

AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE EMBALAGENS DE ÁGUAS DE COCO COMERCIALIZADAS EM NATAL, RN

*Giselda Fernanda de Oliveira Figueiroa¹
Carina Leite de Araújo Oliveira²*

RESUMO

Avalia-se comparativamente a rotulagem nutricional de águas de coco esterilizadas comercializadas em Natal (RN) com as exigências da legislação em vigor, a fim de verificar a conformidade dos rótulos. A pesquisa foi realizada em supermercados da cidade de Natal (RN), com quatro marcas de água de coco esterilizadas. As amostras tiveram seus rótulos analisados, de acordo com os critérios do Decreto nº 6.871 e da Instrução Normativa nº 27 de 2009. Dentre as amostras analisadas, uma marca apresentou rótulo inadequado, por estar em desacordo com dois parâmetros exigidos pela legislação, relacionados aos cuidados sobre a conservação, armazenamento e consumo do produto. Diante dos resultados, verificou-se que apesar da existência de legislações específicas para a rotulagem da água de coco, ainda são observadas irregularidades nesse produto, as quais podem comprometer a saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Água de coco. Rotulagem. Conformidade. Legislação.

EVALUATING COCONUT WATER PACKAGE LABELS IN NATAL, RN

ABSTRACT

This study aims at evaluating the nutritional labeling of sterilized coconut water commercialized in Natal (RN) according to the labeling requirements of the current legislation. The research took place in supermarkets located in the city of Natal (RN) with samples from four brands of sterilized coconut water. The samples had their labels analyzed according to the criteria established by Decree No. 6,871 and by Normative Instruction No. 27 of 2009. Among the analyzed samples, one brand presented an inadequate label, because it was not compliant with two parameters required by the legislation in what regards to how to conserve, store and consume the product. Based on the results, it was concluded that, despite the existence of specific legislation for commercialized coconut water labeling, irregularities are still observed, and those may endanger consumers' health.

Keywords: Coconut water. Food Labeling. Compliance. Legislation.

1 E-mail: giselda.fernanda@zipmail.com.

2 Docente do curso de Nutrição (UNI-RN). E-mail: nutricao@unirn.edu.br. Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/0372461357233666>.

1 INTRODUÇÃO

A água de coco é tradicionalmente comercializada dentro do próprio fruto, prática que envolve problemas relacionados a transporte, armazenamento e perecibilidade do produto. A fim de permitir o seu consumo em locais fora das regiões produtoras, é fundamental a sua industrialização, visando diminuir o volume e o peso transportados e, conseqüentemente, reduzir os custos de transporte, bem como aumentar a sua vida de prateleira (ROSA; ABREU, 2000).

A aplicação de tecnologias de processamento e conservação da água de coco viabiliza o comércio desse produto, otimiza o aproveitamento da fruta, além de gerar empregos. A água de coco verde envasada é prática de manusear e estocar, além de ter uma vida de prateleira prolongada devido aos métodos de conservação aplicados. Tais métodos visam, essencialmente, inibir a ação enzimática e garantir a estabilidade microbiológica da água de coco após a abertura do fruto, mantendo o quanto possível suas características sensoriais originais (ROSA; ABREU, 2000).

Com a elevação no consumo de alimentos processados e industrializados, os rótulos assumiram o papel de viabilizar a comparação entre produtos, possibilitando a escolha de alimentos mais saudáveis. Dessa maneira, é fundamental que as informações apresentadas nos rótulos sejam fidedignas (SOUZA, 2010).

A rotulagem nutricional adequada e clara torna-se fundamental para que o consumidor tenha acesso a informações úteis e precisas acerca do produto que está adquirindo e através desta é possível estabelecer um canal de comunicação entre empresas produtoras de alimentos e consumidores que desejam melhores informações sobre os produtos que compram (SILVA; NASCIMENTO; MATHIAS, 2007). Os rótulos são elementos de comunicação entre o produto e os consumidores, e devem auxiliá-los na decisão de compra, aumentando a eficiência do mercado e o bem-estar do consumidor (MACHADO et al, 2006).

Para tanto, é fundamental a existência de legislações que estabeleçam critérios de qualidade que compreendam todas as etapas de produção, processamento, armazenamento, conservação e exposição à venda. As normas devem ser constantemente atualizadas e revisadas, de modo a atender o dinamismo crescente do desenvolvimento tecnológico (SOUZA, 2010).

No Brasil, o Decreto nº 6.871 de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamenta a Lei nº 8.918 de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Ainda, a Instrução Normativa nº 27 de 2009, do mesmo ministério, estabelece os procedimentos mínimos de controle higiênico-sanitário, padrões de identidade e características mínimas de qualidades gerais da água de coco.

A rotulagem dos alimentos deve ter a clareza prevista legalmente, todavia nem sempre os critérios empregados na sua elaboração têm suporte técnico-científico de profissionais que dominam a legislação pertinente. Dessa forma, a disputa do mercado muitas vezes ocasiona autênticas fraudes, praticadas como dolo ou por falta de conhecimento dos responsáveis, percebidas ou não pelos consumidores (ARAÚJO et al, 2017).

Considerando que na prática, muitas vezes, o setor industrial não respeita as regras estabelecidas na legislação e diante da importância da rotulagem para o consumidor, o presente trabalho teve como objetivo avaliar comparativamente a rotulagem nutricional de águas de coco esterilizadas comercializadas em Natal (RN) com as exigências da legislação em vigor, a fim de verificar a conformidade dos rótulos.

2 METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada em supermercados da cidade de Natal (RN) no mês de janeiro de 2017. Foram selecionadas quatro marcas de água de coco esterilizadas. As amostras foram adquiridas e levadas ao laboratório de técnica dietética do Centro Universitário do Rio Grande do Norte (UNI-RN) para análise dos rótulos, de acordo com os critérios do Decreto nº 6.871 (BRASIL, 2009) e da Instrução Normativa nº 27 (BRASIL, 2009).

Os itens analisados nos rótulos foram: nome empresarial; endereço; número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); denominação do produto; marca comercial; ingredientes; a expressão: Indústria Brasileira, por extenso ou abreviada; conteúdo, expresso na unidade de medida correspondente, de acordo com as normas específicas; teor alcoólico, identificação do Lote ou da Partida; prazo de validade; classificação; orientações referentes a conservação, armazenamento e

consumo do produto; e a declaração, em destaque, da expressão: “após aberto, consumir em até... (definir o tempo máximo de consumo) à temperatura até (definir temperatura ideal e informá-la em graus Celsius).

Considerou-se que se um dos itens fosse assinalado com um “não”, o rótulo estaria inadequado.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A Tabela 1 a seguir apresenta os resultados encontrados na análise dos rótulos das quatro marcas de água de coco, de acordo com os parâmetros exigidos pelas legislações vigentes.

Tabela 1- Análise dos rótulos de água de coco engarrafadas de acordo com o Decreto nº 6.871 e da Instrução Normativa nº 27 de 2009, do Ministério da Agricultura.

Parâmetros	Marcas analisadas			
	Marca 1	Marca 2	Marca 3	Marca 4
Nome do Fabricante	Sim	Sim	Sim	Sim
Endereço do estabelecimento	Sim	Sim	Sim	Sim
Denominação do produto	Sim	Sim	Sim	Sim
Marca comercial	Sim	Sim	Sim	Sim
Expressão “Indústria Brasileira”	Sim	Sim	Sim	Sim
Conteúdo	Sim	Sim	Sim	Sim
Teor alcoólico	Sim	Sim	Sim	Sim
Lote	Sim	Sim	Sim	Sim
Prazo de validade	Sim	Sim	Sim	Sim
Classificação da água de coco	Sim	Sim	Sim	Sim
Nº de registro no MAPA	Sim	Sim	Sim	Sim
Ingredientes	Sim	Sim	Sim	Sim
Orientações	Sim	Não	Sim	Sim
Declaração	Sim	Não	Sim	Sim

Fonte: Laboratório de Técnica Dietética do UNI-RN, 2017.

Dentre as amostras analisadas, uma marca apresentou rótulo inadequado, por estar em desacordo com dois parâmetros exigidos pela legislação específica para água de coco.

De acordo com o artigo 26 da Instrução Normativa nº 27 de 2009 (BRASIL, 2009):

A rotulagem da água de coco deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009, e ainda:

I conter orientações visíveis e legíveis sobre a conservação, armazenamento e consumo do produto, assim como informações sobre o perigo à saúde caso não sejam observadas as orientações;

II quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deverá ser atendida a legislação específica do órgão competente do sistema de saúde;

III as expressões referentes a propriedades nutricionais ou funcionais deverão estar previstas em legislação específica do órgão competente do sistema de saúde;

IV é proibido o uso de alegações de propriedades medicamentosas ou terapêuticas;

V é obrigatória a declaração, em destaque, da expressão: “após aberto, consumir em até... (definir o tempo máximo para consumo) à temperatura de até... (definir a temperatura ideal e informá-la em graus Celsius)”, sempre associada ao termo “validade do produto”;

VI o tempo máximo e a temperatura ideal a que se refere o inciso V deste artigo serão definidos pelo estabelecimento envasilhador;

VII é obrigatória a declaração da respectiva classificação prevista no art. 3º desta Instrução Normativa, exceto para a água de coco reconstituída, que deverá declarar a classe correspondente ao procedimento tecnológico adotado quando da reconstituição;

VIII a água de coco congelada não poderá utilizar a expressão “gelo de água de coco”; e

X é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, contagotas, spray, ampolas, copos medidos ou quaisquer outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Dessa forma, a marca com rótulo inadequado não atende as exigências dos itens I e V, os quais estão relacionados à segurança dos consumidores, por serem relacionados aos cuidados com o armazenamento e consumo do produto. Assim, a falta dessas informações pode causar a manipulação inadequada, levando a contaminação e a ocorrência de Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA'S).

Apesar das águas de coco estudadas serem submetidas ao processo UHT (*ultra high temperature*) que garante uma condição de esterilidade comercial, possibilitando uma estocagem à temperatura ambiente (ROSA; ABREU, 2000), são necessários cuidados adequados após a sua abertura.

Sobre contaminação microbiológica, Leite et al, (2000) avaliaram a qualidade microbiológica de amostras de água de coco refrigerada, comercializadas por vendedores ambulantes na cidade de Salvador (BA). Em sua maioria, as amostras apresentaram contaminação elevada por coliformes totais, coliformes fecais, bolores e leveduras, demonstrando qualidade microbiológica insatisfatória e evidenciando deficiências higiênico-sanitárias nas diversas etapas do processamento. Uma vez que a água de coco apresenta-se estéril em seu invólucro original, a presença de bactérias indicadoras de contaminação fecal e *Staphylococcus aureus* implica, necessariamente, em contaminação por manipuladores.

Em outro estudo, Fortes et al, (2006) analisaram amostras de água de coco envasadas e comercializadas na cidade de Teresina (PI) e os resultados demonstraram que 100% das amostras analisadas estavam contaminadas por todos os microrganismos pesquisados (bactérias heterotróficas, *Escherichia coli* e bolores e leveduras).

Sobre o mesmo tema, Fortuna e Fortuna (2008) avaliaram a qualidade microbiológica de 32 amostras de água de coco comercializadas em carrinhos de ambulantes na cidade de Teixeira de Freitas (BA); em 25 (78,1%) houve crescimento de bactérias aeróbias mesófilas e em 11 (34,4%) constataram a presença de coliformes à 45°C, índice acima do permitido.

Tais estudos reforçam a necessidade dos cuidados durante o processamento e manipulação da água de coco.

Sobre a conformidade da rotulagem de águas de coco frente às legislações, Araújo et al, (2017) analisaram rótulos de água de coco engarrafadas comercializadas na cidade de Teresina (PI). Dentre as quatro marcas analisadas, uma marca não apresentava rótulo, estando totalmente fora dos padrões exigidos por lei. Já na análise das garrafas que continham rótulos, estes se encontravam em desacordo com vários parâmetros citados na legislação.

Teoricamente, as legislações deveriam ser suficientes para coibir qualquer desentendimento entre as partes envolvidas: setor industrial e consumidores. Acontece, porém, que na prática uma das partes não respeita as

regras estabelecidas. Facilmente observa-se a não conformidade de muitos produtos comercializados livremente (SMITH; ALMEIDA-MURADIAN, 2011).

Estudo desenvolvido por Smith e Almeida-Muradian (2011) sobre conformidade da rotulagem de alimentos, dos 52 rótulos analisados, 42 apresentaram no mínimo um tipo de não conformidade frente à legislação, o que representa 80,8% dos rótulos analisados. Apenas 10 rótulos estavam plenamente de acordo com a legislação e, portanto, apenas 19,2% dos rótulos analisados atendem ao estabelecido na legislação brasileira.

Foi observado também em estudo de Silva, Dias e Ferreira (2008) que a frequência de não conformidades na rotulagem específica foi muito maior do que na rotulagem geral. E uma das conclusões foi que a fiscalização deve ser intensificada, conjuntamente com maiores esclarecimento às indústrias de alimentos e aos consumidores em geral.

A fiscalização ineficiente é apontada pela maioria dos estudos como principal fator para o descumprimento e a banalização das normas estabelecidas para a rotulagem de alimentos no Brasil. Entretanto, o acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos, por ser um elemento que impacta a adoção de práticas alimentares saudáveis, configura-se, em seu conjunto, uma questão de segurança alimentar e nutricional (CÂMARA et al, 2008).

Os rótulos são elementos de comunicação entre o produto e os consumidores, e devem auxiliá-los na decisão de compra, aumentando a eficiência do mercado e o bem-estar do consumidor (MACHADO et al, 2006).

Portanto, é importante a identificação dos itens da legislação que requerem maior aprimoramento, uma vez que o setor necessita de estudos que disponibilizem informações para uma melhor adequação dos rótulos às necessidades dos consumidores (SMITH; ALMEIDA-MURADIAN, 2011).

4 CONCLUSÃO

Este trabalho permitiu identificar que apesar da existência de legislações específicas para a rotulagem da água de coco no Brasil, que contemplam inúmeros itens relevantes, ainda são observadas irregularidades nesse produto, as quais podem, inclusive, comprometer a saúde dos consumidores.

Percebe-se também, a escassez de estudos sobre a conformidade da rotulagem de águas de coco, ao mesmo tempo em que há o aumento do consumo desse produto no país.

Portanto, a correta aplicação da legislação vigente depende também do comprometimento do setor industrial, além de uma intensificação na fiscalização por parte dos órgãos responsáveis e na capacitação adequada dos agentes fiscalizadores, para que a fiscalização seja realizada a partir das determinações legais vigentes.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, A. R. et al. **Análise das informações contidas nos rótulos de água de coco engarrafadas**. Disponível em: <http://www.sovergs.com.br/site/higienistas/trabalhos/10160.pdf>. Acesso em: 24 jan. 2017.

BRASIL. **Instrução normativa n. 27, 22 de julho de 2009**. Estabelece os procedimentos mínimos de controle higiênico sanitário, padrões de identidade e características mínimas de qualidade gerais para a água de coco. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009. Disponível em: http://www.inmetro.gov.br/barreirastecnicas/pontofocal/%5Cpontofocal%5Ctextos%5Cregulamentos%5CBRA_320_ADD_1.htm. Acesso em: 23 jan. 2017.

BRASIL. **Decreto nº 6.871, 4 de junho de 2009**. Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm. Acesso em: 23 jan. 2017.

CÂMARA, M. C. C. et al. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Rev Panam Salud Pública**, v. 23, n. 1, p. 52-58, 2008.

FORTES, E. P. et al. Qualidade físico-química e microbiológica das águas de coco envasadas, comercializadas em Teresina, Piauí. **Rev. Higiene Alimentar**, v. 20, n. 141, p. 87-90, 2006.

FORTUNA, D. B. S.; FORTUNA, J. L. Avaliação da qualidade microbiológica e higiênico-sanitária da água de coco comercializada em carrinhos ambulantes nos logradouros do município de Teixeira de Freitas (BA). **Rev Baiana de Saúde Pública**, v. 32, n. 2, p. 203-217, 2008.

LEITE, C. C. et al. Avaliação microbiológica da água de coco produzida e comercializada na cidade de Salvador, BA. **Rev Higiene Alimentar**, v. 14, n. 70, p. 64-66, 2000.

MACHADO, S. S. et al. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. **Alimentos e Nutrição**, v. 17, n. 1, p. 97-103, 2006.

ROSA, M. F.; ABREU, F. A. P. Água-de-coco: métodos de conservação. Ceará: EMBRAPA/SEBRAE, nº 37, junho. 2000. 25p. ISSN 0103-579. Documento. Disponível em: <http://www.ceinfo.cnpat.embrapa.br/arquivos/artigo_1906.pdf> Acesso em: 20 jan. 2017.

SMITH, A. C. L; ALMEIDA-MURADIA, L. B. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. **Ver Inst. Adolfo Lutz**, v. 70, n. 4, p. 463-472, 2011.

SILVA, E. B.; NASCIMENTO, K. O.; MATHIAS, S. P. Avaliação da adequação dos rótulos de leites comercializados no município do Rio de Janeiro às normas de rotulagem nutricional. **Rev. Inst. Latic. "Cândido Tostes"**, v. 62, n. 359, p. 19-27, 2007.

SILVA, S. A.; DIAS, M. R. M; FERREIRA, T. A. P. C. Rotulagem de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância. **Rev. Nutr.**, v. 21, n. 2, p. 185-194, 2008.

SOUZA, S. M. F. C. **Legislação de rotulagem nutricional**: instrumento de informação na promoção de escolhas alimentares. 2010. 70f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde) - Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde, do Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal-RN, 2010.