

A Nova Rotulagem Nutricional dos Alimentos¹

- Carnes embaladas na indústria devem ter seus rótulos atualizados -

Pedro E. de Felício²

De modo a facilitar a livre circulação dos alimentos pré-embalados em consonância com as regras do Mercosul e beneficiar a saúde dos consumidores, a diretoria da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) aprovou, em dezembro de 2003, o “Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados” e a obrigatoriedade de sua implementação a partir de 31 de julho de 2006 (Resolução RDC nº 360 de 23.12.2003). A resolução aplica-se a alimentos industrializados, mas exclui bebidas, aditivos, especiarias, vinagres, sal, café e chás, que não contêm quantidades apreciáveis de nutrientes. Também não se aplica a frutas, vegetais e carnes “in natura”. As indústrias de alimentos tiveram 30 meses para se adequarem e estão, desde o dia 1º de agosto, sujeitas às penalidades da lei se ignorarem o que determina a RDC nº 360. Devem constar do rótulo as quantidades de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, valor energético e teor de sódio, seguidas do percentual do VD (valor diário recomendado) numa dieta que passa a ser de 2000 kcal (equivalente a 8,4 kJ) e não mais 2500 kcal. Não deve ser declarada a % VD de gordura trans por inexistência de um requerimento mínimo; o Ministério da Saúde sugere uma ingestão máxima de 2 g por dia de trans (Guia Alimentar para a População Brasileira, edição especial, de 2005).

Mas por que então esta coluna se ocupa do assunto se o Regulamento não se aplica às carnes “in natura”? Não haveria mesmo motivo para tanto se a ANVISA entendesse que os cortes embalados a vácuo contêm carne “in natura”. No entanto a Agência considera a carne embalada a vácuo como produto industrializado, o que pode ter como justificativa - não escrita, nem verbalizada - o fato de que o abate, desossa, embalagem e estocagem devem ser feitos sob condições controladas de temperatura, higiene e inspeção sanitária, que só as indústrias possuem. E, também, porque o processo todo faz uso de equipamentos especiais, compatíveis somente com ambientes industriais, operando em larga escala de modo a torná-los economicamente viáveis.

¹ Artigo publicado na Revista ABCZ, Uberaba, ano 6, nº34 (set./out), 2006, p.22.

² Professor-associado da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp.

Pode-se, assim, compreender a exigência da ANVISA quanto à rotulagem da carne embalada a vácuo. Ressalte-se, todavia, para que não parem dúvidas sobre a natureza do alimento, que não é permitido nas carnes embaladas a vácuo a adição de água ou de quaisquer ingredientes, sendo que as modificações desse gênero teriam que ser aprovadas pelo Ministério da Agricultura e constar dos rótulos.

Até aí tudo bem, mas o problema começa a aparecer com a falta de informação específica e detalhada às empresas do setor da carne para elaboração de seus rótulos. A ANVISA orienta sobre a necessidade de rotular a carne que é “embalada na indústria para ser vendida no varejo”, mas não tem isto escrito em nenhum documento, nem nas respostas às “perguntas freqüentes” na sua página na internet (www.anvisa.gov.br). Tem sim um exemplo de rotulagem nutricional obrigatória de carne bovina crua, porém desatualizado. O resultado é que em geral os rótulos dos cortes cárneos, com data de embalagem do mês de agosto deste ano, se encontram igualmente desatualizados. Eles contêm as informações sobre colesterol, cálcio e ferro, que embora incentivadas pela Agência, já não são obrigatórias; mas não os teores de gordura trans, exigidos pela RDC nº 360, cujos valores muitas empresas nem sabem onde encontrar em tabelas (*) ou quais os laboratórios que fazem a análise.

* A 2ª. versão da Tabela Taco, Ministério da Saúde – Unicamp, traz valores de ácidos graxos trans, 18:1t e 18:2t, para diversos cortes de carne bovina e pode ser vista em www.unicamp.br/nepa.