

ANÁLISE DE RASTREABILIDADE E DE TIPICIDADE DE DOCES TRADICIONAIS DE PELOTAS

VITÓRIA LUDTKE WIEGAND¹; GABRIELA ALTMAYER BLANCO²; MAICON DA
SILVA LACERDA³; SHARA PEREIRA SODRÉ⁴; MÁRCIA AROCHA GULARTE⁵;
JOZI FAGUNDES DE MELLO⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – vitorialudtkewiegand185@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – gabriela.altmayer.blanci15@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – maicon.lcrd@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – sharasodre@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – marciagualarte@hotmail.com

⁶Universidade Federal de Pelotas – jozi.mello@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

A tradição doceira de Pelota surgiu no século XIX, sendo influenciada pela colonização portuguesa e o declínio das charqueadas. Nesse contexto, as senhoras de engenho e as mucamas passaram a fabricar doces finos, que eram servidos em comemorações nas residências dos charqueadores. Posteriormente esses doces passaram a ser comercializados nas ruas da cidade, fornecendo destaque à essa tradição (RIETH et al., 2008).

Com o passar dos anos, essa tradição se enraizou na cidade, levando à criação da Feira Nacional do Doce (Fenadoce) em 1986 (Fenadoce, 2024), a fundação da Associação de Produtores de Doces de Pelotas (ADP) em 2008 (ADP, 2024), a inauguração do Museu do Doce em 2011 (UFPEL, 2024), e a formalização da Rua do Doce em 2022, fruto de uma parceria entre a ADP e a Prefeitura Municipal de Pelotas (ADP, 2024).

O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) conferiu o reconhecimento da tradição doceira à ADP no ano de 2011, através da concessão da Indicação de Procedência (IP) para os doces tradicionais de confeitaria e de frutas. Desde então, os doceiros filiados à ADP devem seguir o Regulamento Técnico (RT) de produção de doces tradicionais (BRASIL, 2024) para uso da certificação da IP. O RT estabelece especificações sobre formas, pesos, ingredientes permitidos e proibidos, acabamento, validade, e características sensoriais, microbiológicas e de conservação dos doces. Os produtos que cumprem esses padrões são rastreados por meio de lotes identificados com o selo de IP (BRASIL, 2011).

Fortalecendo o pilar da extensão como ação universitária, o projeto “Assessoria de Identidade e Qualidade na produção de Doces Tradicionais de Pelotas”, código 6141, cadastrado na Universidade Federal de Pelotas, tem o objetivo de realizar ações para fomentar a qualidade dos doces tradicionais de Pelotas. Para isso gera ações de monitoramento periódico e processos de controle de produção desses doces, com foco na verificação da tipicidade e rastreabilidade, garantindo que os produtos sigam os padrões estabelecidos e mantenham a tradição doceira no cotidiano da cidade e na Fenadoce. Mediante ao exposto, o presente estudo teve como objetivo analisar se doces comercializados no centro da cidade por produtores filiados à ADP atendem aos padrões de rastreabilidade e tipicidade dimensional conforme estabelecido pelo RT de IP.

2. METODOLOGIA

Três produtores de doces filiados a ADP foram eleitos, de forma aleatória, para participarem deste estudo. Entre novembro de 2022 e agosto de 2024, a cada quinze dias, foram coletadas quatro unidades de dez variedades dos doces tradicionais de Pelotas. Os doces coletados foram: beijinho de coco, bem-casado, camafeu, ninho, olho-de-sogra, papo de anjo, pastel de santa clara, queijadinha, quindim e trouxas de amêndoas. As amostras foram doadas pelos produtores e transportadas, simulando uma situação real de compra, até o Laboratório de Microbiologia da Faculdade de Nutrição, onde se deu a realização das análises individuais para cada doce coletado.

As avaliações dos doces incluíram a rastreabilidade do selo de IP, prazo de validade e análises métricas. Para verificar a rastreabilidade do selo de IP utilizou-se a página eletrônica da ADP, onde foram verificados dados como a data de produção, validade do doce e o nome da empresa que o produziu (ADP, 2024).

Já para a verificação do peso utilizou-se balança digital analítica (Marte, modelo AD 3300®). As análises métricas foram realizadas com auxílio de paquímetro digital (Starrett 799 – 6/1580®), os resultados foram coletados em milímetros e convertidos para centímetros. Todos os dados foram digitados em planilha eletrônica (Excel – Microsoft®) e posteriormente foram comparados ao descrito no Regulamento Técnico - Indicação de Procedência - Pelotas - Doces tradicionais de Confeitaria e de Frutas (ADP, 2011).

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

Dentre os 40 doces analisados, 32 doces (80%) continham o selo IP e o selo estava com as informações corretas. Sete doces (17,5%) estavam com selo, mas o selo tinha a informação "Selo inválido ou incorreto". Apenas um doce (2,5%) estava sem selo. Ressalta-se a extrema importância do selo de IP. Seu registro reconhece o legado, a reputação, as qualidades e as características vinculadas à tradição doceira de Pelotas.

Observou-se que 70% dos doces estavam adequadamente dentro do prazo de validade. O prazo de validade de 20% dos doces não pode ser verificado, pois os doces não possuíam selo de indicação de procedência ou o selo estava inválido. E 10% dos doces estavam com a data de fabricação posterior a data da coleta. O cumprimento do prazo de validade para comercialização de alimentos tem extrema importância sobre a segurança sanitária do alimento, manutenção de suas características de composição e de qualidade sensorial. A correta determinação da validade dos alimentos é uma obrigatoriedade estabelecida nos regulamentos técnicos e as regras de rotulagem definidas na legislação nacional (BRASIL, 2024).

As análises métricas mostraram grande necessidade de adequação, pois 77,5% dos doces não atenderam a algum dos requisitos do RT. Os erros mais frequentes foram alteração na altura, comprimento e peso. Os doces que apresentaram mais frequentemente erros foram camafeu, olho-de-sogra, papo de anjo, pastel de Santa Clara e queijadinha. A produção de doces tradicionais de Pelotas de acordo com o redimido no RT é de grande importância para perpetuação do legado na cidade do doce. O objetivo maior é o de garantir a proteção dos métodos, considerando tradição, localidade e qualidade dos doces tradicionais de Pelotas (BRASIL, 2011).

A participação dos estudantes em todas as etapas do projeto foi essencial para o aprendizado. Inicialmente, havia falta de familiaridade com o código de IP e dificuldade em distinguir doces tradicionais dos não tradicionais. Ao longo do processo, os estudantes desempenharam funções em atividades como coleta,

transporte, análise métrica e verificação de conformidade dos doces. Essa experiência prática não apenas possibilitou a aplicação dos conceitos do RT, mas também enfatizou a relevância da rastreabilidade. A vivência contribuiu para o desenvolvimento de habilidades técnicas e a ampliação do conhecimento sobre a produção de alimentos de qualidade, preparando os estudantes para atender às exigências de padronização e controle de qualidade, essenciais para a formação acadêmica e futura atuação profissional.

A experiência como bolsista no projeto foi fundamental para o crescimento acadêmico, oferecendo uma compreensão aprofundada da importância da rastreabilidade e da tipicidade na produção alimentar. O envolvimento em atividades práticas, como a coleta e análise métrica dos doces, possibilitou a aplicação de conceitos teóricos, além do aprimoramento de habilidades técnicas fundamentais, incluindo o manuseio de instrumentos de medição e a interpretação das regulamentações do setor. Essa experiência enriquecedora proporcionou uma compreensão mais profunda sobre o controle de qualidade e a padronização, aspectos essenciais para uma futura atuação profissional na área de alimentos.

4. CONSIDERAÇÕES

Conclui-se que as análises de rastreabilidade e tipicidade dos doces mostram resultados importantes para o monitoramento da adequação ao RT. Com base nos resultados, recomenda-se reforçar os controles dos prazos de validade dos doces, adequação métrica, especialmente em relação ao peso e dimensões dos doces. A conformidade com a legislação vigente é crucial para garantir a segurança e qualidade dos produtos. A continuidade do projeto poderá fortalecer a identidade cultural e a tradição doceira na cidade. Ressalta-se que todos os resultados serão encaminhados aos produtores e ao Conselho Regulador para subsidiar melhorias e consolidar os padrões de qualidade e rastreabilidade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADP, ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS. **Associação**. Pelotas, 2024. Acessado em: 10 set. 2024. Online. Disponível em: <http://docesdepelotas.org.br/site/>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Guia para determinação de prazos de validade de alimentos**. Acesso em: 10 set. 2024. Online. Disponível em: https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5056443/Guia+n%C2%BA+16_2018_Vers%C3%A3o+2.pdf/ef3521d3-52eb-4ccb-b382-a86b2b17c802?version=1.0

BRASIL. Indicação de Procedência (IP) – Pelotas. **Doces Tradicionais de Confeitaria e de Frutas – Regulamento Técnico**. Brasil, 2011. Acessado em: 12 set. 2024. Online. Disponível em: https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoesgeograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes_tecnicas/Pelotas.pdf

BRASIL. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Indicações Geográficas: Indicações de Procedência Reconhecidas**. Brasil, 2024. Acessado em: 12 set. 2024. Online. Disponível em: https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoesgeograficas/arquivos/statuspedidos/LISTACOMASINDICAE_SDEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At12Set2023.pdf
FENADOCE. Conheça a Fenadoce. Pelotas, 2024. Acessado em: 07 set. 2024.

Online. Disponível em: <https://fenadoce.com.br/a-feira/>.

RIETH, F. (coord.) et al. Inventário nacional de referências culturais: produção de doces tradicionais pelotenses: relatório final. Pelotas (RS): Editora da UFPel – Universidade Federal de Pelotas, v. 1. 2008.

UFPEL. Museu do Doce. História. Pelotas, 2024. Acessado em: 07 set. 2024.

Online. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/inicio-2/>