

A eficácia da rotulagem de alimentos modificados como meio de informação frente ao princípio da transparência

Gladys Andréa Francisco Caltram

Bacharel em Direito pela Faculdade de Direito São Bernardo do Campo em 2004;
Ex-estagiária da Procuradoria Geral do Estado de São Paulo.

Resumo: A indústria alimentícia tem evoluído a fim de atender as necessidades dos consumidores. Alimentos são modificados a fim de tornarem-se mais nutritivos, duráveis e atenderem às necessidades especiais, principalmente com relação a portadores de doenças crônicas, esportistas, crianças e idosos.

O problema reside na informação que o consumidor deve receber e no conhecimento que deve ter para entender e distinguir as qualificações apresentadas nos rótulos.

O rótulo é a maior fonte de informações para o consumidor; é a partir das informações nutricionais nele contidas que o consumidor pode exercer seu direito de escolha de forma correta, adequada e segura.

Tal é a importância da rotulagem de alimentos que existe toda uma legislação específica, a fim de atender ao princípio da informação e evitar danos aos consumidores.

Palavras-chave: Alimentos modificados; princípio da transparência; direito à informação; rotulagem de alimentos.

Introdução

A indústria alimentícia tem desenvolvido sistematicamente uma grande variedade de alimentos a fim de atender consumidores com necessidades especiais: alimentos enriquecidos com nutrientes, alimentos mais duráveis, com diminuição de calorias, com restrição de nutrientes, etc, são motivos pelos quais vários alimentos são modificados e colocados no mercado de consumo.

Supermercados e farmácias colocam à disposição dos consumidores os mais variados tipos de produtos: para emagrecimento, livres de açúcar, livres de gordura, específicos para lactentes, para esportistas, etc.

Entretanto, há muita confusão entre os termos empregados e composição destes produtos, muitas vezes até modificados geneticamente.

O princípio da transparência visa resguardar o direito do consumidor à informação, que deve ser clara, precisa e ostensiva com relação a qualquer produto ou serviço colocado no mercado de consumo.

Diante desta situação a rotulagem torna-se meio importante e indispensável para que o consumidor receba todas as informações necessárias; mas que pode se mostrar ineficaz e não atender ao princípio da transparência se utilizada isoladamente.

Para que o consumidor possa exercer sua liberdade de escolha deve ter acesso a produtos seguros, além de receber educação para o consumo, ser informado quanto a sua composição e receber esclarecimentos quanto às diferenças entre os variados termos utilizados na rotulagem.

A tecnologia alimentar não se destina apenas a atender necessidades dos consumidores, mas também a necessidade de produtores, como, por exemplo, alimentos mais duráveis, mais resistentes às pragas, como é o caso de certos alimentos transgênicos.

Desta forma, o consumidor tem se deparado diariamente com termos como *diet*, *light*, *sugar free*, transgênicos e os chamados funcionais ou nutracêuticos, nas prateleiras dos supermercados e farmácias de todo o país.

Há muita confusão entre o que é *diet* e *light*, por exemplo, o que pode acarretar prejuízos incalculáveis e até mesmo graves a pessoas que apresentam determinadas necessidades especiais ou enfermidades.

É importante saber o significado das mais variadas expressões; qual a composição, qualidade e características destes alimentos.

Para tanto os rótulos apresentam cada vez mais informações a fim de esclarecer e informar o consumidor. É por meio dele que o consumidor consegue, ao menos em tese, obter todos os dados necessários para exercer seu direito e escolha e optar pela compra de determinado produto.

O que são alimentos modificados?

Os alimentos podem ser modificados para diversas finalidades, entre elas estão os alimentos alterados para fins especiais e os alimentos geneticamente modificados.

Conforme Portaria 29/1998 da Anvisa: *“Alimentos para fins especiais são aqueles especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas”*.

A Resolução-RDC 360/2003 explica que:

“Nutriente é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que: proporciona energia; e ou é necessária ou contribua para o corecimento, desenvolvimento e a

manutenção da saúde e da vida; e ou cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características”.

Dentre estes, têm-se alimentos para dietas com restrição de nutrientes, para ingestão controlada de nutrientes e para grupos populacionais específicos como alimentos infantis, para idosos, gestantes e nutrízes.

Importa fazer uma definição dos principais termos utilizados:

Diet: é um dos termos estrangeiros permitidos na rotulagem dos alimentos para fins especiais. Relaciona-se aos alimentos dietéticos, que são isentos de algum nutriente, como açúcares, gorduras, proteínas, sódio, etc. São alimentos indicados para dietas de pessoas que não toleram o consumo de certos ingredientes.

Light: são alimentos cujo valor energético (calórico) ou conteúdo de algum nutriente (açúcar, gordura, etc) é baixo ou reduzido em no mínimo 25%, quando comparado ao produto na sua apresentação normal. São utilizados para controle de peso e para pessoas que querem ter uma alimentação diferenciada. Pessoas diabéticas devem ser orientadas pelos seus médicos e alertadas pelos fabricantes quanto ao consumo de alimentos *light*.

Alimentos funcionais são aqueles que produzem efeitos metabólicos ou fisiológicos através da atuação de um nutriente ou não nutriente no crescimento, desenvolvimento, manutenção e em outras funções normais do organismo humano (ANVISA). Estes alimentos, além de atuarem em funções nutricionais básicas, visam desencadear efeitos benéficos à saúde e podem estar associados com a diminuição dos riscos de algumas doenças crônicas.

Já os alimentos geneticamente modificados, os famosos transgênicos, são aqueles

cujas partes da célula onde está armazenado o DNA foi modificado pela inserção de genes de outro organismo, de forma que ao receptor sejam atribuídas características diversas daquelas que lhe foram atribuídas pela natureza¹.

Com este tipo de intervenção, pretende-se obter alimentos mais ricos em vitaminas, aumento da produção na agricultura e pecuária, diminuição do uso de inseticidas pelos agricultores, durabilidade, etc.

Entretanto, os alimentos transgênicos apresentam desvantagens apontadas por ambientalistas e institutos de defesa do consumidor, dentre as quais destacam-se o incremento de alergias alimentares decorrentes da ingestão de novas proteínas ou novos compostos que se formam a potencialização dos efeitos de substâncias tóxicas².

Talvez a alergia alimentar seja a consequência que mais assusta o consumidor final. Pessoas alérgicas a determinado fruto ou nutriente, que venham a consumir alimentos geneticamente modificados que contenham genes destes ingredientes, podem apresentar reações graves, até fatais, caso não sejam informados de forma clara e detalhada.

Com relação à potencialização de toxinas, José Geraldo Brito Filomeno³ cita o exemplo de trabalhadores de uma quitanda, que manuseavam aipos (vegetal que naturalmente contém substância tóxica – o psolarem) e que foram acometidos de forte dermatite. Neste caso, se o vegetal estivesse potencializado, as consequências da contaminação poderiam ser fatais.

Direito do consumidor

O princípio da transparência está presente de forma explícita no artigo 4º da lei 8.078/1990 e de forma implícita em vários de seus dispositivos. Está diretamente relacionado ao direito de informação, segurança e escolha.

¹ Alimentos transgênicos, <<http://www.biotechhp.ig.com.br>>

² PAZ, s/d

³ FILOMENO, 2003: 98.

É a obrigação que o fornecedor tem de propiciar ao consumidor um conhecimento prévio do conteúdo, tanto de produtos como de serviços; trata-se de princípio altamente relevante, que demonstra importante aspecto do moderno conceito de cidadania.

1. Direito à informação

O dever de informação expressa o princípio da boa-fé contratual. O fornecedor está obrigado a prestar todas as informações acerca do produto e serviço, suas características, riscos, preço, etc, e de maneira clara e precisa. Por exemplo, além do direito à informação sobre as características transgênicas de um alimento, o consumidor deve ser informado sobre a origem do alimento, a fim de que possa rastrear sua procedência quando da ocorrência de eventuais danos provocados por estes produtos.

O artigo 6º, inciso II do Código de Defesa do Consumidor fala sobre a educação do consumidor. A educação, conforme ensina José Geraldo Brito Filomeno⁴, pode ser vista sob dois aspectos: a educação formal, realizada nas escolas públicas desde o primeiro grau e a educação informal, que seria aquela ligada ao marketing; que procura informar o consumidor sobre características dos variados produtos e serviços.

Entende o mesmo autor que a responsabilidade da educação do consumidor cabe igualmente a órgãos públicos bem como às entidades privadas que, para isso, podem desenvolver pesquisas de mercado, promoverem simpósios e debates sobre os mais variados temas.

Dispõe o artigo 6º, inciso III da Lei 8.078/1990, que o consumidor tem direito à informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, inclusive com a especificação correta de quantidade, características, composição e riscos que apresentam.

A informação a ser repassada ao consumidor, conforme explica Fábio Ulhoa Coelho, deve conter cinco requisitos, quais sejam, a veracidade (informação verdadeira), clareza, precisão, ostentação e vernaculidade (informação em língua portuguesa).

Uma pesquisa realizada recentemente pela ABIAD⁵ ouviu, em São Paulo, cerca de 720 pessoas, com mais de 18 anos de idade, e verificou que: 24% disseram que há diferença entre alimentos “*diet*” e “*light*”, mas não souberam dizer qual; 11% disseram não saber se existe diferença entre os alimentos e 8% afirmaram não existir diferença alguma. A mesma pesquisa também verificou que:

- 65% das pessoas entrevistadas acham que todo produto “*diet*” não tem açúcar;
- 60% entendem que os produtos “*light*” não têm gordura;
- 71% acham que produtos “*light*” são bons para regime de emagrecimento;
- 44% acham que produto “*diet*” tem menos caloria que o “*light*”;
- 18% acham que chocolate “*diet*” não engorda;
- 46% entendem que produto “*light*” é mais caro porque é mais saudável.

Diante destes dados podemos claramente verificar que muitos consumidores não têm informação suficiente para diferenciar os vários termos utilizados pela indústria alimentícia, situação esta que pode causar danos irreparáveis à saúde.

2. Direito à segurança

A segurança contra os riscos que certos produtos possam apresentar à saúde é direito básico do consumidor.

O fornecedor de alimentos especiais, como os alimentos “*light*”, deve alertar que tais produtos apresentam valor energético reduzido,

⁴ FILOMENO, 2003: 124.

⁵ ABIAD: Associação Brasileira da Indústria de Alimentos dietéticos e para fins especiais. <<http://www.abiad.org.br>>

porém não são livres de açúcar, por exemplo, não devendo ser consumido por pessoas diabéticas sem prévia consulta a seu médico.

Da mesma forma, se os alimentos transgênicos apresentam incertezas científicas quanto à sua lesividade, seus fornecedores devem informar de forma ostensiva quanto à existência de eventuais riscos à saúde, além de todas as especificações do produto.

3. Direito de escolha

O direito de escolha relaciona-se diretamente com a informação e educação sobre o consumo adequado, importando na responsabilidade civil daquele que as omite.

O Estado e os fabricantes de produtos especialmente modificados devem assumir e implementar tarefas de educação do consumidor. A defesa e a promoção do consumo alimentar passa pela informação sobre alimentos seguros sanitariamente.

Sem a informação clara sobre o produto e sem o conhecimento necessário para discernir o que pode consumir não é possível o exercício pleno do direito de escolha.

A educação é fundamental para a decisão do consumidor. O Estado deve utilizar-se de todos os recursos possíveis para proporcioná-la, inclusive através da mídia, que alcança todas as classes sociais.

Saber o que é alimento transgênico, saber diferenciar o alimento dietético do alimento "light" é imprescindível para uma tomada de decisão consciente. O consumidor só poderá efetuar a compra de um alimento modificado, de forma segura, se tiver conhecimento efetivo de suas principais características e poder entender o conteúdo destas informações.

Mas Nunes⁶ assevera que, muitas vezes, a informação é a causadora do dano, e não sua falta. Já que a informação é elemento inerente ao produto, o consumidor pode sofrer dano por defeito não do produto, mas sim da informação inadequada, insuficiente ou até pela sua falta.

Cumpra aqui explicar a diferença entre vício e defeito do produto. O autor define vício e defeito do produto:

"vícios são as características de qualidade ou quantidade que tornem os produtos ou serviços impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam e também que lhes diminuam o valor".... "O defeito causa, além desse dano do vício, outro ou outros danos ao patrimônio jurídico material e/ou moral e/ou estético e/ou à imagem do consumidor".⁷

Para exemplificar seu ponto de vista, Rizzatto cita o exemplo do diabético que vai ao supermercado e adquire geléia diet. Ao ingeri-la passa mal, é levado ao hospital e quase morre. Descobre-se que o produto havia sido considerado diet pela indústria porque tinha baixa caloria, entretanto continha açúcar.

Neste caso o consumidor foi atingido pelo defeito decorrente de uma informação insuficiente e inadequada.

4. Rotulagem

Segundo dispõe a Resolução 259/2002 da Anvisa:

"rótulo é toda inscrição, legenda e imagem ou, toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento".⁸

⁶ NUNES, 2004: 262.

⁷ NUNES, 2004: 166-167.

⁸ <<http://www.anvisa.gov.br>>

Ressalte-se que qualquer informação no rótulo deve ser simples, relevante e clara. O consumidor precisa saber quais as principais características do produto, deve saber qual nutriente exatamente foi retirado do alimento, qual foi reduzido, se foi geneticamente modificado, qual o gene introduzido, etc.

A fim de discriminar especificamente as informações relacionadas ao conteúdo dos nutrientes constantes de alimentos modificados foi editada a Portaria nº 27/1998 da Anvisa, que autoriza a utilização de termos estrangeiros como *light*, *low*, *free* nos rótulos de alimentos especiais; é a chamada Informação Nutricional Complementar.

O item 3.3 desta norma diz expressamente que:

“Não é permitido o uso da informação Nutricional Complementar que possa levar a interpretação errônea ou engano do consumidor”.

A Portaria nº 29/1998 regulamenta a fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais. Dispõe que este tipo de alimento deve atender às normas de rotulagem em geral; permite a utilização do termo *diet* em alimentos com restrição de nutrientes, permite o consumo destes alimentos à granel desde que atendam às normas de rotulagem específicas e prevê que embalagens e rótulos devam diferenciar-se dos alimentos convencionais.

Conforme a legislação vigente, também há imposições legais quanto à rotulagem de alimentos específicos para controle de peso. Segundo a Portaria 30/1998, estes alimentos devem atender às normas de rotulagem em geral e às normas dos alimentos para fins especiais, de acordo com o regulamento de Informação Nutricional Complementar. No rótulo deve constar a orientação *“Ao consumir este alimento aumentar a ingestão diária de água”* e orientação em destaque e em negrito que o alimento não deve ser usado na gestação, amamentação e por lactentes, crianças, adolescentes e idosos, exceto sob indicação de um médico ou nutricionista.

Para alimentos enriquecidos com nutrientes deve constar a designação do alimento convencional e uma das seguintes expressões:

“Enriquecido com vitamina”, “Enriquecido com minerais”, “Rico em... (especificar a vitamina ou mineral)”.

Cabe ressaltar que a Lei 10.674/2003 impõe a obrigatoriedade de todos os alimentos industrializados apresentarem em seu rótulo e bula as inscrições *“contém Glúten”* ou *“não contém Glúten”*, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Quanto aos alimentos transgênicos, a mais recente normatização sobre rotulagem veio com a edição do decreto nº 4.680/2003.


O decreto impõe o dever de rotulagem para alimentos que contenham acima do limite de 1% de composição transgênica, além de obrigar que tal informação seja aplicada a alimentos destinados ao consumo animal, produtos vendidos à granel e in natura.

De acordo com esta norma, o consumidor deverá também ser informado sobre a espécie doadora do gene, no local reservado no rótulo para a identificação dos ingredientes. Porém, a Instrução Normativa Interministerial nº 1/2004, que regulamenta o decreto 4.680/2003, nada diz a respeito dos produtos de origem animal e não define os procedimentos da rastreabilidade do produto.

Rastrear a origem do produto, ou seja, identificar cada elo da cadeia produtiva do alimento, é a única maneira de identificar a contaminação por organismos geneticamente modificados. O decreto, em seu artigo 2º, parágrafo 2º, diz que o consumidor deve ser informado sobre a espécie doadora do gene no local destinado à identificação dos ingredientes.

Ainda com relação aos transgênicos, o Ministério da Justiça expediu, em 22 de dezembro de 2003, a Portaria MJ nº 2.658 que defi-

niu um símbolo para identificação de alimentos geneticamente modificados, conforme previu o decreto 4.680/2003.

O símbolo , conforme prevê o referido decreto, deve constar dos rótulos de alimentos transgênicos embalados e nos vendidos a granel ou *in natura*.

5. Responsabilidades

5.1. Responsabilidade Civil

De acordo com o artigo 18 do Código de Defesa do Consumidor (CDC), os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados, assim como por informações equivocadas constantes dos rótulos destes produtos.

Mas, às vezes, a utilização de um produto viciado, ou seja, com informações errôneas, por exemplo, pode ensejar um dano maior, como é o caso do diabético que consome alimento *light* e vai parar no hospital. É um problema extra; o vício apresentado pelo produto acarreta um dano patrimonial, moral ou à imagem do consumidor.

Neste caso, o fabricante, o produtor ou importador respondem independentemente de culpa, e o comerciante responde subsidiariamente.

O dano indenizável engloba danos materiais e morais, o nexo de causalidade é presumido, sendo que a prova de sua inexistência incumbe ao fabricante ou comerciante, também cabendo a estes a comprovação de causas excludentes de responsabilidade. O valor da indenização compreende danos emergentes e lucros cessantes.

As informações constantes do rótulo são imprescindíveis para que o consumidor possa pleitear indenização. Possibilita que ele possa rastrear o ingrediente nocivo à sua saúde, além de evidenciar os responsáveis pelo prejuízo experimentado.

5.2. Responsabilidade Administrativa

A Lei 6.437/1977, em seu artigo 10, inciso XV, prevê que a rotulagem de alimentos ou bebidas, produtos dietéticos, etc, contrariando as normas legais e regulamentares, é infração sanitária punida com advertência, inutilização de produtos, interdição do estabelecimento, e/ou multa.

As penalidades são aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes do Ministério da Saúde, dos Estados e do Distrito Federal, conforme as atribuições que lhes sejam conferidas. O auto de infração é lavrado na sede da repartição competente ou no local e que for verificada a infração, pela autoridade sanitária que constatar a irregularidade.

5.3. Responsabilidade Penal

No próprio CDC foram tipificados crimes cujas penas atingem até dois anos de detenção. Conduitas como omitir informação, dizeres, sinais, sobre periculosidade de produto em rótulos e publicidades; omitir informação relevante sobre natureza, característica ou segurança de produtos e serviços constituem crimes contra o consumidor.

Segundo entendimento de Antonio Cezar Lima da Fonseca⁹, não é necessário qualquer resultado material para a caracterização do crime, basta que a informação seja omitida, sem necessidade da ocorrência efetiva do dano.

6. Conclusão

O princípio da transparência dispõe que é necessário informar, mas que também é preciso educar o consumidor.

Se o consumidor não estiver preparado para discernir as informações constantes do rótulo de alimentos ou qualquer outro produ-

⁹ FONSECA, 1999: 129.

to que seja, de nada valerão tantas leis, portarias, resoluções que imponham o dever de prestar informações; acabam por se mostrar medidas ineficazes.

A indústria alimentícia tem evoluído de acordo com as necessidades dos consumidores, que estão cada vez mais exigentes.

Doenças crônicas, a prática cada vez maior de esportes, a busca pelo corpo perfeito, a procura por alimentos enriquecidos para dietas infantis e de idosos; tudo isso faz parte da modernidade que hoje vivemos, e os consumidores desejam produtos que possam atendê-los nas suas mais diversas necessidades.

Até mesmo os alimentos geneticamente modificados podem apresentar vantagens e benefícios para a coletividade, porém as pessoas devem ser alertadas de que se trata de alimento transgênico, não encontrado originalmente na natureza e que pode acarretar complicações dependendo do organismo de cada indivíduo.

Todavia, a confusão de termos, rótulos cada vez mais recheados de informações podem causar dúvidas até mesmo naqueles consumidores mais esclarecidos.

Desta forma, a rotulagem de alimentos especialmente modificados, em todas as suas formas, não se mostra plenamente eficaz a satisfazer o direito de informação que preceitua o princípio da transparência, impondo-se a necessidade de se aliar esclarecimento, informação e fiscalização.

A rotulagem só pode se mostrar eficaz se utilizada conjuntamente com outras medidas.

Programas de esclarecimento e educação por parte do poder público, fornecedores e comerciantes podem ser adotados de forma a complementar a rotulagem; além de uma fiscalização efetiva quanto ao cumprimento das normas implementadas.

Sem dúvida é preciso evoluir e atender às necessidades de consumo, todavia sem deixar de lado a segurança e os direitos dos consumidores.

Bibliografia

FILOMENO, José Geraldo Brito. *Manual de direitos do consumidor*. São Paulo: Atlas, 2003.

FONSECA, Antonio Cezar Lima. *Direito Penal do Consumidor - Código de Defesa do Consumidor e Lei 8.137/90*. 2ª ed. Porto Alegre: Livraria do Advogado, 1999.

NUNES, Luiz Antonio Rizzatto. *Curso de Direito do Consumidor*. São Paulo: Saraiva, 2004.

PAZ, Sezifredo Paulo Alves. *Os consumidores e os alimentos transgênicos*. Disponível em <<http://www.planetaorganico.com.br>>.

Artigo "Alimentos Transgênicos". Disponível em <<http://www.biotechhp.ig.com.br>>.

Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para fins Especiais e Congêneres, <<http://www.abiad.org.br>>.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária, <<http://www.anvisa.gov.br>>.