

5 Conclusões e recomendações

A presente pesquisa contribuiu para o avanço do conhecimento sobre rotulagem de alimentos embalados, ao analisar a situação da conformidade de rótulos de alimentos orgânicos embalados e comercializados no município do Rio de Janeiro, tendo como foco as informações obrigatórias, úteis e de certificação orgânica. Nesse sentido, uma pesquisa de campo foi realizada no comércio varejista, através de visitas a diversos estabelecimentos comerciais que comercializam alimentos orgânicos embalados. Os resultados obtidos ao longo da pesquisa aqui relatada permitiram que o **objetivo geral** da dissertação fosse alcançado.

Com relação ao **primeiro objetivo** específico, qual seja, “analisar comparativamente as regulamentações relativas à rotulagem de alimentos embalados na Comunidade Europeia, EUA, Canadá, Nova Zelândia/Austrália, China e Brasil”, foi possível ressaltar que todos os países selecionados possuem legislações para informar aos consumidores sobre a natureza e composição dos produtos assim evitando confusão, fraudes e protegê-los contra o mau uso e riscos. Com a finalidade de padronizar as informações contidas nos rótulos, cada país estabeleceu as suas informações obrigatórias, sendo comuns a todos eles as seguintes: o nome do alimento, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, prazo de validade e informação nutricional.

Diferenciando em alguns casos como no Canadá onde as informações obrigatórias no território canadense devem ser apresentadas em ambas as línguas oficiais, ou seja, francês e inglês. Também contendo a informação de alegação de origem havendo incentivo aos consumidores identificarem e consumirem alimentos feitos nos territórios canadenses.

A informação “lote” não é obrigatória em apenas dois dos seis países analisados sendo estes Estados Unidos e Canadá; a informação “conteúdo líquido” não é obrigatória na Comunidade Europeia e Austrália e Nova Zelândia;

“instruções de preparo” não é obrigatório em quatro países Comunidade Europeia, China, Estados Unidos e Canadá.

Essa constatação foi também expressa em trabalhos anteriores, referendados no corpo da dissertação.

Em relação ao **segundo objetivo** – “selecionar categorias de alimentos orgânicos embalados e definir parâmetros para verificar a conformidade da rotulagem de alimentos orgânicos embalados, comercializados no município do Rio de Janeiro e representativos dessas categorias”, foram selecionadas sete categorias de alimentos orgânicos embalados. Os critérios adotados para a seleção das categorias foram: (i) representatividade, considerando-se todas as categorias de alimentos orgânicos identificadas nas fontes citadas; e (ii) quantidade mínima de seis rótulos por categoria. As categorias escolhidas foram: conservas e antepastos (40 produtos); bebidas (21 produtos); confeitaria e chocolataria (13 produtos); chás (6 produtos); laticínios (10 produtos); barras de cereais e de frutas (7 produtos) e biscoitos e *snacks* (10 produtos).

Para verificação da conformidade dos rótulos foram adotados como parâmetros aqueles estabelecidos no Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Anvisa, 2006): (i) presença da informação; (ii) adequação da expressão; (iii) adequação na clareza; (iv) adequação na visibilidade; (v) adequação ao tamanho da letra; (vi) adequação do contraste de cor; e (vii) adequação do realce. Assim, o segundo objetivo foi alcançado.

Já em relação ao **terceiro objetivo**, “identificar quantos rótulos atendem e quantos não atendem à regulamentação brasileira relacionada à rotulagem de alimentos orgânicos embalados, buscando evidenciar os itens com maior incidência de não conformidades”, foi possível identificar 19 rótulos conformes com a regulamentação aplicável, o que representa um percentual de 18% do total de rótulos avaliados. Dos rótulos conformes, a maior contribuição relativa refere-se à categoria “Conservas e antepastos”. Vale ressaltar que em duas categorias – “Laticínios” e “Barras” – não foram identificados rótulos conformes. Já os rótulos com ausência de um ou mais itens de rotulagem obrigatória somam 47 rótulos, dos quais 15 são da categoria “Conservas e antepastos”. As categorias “Laticínios”, “Confeitaria e chocolataria” e “Chás” encontram-se com percentuais acima ou igual a 50% de não conformidades por ausência de informações. O número de

rótulos não conformes por inadequação em itens de rotulagem obrigatória chega a 15, enquanto 26 rótulos encontram-se em ambas situações de não conformidade: ausência de informação e inadequação de itens de rotulagem.

Com relação ao **quarto objetivo**, qual seja “identificar quais os itens de rotulagem encontram-se com maior incidência de não conformidades”, chegou-se às seguintes conclusões gerais:

- A maior incidência de não conformidades na rotulagem de alimentos orgânicos embalados encontra-se nas informações obrigatórias (89% do total de 99 inadequações);
- Dentre os itens das informações obrigatórias, o “prazo de validade” é o mais crítico, respondendo por 44% das ocorrências nessa classe, enquanto que as inadequações no item “lote” correspondem a 24% das não conformidades observadas nessa classe;
- Em relação a “informações sobre alimentos orgânicos” (classe 2 da Tabela 5.3), observam-se cinco inadequações, em um total de 99 inadequações na rotulagem, o que corresponde a apenas 5%;
- Foram observadas seis inadequações de rotulagem na classe “informações úteis” (6% do total de inadequações).

As conclusões com base nos resultados da pesquisa por categoria são as seguintes:

- Na categoria “Conservas e alimentos”: 46 casos de não conformidades por ausência de informação e 26 casos de inadequações das informações dos rótulos em relação aos parâmetros adotados. Dentre as inadequações quanto aos parâmetros, os itens de maior incidência foram ‘prazo de validade’, ‘lote’ e ‘identificação de origem’. Os itens que mais contribuíram para o índice de ausências observadas foram “modo de conservação” (7 casos), “lote” (6 casos) e “informação sobre presença ou ausência de glúten” (6 casos). dentre os itens das informações obrigatórias, o “prazo de validade” é o mais crítico, respondendo por 44% das ocorrências nessa classe, enquanto que as inadequações no item “lote” correspondem a 24% das não conformidades observadas nessa classe;
- Na categoria “Bebidas”: 34 casos de não conformidades por ausência de informação e 22 casos de inadequações das informações dos rótulos em relação aos parâmetros adotados durante a avaliação. Dentre as inadequações quanto aos parâmetros, os itens de maior incidência foram ‘denominação de venda’, ‘prazo de validade’ e ‘lote’ (sete, seis e cinco

casos, respectivamente). Os itens que mais contribuíram para o índice de ausências observadas foram “lista de ingredientes” (sete casos), “informação nutricional” (seis casos), “selo orgânico de certificadora (cinco casos), “lote”, “expressão orgânico” e “modo de conservação” (com quatro casos, em cada item de rotulagem). Foram observadas seis inadequações de rotulagem na classe “informações úteis” (6% do total de inadequações);

- Na categoria “Confeitaria e chocolataria”: 32 casos de não conformidades por ausência de informação e 18 casos de inadequações das informações dos rótulos em relação aos parâmetros adotados durante a avaliação. Dentre as inadequações quanto aos parâmetros de avaliação dos rótulos, os itens de maior incidência foram “prazo de validade” e “lote” (11 e cinco casos, respectivamente). Os itens que mais contribuíram para o índice de ausências observadas foram “lote” (seis casos), “identificação de origem” (cinco casos), “selo orgânico de certificadora (cinco casos) e modo de conservação (quatro casos);
- Na categoria “Chás”: 20 casos de não conformidades por ausência de informação e oito casos de inadequações das informações dos rótulos em relação aos parâmetros adotados durante a avaliação. Dentre as inadequações quanto aos parâmetros de avaliação dos rótulos, os itens de maior incidência foram “denominação de venda” (três casos), “prazo de validade” e “lote” (dois casos em cada item). Os itens que mais contribuíram para o índice de ausências observadas foram “rendimento do produto” (cinco casos) e “informação nutricional” (três casos). Quanto às informações de alimentos orgânicos, identificaram-se dois casos de ausência da expressão “orgânico” ou “produto orgânico”, dois casos de ausência de selo oficial para produtos orgânicos e dois casos de ausência de selo por certificadoras;
- Na categoria “Laticínios”: 17 casos de não conformidades por ausência de informação e quatro casos de inadequações das informações dos rótulos em relação aos parâmetros adotados durante a avaliação, a saber: “conteúdo líquido/conteúdo drenado”; “lote”; “prazo de validade” e “informação nutricional”. Os itens que mais contribuíram para o índice de ausências observadas foram “selo orgânico de certificadoras” (quatro casos) e “expressão contém glúten ou não contém glúten” (três casos). Nos itens “conteúdo líquido/conteúdo drenado”, “lista de ingredientes” e “expressão orgânico ou produto orgânico”, “selo oficial para produtos orgânicos” e “modo de preparação”, observaram-se dois casos em cada item;

- Na categoria “Barras”: 15 casos de não conformidades por ausência de informação e 13 casos de inadequações das informações dos rótulos em relação aos parâmetros adotados durante a avaliação. Os itens que mais contribuíram para o índice de ausências observadas foram “modo de conservação” (quatro casos), “selo orgânico de certificadoras” (três casos) e “lote” (três casos). Quanto às inadequações, o item com maior incidência foi “prazo de validade” (sete casos). Em cada um dos itens “denominação de venda”, “identificação de origem” e “informação nutricional” ocorreram dois casos de inadequações em relação aos parâmetros adotados;
- Finalmente, “Biscoitos e *snacks*”: 15 casos de não conformidades por ausência de informação e oito casos de inadequações das informações dos rótulos em relação aos parâmetros adotados durante a avaliação. Os itens que mais contribuíram para o índice de ausências observadas foram “modo de conservação” (seis casos), “lote” (três casos) e “expressão orgânico” (2 casos). Quanto às inadequações das informações em relação aos parâmetros adotados, o item com maior incidência foi “prazo de validade” (quatro casos) e “lote” (2 casos).

Assim, o **quarto objetivo** específico da pesquisa foi também alcançado.

Com relação ao **quinto objetivo** da dissertação, “apresentar recomendações para a melhoria da rotulagem de alimentos orgânicos embalados, visando facilitar a leitura e interpretação dos rótulos por parte dos consumidores, que estão cada vez mais buscando um estilo de vida mais saudável”, recomenda-se que:

- todas as informações contidas nos rótulos devam ser facilmente entendidas e estejam num local em evidência, de modo a serem facilmente visíveis, claramente legíveis e indelévels;
- as informações chave para a compra como prazo de validade, conteúdo líquido e identificação de origem devam ser esclarecidas no painel principal e claramente visível;
- haja maior controle e fiscalização, por parte das autoridades competentes, dos alimentos orgânicos embalados disponíveis em prateleiras dos estabelecimentos em geral;
- as informações contidas nos rótulos devam ser de entendimento sobre a representação do produto para qualquer consumidor que as interprete, para reduzir a possibilidade de mal-entendidos e assimetria de informação;

- devam ser usadas embalagens apropriadas para cada fim, para que o conteúdo não seja perdido com atrito, água, fissuras ou material plausível da destruição da informação.

Finalmente, para trabalhos futuros de desdobramento da pesquisa e aprofundamento dos resultados, propõem-se:

- identificar oportunidades de replicação da sistemática de avaliação aqui proposta para outras categorias de alimentos orgânicos e divulgá-la junto a instituições acadêmicas, órgãos governamentais, ONGs e associações de classe;
- ampliar o escopo da sistemática de avaliação, contemplando itens de rotulagem não cobertas nesta dissertação, como, por exemplo, informações nutricionais;
- realizar análise estatística não paramétrica para tratamento e análise dos dados coletados, mediante adoção de modelos de equações estruturais e análise fatorial. Essa abordagem poderá evidenciar mais objetivamente a importância de cada componente do modelo de avaliação;

Considerando a relevância do tema e a escassez de pesquisas de campo sobre rotulagem de alimentos orgânicos, acredita-se que os resultados quantitativos e qualitativos da conformidade (e da não conformidade) da rotulagem das categorias selecionadas poderão ser utilizados por diversas entidades de interesse, como órgãos reguladores, órgãos de defesa do consumidor, organizações não-governamentais, fabricantes e seus fornecedores e consumidores de alimentos orgânicos embalados. Prevê-se, portanto, um amplo espaço de divulgação de pesquisas empíricas, como a que foi conduzida ao longo do desenvolvimento desta dissertação.