

COMFORMIDADE DA ROTULAGEM DO COLORÍFICO DO URUCUM COMERCIALIZADO NO ESTADO DA PARAÍBA

Bruna Melo dos Santos¹; Carolina Lima Cavalcanti de Albuquerque¹

O urucum é um dos principais colorantes naturais utilizados mundialmente. Atualmente, aproximadamente 60% das sementes de urucum produzidas no Brasil são destinadas para a produção do colorífico ou colorau. Para as regiões Norte e Nordeste do país, a cultura do urucuzeiro é de grande importância porque 78,2 % do seu cultivo têm origem na agricultura familiar. O colorífico pode ser descrito como uma mistura do pigmento (ou da semente moída) do urucum com farinha de milho ou de mandioca, óleo vegetal, adicionado ou não de sal. É classificado como condimento ou tempero, que são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Atualmente, os consumidores estão mais exigentes em relação à qualidade e segurança dos alimentos. Dessa forma, além da qualidade microbiológica, físico-química e das verificações macro e microscópicas dos alimentos, nos últimos anos, vários estudos tem se preocupado em avaliar a rotulagem e o acesso à informação correta nos rótulos de alimentos, o que também configura uma questão de segurança alimentar e nutricional. Considerando o consumo de coloríficos no estado da Paraíba e a importância da aquisição deste produto alimentício de uma forma segura e de qualidade, constando nos rótulos todos os informes necessários ao consumidor, o objetivo deste estudo foi de verificar as informações contidas nos rótulos de coloríficos comercializados na cidade de João Pessoa-PB, confrontando os resultados obtidos com a legislação vigente brasileira: Resoluções RDC Nº 259/2002, RDC 359/2003, RDC 360/2003, RDC 27/10 e a lei Federal nº 10.674 de 16 de maio de 2003. As amostras de coloríficos foram coletadas no comércio de João Pessoa-PB e os critérios adotados para a amostragem foi à pesquisa em vários estabelecimentos, sem limite para a quantidade de amostras. Para a análise de rotulagem das amostras de coloríficos foi empregado um *checklist* disponibilizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, onde cada embalagem foi devidamente analisada. Após a análise dos rótulos, foram encontradas inconformidades com as resoluções RDC 259/2002, RDC 359/2003 e a RDC 360/2003, no que diz respeito à designação do produto, lista de ingredientes, número de lote e valores para porção e medida caseira do produto, respectivamente. Concluiu-se então que as informações apresentadas nos rótulos desobedecem de maneira geral às regras de rotulagem, sendo necessária uma fiscalização mais rígida garantindo a todos o acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos, sendo esta uma questão de segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: colorau; informação nutricional, legislação