



Não Queira
Ser Só, Quer
Ser Diferente
**XI SEMANA
UNIVERSITÁRIA**

**Diversidade,
Inclusão e
Transformação Social**

AValiação DOS REQUISITOS LEGAIS DE ROTULAGEM EM GELADOS COMESTÍVEIS PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DE FORTALEZA, CEARÁ

Ian Moura Gadelha¹

João Vitor Bessa Da Silva Mendes²

Neyma Vasco Nhambe³

Simony Mendes Cabral⁴

Thayane Rabelo Braga Farias E João Vitor Fonseca Feitoza⁵

RESUMO

Os gelados comestíveis são produtos congelados obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, ou de uma mistura de água e açúcares e outros ingredientes permitidos pela legislação, a RDC Nº 713/2022. A rotulagem desses alimentos desempenha papel fundamental na segurança dos produtos e na garantia do direito à informação do consumidor, uma vez que deve apresentar, de forma clara, correta e acessível, todas as informações exigidas pelas legislações vigentes: Lei Nº 10.674/2003, RDC Nº 429/2020, IN Nº 75/2020, Portaria INMETRO Nº 249/2021 e a RDC Nº 727/2022. Contudo, observa-se com frequência a comercialização de gelados comestíveis que não atendem aos requisitos legais, o que exige diagnóstico criterioso para proposições de ações corretivas. Diante disso, objetivou-se avaliar a conformidade da rotulagem de gelados comestíveis, por meio da aplicação de um checklist destinado a verificar a presença e a adequação das informações obrigatórias nos rótulos de produtos como sorvete e picolé de açaí, considerando os requisitos estabelecidos pela legislação brasileira vigente. Essa atividade foi desenvolvida na disciplina de Práticas Integradoras III do curso de Engenharia de Alimentos. Foram observadas e analisadas 152 questões de múltipla escolha, classificadas como “Conforme (C)”, quando o rótulo atendia integralmente ao requisito, “Não Conforme (NC)”, quando o requisito era aplicável, mas apresentava ausência, erro ou inadequação e “Não se Aplica (NA)”, quando o requisito não era aplicável ao produto avaliado. Para o sorvete, dos 152 itens analisados, 11 foram classificados como C, 135 como NC e 6 como NA. Seguindo o estabelecido no método de avaliação, os itens classificados como NA foram excluídos do cálculo do percentual de conformidade, totalizando 146 itens avaliados. Considerando que percentuais inferiores a 60% são classificados como “CRÍTICO”, indicando baixo nível de conformidade e necessidade de reformulação, o sorvete apresentou 7,53% de conformidade, sendo classificado como “CRÍTICO” quanto aos requisitos avaliados. Para o picolé de açaí, dos 152 itens, 29 foram classificados como conformes, 84 como não conformes e 39 como não se aplica, resultando em 113 itens avaliados e percentual de conformidade de 25,66%, classificado como “CRÍTICO”. A aplicação do checklist possibilitou uma análise das informações presentes nas embalagens, permitindo identificar os principais aspectos de conformidade e as inadequações existentes na rotulagem dos produtos avaliados. Os resultados evidenciam a necessidade de maior atenção ao cumprimento da legislação de rotulagem de alimentos e reforçam a importância da disponibilização de informações claras, corretas e acessíveis, de modo a possibilitar que os consumidores compreendam as características dos produtos e realizem escolhas mais conscientes. Além disso, a atividade contribuiu para a aproximação entre o conhecimento acadêmico e as demandas da sociedade, demonstrando como a temática da rotulagem de alimentos pode contribuir para uma sociedade mais informada, inclusiva e responsável, em consonância com a perspectiva de “Diversidade, Inclusão e Transformação Social”. AGRADECIMENTOS: Agradecemos à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) pelo suporte. Trabalho desenvolvido para o I Encontro de Produção Científica Livre de Graduação da Unilab, sem apoio financeiro, vinculado às Ciências Agrárias do CNPq.

Palavras-chave: Checklist; Rotulagem; Conformidade; Consumidores.

UNILAB, CEARÁ, Discente, ianmoura@aluno.unilab.edu.br¹

UNILAB, CEARÁ, Discente, mendesjoaovitor02@gmail.com²

UNILAB, CEARÁ, Discente, neymavasco@aluno.unilab.edu.br³

UNILAB, CEARÁ, Discente, simonyacabral295@gmail.com⁴

UNILAB, CEARÁ, Docente, thyanerabelo@unilab.edu.br⁵