutricional de "fonte de fibras" a mistura para pão integral 66%.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Gerência-Geral de Alimentos. **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília/ DF: ANVISA, 2018. 249 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília/DF, 09 de outubro de 2020a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília/DF, 9 de outubro de 2020b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 712, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília/DF, 6 de julho de 2022.

MACHADO, R. L. P. **Manual de rotulagem de alimentos**. 23. ed. Rio de Janeiro/ RJ: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. 24 p. ISBN 1516-8247. Acessado em: 10 set. 2023. Online. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/142308/1/DOC-119.pdf>.

REVISTA CULTIVAR. **Artigo: Ingredientes funcionais e pré-misturas com farinha de trigo**, Pelotas, 22 de mai. 2009. Acessado em 10 set. 2023. Online Disponível em: <https://revistacultivar.com.br/noticias/artigo-ingredientes-funcionais-e-pre-misturas-com-farinha-de-trigo>.