

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE BARRAS DE PROTEÍNA DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES DE ALERGÊNICOS

Pôster

Laís Regina Mazon, Elisa Sonza, Fabiane Paula Werlang, Joseane Cristina Bassani, Leidiani Müller; Centro Universitário SENAI SC - Unisenai, Campus Chapecó

laismazon01@gmail.com

RESUMO

A rotulagem de alimentos é obrigatória no Brasil, sendo fiscalizada e regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A rotulagem dos alimentos é o principal meio de comunicação entre a indústria e o consumidor, apresentando os ingredientes presentes no produto, informação nutricional e de alergênicos que aquele alimento possui. O presente trabalho teve como objetivo avaliar as advertências de alergênicos, glúten e lactose na rotulagem de vinte marcas de barras de proteínas, verificando se as mesmas atendem às legislações relacionadas a alergênicos, vigentes no Brasil. Após a avaliação e aplicação do *check-list*, constatou-se que 90% das marcas avaliadas atendem os requisitos legais do país.

Palavras-chave: rotulagem; legislação; alergênicos; barras de proteínas.

INTRODUÇÃO

A rotulagem de alimentos é obrigatória no Brasil desde 1999, o órgão responsável pela fiscalização é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Este órgão estabelece as regras necessárias aos rótulos assegurando a qualidade dos produtos e as informações adequadas para os consumidores. A rotulagem é um recurso que auxilia na orientação de hábitos alimentares e na prevenção de reações adversas associadas diretamente ao alimento, como as alergias e intolerâncias alimentares (MIRANDA e GAMA, 2018).

A intolerância alimentar consiste na má digestão de determinados alimentos, resultado da deficiência ou ausência de enzimas responsáveis pela síntese de moléculas a um tamanho que o organismo seja capaz de absorver. Enquanto que, a alergia alimentar é uma reação que

ocorre no organismo logo após à exposição ao agente causador da alergia, podendo ser imediata ou levar horas ou dias, sendo as que as reações mais comuns envolvem a pele e o sistema gastrointestinal (BRASIL, 2022).

A rotulagem é o principal meio que as indústrias de alimentos possuem para informar aos consumidores sobre seus produtos. E com o objetivo de proteger à saúde dos indivíduos alérgicos, foi estabelecida uma legislação de rotulagem específica para esse público (RODRIGUES *et al.*, 2021.) A instrução sobre os teores e valores nutricionais dos produtos pode incentivar escolhas alimentares mais adequadas. A rotulagem facilita o acompanhamento dos produtos, o que é benéfico para a saúde pública. Além disso, os rótulos são uma ferramenta que permite ao consumidor monitorar suas compras e, principalmente, o que está consumindo (SMITH e ALMEIDA-MURADIAN, 2011; DE BONA *et al.*, 2020)

Os principais alergênicos conforme a legislação RDC 727, DE 1º DE JULHO DE 2022, são: trigo, centeio, aveia e suas estirpes hibridizadas, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leites de todas as espécies de animais mamíferos, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha do brasil ou pará, macadâmias, nozes, pecãs, pistaches, pinoli, castanhas, látex natural. A qual, trata também da advertência de conter ou não conter lactose. A Lei no 10.674, de 16 de maio de 2003, obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca (BRASIL, 2023).

O estudo dos rótulos é importante para verificar a presença de ingredientes alergênicos e de outros itens, e ainda observar se a rotulagem atende às legislações vigentes, auxiliando para que a população saiba o que está consumindo (SCHAEFER e PILETTI, 2018).

O presente trabalho teve como objetivo avaliar as advertências de alergênicos, glúten e lactose na rotulagem de vinte marcas de barras de proteínas, encontradas em mercados locais, e-commerce e buscas na internet, verificando se as mesmas atendem às legislações relacionadas a alergênicos, vigentes no Brasil.

METODOLOGIA

Inicialmente foi realizada uma pesquisa de mercado, a fim de identificar as principais marcas de barras de proteínas vendidas. Verificou-se a RDC 727/2022 (ANVISA) referente aos requisitos de informações de alergênicos e presença de lactose e a Lei 10.674/2003 relacionada a informação sobre a presença de glúten. A partir disso, desenvolveu-se um *check-list* (Figura

1). O qual foi aplicado para cada uma das barras de proteínas de diferentes marcas, com o intuito de avaliar a adequação das informações de alergênicos, lactose e glúten.

Figura 1 - *Check-list* de avaliação das informações sobre alergênicos, presença de lactose e glúten.

CHECK-LIST PARA AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM				
Identificação do Fabricante:				
Marca:				
Denominação do produto:				
Informações Obrigatórias		Conformidade		
Alergênicos		Conforme	Não conforme	NA
1	Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, listados no Anexo III desta Resolução, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS". (RDC nº 727/2022 - Art 13).			
2	Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III desta Resolução, deve ser declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)". (RDC nº 727/2022, Art 14).			
3	As advertências de que tratam os arts. 13 e 14 desta Resolução devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração: I - caixa alta; II - negrito; III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e IV - altura mínima de 2 (dois) mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. (RDC nº 727/2022, Art 15).			
4	As declarações não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. (RDC nº 727/2022, Art 15, § 1º).			
5	Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten, conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. (Lei 10674/03 - Art 1 e 2). Obs: É prática de mercado declarar a expressão "Contém Glúten" logo após a lista de ingredientes.			
6	Os alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda devem conter a advertência "CONTÉM LACTOSE". (RDC nº 727/2022, Art 18)			
7	A advertência de que trata o art. 18 desta Resolução deve estar localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos: I - caixa alta; II - negrito; III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e IV - altura mínima de 2 (dois) mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. (RDC nº 727/2022, Art 19).			
8	As declarações "CONTÉM LACTOSE" não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção (RDC nº 727/2022 Art 19, § 1º).			
Observações				

Fonte: os autores, 2024.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Das vinte barras de proteínas avaliadas duas apresentaram duas não conformidades, sendo elas a disposição da alegação de alergênicos e lactose acima da área de selagem, não atendendo os artigos 15 e 19 § 1º, da RDC 727 de 2022 e uma apresentava de forma errônea a alegação “Pode conter amêndoa”, ao avaliar a lista de ingredientes constatou-se a presença de amêndoas. Sendo que, nenhum rótulo avaliado apresentou não conformidade quanto a alegação “Contém Glúten”, conforme a Lei 10.674/2003. Moreira e Procópio (2019) realizaram uma análise da rotulagem de barras de proteínas comercializadas no município de Recife, Pernambuco e concluíram que das 20 amostras verificadas 2 não apresentaram informações conforme a declaração correta a respeito dos alergênicos, pois uma não apresentava a descrição legível e a outra não apresentava a informação em caixa alta. Porém, em declaração a declaração de “contém glúten” também esteve em conformidade em todos os rótulos.



Simpósio Internacional de
Ensino Pesquisa e Extensão

2024

21 a 23 de maio
Joinville - SC

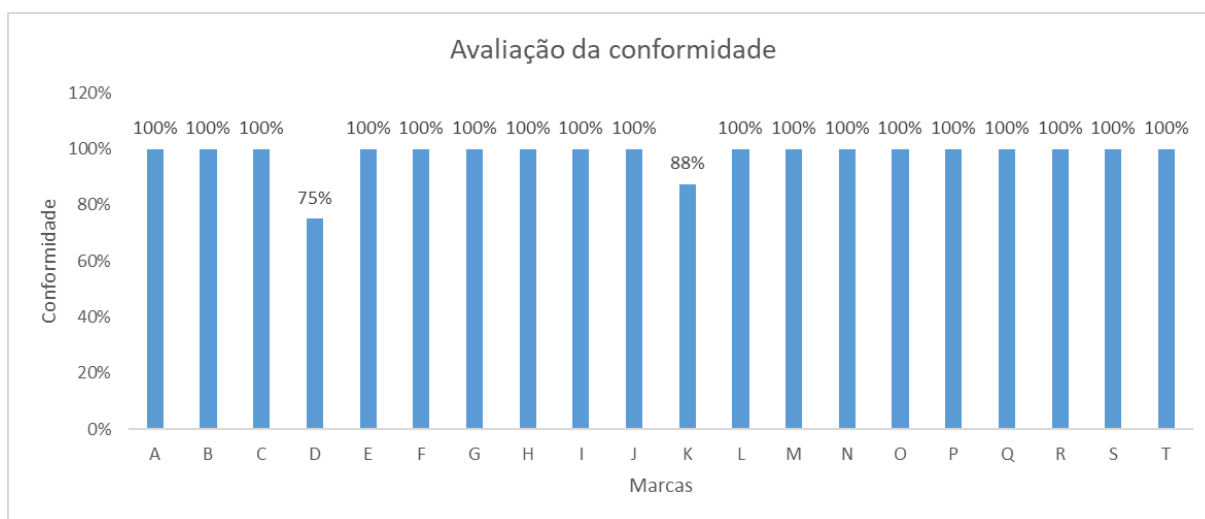
Transformação
Sustentável na
Indústria 4.0

Inovação,
Educação e
Impacto Social

Gratuito
e Híbrido

Em contrapartida De Bona et al. (2020), avaliaram 54 rótulos de biscoitos comercializados em São Miguel do Oeste/SC (município do Oeste catarinense) e encontraram 3 rótulos que continham ingredientes derivados de leite e não apresentavam a advertência de “contém lactose”. Observaram que uma amostra não continha a declaração adequada de alergênicos e outras 2 amostras não informaram a presença de glúten, sendo que continham farinha de trigo como ingrediente.

Figura 2 - Porcentagem de conformidades dos rótulos avaliados.



Fonte: os autores, 2024.

Em relação aos rótulos de barras proteicas deste estudo, embora possa se considerar uma ocorrência minoritária e duas barras de proteína com alegações não conformes, pode parecer insignificante à primeira vista. No entanto, representa um risco significativo para consumidores com restrições alimentares, como alergias ou intolerâncias. A ingestão desse produto pode desencadear reações adversas sem que o consumidor consiga identificar a origem do problema. Isso não apenas compromete a confiança dos consumidores nos rótulos dos produtos, mas também coloca em risco sua segurança. Trata-se, portanto, de uma questão de saúde pública, na qual as indústrias alimentícias têm a responsabilidade de fornecer informações corretas e precisas em seus rótulos, garantindo a proteção dos consumidores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De forma geral, pode-se concluir que 90% das marcas avaliadas atenderam os requisitos legais das legislações vigentes no país em relação à disposição de informações de alergênicos. Apesar da amostragem ser relativamente pequena, constatamos que trata-se de um segmento de produtos com uma gama diversificada de consumidores, incluindo alérgicos e intolerantes, desta forma é possível identificar uma conformidade significativa, no entanto, representa um risco significativo para consumidores com restrições alimentares.

REFERÊNCIAS

BRASIL. RESOLUÇÃO - RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Brasília, 2022.

BRASIL. Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas Doença Celíaca. Brasília, DF. Junho de 2023. Ministério da Saúde.

BRASIL. LEI No 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Brasília, DF, 2003.

DE BONA, Maristela et al. **Avaliação da conformidade de rótulos de biscoitos comercializados em São Miguel do Oeste/SC de acordo com as legislações brasileiras.** *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*, v. 14, n. 2, 2020.

MOREIRA, Guilherme Remígio Ramos Moraes; PROCÓPIO, Matheus Campos Cavalcanti Ramalho. **Análise das rotulagens de barras de proteína comercializadas no município de Recife, Pernambuco.** 2019.

RODRIGUES, Rosiani et al. **The importance of knowledge and clarity of information on food labeling for the allergic population: a literature review.** *Research, Society and Development*, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i11.19660. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/19660>. Acesso em: 10 abr. 2024.

SANTOS DE MIRANDA, Camila Cristina; GAMA, Larissa Lovatto Amoriin. **Inadequação da rotulagem de alimentos alergênicos: risco para indivíduos com hipersensibilidade alimentar**. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, 2018. DOI:10.12957/demetra.2018.32906. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/32906>. Acesso em: 10 abr. 2024.

SCHAEFER, I.; PILETTI, R. **Avaliação da rotulagem de alimentos conforme a lei 10.674/2003, as RDCS 40/2002, 26/2015, 135/2017 e 136/2017 em padarias e comércio do município de Tunápolis - SC.** *Revista de Ciências Agroveterinárias e Alimentos*. n. 3, 2018.



SMITH A. C. L.; ALMEIDA-MURADIAN, L. B. **Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria.** Revista do Instituto Adolfo Lutz. v. 70, p. 463-72, 2011.