AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS CÁRNEOS ORGÂNICOS

II SEMINÁRIO CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS E PRODUTOS ORGÂNICOS, 2ª edição, de 02/03/2023 a 03/03/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-022-9

CORDEIRO; Ariane Cristina [1], KATAGIRI; Rebeca Harue [2], ALCANTARA; Giovanna Barbosa [3], SOARES; Adriana Lourenço [4]

RESUMO

A procura por alimentos orgânicos tem aumentado constantemente, os consumidores têm buscado por alimentos mais saudáveis e que sejam produzidos com cuidados ao meio ambiente e ao bem-estar animal. O aumento da ingestão de agrotóxicos, pesticidas e resíduos medicamentosos oriundos da alimentação convencional tem sido associado a prejuízos à saúde, impulsionando a produção de alimentos orgânicos e sua oferta nos supermercados. O termo orgânico está associado ao sistema de produção orgânico estabelecido pela Lei 10.831 de 2003, garantindo que a produção é livre de pesticidas sintéticos, fertilizantes químicos, agrotóxicos, medicamentos veterinários e promotores de crescimento, organismos geneticamente modificados, conservantes, aditivos e irradiação. No Brasil, em 2014, através da Instrução Normativa nº 18 foi instituído o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica que deve aparecer na parte frontal da embalagem. Os rótulos dos alimentos exercem um papel fundamental na comunicação com os consumidores e devem estar apresentados de acordo com as legislações vigentes, contendo todas as informações necessárias, para o devido esclarecimento ao consumidor, que não induzam a erros na sua intepretação e na decisão de compra. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar os rótulos de carne de frango orgânica comercializados no supermercado de Londrina e região (Paraná). Este foi um estudo observacional descritivo, no qual foram avaliados rótulos de carne de frango orgânica comercializados em diferentes supermercados de Londrina e região em fevereiro de 2023. Foram avaliados rótulos de diferentes marcas de frango inteiro, cortes cárneos como filé, filezinho sassami, sobrecoxas, coxas, meio da asa, miúdos (moela, fígado e coração) e frango cozido desfiado. Foi possível observar que em todos os produtos de todas as marcas avaliadas estavam presentes o Selo de Produto Orgânico na parte frontal da embalagem, garantido a certificação da produção orgânica. Foi verificado que estava presente em quase todas as embalagens, com exceção de uma, o selo *World Quality Services* – WQS, que certifica a ausência de uso de antibióticos como terapêuticos, promotores de crescimento ou de quimioterápicos em qualquer etapa da produção de frangos ou ovos, bem como a ausência de ingredientes de origem animal na dieta. O selo *Certified Humane Brasil* que atesta que os frangos e galinhas poedeiras são criados livres de quaisquer formas de maus tratos, sendo-lhes garantido o bem-estar animal previsto em lei e nas normas da *Humane Farm Animal Care* também foi verificado em quasse todas as embalagens, com exceção de uma delas. Todas as amostras apresentaram as informações nutricionais de acordo com o descrito na RDC nº 360 de 2003, também estavam presentes nas embalagens data de fabricação, data de validade, condições de armazenamento, peso líquido, lista de ingredientes. Destaca-se que os rótulos dos produtos cárneos orgânicos estavam de acordo com as legislações vigentes não conduzindo o

[1] Universidade Estadual de Londrina, ariane.cordeiro@uel.br
[2] Universidade Estadual de Londrina, rebeca.katagiri@uel.br
[3] Universidade Estadual de Londrina, giovanna.barbosa@uel.br
[4] Universidade Estadual de Londrina, adri.soares@uel.br

consumidor a erros ou enganos na sua aquisição, o que é extremamente importante e satisfatório para o consumidor que opta pelos produto orgânicos

PALAVRAS-CHAVE: certificações de conformidade, frango orgânico, rotulagem nutricional, selo de produto orgânico

[1] Universidade Estadual de Londrina, ariane.cordeiro@uel.br
[2] Universidade Estadual de Londrina, rebeca.katagiri@uel.br
[3] Universidade Estadual de Londrina, giovanna.barbosa@uel.br
[4] Universidade Estadual de Londrina, adri.soares@uel.br