

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE EMBALAGENS DE VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS PRODUZIDOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA

Alana De Freitas Do Amarante (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), João Miguel França Corcovado (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), Caroline Mongruel Eleutério Dos Santos (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), Michele Rosset (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ); E-mail: alanafreitas1511@outlook.com

Vegetais minimamente processados (VMP) são definidos como produtos prontos para consumo, ou seja, produtos pré-preparados por meio de operações como descascamento, corte, sanitização, centrifugação e acondicionamento em embalagens apropriadas à manutenção do produto em seu estado fresco. No Brasil, o consumo desses produtos tende a crescer devido sua praticidade, além da possibilidade de maior aproveitamento desses vegetais, reduzindo suas perdas. Além da garantia de um produto com condições higiênico-sanitárias satisfatórias, a verificação da conformidade dos dizeres da rotulagem é obrigatória por se tratar de um alimento embalado na ausência do consumidor e pronto para a comercialização. Do ponto de vista de direito do consumidor, a rotulagem dos alimentos visa disponibilizar informações corretas, claras, precisas e ostensivas sobre o produto, escritas em língua portuguesa, apresentando suas características, quantidade, composição, garantia, origem e prazo de validade, bem como informações sobre os riscos que possam apresentar à saúde e segurança dos consumidores. A rotulagem dos alimentos embalados está regulamentada pela legislação brasileira através de órgãos como o Ministério da Saúde por meio da ANVISA, o Ministério da Agricultura e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. As normas de rotulagem do país de consumo devem ser observadas quando se intenciona exportar ou importar alimentos que estejam contidos em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor que adquire ou utiliza alimentos. Deste modo, este trabalho teve objetivo analisar os rótulos das embalagens de VMP produzidos na região metropolitana de Curitiba e verificar se os mesmos encontram-se nos padrões exigidos pela legislação vigente. Para a avaliação foram utilizadas as Resoluções RDC nº 259/2002, 359 e 360/2003, da ANVISA/MS e a Lei nº 10.674/2003. Foram analisados rótulos de embalagens de diferentes vegetais com mínimo de processamento, como abobrinha verde, batata salsa, brócolis, cenoura, couve-flor, pimentão, salsão e

tomate. Observou-se que 60 % dos produtos de origens de indústrias distintas estavam em desacordo quanto à obrigatoriedade exigida pela legislação. Dentre os quinze (15) rótulos analisados, dois (2) não apresentavam identificação de lote e origem; dois (2) não possuíam indicação de conteúdo líquido; nove (9) não apresentavam modo de conservação; dois (2) rótulos possuíam erros de nomenclatura e nove (9) não possuíam informações nutricionais complementares. O estudo dos rótulos permitiu compreender a importância da rotulagem correta, pois acarreta maior confiabilidade de mercado às empresas produtoras, que muitas vezes seguem procedimentos adequados na produção de processamento mínimo, contudo apresenta rótulos não adequados à obrigatoriedade.

Palavras-chave: vegetais minimamente processados, rotulagem, legislação