



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CAMPUS PROFESSOR ANTÔNIO GARCIA FILHO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

JÉSSYCA ALVES DA SILVA

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS: ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS
INFANTIS FRENTE ÀS LEGILAÇÕES**

**LAGARTO/SE
2017**

JÉSSYCA ALVES DA SILVA

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS: ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS
INFANTIS FRENTE ÀS LEGISLAÇÕES**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à banca examinadora, como requisito para a obtenção do título de bacharel em Nutrição pela Universidade Federal de Sergipe.

Orientadora: Prof.^a Dr. Bárbara Melo Santos do Nascimento.

LAGARTO/SE
2017

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA DO CAMPUS DE LAGARTO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

S586r Silva, Jéssyca Alves da
Rotulagem de alimentos: análise da adequação de produtos infantis frente às legislações/ Jéssyca Alves da Silva; orientadora Bárbara Melo Santos do Nascimento. – Lagarto/SE, 2017.
31 f. il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) –
Universidade Federal de Sergipe, 2017.

1. Alimento alergênico. 2. Rotulagem nutricional. 3. Avaliação de rótulo. 4. Produto infantil. I. Nascimento, Bárbara Melo Santos do. orient. II. Título.

CDU 612.3-053.2

JÉSSYCA ALVES DA SILVA

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS: ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS
INFANTIS FRENTE ÀS LEGISLAÇÕES**

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr. Bárbara Melo Santos do Nascimento
Orientadora/Presidente da Banca
Formação: Nutricionista
Instituição/Departamento: DNUTL

1º membro examinador
Prof.^a Dr. Sarah Janaína Gurgel Bechtlinger Simon
Formação: Nutricionista
Instituição/Departamento: DNUTL

2º membro examinador
Prof.^a Msc. Thais Trindade de Brito Ribeiro
Formação: Engenheira de Alimentos
Instituição/Departamento: UNIT

Lagarto, _____ de _____ de 2017

RESUMO

O rótulo do alimento é a principal ferramenta de acesso a informação de um determinado produto alimentício, devendo, portanto, estar de acordo com as legislações vigentes para melhor entendimento do consumidor. Esta dissertação apresenta 2 artigos acerca da análise de rótulos de 15 categorias de alimentos destinados ao consumo infantil, que continham algum alérgeno alimentar. Com base em um checklist elaborado de acordo com RDC's de rotulagem geral, nutricional e de alergênicos, constatou-se a presença de inconformidades que podem prejudicar o entendimento do consumidor em relações às informações presentes nos rótulos. Portanto, nota-se a necessidade de maior rigor na fiscalização pelos órgãos competentes, assim como, conscientização e comprometimento do setor industrial e maior acesso à educação nutricional para o consumidor, para que o mesmo possa realizar escolhas corretas e conscientes de acordo com suas necessidades.

Palavras chaves: Alimento alergênico; Rotulagem nutricional; Avaliação de rótulo. Produto infantil.

SUMÁRIO

Artigo 1	6
Análise da Adequação de rótulos de alimentos infantis frente a rotulagem geral e nutricional	6
RESUMO	6
1. Introdução	7
2. Metodologia	8
3. Resultados e discussão	10
4. Conclusão	15
Referências	16
Artigo 2	17
Análise da Adequação de rótulos de alimentos infantis com conteúdo alergênico segundo a RDC 26/2015	17
RESUMO	17
1. Introdução	18
2. Metodologia	19
3. Resultados e discussão	20
4. Conclusão	25
Referências	26
APÊNDICE A- Check list para verificação de rótulos	27

Foram elaborados dois artigos denominados de: **Análise da adequação de rótulos de alimentos infantis frente a rotulagem geral e nutricional** e **Análise da adequação de rótulos de alimentos infantis com conteúdo alergênico segundo a RDC 26/2015**, que serão submetidos a Revista Visa em Debate: Sociedade, Ciência e Tecnologia

Artigo 1

Análise da Adequação de rótulos de alimentos infantis frente a rotulagem geral e nutricional

Jéssyca Alves da Silva- jessyca-alves.12@hotmail.com

Bárbara Melo Santos do Nascimento- barbarantos@gmail.com

Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Sergipe

Lagarto, Sergipe, Brasil.

RESUMO

Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Rótulos atuam como canais de comunicação, assegurando o direito ao acesso a toda informação sobre um produto alimentício. Quando bem compreendidos, permitem que as escolhas alimentares sejam feitas de forma mais sensata, com segurança, de acordo com a necessidade do consumidor. Para que a rotulagem exerça o seu papel, as informações disponibilizadas devem ser legíveis, verdadeiras e de fácil acesso a todos as classes, sendo asseguradas pelas legislações, que dispõe sobre os principais itens que deve conter no rótulo do alimento. Neste sentido, o presente estudo teve o intuito de avaliar rótulos de diferentes produtos alimentícios infantis, confrontando-os com as legislações referente a Rotulagem Geral (RDC n.º259/02) e Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (RDC n.º 360/203), através de um checklist elaborado com base nas RDC's. Foram avaliados 102 rótulos de 15 categorias diferentes. Observou-se a presença de inadequações que podem induzir o consumidor ao uso incorreto dos produtos, portanto, o estudo revela a necessidade de adequação da indústria alimentícia às legislações vigentes, fazendo com que as informações sejam claras e precisas para melhor entendimento do consumidor.

Palavras chaves: Rotulagem de alimentos. Legislação. Avaliação de rótulo. Consumidor. Produto infantil.

1. Introdução

Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento¹. Rótulos atuam como canais de comunicação, sendo o principal meio de assegurar o direito ao acesso a toda informação sobre um produto alimentício, pois quando são bem compreendidos permitem que as escolhas alimentares sejam feitas de forma mais sensata, com segurança, de acordo com a necessidade do consumidor².

Para que a rotulagem exerça o seu papel, as informações disponibilizadas devem ser legíveis, verdadeiras e de fácil acesso a todos as classes². No rótulo de um alimento embalado devem constar as principais informações sobre o produto, estas, são asseguradas pelas legislações sobre rotulagem, que dispõe sobre os principais itens que deve conter no rótulo do alimento, RDC n.º259/02 e RDC n.º360/03, como prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, entre outros, de forma clara e sucinta. Tais informações destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo o rastreamento dos mesmos, constituindo-se, portanto, em elemento fundamental para a saúde pública³.

A Resolução RDC n.º259/02 considera a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção da saúde da população, viabilizando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a rotulagem de alimentos embalados¹. E a Resolução RDC n.º360/03 considera que a rotulagem nutricional facilita o consumidor a conhecer propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos e que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor⁴.

Rotulagem nutricional é toda inscrição destinada ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e nutriente, a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) e a declaração de nutrientes (relação ou enumeração

padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento); com finalidade de fornecer a população informações relativas ao alimento e a sua composição⁴.

Visando garantir, os direitos básicos do consumidor de obter informação adequada e clara sobre os serviços e produtos que lhes são ofertados, e devido ao impacto para a segurança alimentar da população, a rotulagem dos alimentos deve se adequar a legislação vigente^{1, 11}.

Neste sentido, o presente estudo teve o intuito de avaliar rótulos de diferentes produtos alimentícios, confrontando-os com as legislações referente a Rotulagem Geral (RDC n.º259/02) e Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (RDC n.º 360/203).

2. Metodologia

O presente estudo foi caracterizado qualitativo, descritivo e transversal, realizado no período de fevereiro a abril de 2017.

A análise partiu de uma investigação de rótulos de produtos infantis comercializados em 04 (quatro) grandes redes de supermercados distribuídas na cidade de Aracaju/SE. Os produtos foram selecionados de diferentes marcas de acordo com a disponibilidade: Biscoitos recheados, wafer, doces e salgados; cookies; Salgadinhos; Doces; Aperitivos; Farinhas/Flocos; Pó para bebidas; Cereais prontos para consumo; Bebidas Lácteas; Iogurtes; Queijos e Leites Fermentados.

Através de um checklist elaborado com base nas RDC's nº 219/2002, de 20 de setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, 36 itens foram avaliados em Conforme (C), Não Conforme (NC) e Não se Aplica (NA).

Os itens dispostos no checklist referente a RDC nº 219/2002 foram correlacionados com letras, sendo associados da seguinte forma:

A: Definição de Venda no PP

B: Tipo no PP

C: Marca no PP

D: Indicação de País de Origem no PP

E: Conteúdo Líquido

F: Nome da Empresa

G: Razão Social do fabricante ou importador

H: Endereço completo do Fabricante ou Importador

I: CNPJ

J: Número de Registro do produto

L: Advertência no PP

M: Indicação de Corantes e Aromatizantes

N: Validade com embalagem fechada

O: Validade com embalagem aberta

P: Lote

Q: Instruções para preparo/uso

R: Instruções para conservação e armazenamento com embalagem fechada

S: Instruções para conservação e armazenamento com embalagem fechada

T: Traduções para o português

U: Ingredientes compostos com especificação entre parênteses

V: Aditivos ao final da lista de ingredientes com função e nome ou INS

X: Declaração de presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza

Z: Informações que podem induzir o consumidor ao erro

Já os itens dispostos no checklist referente a RDC nº 360/2003 foram descritos da seguinte forma:

A: Tabela nutricional

B: Tabela nutricional por porção

C: Declaração medida caseira da porção

D: Declaração do valor energético em valor numérico (kcal/kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj

E: CHO(g), PTN(g), GT(g), GS(g), GTR(g), Fibra(g) e Na(mg)

F: Declaração da quantidade e valor energético, por porção, dos nutrientes citados em valor numérico (kcal/kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj.

G: Declaração optativa de vitaminas e minerais em quantidade igual ou superior a 5% do VD

H: Declaração de amido, açúcares e carboidratos (quanto indicadas propriedades nutricionais sobre o tipo/quantidade desse nutriente)

I: Declaração de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol (quanto indicadas propriedades nutricionais sobre o tipo/quantidade desse nutriente)

J: Apresentação de outro nutriente que faz menção

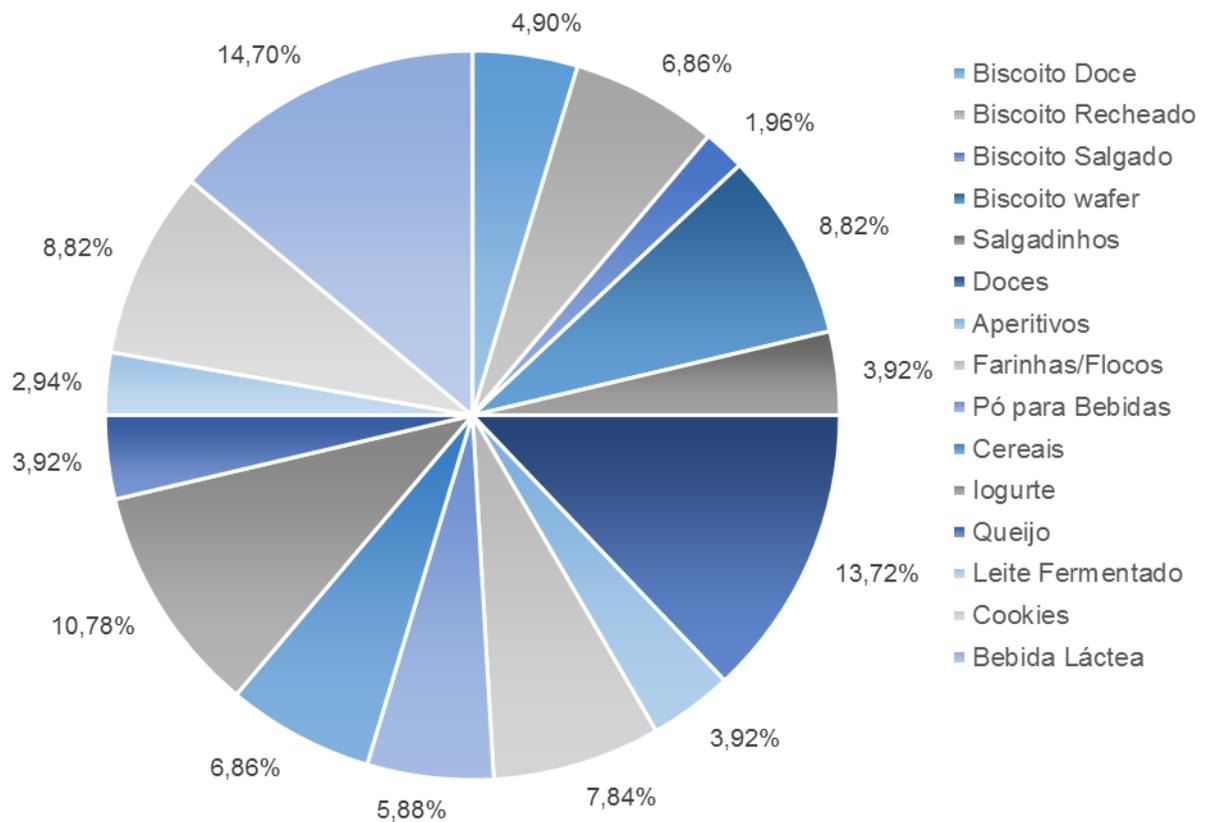
L: Frase: *%valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Os dados obtidos foram agrupados em um banco de dados, onde foram geradas frequências e percentuais com a criação de planilhas utilizando o software Excel 2013.

3. Resultados e discussão

No total, foram avaliados 102 rótulos divididos em 15 categorias, estando suas frequências representadas no gráfico a seguir.

Gráfico 1 - Frequência dos rótulos avaliados de acordo com suas respectivas categorias de alimentos.



Verificou-se que os grupos: bebidas lácteas, doces, e iogurtes, apresentaram maior fração das amostras analisadas, visto que são os gêneros que apresentaram mais variedades de marcas disponíveis no mercado direcionados ao público infantil. Mostraram-se com percentuais de 14,7%, 13,72% e 10,78%, respectivamente.

A Tabela 1 abaixo apresenta o número de produtos infantis avaliados nos estabelecimentos comerciais correlacionados aos percentuais de rótulos irregulares encontrados baseado na RDC nº259/2002.

Tabela 1 - Número de produtos infantis avaliados nos estabelecimentos comerciais e o percentual de rótulos irregulares encontradas baseado na RDC nº259/2002.

PRODUTO INFANTIL	Nº DE PRODUTOS	IRREGULARIDADE ENCONTRADA NO RÓTULO EM PERCENTAGEM (%)													
		B	C	D	L	M	N	O	Q	R	S	T	U	X	Z
Biscoito doce	5			80,0	60,0	20,0		100,0	40,0	40,0	40,0		40,0		
Biscoito recheado	7			42,9	71,4	57,1		71,4		42,9	42,9		85,7	14,3	14,3
Biscoitos wafer	9			77,8	88,9	22,2		77,8			44,4	11,1	44,4		
Biscoito salgado	2			100,0				100,0							
Cookies	3			66,7	66,7	33,3		33,3							
Salgadinho	4			100,0	50,0	25,0		100,0		25,0	75,0		25,0		
Doces	14	7,1	14,3	85,7	71,4	64,3		85,7		21,4	71,4		42,9		
Aperitivos	4	25,0		50,0	75,0	25,0	25,0	50,0		25,0	75,0		25,0		
Farinhas/Flocos	8			75,0	100,0	75,0	12,5							12,5	12,5
Pó para bebidas	6			83,3	66,7	33,3		16,7		16,7	16,7				
Cereal	7			85,7	100,0	42,9		71,4	14,3						
Bebida láctea	15		20,0	53,3	40,0	20,0		6,7					6,7		
logurte/Danone	11			54,5	18,2										
Queijo	4			25,0	25,0										
Leite fermentado	3			66,7	33,3										
TOTAL	102														

*Descrição das letras

B	Tipo no PP	R	Instruções para conservação e armazenamento com embalagem fechada
C	Marca no PP	S	Instruções para conservação e armazenamento com embalagem aberta
D	Indicação País de origem no PP	T	Traduções para o português
L	Advertências (ex: glúten) no PP	U	Ingredientes compostos com especificação entre parênteses
M	Indicação de corantes e aromatizantes	X	Declaração de presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza
N	Validade com embalagem fechada (dia/mês ou mês/ano)	Z	Informações que podem induzir o consumidor ao erro
O	Validade com embalagem aberta		
Q	Instruções para preparo/uso.		

Verificou-se de acordo com os dados acima que os maiores percentis em não conformidade em relação a rotulagem geral de alimentos embalados se encontram nos itens **D** (Indicação de País de origem no painel principal), **L** (Advertências no painel principal), **M** (Indicação de corantes e aromatizantes), **O** (Validade com embalagem aberta), **S** (Instruções para conservação e armazenamento com embalagem aberta) e **U** (Ingredientes compostos com especificação entre parênteses). Os itens que apresentaram menor frequência de irregularidades foram **X** (Declaração de presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza) e **Z** (Informações que podem induzir o consumidor ao erro). Nesta legislação, os produtos que obtiveram maiores frequências nas inconformidades, respectivamente, foram os Doces sendo 14 rótulos avaliados, Biscoitos doces, em 5 rótulos avaliados e Salgadinhos, considerando os 4 rótulos avaliados.

Em uma revisão bibliográfica sobre os trabalhos brasileiros que alisaram a rotulagem, Câmara et al.⁷, cita exemplos de pesquisas que apresentaram resultados semelhantes a este estudo, concluindo que, tanto nos produtos importados, como nos produtos nacionais, as inadequações eram as mesmas: ausência de informações sobre o número do lote, a data de fabricação, o prazo de validade, especificação dos corantes adicionados intencionalmente e informação sobre a presença de glúten.

Essas informações são imprescindíveis para que o consumidor não cometa o erro de consumir algo prejudicial a sua saúde, o que torna preocupante a ausência das mesmas nos rótulos. Araújo et al.⁸ trabalhando com rotulagem de leite UHT, constataram que uma das marcas analisadas não apresentaram o lote. Em outro estudo, Grandi e Rossi⁹ verificaram que 97,3% dos rótulos de iogurte e 100% dos rótulos de bebida láctea fermentada estavam incompleto ou suprimiam alguma informação obrigatória. Os autores relatam ainda que, irregularidades estiveram presentes em rótulos de produtos que apresentavam carimbo de órgãos de fiscalização federal e estadual. Isso torna cada vez mais necessárias pesquisas voltadas para a área de rotulagem.

A tabela 2 descreve o número de produtos infantis avaliados nos estabelecimentos comerciais e o percentual de rótulos irregulares encontradas baseado na RDC nº 360/2003.

Tabela 2 - Número de produtos infantis avaliados nos estabelecimentos comerciais e o percentual de rótulos irregulares encontradas baseado na RDC nº 360/2003.

PRODUTO INFANTIL	Nº DE PRODUTOS	IRREGULARIDADE ENCONTRADA NO RÓTULO EM PERCENTAGEM (%)							
		A	D	E	F	H	I	J	
Biscoito doce	5								
Biscoito recheado	7								
Biscoitos wafer	9	11,1							
Biscoito salgado	2								
Cookies	3								
Salgadinho	4								
Doces	14	21,4	7,1	14,3	7,1				
Aperitivos	4					25,0	25,0	25,0	
Farinhas/Flocos	8								
Pó para bebidas	6								
Cereal	7								
Bebida láctea	15	6,7							
Iogurte/Danone	11	27,3		9,1					
Queijo	4								
Leite fermentado	3								
TOTAL	102								

*Descrição das letras

A Tabela nutricional

D Declaração do valor energético em valor numérico (Kcal/Kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj

E CHO(g), PTN(g), GT(g), GTR(g), Fibra(g) e Na(mg)

F Declaração da quantidade e valor energético, por porção, dos nutrientes citados em valor numérico (Kcal/Kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj

H Declaração de amido, açúcares e carboidratos (quanto indicadas propriedades nutricionais sobre o tipo/quantidade desse nutriente)

I Declaração de gordura saturadas, trans, monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol (quanto indicadas propriedades nutricionais sobre o tipo/quantidade desse nutriente)

J Apresentação de outro nutriente que faz menção

Nesta, notou-se menor quantidade de percentis de inconformidades, porém, nenhum dos itens se encontraram com 100% dos critérios pedidos pela legislação em conformidade. A maior frequência de inconformidades se encontra no item referente a presença da tabela nutricional, sendo que os doces e os iogurtes, apresentaram 21,4 e 27,3% de inadequação, respectivamente. Os itens que

apresentaram menor percentis de inconformidades foram o **D** (Declaração do valor energético em valor numérico (Kcal/Kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj) e o **F** (Declaração da quantidade e valor energético, por porção, dos nutrientes citados em valor numérico (Kcal/Kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj). Um estudo realizado por Barros¹¹, que avaliou a rotulagem geral e nutricional do leite longa vida comercializado em Brasília, capital do País, verificou ainda mais irregularidades nos rótulos, estes, apresentaram inconformidades em até 25% das marcas avaliadas quanto à rotulagem geral, enquanto na rotulagem nutricional essa porcentagem atingiu 57% dos produtos analisados.

As escolhas alimentares são fortemente influenciadas pelo rótulo do alimento, e como visto neste estudo essas inadequações podem induzir o consumidor ao uso incorreto dos produtos.

4. Conclusão

As inconformidades observadas nos resultados deste estudo, revelam a necessidade de adequação da indústria alimentícia às legislações vigentes, fazendo com que as informações sejam claras e precisas para melhor entendimento do consumidor.

Portanto, é necessário que os órgãos fiscalizadores atuem de forma mais rigorosa, tomando as medidas cabíveis diante da persistência dos erros encontrados. Além disso, a educação nutricional é uma alternativa imprescindível para que a população tenha conhecimento acerca das informações presentes nos rótulos, tornando-se agente fiscalizador de seus direitos.

Referências

1. BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária –ANVISA. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados [acesso em: 02 fev. 2017]. Disponível em: <http://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/informes/1455824267-1ed.pdf>
2. Moreira SSP, Cardoso FT, Souza GG, Silva EB. Avaliação da adequação da rotulagem de Suplementos Esportivos. *Corpus et Scientia*. 2013; v. 9, n. 2: 45-55.
3. Carvalho SS. Avaliação da Adequação de Rotulagem Nutricional para Margarinas, Maioneses e Néctar de Frutas. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. 2014.
4. BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária –ANVISA. Resolução-RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional [acesso em: 02 fev 2017] Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/281236/.pdf>.
5. Barros NVA, Batista LPR, Landim LASR, Leal MJB, Costa NQ, Hipólito TLB, Porto RGCL. Análise da rotulagem de alimentos diet e light comercializados em Teresina-Pi. *Ensaio e ciências: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde*. 2012; 16(4): 51-60. <http://dx.doi.org/10.17921/1415-6938.2012v16n4p%25p>.
6. Brasil. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). Lei nº 8.078/90, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 set. 1990*.
7. Câmara MCC, Marinho CLC, Guilam MC, Braga AMCB. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. *Rev Panam Salud Publica*. 2008;23(1):52–58.
8. Araujo CDL, Almeida ARL, Alves MML, Costa GF, Costa AR, Melo AM, Lopes RR, Silva CRN. Análise de rotulagem de leites UHT comercializados na cidade de Remígio-PB. In: *I Encontro Nacional da Agroindústria. Anais do I Encontro Nacional da Agroindústria, Bananeiras, 2015*.
9. Grandi AZ, Rossi DA. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, 69, 1, 62-68, 2010.
10. Barros DLG. Qualidade de leite UHT comercializado em Brasília-DF [dissertação]. Brasília: Universidade de Brasília; 2003.

Artigo 2

Análise da Adequação de rótulos de alimentos infantis com conteúdo alergênico segundo a RDC 26/2015

Jéssyca Alves da Silva- jessyca-alves.12@hotmail.com

Bárbara Melo Santos do Nascimento- barbarantos@gmail.com

Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Sergipe

Lagarto, Sergipe, Brasil.

RESUMO

As alergias alimentares podem ser compreendidas como uma resposta imunológica adversa a determinado alimento. Estima-se que a ascensão na prevalência da alergia alimentar deva-se ao hábito da população de se alimentar fora de casa e, também, ao aumento no consumo de alimentos industrializados. Como a exclusão dos alimentos causadores da alergia é a principal forma de gerenciar o risco de manifestações clínicas adversas, os rótulos dos alimentos são essenciais para que o consumidor possa fazer a escolha do produto adequado para seu consumo. Diante do exposto, o presente trabalho objetivou avaliar rótulos de alimentos para consumo infantil confrontando-os com a legislação de rotulagem de alimentos alergênicos, RDC nº 26/2015, através de um checklist elaborado com base na RDC. Dos 102 rótulos analisados, apenas 3,92% não apresentavam a alegação, porém, foi observado que 6,82% apresentam, no mínimo, alguma inconformidade. Diante da análise dos rótulos dos produtos, percebeu-se que, mesmo depois do prazo de 12 meses desde a sua publicação, ou seja, dia 02 de julho de 2016, para que as empresas realizassem as adequações necessárias referentes a rotulagem de alergênicos, muitos produtos, ainda se encontram inadequados.

Palavras chaves: Alergia alimentar. Rotulagem de alergênicos. Avaliação de rótulos. Produto infantil.

1. Introdução

As alergias alimentares podem ser compreendidas como uma resposta imunológica adversa a determinado alimento¹. Além do contato com os alérgenos, a permeabilidade da barreira do trato gastrointestinal e a predisposição genética estão envolvidas com o mecanismo fisiopatológico pelo qual se desenvolve as alergias alimentares². Estima-se que a ascensão na prevalência da alergia alimentar deva-se ao hábito da população de se alimentar fora de casa e, também, ao aumento no consumo de alimentos industrializados³. Devido a isso, as alergias alimentares vêm se tornando um problema de saúde em todo o mundo estando associado a um impacto negativo importante na qualidade de vida.

Em termos de saúde pública, o número de crianças com alergias alimentares parece estar aumentando¹. De acordo com a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)⁴, no Brasil, estima-se que de 6% a 8% das crianças com menos de 6 anos de idade sofram de algum tipo de alergia. Host e Halken² descrevem: “A imaturidade fisiológica do aparelho digestório e o sistema imunológico pouco desenvolvido nos dois primeiros anos de vida são fatores importantes para que o desenvolvimento da alergia alimentar na infância se estabeleça”. Segundo a ANVISA⁴, a principal preocupação das alergias alimentares é a anafilaxia, reação da hipersensibilidade que pode ser fatal, se não tratada imediatamente. A agência afirma, ainda, que: “Estimativas internacionais indicam que entre 30 a 50% dos casos de anafilaxia são causadas por alimentos. Em crianças, esses números podem alcançar 80% dos casos”.

Como a exclusão dos alimentos causadores da alergia é a principal forma de gerenciar o risco de manifestações clínicas adversas, os rótulos dos alimentos são essenciais para que o consumidor possa fazer a escolha do produto adequado para seu consumo, porém, os alimentos consumidos pela população são cada vez mais processados e complexos, com rótulos inadequados⁵.

Os principais problemas relatados por consumidores relacionados a leitura de rótulos são: o emprego de terminologias técnicas ou científicas na lista de ingredientes que dificultam a identificação do ingrediente; a declaração de muitos

ingredientes por meio de termos genéricos que não identificam sua origem; a ausência de declaração de alguns constituintes de ingredientes compostos e dos coadjuvantes de tecnologia na lista de ingredientes; e a legibilidade e localização inadequada das informações relativas à composição dos alimentos ⁴.

Com o objetivo de garantir que os consumidores tenham acesso a informações corretas, compreensíveis e visíveis sobre a presença dos principais alimentos que causam alergias alimentares na rotulagem dos alimentos embalados, a ANVISA decidiu regulamentar a rotulagem de alimentos alergênicos, RDC n. 26/2015⁴, onde, faz-se necessário a alegação da presença de alérgicos no rótulo de alimentos que contenham os alérgenos alimentares, considerados de maior relevância para a saúde pública pela *Codex Alimentarius*: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja ⁶.

A rotulagem representa um marco de conquista para o consumidor, sendo a principal via de informação, devendo garantir, portanto, informações claras e precisas, com conteúdos que proporcionem segurança na escolha dos alimentos. Para tal, a mesma deve estar em constante avaliação, de acordo com as legislações vigentes.

Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar rótulos de alimentos para consumo infantil confrontando-os com a legislação de rotulagem de alimentos alergênicos.

2. Metodologia

O presente estudo foi caracterizado qualitativo, descritivo e transversal, realizado no período de fevereiro a abril de 2017.

A análise partiu de uma investigação de rótulos de produtos infantis comercializados em 04 (quatro) grandes redes de supermercados distribuídas na cidade de Aracaju/SE. Os produtos foram selecionados de diferentes marcas de acordo com a disponibilidade: Biscoitos recheados, wafer, doces e salgados; cookies; Salgadinhos; Doces; Aperitivos; Farinhas/Flocos; Pó para bebidas; Cereais prontos para consumo; Bebidas Lácteas; Iogurtes; Queijos e Leites Fermentados.

Através de um checklist elaborado com base nas RDC nº 26/2015, de 02 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos

principais alimentos que causam alergias alimentares, 6 itens foram avaliados em Conforme (C), Não Conforme (NC) e Não se Aplica (NA).

Os itens dispostos no checklist referente a RDC nº 26/2015 foram correlacionados com letras, sendo associados da seguinte forma:

A: Alegação da presença intencional de alimentos alergênicos, seus derivados ou contaminação cruzada

B: Alegação iniciada pelo termo “Alérgico” seguido das respectivas declarações de conteúdo alérgico.

C: Alegação traz o nome comum do conteúdo alergênico

D: Alegação localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes.

E: Alegação não disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização.

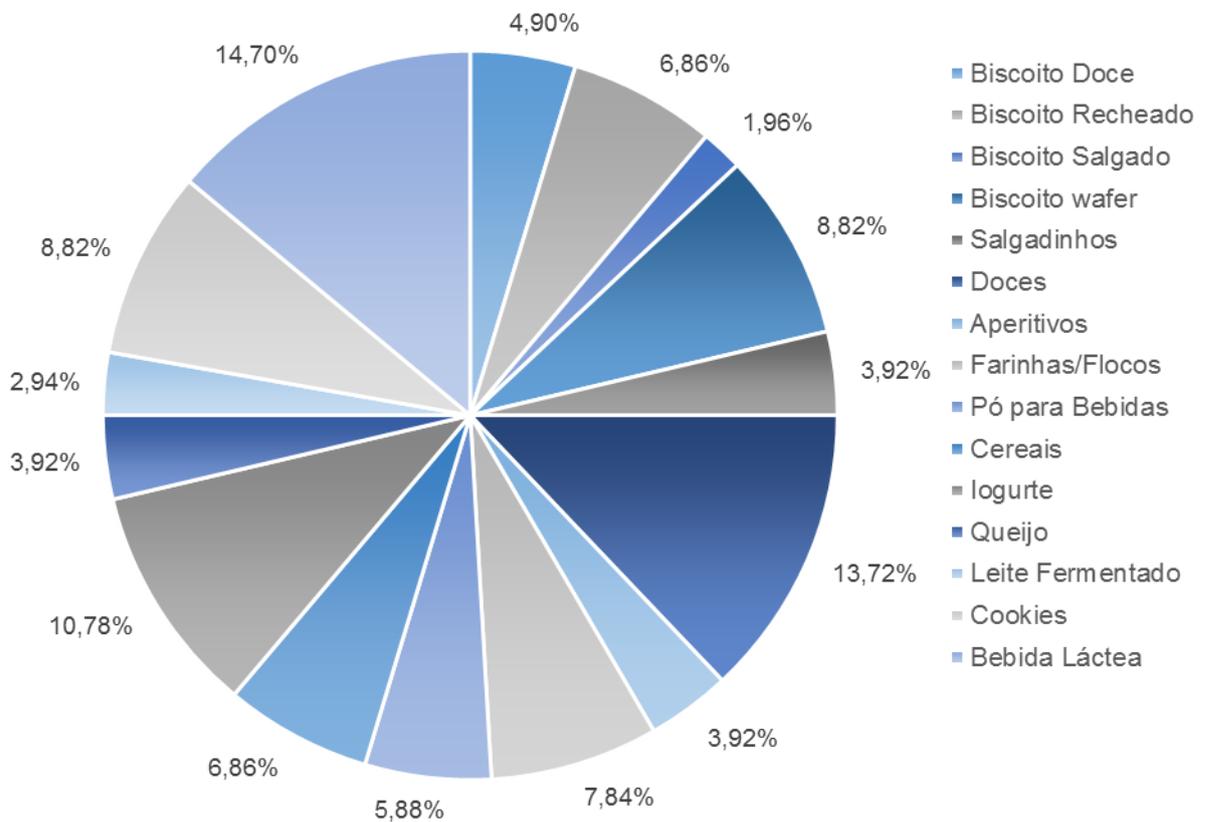
F: Alegação legível, em cor contrastante com o fundo do rótulo, em caixa alta, negrito, altura mínima de 2 mm e nunca inferior à da letra utilizada na lista de ingredientes.

Os dados obtidos foram agrupados em um banco de dados, onde foram geradas frequências e percentuais com a criação de planilhas utilizando o software Excel 2013.

3. Resultados e discussão

No total, foram avaliados 102 rótulos divididos em 15 categorias, estando suas frequências representadas no gráfico a seguir.

Gráfico 1 - Frequência dos rótulos avaliados de acordo com suas respectivas categorias de alimentos.



Verificou-se que os grupos: bebidas lácteas, doces, e iogurtes, apresentaram maior fração das amostras analisadas, visto que são os gêneros que apresentaram mais variedades de marcas disponíveis no mercado direcionados ao público infantil. Mostraram-se com percentuais de 14,7%, 13,72% e 10,78%, respectivamente.

A RDC n. 26/2015 regulamenta declarações relacionadas à: (a) presença intencional de alergênicos; (b) possibilidade de contaminação cruzada com alergênicos; e (c) ausência de alergênicos. Para cada uma dessas situações estão estabelecidos critérios específicos destinados a garantir a veiculação de informações corretas, precisas, compreensíveis e com legibilidade adequada. Dos rótulos analisados, apenas 3,92% não apresentavam a alegação, porém, foi observado que 6,82% apresentam, no mínimo, alguma inconformidade.

A tabela a seguir apresenta o número de produtos infantis avaliados nos estabelecimentos comerciais e o percentual de rótulos irregulares nas respectivas

categorias de alimentos. Nesta, é perceptível a maior frequência de inconformidades relacionadas a localização da alegação (item **D**) e legibilidade (item **E**).

Tabela 1 - Número de produtos infantis avaliados nos estabelecimentos comerciais e o percentual de rótulos irregulares encontradas baseado na RDC nº 27/2015.

PRODUTO INFANTIL	Nº DE PRODUTOS	IRREGULARIDADE ENCONTRADA NO RÓTULO EM PERCENTAGEM (%)					
		A	B	C	D	E	F
Biscoito doce	5						
Biscoito recheado	7						
Biscoitos wafer	9		11,1				
Biscoito salgado	2						
Cookies	3						
Salgadinho	4						
Doces	14	7,1	7,1		7,1		
Aperitivos	4				25,0		
Farinhas/Flocos	8	12,5					
Pó para bebidas	6						
Cereal	7		14,3			14,3	
Bebida láctea	15	6,7					
logurte/Danone	11	9,1			9,1		
Queijo	4					25,0	
Leite fermentado	3						
TOTAL	102						

*Descrição das letras

A Alegação da presença intencional de alimentos alergênicos, seus derivados ou contaminação cruzada.

B Alegação iniciada pelo termo “Alérgico” seguido das respectivas declarações de conteúdo alérgico.

C Alegação traz o nome comum do conteúdo alergênico.

D Alegação localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes.

E Alegação não disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização.

F Alegação legível, em cor contrastante com o fundo do rótulo, em caixa alta, negrito, altura mínima de 2 mm e nunca inferior à da letra utilizada na lista de ingredientes.

A presença das inconformidades relacionadas às alegações segue uma análise evidenciada por Walker et al.⁷ em uma pesquisa sobre o cumprimento da RDC nº 27/2015 nos rótulos de cervejas dos tipos Pilsen, Weiss e Lager, comercializadas em embalagens de vidro no comércio da cidade de Iporã do Oeste-SC. Os autores verificaram que dos dezessete rótulos analisados, todos apresentaram informações sobre a presença de alergênicos, porém, destes, 16 rótulos apresentaram alegações com inconformidades e, somente uma descreveu “Alérgicos: contém derivados de cevada” sendo que, esta informação não se

encontrava após os ingredientes, nem mesmo impressa no rótulo e, sim, carimbada sobre o rótulo.

A seguir, as imagens de alguns dos rótulos avaliados referem exemplos das inconformidades analisadas durante o estudo:

Imagem 1: Rótulo com alegação representada por carimbo no painel principal.



Fonte: autoria própria

Imagem 2: Rótulo com alegação em local removível.

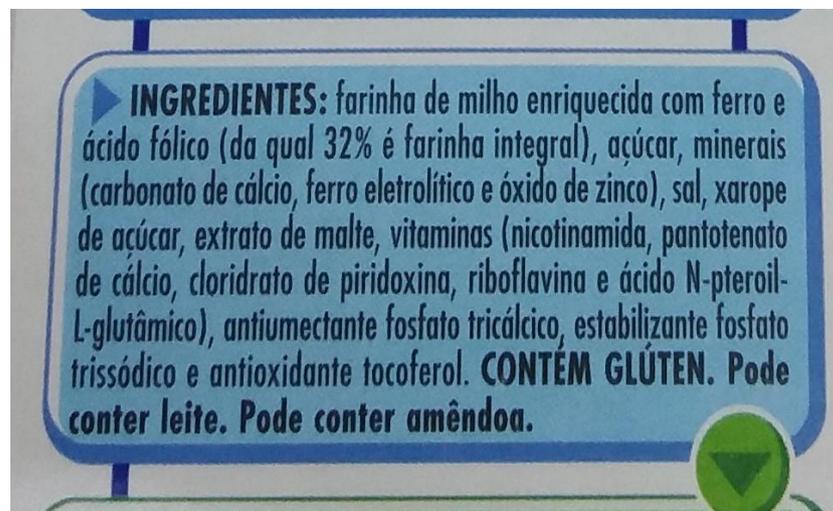


Fonte: autoria própria

Segundo a RDC nº 26/2015⁵, a comunicação da presença intencional de alimentos alergênicos e seus derivados ou da contaminação cruzada com constituintes alergênicos deve seguir obrigatoriamente a padronização estabelecida pela legislação. Porém, observou-se que 11,1% dos biscoitos wafer, 7,1% dos doces

e 14,3% dos cereais não começavam a alegação utilizando o termo “alérgicos”, como exemplificado na imagem 3. Esse termo indica para qual grupo populacional a informação é direcionada, auxiliando no correto entendimento da advertência e evitando engano dos consumidores quanto às verdadeiras características dos alimentos⁴. Caso esse termo não fosse exigido, a advertência poderia ser interpretada pelos consumidores sem alergias alimentares como uma alegação de conteúdo, ou seja, como um destaque a atributos positivos de qualidade do alimento, contrariando os princípios gerais de rotulagem estabelecidos na RDC nº 259/2002.

Imagem 3: Rótulo com alegação não iniciada com o termo: “Alérgicos”.



Fonte: autoria própria

Foi observado ainda, presença do termo “contém glúten” dentro da alegação de alergênicos, como evidenciado na imagem 4, porém, a ANVISA⁴ considerou mais adequado distinguir a regulamentação da rotulagem de alimentos alergênicos da declaração de glúten para fins de controle da doença celíaca. Além das diferenças na severidade das reações adversas agudas provocadas pelas alergias alimentares e pela doença celíaca, foi verificado que a rotulagem dos alimentos para fins de controle da doença celíaca já se encontra disciplinada pela Lei n. 10.674/2003⁴. Ou seja, quando se enquadrar ao caso, o rótulo deve trazer a alegação da presença do glúten, assim como de alérgicos, de acordo com suas respectivas legislações.

Imagem 4: Rótulo com alegação do Glúten dentro da alegação de alérgicos.



Fonte: autoria própria

4. Conclusão

Diante da análise dos rótulos dos produtos, percebeu-se que, mesmo depois do prazo de 12 meses desde a sua publicação, ou seja, dia 02 de julho de 2016, para que as empresas realizassem as adequações necessárias referentes a rotulagem de alergênicos, muitos produtos, ainda se encontram inadequados.

Portanto, notou-se a necessidade de maior rigor na fiscalização pelos órgãos responsáveis e na capacitação dos agentes fiscalizadores, assim como, conscientização e comprometimento no setor industrial para alcançar melhorias na rotulagem dos produtos. A educação nutricional também é essencial para que os consumidores tenham acesso a melhores informações acerca da constituição dos alimentos e seus rótulos, permitindo-os, então, a possibilidade de fazer escolhas corretas e conscientes de acordo com suas necessidades.

Referências

1. Solé, D. et al. Consenso Brasileiro sobre alergia alimentar: 2007. **Rev. bras. alerg. imunopatol**, p. 66, 2002.
2. Host A, Halken S. Hypoallergenic formulas - when, to who and how long: after more than 15 years we know the right indication!. *Allergy*, 59 (Suppl. 78): 45–52, 2004.
3. Ramos R, Moraes E, Lyra N, Oliveira, C. Alergia alimentar: reações e métodos diagnóstico. **Journal Of Management And Primary Health Care**, Pernambuco, v. 4, n. 2, p.54-63, 11 ago. 2013. Anual. Disponível em: <<http://www.jmphc.com.br/jmphc/index.html>>. Acesso em: 15 fev. 2017.
4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Perguntas e Respostas sobre Rotulagem de Alimentos Alergênicos**. 2015 [acesso 13 fev 2017]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/396679/Perguntas+e+Respostas+sobre+Rotulagem+de+Alerg%C3%AAnicos.pdf/dd699b1a-adc8-4bba-9971-7c2813b2394b.pdf>.
5. Taylor SL, Hefle SL. Food allergen labeling in the USA and Europe. *Curr Opin Allergy Clin Immunol.*, v. 6, p. 186-190, 2006.
6. BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária –ANVISA. Resolução – RDC Nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares [acesso em: 02 fev 2017]. Disponível em: <http://www.abic.com.br/publique/media/rdc26.pdf>.
7. Walker AS, Guberti C, Konrad J, Delasari J, Piletti R. Avaliação da rotulagem de cervejas com base na RDC Nº 26, de 02 de Julho de 2015. 3º Simpósio de Agronomia de Tecnologia em Alimentos. Itapiranga, SC, 2016.

APÊNDICE A- Check list para verificação de rótulos

RDC 259/02: Rotulagem geral			
Informações	Conforme	Não conforme	Não se aplica
Denominação de venda no PP			
Tipo no PP			
Marca no PP			
Ind. país de origem no PP			
Conteúdo líquido			
Conteúdo drenado			
Nome/Razão social do fabricante ou importador			
Nome da empresa			
Endereço completo do fabricante, fracionador ou importador			
CNPJ			
Número de registro do produto			
Advertências (ex: glúten) no PP			
Indicação de corantes e aromatizantes			
Validade com embalagem fechada (dia/mês ou mês/ano)			
Validade com embalagem aberta			
Lote			
Instruções para preparo/uso			
Instruções para conservação e armazenamento com embalagem fechada			
Instruções para conservação e armazenamento com embalagem aberta			
Traduções para o português			
Ingredientes compostos com especificação entre parênteses			
Aditivos ao final da lista de ingredientes com função e nome ou INS			
Declaração de presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza			
Informações que podem induzir o consumidor ao erro			
OBSERVAÇÕES:			

RDC 360/03: Rotulagem nutricional			
Informações	Conforme	Não conforme	Não se aplica
Tabela nutricional			
Tabela nutricional por porção			
Declaração medida caseira da porção			
Declaração do valor energético em valor numérico (kcal/kj) e em % dos valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj			
CHO(g), PTN(g), GT(g), GS(g), GTR(g), Fibra(g) e Na(mg)			
Declaração da quantidade e valor energético, por porção, dos nutrientes citados em valor numérico (kcal/kj) e em % dos valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj			
Declaração optativa de vitaminas e minerais em quantidade igual ou superior a 5% do VD			
Declaração de amido, açucares e carboidratos (quanto indicadas propriedades nutricionais sobre o tipo/quantidade desse nutriente)			
Declaração de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol (quanto indicadas propriedades nutricionais sobre o tipo/quantidade desse nutriente)			
Apresentação de outro nutriente que faz menção			
Frase: *%valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de sua necessidades energéticas.			
OBSERVAÇÕES:			

RDC 27/15: Rotulagem de alimentos alergênicos

Informações	Conforme	Não conforme	Não se aplica
Alegação da presença intencional de alimentos alergênicos, seus derivados ou contaminação cruzada.			
Alegação iniciada pelo termo “Alérgico” seguido das respectivas declarações de conteúdo alérgico.			
Alegação traz o nome comum do conteúdo alergênico.			
Alegação localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes.			
Alegação não disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização.			
Alegação legível, em cor contrastante com o fundo do rótulo, em caixa alta, negrito, altura mínima de 2 mm e nunca inferior à da letra utilizada na lista de ingredientes.			
OBSERVAÇÕES:			