

ROTULAGEM DE QUEIJOS COALHO COMERCIALIZADOS EM PAU DOS FERROS-RN

Labeling curd cheese marketed in Pau dos Ferros-RN

Resumo:

O queijo coalho é um produto obtido através da coagulação do leite por meio do coalho ou enzimas coagulantes. Eles devem ser acondicionados em embalagens plásticas contendo lista de ingredientes, identificação do lote, identificação de origem, entre outras informações que são importantes para o consumidor. Sendo assim, objetivou-se avaliar os rótulos e embalagens de nove marcas de queijo coalho. Levando em conta as informações obrigatórias que devem conter nos rótulos, apenas uma marca forneceu todas as informações necessárias no rótulo, representando 11,11% do total de embalagens observadas.

Abstract:

The curd cheese is a product obtained by coagulating milk by rennet or coagulating enzymes. They must be packed in plastic containers containing ingredients list, batch identification, source identification, and other information that are important to the consumer. Thus, this study aimed to evaluate the labels and packaging of nine brands of cheese curds. Taking into account the mandatory information to be contained on labels, only one brand provided all the information required on the label, representing 11.11% of the observed packages.



Oliveira E. N. A.¹, Fernandes, A. E. R.¹, Santos, J. E. F.¹, Oliveira, D. B.¹, Dias, A. R. M.¹, e Oliveira, S. N.²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Departamento do Curso Técnico de Alimentos

² Universidade Federal Rural de Pernambuco, Campus Garanhuns – Docente do curso de Engenharia de Alimentos
E-mail: emanuel.oliveira16@gmail.com

Contato principal

Oliveira E. N. A.1



Palavras-chave: *queijo coalho, embalagem, rotulagem.*

Keywords: *curd chesse, packing, labeling.*



INTRODUÇÃO

O queijo coalho é produzido a cerca de 150 anos no Nordeste brasileiro, a partir do leite cru ou do leite pasteurizado (CAVALCANTE et al., 2007), sendo um produto altamente consumido pela população local nordestina, seja na forma natural, assado ou frito. A produção do queijo coalho é feita principalmente nos estados do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco (NASSU; MACEDO; LIMA, 2006).

Segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, mencionado na Instrução Normativa nº 30, de 26/06/011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, queijo coalho é aquele que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e sua comercialização é feita, normalmente, com até 10 (dez) dias de fabricação (BRASIL, 2001).

Conforme instruções da Resolução nº 22 de 24/11/2005, os queijos já produzidos devem ser acondicionados em embalagens de material plástico, contendo obrigatoriamente etiquetas com: Denominação de venda do alimento; Lista de ingredientes; Conteúdos líquidos; Identificação da origem; Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados; Identificação do lote; Prazo de validade; Instruções sobre preparo e uso do alimento, caso se aplique (BRASIL, 2005).

Segundo Bendino, Popolim e Oliveira (2012), os rótulos presentes nos alimentos irão servir como um veículo de comunicação entre o consumidor e o produtor, essas informações servem para orientar sobre o que se está consumindo e sua origem.

Diante do exposto, objetivou-se com a pesquisa avaliar as rotulagens de queijos de coalho que são comercializados em estabelecimentos varejistas da cidade de Pau dos Ferros-RN.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foram analisados rótulos de queijos de coalho comercializados em 4 estabelecimentos comerciais da cidade de Pau dos Ferros-RN. O método utilizado para investigação foi à elaboração de uma lista de verificação (check list), tendo como base a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002), RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003a) e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003b) e RDC nº 22, de 24 de novembro de 2005 (BRASIL, 2005) que dispõem sobre as normas para rotulagem de alimentos e bebidas embalados e produtos de origem animal.

A lista de verificação foi composta pelos seguintes itens: porção, valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans,

colesterol, fibra alimentar, sódio, cálcio e ferro. Foi verificado também informações e distribuições obrigatórias, bem como denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, medida caseira, conteúdo líquido, identificação de origem, identificação de lote, prazo de validade, data de fabricação, conservação de produto, ausência de glúten e nome do país de origem. Ao todo, foram analisadas 9 amostras de rótulos de queijo coalho comercializadas no mercado e com origens variadas.

Após a obtenção de todas as informações dos rótulos, os dados foram colocados na tabela de verificação, para a comparação das informações obtidos com as legislações.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Verifica-se na Tabela 1 as informações nutricionais complementares dos queijos coalho comercializados na cidade de Pau dos Ferros-RN.

Observa-se que 22,2% das marcas de queijo coalho não dispõe de tabela nutricional nas embalagens, mostrando-se serem produtos mais artesanais do que industriais. Já 100% das marcas não apresentaram valores para colesterol, cálcio e ferro.

A RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003 define porção como: a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável (BRASIL, 2003). Diante das embalagens analisadas apenas duas (H e I) não possuíam a porção média, que eram justamente os produtos artesanais. Já as demais embalagens estavam de acordo com a legislação. No trabalho de Silvino (2012) sobre “Avaliação da conformidade em rotulagens de queijos de coalho comercializados em estabelecimento varejista no mercado de Maceió-AL” assemelha-se com o presente trabalho, pois todas as amostras informaram porção que variou de 30g a 100g.

Ainda segundo a RDC Nº 360 a mesma define que na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio (BRASIL, 2003). Para valor energético a maioria dos produtos apresentaram esse valor em suas embalagens, apenas nas embalagens (H e I) não constaram, da mesma forma foi para carboidratos, sódio, gorduras trans, gorduras totais e saturadas.

No tocante ao parâmetro colesterol, 100% das amostras analisadas estão fora dos padrões estabelecidos pela legislação (BRASIL, 2003), visto que, não apresentam essa informação em seus rótulos. Das embalagens avaliadas apenas 77,78% apresentaram valores de gorduras (saturadas, trans e totais).

Tabela 1 – Informações nutricionais complementares dos queijos coalho comercializados na cidade de Pau dos Ferros-RN.

Informação Nutricional	Marcas								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Porção (g)	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	-	-
Valor Energético (Kcal)	83,2	58,2	95	88	169	107	107	-	-
Carboidratos (g)	0,16	0,11	0	13	13	0	0	-	-
Proteínas (g)	6,4	5,8	9	8	8	7	7	-	-
Gorduras Totais (g)	5,6	4,3	6,6	5,6	7,5	9	9	-	-
Gorduras Saturadas (g)	3,2	2,5	4	3,5	5	6	6	-	-
Gorduras Trans (g)	0	0	0	0	0	0	0	-	-
Colesterol (mg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fibra Alimentar (g)	0,36	0,36	0	0	0	0	0	-	-
Sódio (mg)	92	92	82	216	216	7	7	-	-
Cálcio (mg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ferro (mg)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

A legislação declara que as embalagens devem conter informações nutricionais complementares: sendo qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu conteúdo de proteínas, fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais (BRASIL, 2003). Para proteínas, a maioria das embalagens avaliadas estavam de acordo com a legislação. Já para fibra alimentar apenas duas embalagens estavam de acordo com a legislação.

Não existe uma legislação para cálcio e ferro, e

nenhuma das embalagens avaliadas possuía essas informações nutricionais.

Os valores apresentados na Tabela 1 se assemelham aos obtidos por Lopes (2014) em seu trabalho de rotulagem nutricional dos queijos comercializados na feira do agricultor em Palmas, diferindo apenas os valores de fibra alimentar e valor calórico que no presente trabalho foram menores.

Observa-se na Tabela 2 os resultados para as informações obrigatórias nos rótulos dos queijos coalho comercializados na cidade de Pau dos Ferros-RN.

Tabela 2. Informações obrigatórias que devem existir nos rótulos de queijo coalho.

Informações obrigatórias	Queijo tipo coalho								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Denominação de venda	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	NCT
Lista de ingredientes	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	NCT	NCT
Medida caseira	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	NCT	NCT
Conteúdo líquido (g)	518	538	494	538	506	542	506	1,168	NCT
Identificação da origem	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	NCT
Identificação do lote	CT	CT	CT	NCT	NCT	NCT	NCT	NCT	NCT
Prazo de validade	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	NCT
Data de fabricação	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	NCT
Conservação do produto	NCT	NCT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	NCT
Ausência de glúten	CT	CT	CT	CT	CT	NCT	CT	CT	NCT
Nome do país de origem	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	CT	NCT

CT – Consta; NCT – Não consta

Verifica-se que 11,11% das amostras não apresentaram em seus rótulos as informações de denominação de venda, conteúdo líquido, identificação de origem, prazo de validade, data de fabricação e país de origem, estando assim em desacordo com o estabelecido pela Resolução RDC n° 22, de 24 de novembro de 2005 (BRASIL, 2005) que determina as

informações obrigatórias para rotulagem de produtos de origem animal.

Partindo para instruções de conservação do produto, apenas 66,66% das embalagens expôs essa informação ao consumidor.

Das embalagens observadas, 22,22% não atenderam as resoluções RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002) e RDC n° 22, de 24

de novembro de 2005 (BRASIL, 2005) não expõem a informação de ausência ou não de glúten, mediada caseira e lista de ingredientes. A informação de presença ou não de glúten é essencial, principalmente para celíacos, pessoas que não podem consumir produtos com a presença do glúten.

CONCLUSÕES

De modo geral, levando em conta as informações obrigatórias que devem conter nos rótulos, apenas uma marca mostrou ter todas as informações necessárias, representando 11,11% e com as informações nutricionais todas as amostras (100%) deixaram de passar para o consumidor uma ou mais informações. Assim, é preciso maior atenção e empenho das indústrias para informar melhor aos consumidores sobre os produtos e uma maior fiscalização por meio dos órgãos competentes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de Rotulagem Nutricional Obrigatória: manual de orientação aos consumidores. p.17. Universidade de Brasília, 2005. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_rotulagem.pdf> Acesso em: 09/08/2016.

BENDINO, N.I.; POPOLIM, W.D.; OLIVEIRA, C.R.A. Avaliação do conhecimento e dificuldades de consumidores frequentadores de supermercado convencional em relação à rotulagem de alimentos e informação nutricional. *Journal Of The Health Sciences Institute*, São Paulo, v. 3, p.261-265, 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001. Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de manteiga de terra ou manteiga de garrafa; queijo de coalho e queijo de manteiga. Disponível em: <http://www.agais.com/normas/leite/queijo_coalho.htm>. Acesso em: 10 de ago. 2016.

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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, 26 Dez. 2003a.

Em relação a identificação do lote e conservação do produto 66,67% e 33,33% das embalagens não apresentaram essas informações, respectivamente, não atendendo assim a legislação brasileira (BRASIL, 2005).

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, 26 Dez. 2003b.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Resolução - RDC nº 22, de 24 de novembro de 2005. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União, Brasília, 25 Nov. 2005.

CAVALCANTE, José Fernando Mourão et al. Processamento do queijo coalho regional empregando leite pasteurizado e cultura láctica endógena. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v. 27, p.205-214, jan. 2007.

LOPES, Josenilda Guimarães; MARTINS, Glêndara Aparecida de Souza. Rotulagem nutricional dos queijos comercializados na feira do agricultor em Palmas. In: *PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS*, 16., 2014, Campina Grande. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, 2014. v. 16, p. 223 - 230.

NASSU, Renata Tiekko; MACEDO, Benemária Araújo; LIMA, Márcia Helena Portela. Queijo Coalho. *Coleção Agroindústria Familiar*, Brasília, v. 1, f. 45, 2006. Disponível em: <<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/117913/1/00077390.pdf>>. Acesso em: 10 ago. 2016.

SILVINO, J. D. N. O., ALVES, M. A. D. M., ALEXANDRE, A. P. S., & SILVA, A. D. S. (2012, Fevereiro). Avaliação da conformidade em rotulagens de queijos de coalho comercializados em estabelecimento varejista no mercado de Maceió-AL. In VII CONNEPI-Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação.