

FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

PRISCILA CARDOSO ALVES AURELIANO
SÍTHYLLA BRUNA TEODORO FERREIRA

**ROTULAGEM DE PRODUTOS VEGETARIANOS ESTRITOS: UMA AVALIAÇÃO
FRENTE À LEGISLAÇÃO BRASILEIRA**

Recife

2020

FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

PRISCILA CARDOSO ALVES AURELIANO
SITHYLLA BRUNA TEODORO FERREIRA

**ROTULAGEM DE PRODUTOS VEGETARIANOS ESTRITOS: UMA AVALIAÇÃO
FRENTE À LEGISLAÇÃO BRASILEIRA**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Nutrição, da
Faculdade Pernambucana de Saúde como
requisito parcial à obtenção do título de
Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Lúcia Roberta de Souza Filizola

Coorientadora: Fabiana Lima de Melo

Recife

2020

**ROTULAGEM DE PRODUTOS VEGETARIANOS ESTRITOS: UMA AVALIAÇÃO
FRENTE À LEGISLAÇÃO BRASILEIRA
LABELING OF STRICT VEGETARIAN PRODUCTS: AN EVALUATION IN FRONT OF
BRAZILIAN LEGISLATION**

Priscila Cardoso Alves Aureliano

Faculdade pernambucana de saúde (FPS)/ Departamento de Nutrição

Recife/PE – Brasil

Email: priscila_aureliano@outlook.com

Síthylla Bruna Teodoro Ferreira

Faculdade pernambucana de saúde (FPS)/ Departamento de Nutrição

Recife/PE – Brasil

Email: sithyllabruna@gmail.com

Lúcia Roberta de Souza Filizola

Faculdade pernambucana de saúde (FPS)/ Departamento de Nutrição

Recife/PE – Brasil

Email: lrfilizola@gmail.com

Fabiana Lima de Melo

Faculdade pernambucana de saúde (FPS)/ Departamento de Nutrição

Recife/PE – Brasil

Email: fabianalimma@yahoo.com.br

RESUMO

No Brasil, 14% da população se declara vegetariana, isso representa quase 30 milhões de brasileiros que se declaram adeptos a esta opção alimentar. Este estudo objetivou avaliar a adequação da rotulagem de produtos vegetarianos comercializados no município de Recife, Pernambuco, à luz da legislação brasileira vigente. Através de um estudo observacional foram analisadas 46 rótulos de produtos, sendo 42 nacionais e 4 importados (que seguem também são regidos pelas leis brasileiras), com auxílio de um checklist construído com base nas determinações contidas na RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, RDC nº 26/2015 e Lei nº 10.674/2003. Os dados foram processados em planilhas eletrônicas elaboradas no programa Microsoft Office Excel e apresentados de forma descritiva na forma de figuras e tabelas. Os dados demonstram que os rótulos analisados estão em conformidade com as exigências contidas na legislação brasileira, todavia, faz-se necessário que os órgãos regulamentadores criem uma normativa específica para que o público vegano identifique mais facilmente um produto elaborado sem ingredientes de origem animal.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos, Rotulagem Nutricional, Legislação sobre Alimentos.

ABSTRACT

In Brazil, 14% of the population declares themselves to be vegetarian, this represents almost 30 million Brazilians who declare themselves adept at this food option. This study aimed to evaluate the adequacy of the labeling of vegetarian products sold in the city of Recife, Pernambuco, considering the current Brazilian legislation. Through an observational study, 46 product packages were analyzed, 42 national and 4 imported (which are also governed by Brazilian laws), with the aid of a checklist built based on the determinations contained in RDC nº 259/2002, RDC nº 360 / 2003, RDC nº 26/2015 and Law nº 10.674 / 2003. The data were processed in electronic spreadsheets elaborated in the Microsoft Office Excel and presented descriptively in the form of figures and tables. The data shows that the analyzed labels are in compliance with the requirements contained in Brazilian legislation, however, it is necessary that the regulatory agencies create a specific regulation so that the vegan public can more easily identify a product made without ingredients of animal origin.

Key-words: Food Labeling, Nutritional Labeling, Legislation, Food.

I. INTRODUÇÃO

Rotulagem é definida como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002). No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA é o órgão responsável pela regulação da rotulagem de alimentos nacionais e importados, que estabelece as informações que um rótulo deve conter, visando à garantia de qualidade do produto e à saúde do consumidor (BRASIL, 2005).

A RDC 259/2002 da ANVISA tem como âmbito de aplicação todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor. Ela versa que a rotulagem geral de alimentos deve apresentar obrigatoriamente a denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário (BRASIL, 2002).

Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes itens: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. Optativamente podem ser declarados as vitaminas e os minerais, sempre e quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo e outros nutrientes (BRASIL, 2003).

A RDC nº 26 da ANVISA (BRASIL, 2015) apresenta os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, tais como trigo, crustáceos, ovos, peixes, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas, amendoim, soja, leites de todas as espécies de animais mamíferos, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-brasil ou castanha-do-pará, macadâmias, nozes, pecãs, pistaches,

pinoli, castanhas e látex natural. (BRASIL, 2015)

A Lei N^o 10.674/2003 assegura que todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, conforme o caso. Além disso 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 (BRASIL, 2003).

Essas informações fornecidas por meio da rotulagem contemplam um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC), o qual determina que a informação sobre produtos deve ser clara e com especificação correta de quantidade, composição e qualidade, bem como sobre os riscos que possam apresentar (BRASIL, 1990). Contudo, apesar de todos os aparatos legais para regulamentação da rotulagem, parece não existir resolução ou lei específica que reconheça a manufatura ou rotulagem do alimento destinado aos vegetarianos, indo de encontro a direitos e princípios previstos no CDC – instituído pela Lei Federal nº 8.078/90 – sobretudo o direito à informação (BRASIL, 1990).

A demanda por produtos veganos vem crescendo com o passar dos anos, seja por saúde, respeito aos animais ou preocupações ambientais, segundo o Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE, 2018):

No Brasil, 14% da população se declara vegetariana, segundo pesquisa do IBOPE Inteligência conduzida em abril de 2018. Isso representa quase 30 milhões de brasileiros que se declaram adeptos a esta opção alimentar. (...) A pesquisa mostra o interesse por produtos veganos (ou seja, livres de qualquer ingrediente de origem animal) na população em geral: mais da metade dos entrevistados (55%) declarou que consumiria mais produtos veganos se estivessem melhor indicados na embalagem,

ou se tivessem o mesmo preço que os produtos que estão acostumados a consumir (60%). Nas capitais, esta porcentagem sobe para 65%(....).

De acordo com a definição da Sociedade Vegetariana do Brasil - SVB é considerado vegetariano todo aquele que exclui de sua alimentação todos os tipos de carne, aves e peixes e seus derivados, podendo ou não utilizar laticínios ou ovos. O vegetarianismo inclui o veganismo, que é a prática de não utilizar produtos oriundos do reino animal para nenhum fim (alimentar, higiênico, de vestuário etc.). (SOCIEDADE VEGETARIANA DO BRASIL, 2012)

O indivíduo adepto a dieta vegetariana pode ser classificado de acordo com o consumo de subprodutos animais (ovos e laticínios): ovolactovegetariano, lactovegetariano, ovovegetariano e vegetariano estrito/puro. E o vegano é também vegetariano estrito, porém este rejeita o uso de componentes animais não alimentícios, como vestimentas de couro, lã e seda, assim como produtos testados em animais. (SOCIEDADE VEGETARIANA DO BRASIL, 2012)

A Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) é uma sociedade civil de Direito Privado, sem fins lucrativos, com sede em Florianópolis, é um dos grupos mais ativistas na causa vegetariana no Brasil. Em 2013 criou o Selo Vegano, onde cada produto é submetido à análise para verificar se há ou não ingredientes de origem animal. (SOCIEDADE VEGETARIANA DO BRASIL, 2013). O selo apresentado pela SVB é um meio de auxílio e proteção da população vegetariana, para que tenham acesso à informação de forma fácil e segura, evitando engano.

Diante do exposto, este estudo se propôs a avaliar a adequação da rotulagem de produtos vegetarianos comercializados no município de Recife, Pernambuco, à luz da legislação brasileira vigente.

II. METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de caráter transversal descritivo realizada no período de janeiro a fevereiro de 2020. Para a coleta dos dados foram feitas buscas de caráter observacional em estabelecimentos comerciais e mercados da cidade do Recife/PE a procura de produtos vegetarianos. Foram registradas por meio de fotografia 46 rótulos.

Os critérios de inclusão de dados na pesquisa contemplaram: disponibilidade de prateleira, declaração vegetariana no rótulo, composição sem fontes animais e derivados; bem como os critérios de exclusão: produtos de fonte animal, composição com derivados de fonte animal. Por não envolver etapa metodológica envolvendo seres humanos, este trabalho foi dispensado da aprovação de Comitê de Ética em Pesquisa.

As bases científicas consultadas para embasamento teórico-científico foram Scielo e PUBMED além da ferramenta de busca Google Scholar. As buscas foram realizadas de janeiro a maio de 2020. Os artigos foram selecionados utilizando-se os seguintes critérios: escritos em português, com no máximo 10 anos de publicação e de acordo com a relevância do artigo para o tema do trabalho de conclusão de curso. Ainda foram consultados sites de órgãos regulamentadores como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Codex Alimentarius e Organização Mundial da Saúde (OMS).

Utilizando o software Microsoft Office Word 365, foi elaborado um checklist com base nas determinações contidas na RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, RDC nº 26/2015 e Lei nº 10.674/2003 contendo os itens obrigatórios como denominação de venda do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, origem, identificação do importador, lote, validade, valor energético, carboidrato, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio, as expressões contém glúten ou não contém

glúten e a identificação se contém alergênicos ou pode possuir traços de alergênicos. Além disso foram catalogados itens adicionais como a presença do selo vegano, a presença de outros selos de identificação vegetariana ou a ausência de selos e instruções para uso e preparo. Ainda utilizando o mesmo *software* as imagens foram agrupadas por produto e analisadas individualmente preenchendo-se o checklist (FIGURA 1).

Os dados foram agrupados em uma planilha eletrônica utilizando o software Microsoft Office Excel e posteriormente apresentados de forma descritiva na forma de figuras e tabelas.

Denominação de venda do alimento	
Porção	
Lista de ingredientes	
Conteúdo líquido	
Origem	
Identificação do Distribuidor	
Nome ou razão social e endereço do importador	
Lote	
Validade	
Instruções para uso e preparo	
Valor energético	
Carboidrato	
Proteínas	
Gorduras totais	
Gorduras saturadas	
Gorduras trans	
Fibras Alimentares	
Sódio	
Contém glúten	
Não contém glúten	
Ingredientes alergênicos	
Traços de alergênicos	
Selo vegano SVB	
Outros selos	

Figura 1 - Checklist da rotulagem

III.RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados 46 rótulos de produtos vegetarianos, os mesmos foram divididos em cinco grupos, de acordo com as resoluções da ANVISA (rotulagem geral de alimentos embalados, rotulagem nutricional obrigatória, identificação dos alergênicos, identificação da presença de glúten e presença de selo vegetariano) e oito grupos de acordo com o tipo de alimento (TABELA 1).

Tabela 1 - Grupos alimentares avaliados

Grupos	Quantidade
Substituto da proteína animal	13
Substituto do leite	11
Salgadinho	4
Pão	3
Queijo	5
Massa alimentícia	3
Chocolate	5
Coxinha	2

Os itens analisados da rotulagem geral de alimentos embalados (FIGURA 2), demonstram que 100% das amostras continham em seu rótulo a denominação de venda do alimento, alista de ingredientes, conteúdos líquidos, a identificação da origem, o lote e a validade. Entretanto, apenas 61% das rotulagens possuíam a identificação do distribuidor, pois os produtos eram distribuídos pela mesma empresa produtora, 50% as instruções sobre o preparo e uso do alimento, já que eram alimentos prontos para consumo e 9% a identificação do importador, já que apenas esses eram produtos importados.

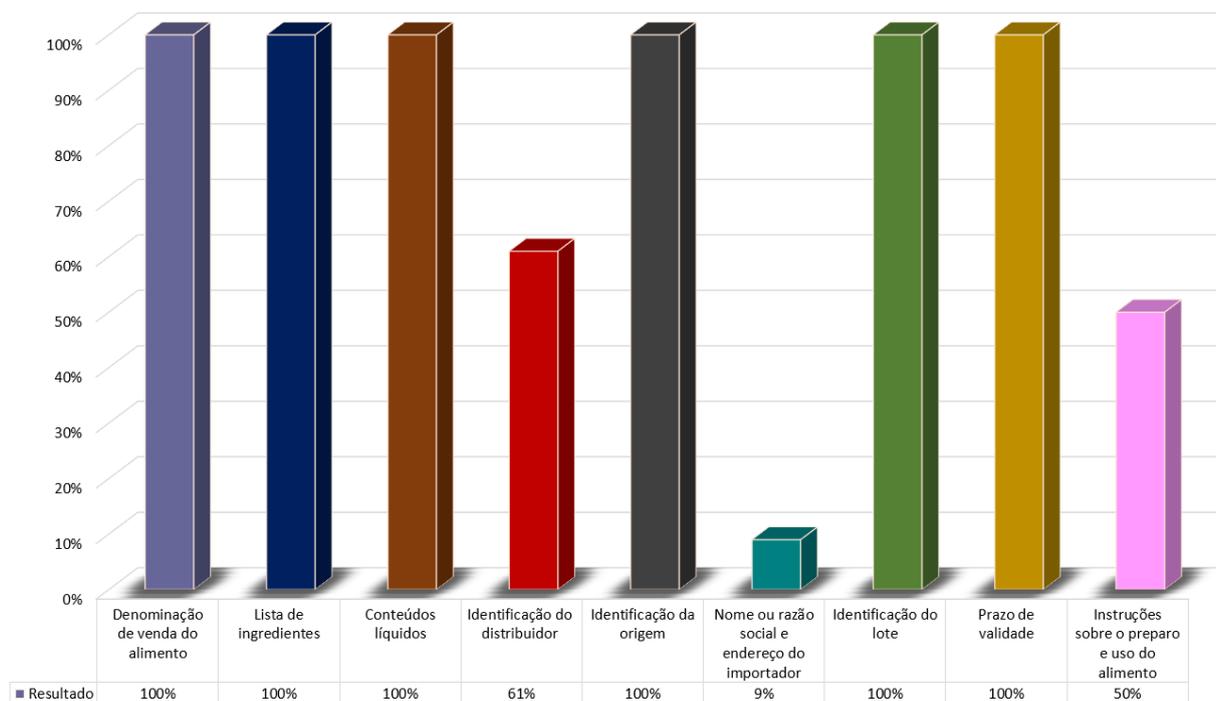


Figura 2 - Nível de conformidade das rotulagens investigadas quanto às exigências descritas na RDC 259/2002

A denominação de venda do alimento é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento e estabelece o padrão de identidade e qualidade do alimento (BRASIL, 2008).

A rastreabilidade (identificação de origem) permite, no caso de surgir um problema de saúde pública, identificar todo o lote contaminado e, se necessário, retirá-lo do mercado, bem como definir a responsabilidade de cada um dos intervenientes na produção. Permite, assim, uma intervenção rápida por parte das autoridades competentes. (BRASIL, 2012)

As instruções sobre o modo apropriado de uso, incluindo reconstituição, descongelamento ou tratamento, deve ensinar o consumidor manipulação e conservação correta do produto, evitando contaminação do alimento e garantindo o bem-estar. Pensando no público em geral, as instruções incentivam o consumo desses produtos, pois foi referido anteriormente que a preferência por produtos convencionais é maior, já que os rótulos vegetarianos são considerados de difícil interpretação (IBOPE, 2018). Pensando nisso, sugestões de preparo e manuseio facilitariam a escolha do produto.

Dos itens da rotulagem nutricional obrigatória, a porção, o valor energético e os carboidratos foram identificados em 100% das amostras, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio foram encontrados em 97%, fibras alimentares em 96%, proteínas em 91% e gorduras trans em 89%. Os que não continham os itens obrigatórios no rótulo apresentavam as descrições “valores insignificantes de 'x' nutriente” ratificando a norma contida na RDC360/2003 da ANVISA.

As quantidades das porções foram avaliadas levando em consideração o hábito do brasileiro e alimentação saudável. Isso quer dizer que a definição da porção de um alimento não depende de quanto a pessoa come daquele alimento e sim do que é recomendado, é a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida por pessoas saudáveis a cada vez que o alimento é consumido, promovendo a alimentação saudável (BRASIL, 2015). Já a caloria é a energia que o corpo utiliza que vem dos alimentos. Elas são calculadas a partir da quantidade de gorduras, proteínas e carboidratos presentes nos alimentos. (BRASIL, 2001).

Carboidratos são os componentes dos alimentos cuja principal função é fornecer energia para as células do corpo, principalmente do cérebro. São encontradas em maior quantidade em massas, arroz, açúcar, mel, pães, farinhas, tubérculos e doces em geral (BRASIL, 2015).

As proteínas são componentes dos alimentos necessários para a construção e manutenção dos nossos órgãos, tecidos e células. Encontramos nas carnes, ovos, leites e derivados, e nas leguminosas (feijões, soja e ervilha) (BRASIL, 2015).

Gorduras totais são principais fontes de energia do corpo e ajudam na absorção das vitaminas A, D, E e K. As gorduras totais referem-se à soma de todos os tipos de gorduras encontradas em um alimento, tanto de origem animal quanto vegetal. Gorduras saturadas estão presentes em alimentos de origem animal, como carnes, toucinho, pele de frango, queijos, leite integral, manteiga, requeijão, iogurte (...) E a gorduras trans é

encontrada em grandes quantidades em alimentos industrializados, como as margarinas, cremes vegetais, biscoitos, sorvetes, salgadinhos prontos, produtos de panificação, alimentos fritos e lanches salgados que utilizam as gorduras vegetais hidrogenadas na sua preparação (...) (BRASIL, 2015).

As fibras alimentares são um conjunto de substâncias derivadas de vegetais que são resistentes à digestão e absorção no intestino delgado humano, com fermentação completa ou parcial no intestino grosso, ou seja, a fibra é uma parte do alimento que não é absorvida e passa direto pelo intestino. Além de não fornecerem calorias, elas diminuem a absorção do colesterol, de gorduras e de açúcares, e causam sensação de saciedade prolongada (SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES, 2017) Está presente em diversos tipos de alimentos de origem vegetal, como frutas, hortaliças, feijões e alimentos integrais (BRASIL, 2015).

O sódio está presente no sal de cozinha e alimentos industrializados (salgadinhos de pacote, molhos prontos, embutidos, produtos enlatados com salmoura), devendo ser consumido com moderação (BRASIL, 2015)

A atual tabela nutricional é de difícil compreensão e pouco utilizada pelos consumidores. Isso acontece porque a tabela tem um formato pouco atrativo e que exige esforço do consumidor, conhecimento nutricional e tempo para ser entendida e utilizada. A alimentação adequada depende de informação nos rótulos dos alimentos que vem sendo considerada uma estratégia fundamental para promover uma alimentação saudável, elas são importantes para que o consumidor possa fazer escolhas conscientes sobre o que vai para sua mesa no dia a dia. (BRASIL, 2017)

A pesquisa por alergênicos (FIGURA 3) apresentou em 61% dos rótulos analisados descrição dos ingredientes e/ou derivados de alergênicos em sua composição, 28% poderiam conter traços e apenas 11% não continham alergênicos.

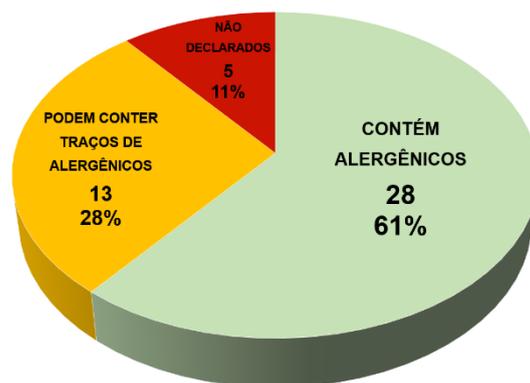


Figura 3 – Declaração de ingredientes alergênicos nos rótulos analisados conforme as exigências descritas na RDC 26/2015

A alergia alimentar é uma reação adversa à saúde mediada principalmente pelo anticorpo Imunoglobulina E (IgE). Essa reação ocorre quando o sistema imunológico reconhece equivocadamente um alimento como um agente agressor ao organismo (Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, 2017; BRASIL, 2015). O alimento causador de alergia é conhecido como alérgeno alimentar, que se refere a qualquer proteína, proteínas modificadas ou frações proteicas derivadas de alimentos que causam alergias (BRASIL, 2015). Embora 170 alimentos já tenham sido identificados como alergênicos, apenas um pequeno número, é responsável por 90% das reações alérgicas, sendo estes: ovos, leite, peixes, crustáceos, amendoim, trigo, soja, amêndoa, noz, avelã, noz-pecã, noz de macadâmia, castanha-de-caju, castanha-do-brasil e seus respectivos derivados. (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOLOGIA, 2017; BRASIL, 2017; PATEL, 2015)

As reações alérgicas desencadeadas pelo consumo de alimentos têm se tornado mais prevalentes nas populações da atualidade. Embora a previsão não seja precisa, em virtude de diagnósticos inconsistentes, estudos estimam que as alergias oriundas de alimentos afetem entre 2% e 10% da população mundial. (CARVALHO et al, 2017; PATEL, 2015)

A alternativa disponível para prevenir o aparecimento das complicações

clínicas, desencadeadas por reações alérgicas advindas dos alimentos, é a restrição do consumo. Desta forma, o acesso às informações adequadas sobre a presença de constituintes alergênicos nos alimentos é essencial para proteger a saúde de indivíduos com alergias alimentares. (BRASIL, 2017)

Apesar do trigo ser um alimento de origem vegetal, vemos uma tendência nos últimos anos à adesão de uma dieta isenta de glúten, inclusive por pessoas que não são portadoras da doença celíaca. 74% dos rótulos analisados não continham glúten e apenas 26% apresentaram glúten em sua composição (FIGURA 4).

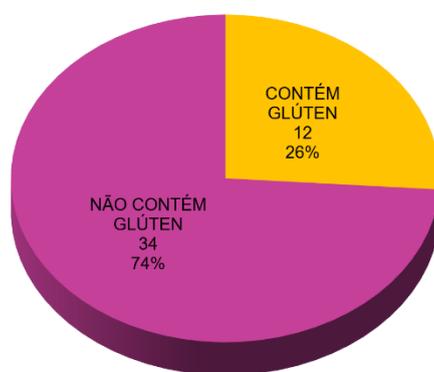


Figura 4 - Declaração da presença de glúten nos rótulos analisados conforme as exigências descritas na Lei 10.674./2003

O termo glúten é utilizado para designar a fração protéica constituída das classes protéicas glutelina e prolamina após hidratação sendo encontrado no trigo, na aveia, no centeio, na cevada, no malte, e nos cereais, amplamente utilizados na composição de alimentos, medicamentos, bebidas industrializadas e cosméticos. (DA SILVA CESAR, 2006)

A Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (BRASIL, 2003), obrigou os fornecedores de alimentos industrializados a apresentarem, em seus rótulos e embalagens, a expressão “contém glúten” ou “não contém glúten”. Segundo a comissão do Codex Alimentarius da Organização Mundial de Saúde e Organização de Alimento e Agricultura (WHO/FAO), a quantidade máxima permitida para os alimentos serem

considerados isentos ou “livres” de glúten, é de 20 mg de glúten/kg de alimento; podendo este alimento ter sido produzido sem a adição de trigo, centeio, cevada e aveia ou ter sido especialmente tratado para reduzir o teor de glúten a quantidades inferiores a 20 mg/kg de alimento. (CODEX ALIMENTARIUS, 2008)

É de suma importância essa informação no rótulo porque o celíaco (portador de doença celíaca) tem uma intolerância permanente a gliadina contida no glúten, que se apresenta principalmente através de severas lesões na mucosa intestinal, resultando em vários graus de má absorção de nutrientes. Isso acontece porque o celíaco produz anticorpos contra o glúten que agem no intestino delgado atrofiando-o. (DA SILVA CESAR, 2006)

O selo da Sociedade Vegetariana Brasileira foi encontrado em 31% dos rótulos, 39% possuíam outros tipos de selos de alegação vegetariana, atribuída por outros órgãos ou produzidos pela própria indústria. Em 30% dos rótulos analisados não continham alegação vegetariana, mas eram de origem vegetal e não possuíam em sua constituição alimentos de origem/derivados de animais como demonstrado na FIGURA 5.



Figura 5 - Avaliação dos rótulos de alimentos vegetarianos investigados quanto a catalogação de selo vegetariano

O “selo vegano” é oferecido para aqueles que queiram cadastrar seu produto, mediante pagamento de taxa, para possuir em seus rótulos um selo certificando ao consumidor que se trata de fato de um bem de consumo que não possui componentes

animais ou que não fora testado em animais em nenhuma etapa de sua produção. Este tipo de rotulagem, apesar de ser uma iniciativa interessante, está longe de ser suficiente para atender a demanda, pois além do consumidor não ser protegido pelo Estado, não gera obrigação para o fornecedor. (ALVES; VARELLA, 2016)

Além disso, existem outras organizações que atribuem o selo vegano para os produtos mediante pagamento de taxa e indústrias que se auto infrigem selos, fazendo com que não haja um padrão de critérios normatizados para avaliar esses produtos, gerando desconfiança por parte do consumidor e falta de credibilidade por parte das empresas (ALVES; VARELLA, 2016)

Apesar de todo empenho em pesquisar e avaliar artigos relacionados a este estudo, a fim de subsidiar embasamento na discussão, percebe-se a escassez de trabalhos sobre rotulagem em alimentos vegetarianos, sendo uma grande dificuldade na busca de fontes que pudessem corroborar com essa pesquisa, fomentando uma discussão necessária.

IV. CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos na pesquisa, as rotulagens das amostras dos produtos vegetarianos analisados estão em conformidade com as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para rotulagem de alimentos, pois apesar de nem todas possuírem um selo de identificação vegetariana, que seria o maior problema em questão, não existe legislação que obrigue o fabricante a reconhecer o produto como tal. Então pode-se concluir que os produtos estavam de acordo com as resoluções e leis vigentes no período em análise.

Além disso, existe a iniciativa por parte dos fabricantes para atender o direito a informação, assim, a maioria dos rótulos analisados continham o símbolo representativo composto da letra V, verde ou preta, com o fundo branco de forma que fique destacada. Esse selo foi atribuído por empresas privadas após análise dos produtos, porém essa seria uma boa opção de padronização do simbolismo contida no rótulo de alimentos vegetarianos, visto que esse público já que se encontra habituado com seu significado.

Apesar da crescente demanda de consumidores que se auto-declaram vegetarianos, ainda não existe uma normatização específica feita por órgãos governamentais para produtos vegetarianos, assim como existem para outros grupos como celíacos e alérgicos. Ademais são necessários mais estudos, visto que há uma escassez de pesquisas sobre produtos e consumidores vegetarianos.

REFERÊNCIAS

Alves, F. G., & Varella, M. H. L. (2016). Regulamentação da Rotulagem dos Alimentos Vegetarianos sob a Perspectiva do Código de Defesa do Consumidor. Cadernos do Programa de Pós-Graduação em Direito–PPGDir./UFRGS, 11(3).

Associação Brasileira de Alergia e Imunologia - ASBAI. (2017). Informações ao público: alergia alimentar – perguntas e respostas. Retrived 29 de Fevereiro de 2020, from http://www.asbai.org.br/secao_detalhes.asp?s=81&id=1005.

Brasil (2005). Manual de orientação aos consumidores: educação para o consumo saudável.

Brasil (2005). Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores. Brasília, DF.

Brasil (2008). Manual de rotulagem para alimentos embalados: O rótulo identifica o alimento. Curitiba. Curitiba.

BRASIL (2012). Rastreabilidade e segurança alimentar. Boletim Técnico-n.º, 91, 1-25.

Brasil (2015). Rótulos de alimentos: orientações ao consumidor. Retrieved 28 de fevereiro de 2020, from <http://bvsmis.saude.gov.br/dicas-em-saude/2112-rotulos-de-alimentos-orientacoes-ao-consumidor>

Brasil (2017). Anvisa quer novos rótulos que ajudem o consumidor a comer bem. Retrived 28 de fevereiro de 2020 from <http://www.blog.saude.gov.br/index.php/promocao-da-saude/52863-anvisa-quer-novos-rotulos-que-ajudem-o-consumidor-a-comer-bem>.

Brasil, (1990). Regulamenta a Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa

do Brasil, Brasília.

Brasil, (2003). Regulamenta 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. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. (2002). Regulamento Técnico – Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002). Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Retrieved from: <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/26993>

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. (2015). Regulamento Técnico – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. (Resolução - RDC nº 26, de 02 de julho de 2015). Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Retrieved from: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2694583/RDC_26_2015_.pdf/b0a1e89b-e23d-452f-b029-a7bea26a698c.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. (2003). Regulamento Técnico – Rotulagem nutricional de alimentos embalados. (Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Retrieved from: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_360_2003_COMP.pdf/caab87a1-e912-459f-8bc0-831a48b95da9.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2017). Perguntas e respostas: rotulagem de alimentos alergênicos. Retrieved 29 de fevereiro de 2020, from <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/2810640/Rotulagem+de+Alergênicos/283b1a22-d923-4eb1-84fa-cb1a662b7846>.

Carvalho, J.M. (2017). Alergias alimentares e a garantia da saúde e segurança do consumidor: revisão. In One, G.M.C (Ed), *Nutrição e saúde: os desafios da interdisciplinaridade nos ciclos da vida humana* (pp. 15-34). Campina Grande: Instituto Bioeducação.

da Silva César, A., Gomes, J. C., Staliano, C. D., Fanni, M. L., & Chaves, M. (2006). Elaboração de pão sem glúten. *revista Ceres*, 53(306), 150.

INTELIGÊNCIA, I. (2018). Pesquisa de opinião pública sobre vegetarianismo. 2018.

Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission. (2007). *Codex alimentarius commission: strategic plan 2008-2013*. Food & Agriculture Org.

Laureano, Á. M. (2010). Análise da presença de glúten em alimentos rotulados como livres de glúten através de ensaio imunoenzimático e de fitas imunocromatográficas.

Patel, B.Y., & Volcheck, G.W. (2015). Food allergy: common causes, diagnosis, and treatment. In *Mayo Clinic Proceedings* (Vol. 90, No. 10, pp. 1411-1419). Elsevier.

Slywitch, E. (2012). *Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos*. São Paulo: Sociedade Brasileira Vegetariana.

Sociedade brasileira de diabetes. (2017). Importância das fibras na alimentação. Retrieved 20 de fevereiro de 2020, from <https://www.diabetes.org.br/publico/conhecendo-nutrientes/1505-importancia-das-fibras-na-alimentacao>.

Sociedade vegetariana brasileira (2013). Sobre o selo vegano. Retrieved 15 de fevereiro de 2020, from <https://www.selovegano.com.br/sobre/>