

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Análise de rótulos com produtos de origem vegetal.

Mariana Pereira Nobrega¹; Jéssica Corrêa da Silva¹; Maria Salete Monteiro Vieira e Silva¹; Marina Peixoto Vianna¹; Danilo Cesar Paschoalino²; Kelli Cristina Paiva¹.

1. Universidade Paulista - Unip, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade de São Paulo - Usp, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A rotulagem nutricional é uma informação necessária para que o consumidor consiga identificar o que ele está comprando e consumido, de acordo com as informações presentes na embalagem. Produto de origem vegetal para alimentação humana vem aumentando e para orientar melhor os consumidores que buscam consumir esse tipo de alimento, existe a Sociedade Vegetariana Brasileira, organização sem fins lucrativos, que atua promovendo a alimentação vegetariana e vegana. O crescimento no número de produtos de origem vegetal destinado a alimentação humana devem ser classificados supervisionados pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, a falta dessa classificação pode gerar diversos prejuízos ao produtor. Assim O objetivo do presente trabalho foi analisar rótulos de queijos vegetais industrializados, de diferentes marcas, verificar se estão dentro das normas da legislação vigente e se são fontes de proteína e cálcio como os queijos tradicionais de origem animal.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa descritiva analítica. As informações sobre rótulos foram levantadas em redes de vendas, internet e aplicativos. Os dados coletados foram analisados através de checklist, criado mediante obrigatoriedades da legislação vigente. As legislações usadas para consulta foram: Ministério da Saúde/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária: RDC 429, de 8 de outubro de 2020; RDC 259 de 20 de setembro de 2002; Instrução Normativa IN 75 de 8 de outubro de 2020. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: Instrução Normativa IN 22 de 24 de novembro de 2005.

RESULTADO

Não há legislação específica para queijos vegetais, portanto foram utilizadas como base de consulta, as legislações que abrangem a rotulagem de queijos de origem animal. A maioria das informações descritas nos rótulos estudados está de acordo com as exigências prescritas nas legislações utilizadas como parâmetro de estudo, porém nenhum dos queijos é fonte de proteína e cálcio, pois a maioria tem como base de ingrediente alguma oleaginosas como a castanha de caju, misturada com alguma fonte de carboidrato como o amido para dar consistência, juntamente com aromatizantes.

CONCLUSÃO

Dependendo da interpretação da legislação vigente, é possível classificar os rótulos que tem descrito na embalagem frontal “Queijo Vegetal” como errado. A partir do momento que o queijo é um produto a base de leite, que é de origem animal o termo “Queijo Vegetal” é considerado incorreto. A sugestão é que as empresas mudem o formato de nomenclatura para esse tipo de produto, juntamente com a inserção de uma legislação específica para queijos vegetais, tanto para a produção quanto para rotulagem. A população vegetariana que não consome queijos de origem animal e a população vegana, que tende a ter uma deficiência nutricional de proteína e cálcio, não deve buscar estes nutrientes nestes alimentos, além de a nomenclatura errada poder levar a prejuízos na saúde no longo prazo.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos|Vegetariano|Vegano|Leite vegetal|Queijo vegetal