

ANÁLISE DA ROTULAGEM DE PRODUTOS LÁCTEOS DE DIFERENTES MARCAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015

Alessandra Romiti Freitas¹; Raquel Piletti²

RESUMO

As alergias alimentares cresceram significativamente em virtude do aumento da diversidade de alimentos industrializados. Com isso, entrou em vigor em 02 de julho de 2015, uma nova resolução sobre a nova rotulagem de alimentos industrializados, tendo como objetivo à proteção da saúde e melhoria da qualidade de vida dos consumidores, principalmente os portadores de alergias alimentares, devido a obrigatoriedade da declaração de informações acerca de ingredientes que possam conter algum alergênico. Este trabalho teve como finalidade observar a rotulagem de produtos lácteos, de grandes marcas, se já estão de acordo com a nova legislação. Contudo observa-se que há muitos produtos, além de lácteos, que não cumprem ainda a nova identificação dos rótulos.

Palavras-chaves: alergênicos, intolerância, ANVISA.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é o órgão responsável pela regularização da rotulagem de alimentos industrializados, com o objetivo de garantir produtos de qualidade e com as informações importantes para os consumidores (VECINA NETO et al., 2001). O rótulo é a identidade do produto, é a maneira utilizada para indicar a composição do alimento (ARAUJO, 2015).

A rotulagem nutricional tem a função de transmitir informações importantes sobre os alimentos para os consumidores (CAVADA et al., 2012). Conforme a RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA, a rotulagem é definida como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (ANVISA, 2002).

A rotulagem nutricional se aplica a todos os alimentos e bebidas embalados, comercializados ou produzidos na ausência do consumidor (MENDONÇA et al., 2008).

¹Acadêmica do curso de Tecnologia em Alimentos, FAI Faculdades, Itapiranga/SC. E-mail: ale_romitti@hotmail.com.

²Engenheira de Alimentos, Mestre em Engenharia Química pela UFSC, Doutoranda do Programa de Pós Graduação em Engenharia Química da UFSC. Professora e Coordenadora do curso de Tecnologia em Alimentos, FAI Faculdades, Itapiranga/SC.

A informação nutricional obrigatoriamente deve apresentar informações importantes como, valor energético, que é a energia produzida pelo nosso corpo, carboidratos, proteínas,

¹Acadêmica do curso de Tecnologia em Alimentos, FAI Faculdades, Itapiranga/SC. E-mail: ale_romitti@hotmail.com.

²Engenheira de Alimentos, Mestre em Engenharia Química pela UFSC, Doutoranda do Programa de Pós Graduação em Engenharia Química da UFSC. Professora e Coordenadora do curso de Tecnologia em Alimentos, FAI Faculdades, Itapiranga/SC.

gorduras totais, saturadas, *trans*, fibra alimentar e sódio. Isto porque, pessoas com diabetes, pressão alta, colesterol alto, triglicerídeo alto e alergias alimentares, necessitam entender o que essas informações querem dizer (ANVISA, 2008).

Existem ainda alguns alimentos que são isentos de rotulagem nutricional, como bebidas alcoólicas, especiarias (orégano, canela e outros), água destinada ao consumo, vinagre, sal, café, erva mate, alimentos preparado em restaurante e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo e aditivos alimentos e coadjuvantes de tecnologia (MENDONÇA et al, 2008).

De acordo com o consumidor, as informações contidas nos rótulos devem estar sucintamente e claramente escritas, para que o mesmo entenda o que ela transmite. Esses dados distintos nos rótulos, para a maioria das pessoas não é tão importante quanto para uma pessoa alérgica ou intolerante, pois estes analisam e necessitam interpretar os mesmos (LEAL, 2016).

A alergia alimentar é uma reação adversa a determinado alimento, ou seja, é qualquer reação indesejável que ocorra após a ingestão de alimentos ou aditivos alimentares. Possui sintomas variados, como sintomas que possam surgir na pele, no sistema gastrointestinal e respiratório, onde essas reações podem ser levemente simples e até reações graves (ASBAI, 2009).

A intolerância é uma desordem metabólica onde a ausência da enzima, responsável por digerir certos alimentos, por exemplo, a pessoa intolerante à lactose, não possui a enzima lactase. Portanto, uma intolerância alimentar não é uma alergia alimentar, apenas de ser confundida por serem parecidas (ASBAI, 2009).

A principal diferença entre intolerância e alergia alimentar é o tipo de resposta que o organismo apresenta quando em contato com o alimento. Na alergia, o organismo reage como se o alimento fosse um agente agressor, já na intolerância o alimento não é digerido corretamente (ZANIN, 2016).

No Brasil, cerca de 6 a 8% das crianças sofrem com alergias causadas por alimentos (LEAL, 2016). A Campanha Põe no rótulo foi criada por um grupo de mães, que tinham em comum as alergias alimentares de seus filhos, tendo como principal objetivo informação clara no rótulo (ARAUJO et al., 2015).

Em 2009 um estudo feito pela Unidade de Alergia e Imunologia do Instituto da Criança do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de São Paulo constatou que 39,5% das reações alérgicas a leite de vaca estavam relacionadas a erros de rótulos (CAMPOS, 2014).

Nos Estados Unidos, as indústrias são obrigadas a prestar esse tipo de informação desde 2006, na União Europeia, Austrália e Nova Zelândia, desde 2003, e no Canadá, desde 2011. (CAMPOS, 2014)

Em virtude desta necessidade, em 2014 a ANVISA promoveu uma consulta pública sobre inclusão de informações de alergênicos nos rótulos, mas só no ano seguinte que entrou em vigor a RDC nº26 de 2 julho de 2015, onde as indústrias tiveram o prazo de um ano para se adaptar. Dessa forma, estabeleceu os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares (ODIARIO, 2016), conforme Tabela 1.

Tabela 1 - Os principais alimentos que causam alergias alimentares

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e sua estirpes hibridizadas
2. Crustáceos
3. Ovos
4. Peixes
5. Amendoim
6. Soja
7. Leite de todas as espécies de animais mamíferos
8. Amêndoa (<i>Prunus sulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)
9. Avelãs (<i>Corylus</i> spp.)
10. Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)
12. Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.)
13. Nozes (<i>Juglans</i> spp)
14. Pecãs (<i>Carya</i> spp.)
15. Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.)
16. Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)
17. Castanhas (<i>Castanea</i> spp)
18. Látex natural

Fonte: ANVISA

Importante ressaltar, que o apoio para aprovar a RDC nº 26/15, veio de diversas instituições, como ASBAI – Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, Proteste – Associação Brasileira de Defesa do Consumidor, IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, Instituto Alana, Instituto Pro Bono, Akatu, entre outros (CURY, 2016).

Os sintomas das alergias podem se manifestar em diferentes partes do corpo, causando sintomas como vermelhidão, coceira e bolhas vermelhas na pele, inchaço nos olhos, boca e língua e até sintomas mais graves, como dificuldade de respirar com chiado (ZANIN, 2016).

Os sintomas da intolerância são amenos comparados à alergia, como diarreia, dores abdominais, náuseas e às vezes vômito e inchaço (ZANIN, 2016). Portanto, não existe cura para alergia e intolerância, consiste na retirada do alimento ou na diminuição do mesmo.

As intolerâncias estão presentes em 40% da população e são mais comuns em crianças. No entanto, a pessoa pode ingerir pequenas quantidades de leite e seus derivados. O mercado para intolerantes está aumentando, vendo essa necessidade da população, cada vez surgem produtos sem lactose (COCCO, 2015)

Para pessoas que são alérgicas a proteína do leite, infelizmente a única solução é a retirada do alimento, quando a esta restrição de um determinado alimento for total, o paciente deve fazer acompanhamento para a substituição do mesmo (ASBAI, 2015).

O objetivo deste trabalho é analisar rótulos de produtos lácteos de diferentes marcas e verificar se as empresas já adequaram seus rótulos de acordo com a RDC nº26 de 2 julho de 2015.

MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização deste trabalho, foram analisadas produtos lácteos de diferentes marcas, como leites, queijos, iogurtes, leite condensado, entre outros. Foram verificadas as informações contidas na rotulagem nutricional obrigatória, observando todas as informações, dando enfoque para os alergênicos. Com isso, foram analisadas, cerca de 15 embalagens de produtos lácteos de empresas de pequeno e grande porte, utilizando como base a RDC Nº 26, de 02 de julho de 2015.

Segundo a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, anteriormente apenas o glúten era informado, sendo obrigado constar a presença ou ausência de glúten, essa obrigatoriedade ainda prevalece, mas a partir de agora os produtos fabricados depois do dia 03 de julho de 2016, todo o produto que contém algum alergênico deve constar no mesmo.

Conforme a RDC Nº 26, de 02 de julho de 2015 (ANVISA, 2015), os alergênicos devem ser declarados logo após os ingredientes, de acordo com as seguintes possibilidades:

“ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”;

“ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”;

ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS”, CONFORME O CASO.

Ainda, os casos em que é possível ocorrer a contaminação cruzada dos alimentos, e a indústria não consegue comprovar ausência desses alimentos através de um Programa de

controle de alergênicos, deverá constar no rótulo (mesmo que nos ingredientes não contenha tais grãos) a inscrição:

“ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”.

Essas advertências devem ainda seguir alguns requisitos de declaração, como caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. Considerando que os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade (ANVISA, 2015).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Dentre os produtos que causam confusão em relação à interpretação, o que se destacam são o leite e seus derivados. Houve-se falar muito em intolerância à lactose e alergia ao leite, a intolerância acontece quando o indivíduo não produz a enzima capaz de digerir a lactose, que é um carboidrato presente no leite, já a alergia ocorre quando o indivíduo tem reações adversas às proteínas do leite (VARELLA, 2014). Um alérgeno alimentar é qualquer proteína, incluindo proteína modificada e frações proteicas, derivada dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Pode-se verificar que a maioria das empresas não estão de acordo com a nova rotulagem, sendo que apenas 3 produtos dos 15 analisados que estão informando e destacando os alergênicos. Assim ainda há uma grande dificuldade em relação a este assunto. Algumas não se adequaram por falta de informações e pelo desperdício de embalagens, pois grandes empresas compram em grandes quantidades. Vale ressaltar que apesar de que os rótulos analisados foram fabricados antes da obrigatoriedade das adequações propostas na nova legislação, visto que essa RDC foi criada em 2015 porém está em vigor a partir de julho de 2016.

Muitas vezes esses ingredientes alérgicos estão escondidos nos ingredientes ou até mesmo com nomes diferentes, o que dificulta o entendimento do consumidor. Por isso, as alterações propostas para as informações relacionadas aos alergênicos trazem inúmeras vantagens aos consumidores, sendo assim é obrigação das empresas fazerem as adequações necessárias, lembrando que os produtos fabricados até o final do prazo de adequação (junho de 2016) podem ser comercializados até completar seu prazo de validade. No entanto, pode-se notar que muitos outros produtos, além dos produtos lácteos, também não mencionam essas

informações. Dessa forma, os consumidores ficam reféns dos SAC's (serviço de atendimento ao consumidor), necessitando informações que não constam na embalagem, onde eles muitas vezes não sabem repassar essas informações.

Uma opção para diminuir o desperdício de embalagens é a utilização de etiquetas, que possam ser utilizadas em benefício ao consumidor, mas o tempo que as empresas tiveram foi o bastante para providenciar novas embalagens.

Outro problema encontrado, é que alguns órgãos responsáveis pela fiscalização e cobrança dessas informações das indústrias produtoras e beneficiadoras, ainda possuem dúvidas ou desconhecem quais as condições de produção ou processo deve-se destacar a presença dos alergênicos, como no caso de cervejas e também produtos embalados no mesmo equipamentos, como grãos e cereais.

As informações contidas nos rótulos, por sua vez, tem sua devida importância, podemos citar algumas delas, o nome do produto, lista de ingredientes, que devem estar em ordem decrescente de quantidade e ainda o consumidor poderá observar a presença de alergênicos, conteúdo líquido, quantidade ou volume do produto, identificação da origem, permite que o consumidor saiba quem é o fabricante e em que lugar foi produzido, prazo de validade, o lote, que é de grande importância para a indústria, caso haja um problema o produto pode ser recolhido e analisado e a informação nutricional, que através dela pode optar-se por uma alimentação mais saudável, quando interpretada da forma correta (VECINA NETO et al., 2001).

O que as empresas precisam entender é que omitindo essas informações, as alergias vão aumentar e podem se agravar, assim sendo perdendo seus clientes, pois quem compra uma vez e tem alguma reação, com certeza não comprará novamente.

Empresas que não se adequaram estavam esperando e buscando a prorrogação da RDC nº26/15, como isso não foi possível, pois foi um longo trabalho promovido, agora necessitam adequar-se o mais rápido possível.

A RDC nº26/2015 aplica-se aos alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação. De forma complementar a RDC nº259/2002, que trata sobre a rotulagem de alimentos embalados. Isso quer dizer que a RDC nº26/2015 está complementado a rotulagem de alimentos, inovando apenas sobre o alerta a ser incluído, não alterando ou

revogando as normas já conhecidas sobre as informações obrigatórias e procedimentos para rotulagem.

Apesar de muitos produtos a presença de um alergênico ser de maior facilidade a interpretação, como o leite por exemplo, em alguns casos pode ocorrer a contaminação cruzada em função de usar o mesmo equipamento, para garantir que não ocorra este tipo de contaminação, é necessário que a empresa estabeleça um procedimento de limpeza e sua posterior validação desse procedimento, para garantir que este é eficiente, sem danos aos consumidores com algum tipo de alergia ou intolerância.

É importante salientar que esses alertas são complementares a todas as outras normas em vigor para rotulagem de alimentos embalados, não excluindo a necessidade de outros alertas determinados em legislações específicas, como o caso do GLÚTEN.

A legislação que trata o assunto é a Lei nº10.674/2003 e Resolução RDC nº40/2002, ambas estão em vigor. E mesmo com a inclusão sobre alergênicos, a frase “CONTÉN GLÚTEN” e/ou “NÃO CONTÉN GLÚTEN” deverá permanecer nos rótulos.

CONCLUSÕES

Tendo em vista o aumento do número de consumidores com algum tipo de alergia alimentar, a ANVISA estabeleceu por meio da RDC N° 26 de 02 de julho de 2015, a obrigatoriedade de alterações na rotulagem nutricional obrigatória de alimentos, evidenciando-se a presença de alergênicos e indicando qual o ingrediente que pode causar algum tipo de alergia. Por esta razão as empresas tem um prazo para se adequar a essas exigências, sendo que o descumprimento dessa resolução constitui em infração sanitária, onde as empresas podem ser punidas.

A rotulagem nutricional dá o direito ao consumidor de conhecer e selecionar os produtos que farão parte de sua alimentação, apesar de haver muita interpretação errada sobre a mesma, necessitando de informações mais claras.

A RDC também estabelece que os produtos fabricados até o final do prazo de adequação ainda podem ser comercializados, porém observa-se que algumas empresas já se adequaram, enquanto algumas que ainda não estão de acordo alegam que são produtos que estão no estoque do cliente, mas que agora já estão informando a presença dos alergênicos.

REFERÊNCIAS

ANVISA. **Você sabe o que está comendo?** Brasília. 2008. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/396679/manual_consumidor.pdf/e31144d3-0207-4a37-9b3b-e4638d48934b>. Acesso em: 01 jul. 2016.

ARAUJO, Eliane et al. **ROTULAGEM DE ALIMENTOS: AVANÇOS E DESAFIOS.**

2015. Disponível em: <http://www.mobilizadores.org.br/wp-content/uploads/2015/12/Cartilha-Rotulagem-de-Alimentos_Avancos-e-Desafios_final.pdf>.

Acesso em: 04 jul. 2016.

ASBAI. **Alergia Alimentar.** São Paulo. 2009. Disponível em:

<<http://www.asbai.org.br/secao.asp?s=81&id=306>>. Acesso em: 24 jun. 2016.

BRASIL. **Lei no 10.674, de 16 de Maio de 2003..** Brasília, Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.674.htm>. Acesso em: 05 jul. 2016.

BRASIL. **Resolução Rdc Nº 259, de 20 de Setembro de 2002.** Disponível em:

<<http://www.ibravim.org.br/admin/arquivos/informes/1455824267-1ed.pdf>>. Acesso em: 02 jul. 2016.

BRASIL. **Resolução ANVISA/DC Nº 26 DE 02/07/2015.** Disponível

em:<<https://www legisweb.com.br/legislacao/?id=286510>>. Acesso em: 30 jun. 2016.

CAVADA, Giovanna da Silva et al. **Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?** 2012. Disponível em:

<http://www.scielo.br/pdf/bjft/v15nspe/aop_bjft_15e0115.pdf>. Acesso em: 04 jul. 2016.

CAMPOS, Ana Cristina. **Campanha pede que rótulos informem sobre presença de alérgenos nos alimentos.** Brasília. 2014. Disponível em:

<<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2014-02/campanha-pede-que-rotulos-informem-sobre-presenca-de-alergen-nos-alimentos>>. Acesso em: 12 jul. 2016.

CONCEITO. **Conceito de Lácteo**. 2016. Disponível em: <<http://conceito.de/lacteo>>. Acesso em: 06 jul. 2016.

COCCO, Renata Rodrigues. **Entenda a diferença entre alergia e intolerância alimentar**. 2015. Disponível em: <<http://www2.einstein.br/einstein-saude/em-dia-com-a-saude/Paginas/entenda-a-diferenca-entre-alergia-e-intolerancia-alimentar.aspx>>. Acesso em: 07 jul. 2016.

CURY, Cecilia. **Rotulagem de alimentos no Brasil: avanços para além da RDC nº 26/15**. 2016. Disponível em: <<http://foodsafetybrazil.org/rotulagem-de-alimentos-no-brasil-avancos-para-alem-da-rdc-no-2615/>>. Acesso em: 07 jul. 2016

LEAL, Aline. **Rótulos deverão indicar presença de alergênicos**. Brasília. 2016. Disponível em: <<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2016-07/rotulos-deverao-indicar-presenca-de-alergenicos-partir-de-hoje>>. Acesso em: 05 jul. 2016.

MENDONÇA, Deise Regina B. et al. **Manual de rotulagem para alimentos embalados: o rótulo identifica o alimento**. Curitiba. 2008. Disponível em: <http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/vigilanciasanitaria/MANUAL_ROTULAGEM_abri08.pdf>. Acesso em: 04 jun. 2016.

ODIARIO. **Rotulos devem constar ingredientes provocadores de alergia**. 2016. Disponível em: <<http://maringa.odiario.com/viva-sabor/2016/05/rotulos-devem-constar-ingredientes-provocadores-de-alergia/2161912/>>. Acesso em: 02 jul. 2016.

ROSENTHAL, Amauri et al. **Lácteos**. Rio de Janeiro. 2016. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fid5gmye02wyiv80z4s473pvif4cr.html>. Acesso em: 06 jul. 2016.

VECINA NETO, Gonzalo et al. **Rotulagem Nutricional Obrigatória Manual de Orientação aos Consumidores Educação para o Consumo Saudável**. Brasília. 2001. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_rotulagem.PDF>. Acesso em: 24 jun. 2016.

VARELLA, Drauzio. **Intolerância à lactose**. 2014. Disponível em:

<<http://drauziovarella.com.br/letras/l/intolerancia-a-lactose/>>. Acesso em: 06 jul. 2016.

VIEIRA, Vanessa. **Como se condensa o leite condensado?**. 2016. Disponível em:

<<http://super.abril.com.br/ciencia/como-se-condensa-o-leite-condensado>>. Acesso em: 05 jul. 2016.

ZANIN, Tatiana. **Saiba quais são as diferenças entre Alergia e Intolerância alimentar**.

2016. Disponível em: <<http://www.tuasaude.com/diferenca-entre-alergia-e-intolerancia-alimentar/>>. Acesso em: 06 jul. 2016.