

AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DOS MÉIS COMERCIALIZADOS EM BELO HORIZONTE - MINAS GERAIS

XIV Seminário Paranaense de Meliponicultura | Concurso Paranaense de Qualidade em Méis de Abelha-Sem-Ferrão., 1ª edição, de 14/04/2021 a 30/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-68-6

DINIZ; Ornella Moreira¹

RESUMO

O mel é definido basicamente como o alimento fabricado pelas abelhas melíferas. Os méis são disponíveis para a comercialização em embalagens, com rótulos que são a forma pela qual o produtor comunica-se com o consumidor e essas informações devem ser mais completas e diretas possíveis. O Objetivo desse estudo foi avaliar a rotulagem de produtos com a denominação de venda Mel e a adequação das informações as legislações correspondentes. Estudo transversal descritivo, onde foram visitados 4 supermercados, localizados em Belo Horizonte - Minas Gerais, no período de agosto a outubro de 2020. Os dados encontrados foram lançados em uma planilha de Excel® e comparado com as legislações sobre rotulagem geral e específica. Foram encontrados 4 marcas de méis, totalizando 18 produtos. Os dados avaliados foram nome da empresa 100% (n=18), denominação de venda 100% (n=18), porção indicada de 20g e a conversão da medida caseira que variou entre 1colher de sopa 44% (n=8); 1 e1/4 colher de sopa 50% (n=9) e 2 colheres de sopa 5% (n=1). O registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, foi informado em 100% (n=18) dos rótulos. Foi encontrado uma palavra em inglês “gold” em 11% (n=2) produtos sem tradução para o português. As alegações “tradição” e “qualidade” foi encontrado em 1 (n= 5%) rótulo. O alerta sobre o consumo de mel por crianças que deve constar obrigatoriamente nos rótulos “Esse produto não deve ser consumido por crianças menores de 1 ano de idade”, esteve presente em 100% (n=18) dos rótulos. O fabricante em 5% (n=1) orienta que em caso de cristalização o procedimento para descristalizar o produto com a frase “Importante: Todo mel, cristaliza-se com o tempo. No caso de cristalização, aqueça o pote em um banho Maria, até que o mel volte em seu estado líquido”. Em 5% (n=1) rótulo a informação “O mel poderá cristalizar-se que é um processo natural, se preferir em forma líquida colocar em banho Maria a 45º”, em 39% (n=7) rótulos a frase “Todo mel tende a cristalizar com o tempo” e em 11% (n=2) dos rótulos “Produto sujeito a cristalização o que não impede o seu consumo”. Em 50% (n=9) não foi localizado a orientação para descristalizar o produto. A informação sobre a ausência de glúten com a frase “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, foi identificada em 100% dos rótulos. A informação sobre o lote estava conforme 100% (n=18) dos rótulos. A tabela de informação nutricional, poderia ter sido empregada de forma simplificada em 100% (n=18) otimizando o espaço do rótulo. No geral os rótulos estão em acordo com a legislação no tocante as informações necessárias, porem a apresentação de alguns dados como a tradução das palavras em outros idiomas,

¹ Universidade Cândido Mendes - UCAM, ornellamoreira@hotmail.com

poderiam ser melhor adequados a legislação, o espaço dos rótulos poderia ser melhor aproveitado como no caso da tabela nutricional que pode ser simplificada. É necessário que os produtores, rotuladores e fiscalização estejam sempre próximos para a inserção de forma correta das informações que constarão no rótulo e que chegarão ao cliente.

PALAVRAS-CHAVE: Méis, Melato, Rótulo, Rotulagem.