

Bebidas à base de leite e iogurtes ainda não respeitam novas regras de rotulagem

Pesquisa do Idec apontou que a RDC 24/2012, em vigor desde janeiro, não está sendo aplicada devidamente pelas empresas. Entre as irregularidades, alguns rótulos trazem a informação que todo produto desnatado é “light” ou “zero”, confundindo ao invés de esclarecer, já que nem sempre essa informação é válida. Além disso, o Idec alerta para que o consumidor fique atento às bebidas lácteas pois possuem mais aditivos e podem conter mais açúcares do que os iogurtes e muitas vezes essa diferença dos produtos não está clara.

Para avaliar se as empresas estão respeitando a nova Resolução da Anvisa (RDC nº 54/2012), que regulamenta as Informações Nutricionais Complementares (INC) – por exemplo, não contém açúcares, reduzido em açúcares, sem gorduras trans, baixo em calorias, reduzido em calorias – o Idec fez um levantamento qualitativo para apontar algumas práticas no mercado.

A primeira conclusão é que alguns produtos para não se enquadrarem na regra, substituíram a alegação padronizada, por uma alteração no nome do produto, que induz o consumidor a uma avaliação sobre a qualidade nutricional, como: “Pense Zero” e “Fit Zero”.

E aqueles produtos que possuem a INC, a maioria não o faz de maneira adequada. Falta informação clara e adequada ao consumidor.

Para essa avaliação o Idec selecionou as principais marcas de iogurtes, leite fermentado e bebidas lácteas. A escolha se deu porque a RDC modifica especialmente os critérios para definição de light e estes são produtos que mantiveram a classificação. Além disso, como a resolução começou a valer para alimentos produzidos a partir de 1º de janeiro de 2014, a categoria escolhida precisaria ser de alimentos com data de fabricação posterior a essa data.

Ao todo, foram avaliados 22 produtos de 9 marcas diferentes. Desses, 14 eram iogurtes, 03 bebida láctea e 5 leite fermentado. Do total, 13 continham alguma alegação e 9 eram os produtos tradicionais que foram utilizados para comparação.

A alegação mais comum encontrada foi o termo light (27%), junto com outras como zero gordura; sem adição de açúcar; Rico em vitamina A,C e D; Fonte de Cálcio, vitamina A, vitamina D - associadas ou não, conforme tabela:

Light - 6 amostras - (27,3%)
Zero gordura - 4 amostras - (18,2%)
Sem adição de açúcar - 4 amostras - (18,2%)
Rico em vitamina A,C e D - 3 amostras - (13,3%)
Fonte de Cálcio, vitamina A, vitamina D - 1 amostra - (4,5%)

O principais problemas encontrados em relação a RDC nº54/2012 da Anvisa estão listados a seguir:

1) Falta de esclarecimentos ou advertências exigidos em função do uso de uma alegação nutricional.

10 dos 13 produtos (aproximadamente 76%) utilizou um símbolo “*” ao lado da INC e a explicação foi dada ao lado do rótulo. Por exemplo, em um dos produtos, a alegação light está com um símbolo “*” e ao lado da embalagem, em outro sentido de escrita, está a explicação do termo: “todo iogurte desnatado é light”.

No entanto, de acordo com a ANVISA, o esclarecimento deve ser realizado seguido da alegação com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação. O esclarecimento deve estar seguido da alegação e atender aos outros critérios estabelecidos. “Portanto, se a alegação está no painel principal, o esclarecimento também deve estar e caso não seja possível realizar o esclarecimento nos moldes exigidos, a INC não pode ser veiculada”, explica a nutricionista e pesquisadora do Idec Ana Paula Bortoletto.

2) Uso da alegação Light

De acordo com a resolução, para a utilização desse termo a redução de algum dos componentes precisa ser de pelo menos 25% em comparação com produto da mesma marca ou uma média do mercado. Isso deve estar especificado no rótulo junto com a alegação.

Seis dos 22 produtos usaram essa alegação. Três dos seis produtos, alegaram que “Todo iogurte/leite

fermentado/bebida láctea desnatada é light”. Outros 2 utilizaram uma comparação com produto original do fabricante, sendo que 1 desses acrescentou uma tabela comparativa. Ao considerar que, segundo o MAPA, para ser desnatado, os produtos lácteos devem possuir no máximo 0,5g/100g, um valor que supera os 25% de redução, está correto dizer que “Todo leite fermentado/bebida láctea/iogurte desnatado é light”.

É importante ressaltar que o fato da alegação light não vir seguida dessa informação aparentemente não implica nenhuma irregularidade desde que haja o esclarecimento. Ainda assim, segundo a RDC nº54, seria necessária uma comparação, já que o termo light implica em uma redução de algum componente, logo é uma INC que precisaria ser esclarecida.

Ao analisar as resoluções da ANVISA e os Informes Técnicos do MAPA, não foi possível encontrar alguma determinação oficial de que o fabricante pode afirmar que todo produto lácteo desnatado também pode ser considerado light. “Provavelmente, o melhor a ser feito pelas empresas, seria incluir ambas as informações, tanto a afirmação quanto a comparação que esclarece o uso do termo Light, conforme previsto”, sugere Bortoletto.

3) Uso da alegação Zero

Outro problema se refere aos produtos denominados Zero. Quatro dos 22 produtos utilizaram o termo zero gorduras. Desses quatro, dois utilizaram a alegação que “Todo leite fermentado desnatado ou iogurte desnatado é zero gordura”. “Essa afirmação não é necessariamente verdadeira para todos produtos”, questiona a nutricionista. Segundo a RDC 54 da Anvisa, “Zero gordura” se refere a produtos com até 0,5g de gorduras totais por porção. Pelo MAPA, a classificação de produtos desnatados consiste no valor máximo de 0,5g de gordura por 100g de produto (que normalmente não condiz com a porção de consumo).

Portanto, a pesquisadora do Idec recomenda ao consumidor que não leia apenas as alegações, mas também verificar qual a comparação que está sendo feita. A lista de ingredientes sempre deve ser consultada, pois indica em ordem decrescente de quantidade tudo que foi adicionado no produto e qualquer dúvida que o rótulo possa causar deve ser esclarecida pela empresa que fabrica o produto”, orienta Bortoletto.

Atenção às bebidas lácteas

Expostas nas gôndolas dos supermercados junto aos iogurtes e com informação nem sempre clara no rótulo, muitas vezes as bebidas lácteas podem ser consumidas como iogurtes. O Idec atenta ao consumidor que, aquele produto com sabor morango, por exemplo, pode ser uma bebida láctea. Essa informação está no rótulo e é preciso essa leitura para não se confundir.

A questão é que as bebidas lácteas (achocolatados é um caso), comumente consumidas também pelas crianças, em geral, podem conter mais açúcares e trazem muito mais aditivos, como os corantes. É importante destacar também que a % de base láctea exigida para bebidas lácteas é bem menor do que para iogurtes, e, portanto, a quantidade de proteínas e cálcio tende a ser menor. Por isso: atenção a esses produtos!

Diferenças entre leite fermentado, iogurte e bebida láctea:

De acordo com a Instrução Normativa Nº 46, de 2007 do MAPA, entende-se por Leites Fermentados os produtos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Estes microorganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

No caso dos iogurtes, a fermentação se realiza obrigatoriamente com cultivos protossimbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. A base Láctea representa pelo menos 70% do total de ingredientes do produto.

Pela Instrução Normativa Nº 16, de 23/08/2005 do MAPA, entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura de leite e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto.

A Instrução Normativa Nº 46, de 2007 do MAPA, afirma que produtos lácteos integrais, no geral tem teor de matéria gorda acima de 3g/100g. Produtos parcialmente desnatados têm até 2,9g de matéria gorda/100g e produtos desnatados possuem até 0,5g de matéria gorda por 100g de produto.

Como foi feita a pesquisa

Os produtos foram selecionados em dois grandes supermercados da zona oeste da cidade de São Paulo no período de

17 de março a 04 de abril de 2014. Foram considerados os produtos “naturais” ou mais tradicionais de cada marca.

O objetivo foi verificar quais as principais alegações são utilizadas e analisar a adequação da rotulagem das principais marcas de iogurtes e bebidas lácteas com as normas estabelecidas pela nova resolução RDC nº54/2012 da Anvisa. Quando necessário, foi comparado o rótulo da versão tradicional com a versão que possui alguma INC.

Sobre RDC 54/2012

A nova Resolução da Anvisa, que dispõe sobre o regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar (RDC nº 54/2012), cumpre com o compromisso assumido pelo Brasil de harmonizar os regulamentos técnicos relacionados à rotulagem nutricional no âmbito do MERCOSUL. Essa harmonização tem como objetivos facilitar a livre circulação dos alimentos e evitar obstáculos técnicos ao comércio. Além disso, a RDC visa melhorar o acesso do consumidor a informações relevantes sobre o conteúdo nutricional dos alimentos, contribuindo para a seleção adequada dos mesmos, e exigir o uso correto e padronizado dessas informações a fim de não induzir o consumidor ao engano.

Basicamente ela regulamenta as Informações Nutricionais Complementares (INC), também chamada de declaração de propriedade nutricional ou de alegação nutricional. A INC é a informação utilizada para descrever o nível absoluto ou relativo de determinados nutrientes ou valor energético presentes em alimentos. A INC é utilizada pelos fabricantes de forma opcional.

São exemplos de INC:

- “não contém açúcares”
- “reduzido em açúcares”
- “sem gorduras trans”
- “baixo em calorias”
- “reduzido em calorias”
- “fonte de cálcio”
- “alto teor de fibras”
- “rico em ferro”

Essa resolução também altera o critério para uso do termo LIGHT. Anteriormente, a alegação “light” podia ser utilizada em duas situações: para os alimentos que apresentavam baixo valor energético ou qualquer nutriente; e para os alimentos que apresentavam valor energético ou outro nutriente reduzido (alimento com teor baixo significa que é uma característica comum do alimento ter um valor baixo de calorias ou outro componente, alimento com teor reduzido, é um alimento que naturalmente não tem valores baixos, mas passa por um processo de transformação que reduz algum componente, seja valor calórico ou outro componente). Isso, de certa forma, dificultava o entendimento e a identificação pelos consumidores e profissionais de saúde. Atualmente, os alimentos que apresentarem no rótulo a alegação light devem ser reduzidos em algum nutriente e o termo só poderá ser empregado se o produto apresentar redução nutricional em comparação com a versão convencional.

A RDC nº 54/2012 da Anvisa estabelece, ainda, que todos os esclarecimentos ou advertências exigidos em função do uso de uma alegação nutricional devem ser declarados junto à esta alegação. Devem também seguir o mesmo tipo de letra da alegação, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo, de forma que garanta a visibilidade e legibilidade da informação

A RDC nº54/2012 entrou em vigor dia 12 de novembro de 2012. No entanto, a fim de reduzir os impactos no comércio de alimentos, a referida resolução forneceu o prazo até 1º de janeiro de 2014 para que as empresas promovessem as adequações necessárias em seus produtos.