

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DA CONFORMIDADE QUANTO À DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ALERGÊNICOS

Mayara de Oliveira Andrade^a; Déborah Tavares Alves^a; Wellingtona Cristina
Almeida do Nascimento Benevenuto^a

^aDepartamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, campus Rio Pomba.

RESUMO

Alergias alimentares podem ser causadas por respostas imunológicas no organismo após o consumo de um determinado alimento. Os rótulos representam o elo entre o consumidor e o produto, sendo um importante canal de comunicação de suas características. Com o objetivo de garantir que os consumidores tenham acesso a informações corretas sobre a presença de alergênicos nos produtos, foi criada a RDC nº 26/2015, que tornou obrigatória a rotulagem com informações sobre a presença desses alergênicos. O presente estudo analisou 100 rótulos de alimentos diversos, encontrando 35% de não conformidades frente à legislação. Dentre elas, 91,4% foram por não apresentarem nenhuma declaração de alergênicos, 5,7% por falta de um alergênico na declaração e 2,9% continham erros de grafia. Conclui-se que a não conformidade dos rótulos coloca em risco à saúde do consumidor.

Palavras-chave: alergias; rótulos; ANVISA.

1. INTRODUÇÃO

Alergias Alimentares são reações adversas desencadeadas por uma resposta imunológica específica em indivíduos sensíveis após o consumo de alimentos ou aditivos alimentares que contenham proteínas ou derivados destas, componentes conhecidos como alérgenos alimentares. Alimentos consumidos de forma segura pela maior parte da população podem desencadear reações adversas graves em indivíduos sensíveis, mesmo em quantidades ínfimas (Brasil, 2017).

As reações de hipersensibilidade aos alimentos podem ser classificadas de acordo com o mecanismo imunológico envolvido, sendo divididas em duas categorias. O grupo mediado pela imunoglobulina E (IgE), gera reações dentro de poucos minutos ou até algumas horas após a ingestão do alimento alergênico, correspondendo às reações de hipersensibilidade imediata, com resposta adversa medida pelo IgE a um determinado alergênico. Já o segundo grupo é mediado pelas células T do sistema imunológico, representando as reações de hipersensibilidade retardada, com sintomas entre 24 a 48 horas após a ingestão do alimento (Costa et al. , 2012).

A intolerância alimentar por sua vez refere-se a qualquer resposta anormal a um alimento ou aditivo, sem envolvimento de mecanismos imunes (Luiz et al. , 2007).

De acordo com Sicherer (2011), as alergias alimentares afetam de 2 a 10% da população mundial, variando conforme a idade, localização geográfica, etnia e fatores genéticos, e sua prevalência tem aumentado, sobretudo nos países desenvolvidos. Esse crescimento pode ser associado à maior exposição da população a um número maior de alergênicos alimentares disponíveis, o que tem se tornado um problema para a qualidade de vida. A maior parte dos casos de alergias alimentares são causadas por alérgenos presentes em leite de vaca, trigo, ovo, peixe, frutos do mar, castanhas e amendoim (Solé, 2018), e tem se mostrado mais prevalentes em crianças do que em adultos, devido à imaturidade da mucosa intestinal (Berzuino et al., 2017).

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), para o tratamento da alergia, deve-se sempre procurar orientações médicas ou nutricionais para obter explicações de suas restrições alimentares, sendo na maioria das vezes uma tarefa complexa, pois se muda completamente a vida alimentar e socioeconômica do paciente e de toda sua família (Brasil, 2016a).

Para prevenir as complicações clínicas causadas por reações alérgicas oriundas do consumo de alimentos, a restrição de consumo se mostra como única alternativa. Sendo assim, é essencial o acesso às informações adequadas sobre a presença de ingredientes alergênicos nos alimentos, visto que a rotulagem é a principal via de comunicação entre a indústria e o consumidor (Brasil, 2017). Assim, o acesso às informações corretas e claras é imprescindível para o gerenciamento do risco de alergias alimentares (Farias et al. , 2017 ; Tonkin et al. , 2016).

Com o objetivo de garantir que os consumidores tenham acesso a informações corretas sobre a presença de alergênicos e seus derivados nos alimentos, foi elaborada a RDC nº 26, de 2015, estabelecendo regras para as declarações de rotulagem relativas à sua presença intencional ou não (Brasil, 2016b).

A resolução nº 26, da ANVISA, que conforme mencionado preconiza a obrigatoriedade da declaração de alérgenos, se aplica 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 (Brasil, 2016).

Os alergênicos que deverão ser declarados, utilizando como referência a lista de alergênicos do Codex Alimentarius, são: trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas, crustáceos, ovos, peixes, amendoim soja, leites de todas as espécies de animais mamíferos, amêndoa (*Prunus dulcis*, sin; *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus* spp.), castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*), castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*), macadâmias (*Macadamia* spp.), nozes (*Juglans* spp.),

pecãs (*Carya* spp.), pistaches (*Pistacia* spp.), pinoli (*Pinus* spp.), castanhas (*Castanea* spp.), látex natural (Brasil, 2016b).

A declaração da advertência, referente à possibilidade de contaminação cruzada, deve ser realizada quando o produto não tiver adição intencional de determinado alimento alergênico ou seus derivados, mas as medidas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de controle de alergênicos adotadas não forem suficientes para prevenir a presença de traços acidentais desses constituintes sobre a presença intencional de alimentos, e deve ser realizada sempre que o produto for um dos alimentos alergênicos (ex: leite, ovo, castanha-de-caju); for derivado de um dos alimentos alergênicos (ex: farinha de trigo, iogurte, extrato de soja); contiver a adição de um ou mais alimentos alergênicos e seus derivados (Brasil, 2016b).

Segundo a legislação, as informações sobre os alergênicos, devem sempre começar com a palavra "ALÉRGICOS". Se o produto comercializado for o alimento alergênico listado no Anexo da RDC nº. 26/2015 ou contiver a adição deste alimento, deve ser declarada a advertência: ALÉRGICOS CONTÉM (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO) (Brasil, 2016).

Quando o alimento comercializado abranger somente a adição de um derivado de alimento alergênico (ex. farinha de trigo, iogurte, extrato de soja, caseína), deve ser anunciado à advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO). Nas situações em que o alimento tiver a adição tanto do alimento alergênico como de seus derivados, deve ser feita a advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO) E DERIVADOS. Quando mais de uma das advertências acima for exigida, a informação deve ser agrupada em uma única frase (ex. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, SOJA E DERIVADOS E DERIVADOS DE TRIGO) (Brasil, 2016b).

A resolução não se aplica a:

- Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;
- Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido consumidor;

- Alimentos comercializados sem embalagens (Brasil, 2016).

Levando em consideração a possível dificuldade de pequenas e médias indústrias para apresentação de uma rotulagem de acordo com as legislações, muitas vezes por falta de conhecimento técnico, o presente trabalho teve como objetivo a avaliação de rótulos de alimentos diversos, buscando avaliar seu nível de conformidade frente à RDC 26, de 02 de julho de 2015, a qual é de fundamental importância para a segurança do consumidor alérgico.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1 AMOSTRAGEM

Para a realização da pesquisa, foram coletadas as informações de 100 rótulos de alimentos diversos, disponíveis para a venda em quatro supermercados, sendo dois no município de Leopoldina, MG e dois no município de Juiz de Fora, MG, entre os meses de novembro e dezembro de 2020.

Os rótulos analisados se enquadravam em diferentes categorias de alimentos como produtos de panificação, doces, massas, cremes e ovos, enlatados, biscoitos, leite e derivados, cereais e farináceos, achocolatados e bebida. Todos foram analisados de acordo com a Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, sendo possível avaliar se os mesmos atendiam ou não às especificações da legislação.

2.2 METODOLOGIA ANALÍTICA

Para realização das análises, todos os rótulos foram fotografados, e as fotos foram digitalizadas em computador e avaliadas visualmente quanto à presença das declarações obrigatórias sobre a presença de alergênicos, de acordo com o declarado na lista de ingredientes, confrontando as informações com os requisitos da Resolução RDC nº 26/2015.

2.3 ANÁLISE DOS DADOS

De posse dos resultados, foi realizada uma avaliação estatística de conformidades e não conformidades, assim como uma classificação dos tipos de **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente – Vol.3 – N.1**

não conformidades encontradas. As não conformidades encontradas foram divididas em três tipos:

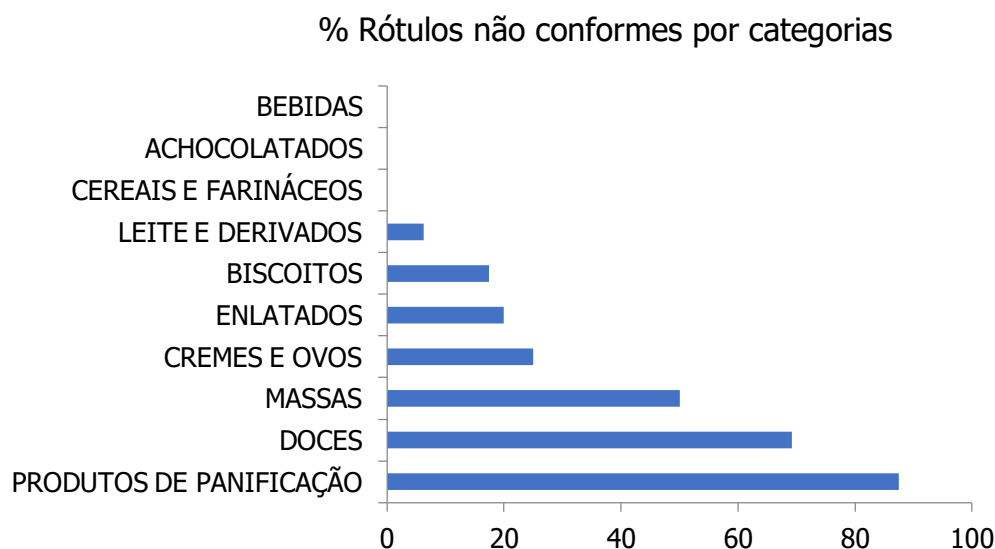
- Ausência total da declaração de alergênicos;
- Falta da declaração de alergênicos, mesmo estando este presente na lista de ingredientes;
- Erros no texto ou na formatação da declaração de alergênicos.

A legislação estabelece alguns requisitos como, por exemplo, que as advertências estejam agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm – salvo em embalagens com área igual ou inferior a 100 cm², podendo a altura mínima ser de 1 mm – e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. As declarações a que se refere não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. Para a avaliação das embalagens estes critérios foram seguidos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

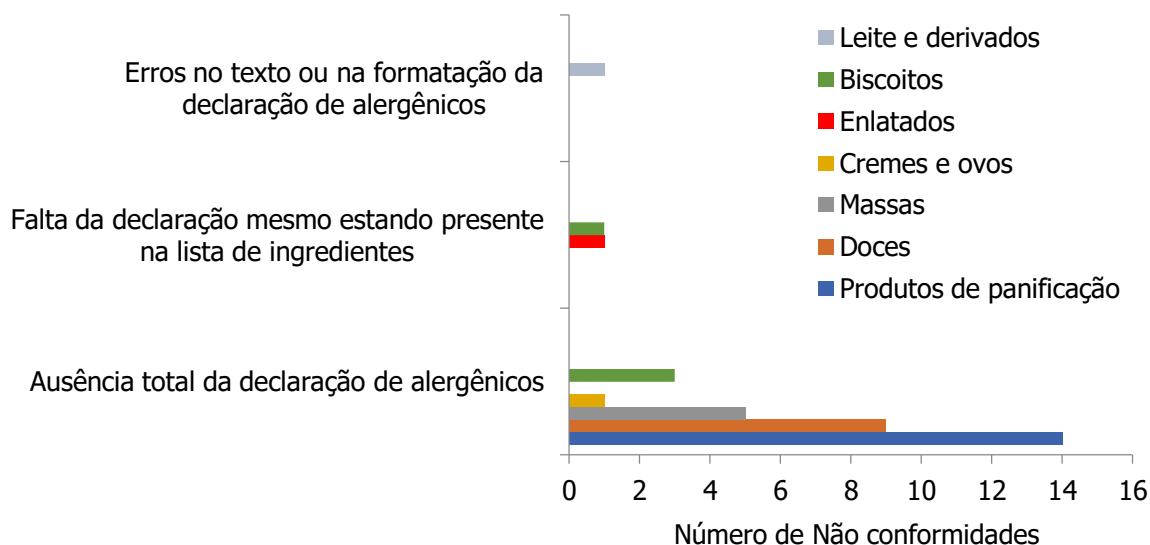
Considerando os 100 rótulos analisados, 35% apresentaram não conformidades frente à RDC nº 26, de 2 de julho de 2015. Em contra partida, 65% dos rótulos não apresentaram nenhum tipo de não conformidade em se tratando de declaração de alergênicos. Os resultados foram avaliados por categoria de alimentos, chegando-se a porcentagens de não conformidades por categoria (Figura 1).

Figura 1. Porcentagens de não conformidades dos rótulos de alimentos por categoria.



Considerando os três tipos definidos para as não conformidades (ausência total da declaração de alergênicos; falta da declaração de alergênicos, mesmo estando este presente na lista de ingredientes e erros no texto ou na formatação da declaração de alergênicos), das 35 não conformidades, 32 (91,4% das não conformidades) se enquadravam no primeiro erro e não apresentaram nenhuma declaração de alergênicos. Em 5,7% das não conformidades, carecia um alergênico na declaração e 2,9% das não conformidades continha erros de grafia. Os números de não conformidades, por categorias de alimentos podem ser observados no Gráfico 2.

Gráfico 2. Número de não conformidades nos rótulos de alimentos por categoria.



O prazo para promover as adequações necessárias na rotulagem dos produtos abrangidos por esta Resolução foi de 12 meses, contados a partir de julho de 2015, data da publicação da legislação. Assim, desde julho de 2016, os rótulos deveriam estar totalmente adequados à legislação. Trabalhos recentes avaliaram a situação dos rótulos alimentícios.

Nascimento & Silva (2017), avaliaram rótulos de diferentes produtos alimentícios infantis, comercializados em 04 grandes redes de supermercados distribuídas na cidade de Aracaju – SE. Dos 102 rótulos analisados, 3,92% não apresentavam a alegação de alergênicos e 6,82% apresentavam, no mínimo, uma inconformidade, valores muito menores dos encontrados nesse estudo.

No presente trabalho, na categoria leite e derivados, em 6,3% dos rótulos haviam não conformidades, valor bem inferior ao encontrado por Farias et al. (2017), que realizaram um estudo sobre a conformidade dos rótulos de derivados lácteos frente à legislação de alergênicos, em Sergipe-PE, observando que apenas 37,7% das amostras estavam de acordo com a Resolução nº 26/2015.

As não conformidades na rotulagem também puderam ser observadas por Zorzanello; Weschenfelder (2017), em pães integrais, em que 16,7% dos rótulos avaliados não apresentaram a declaração para alergênicos.

Rodrigues et al. (2017), avaliaram a adequação da rotulagem de iogurte integral, bebida láctea e leite fermentado em relação à RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, no município de Salinas – MG, e constataram que dos 42 rótulos avaliados, em relação à informação de alergênicos alimentares, 85,71% apresentaram conformidade com a legislação, valor mais alto ao encontrado nesse estudo.

Freitas & Piletti (2016), ao analisaram 15 rótulos de produtos lácteos diferentes marcas de acordo com a legislação RDC nº 26, puderam verificar que a maioria das embalagens não estava de acordo com a nova legislação, sendo que apenas 3 produtos (20%) dos 15 analisados estavam adequados.

4. CONCLUSÃO

Tendo em vista os aspectos observados, mesmo com as exigências da RDC nº 26/2016, muitos rótulos se encontravam em desacordo com a legislação, colocando em risco à saúde do consumidor. A correta aplicação da legislação vigente depende de uma maior fiscalização por parte dos órgãos responsáveis e também por parte do consumidor, assumindo papel fiscalizador junto às empresas e aos órgãos competentes.

A contratação de profissionais qualificados envolvidos na elaboração dos rótulos poderá contribuir para a diminuição de discrepâncias em relação à legislação, e que nas pequenas e médias empresas, os profissionais que atuam como consultores ou contratados, poderão melhorar significativamente esse panorama.

Agradecimentos

Ao Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Sudeste Minas Gerais, campus Rio Pomba pela oportunidade de desenvolvimento do presente trabalho.

Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente – Vol.3 – N.1

5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Perguntas e Respostas sobre Rotulagem de Alimentos Alergênicos*. v. 1, n. 5, p. 8-24, 2016a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Guia Sobre Programa de Controle de Alergênicos*, v. 1, n. 5, p. 8-24, 2016b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Perguntas e respostas: rotulagem de alimentos alergênicos*. Brasília: ANVISA, 2017. Disponível em:
<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/2810640/Rotulagem+de+Alergênicos/283b1a22-d923-4eb1-84fa-cb1a662b7846>>. Acesso em: 30 out. 2020.

BRASIL. Resolução RDC nº26, de 02 de julho de 2015. *Dispões sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares*. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 30 out.2020.

BERZUINO, M. B.; FERNANDES, R. C. S.; LIMA, M. A.; MATIAS, A. C. S.; PEREIRA, I. R. O. Alergia alimentar e o cenário regulatório no Brasil. *Revista Eletrônica de Farmácia*, v. 14, n. 2, p. 23-36, 2017.

CARVALHO, J. M.; CARVALHO, L. M.; LIMA, M. S. Alergias alimentares e a garantia da saúde e segurança do consumidor: revisão. In: ONE, G. M. C.; CARVALHO, A. G. C. *Nutrição e saúde: os desafios da interdisciplinaridade nos ciclos da vida humana*. Campina Grande: Instituto Bioeducação - IBEA, 2017. p. 15–34.

COSTA, J. et al. Alergênicos Alimentares: O que são, o que Provocam e como detectá-los? *Química*, v. 127, p. 33-38, 2012.

FARIAS, T. A. L.; NASCIMENTO, I. R. S.; OLIVEIRA, K. L.; XIMENES, G. N. C.; CAMPOS, J. M.; CORTEZ, N. M. S. Rotulagem de derivados lácteos frente as novas legislações da ANVISA. *Revista Brasileira de Agrotecnologia*, v. 7, n. 1, p. 106-109, 2017.

Freitas, A. R. & Piletti, R. (2016). Análise da rotulagem de produtos lácteos de diferentes marcas de acordo com a legislação RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. *Revista Ciências Agroveterinárias e Alimentos*. Itapiranga.

Larramendi, C. H. (2003). Proposal for a classification of food allergy. *Alergia e Imunologia Clínica*, Barcelona, 18, 2, 129.

Luiz, V. F. C., Speridião, P. G. L., Fagundes Neto, U. (2007). Terapia nutricional nas intolerâncias e alergias alimentares. *Electronic Journal of Pediatric Gastroenterology, Nutrition and Liver Diseases*. Disponível em http://www.e-gastroped.com.br/jun05/terapia_nutricional.htm

Nascimento, B. M & SILVA, J.A. (2017). Análise da adequação de rótulos de alimentos infantis com conteúdo alergênico segundo a RDC 26/2015. 3º *Congresso Internacional de Atividade Física, Nutrição e Saúde*. Aracaju, 1, 1

PATEL, B. Y.; VOLCHECK, G. W. Food allergy: common causes, diagnosis, and treatment. *Mayo Clinic Proceedings*, v. 90, n. 10, p. 1411-1419, 2015.

SOLÉ, Dirceu et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 2 - Diagnóstico, tratamento e prevenção. Documento conjunto elaborado pela
Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente – Vol.3 – N.1

Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e

imunologia. *Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia*, [s.l.], v.2, n. 1, p.39-82,

2018. GN1 Genesis Network.

Sousa, L.M.L., Stangarlin-Fiori, L., Costa, E. H. S., Furtado, F. & Medeiros,

C.O. (2020). Use of nutritional food labels and consumers' confidence in label information. *Rev. Nutr.*, v. 33.

Sicherer, S.H. Food Allergy. (2011). *Mount Sinai Journal of Medicine*, 78, 5, 683-696.

TONKIN, E.; COVENEY, J.; MEYER, S. B.; WILSON, A. M.; WEBB, T. Managing uncertainty about food risks - consumer use of food labelling. *Appetite*, v. 107, p. 242-252, 2016.

Zorzanello, B. M. & Weschenfelder, S. (2017). Pães produzidos em escala industrial e comercializados com a denominação de "integral": análise da rotulagem e identificação dos ingredientes. *C&D-Revista Eletrônica de FAINOR*, 10, 3, 407-423.