

FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

LARA CALDAS LIRA DE SÁ MARQUIM  
THAYANI MIRELLA MIRANDA LEITE DE MELO

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS: Uma Análise da Conformidade frente à  
Legislação Vigente de Produtos sem Glúten e sem Lactose Comercializados no  
Município de Recife-PE**

Recife  
2021

FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

LARA CALDAS LIRA DE SÁ MARQUIM

THAYANI MIRELLA MIRANDA LEITE DE MELO

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS: Uma Análise da Conformidade frente à  
Legislação Vigente de Produtos sem Glúten e sem Lactose Comercializados no  
Município de Recife-PE**

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: Ligia Pereira da Silva  
Barros.

Recife  
2021

**ROTULAGEM DE ALIMENTOS: Uma Análise da Conformidade frente à  
Legislação Vigente de Produtos sem Glúten e sem Lactose  
Comercializados no Município de Recife-PE**

**FOOD LABELING: An Analysis of Compliance with the Current Legislation  
on Gluten-Free and Lactose-Free Products Marketed  
in the city of Recife-  
PE**

**Lara Caldas Lira de Sá Marquim**

Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)/ Departamento de Nutrição  
Recife/PE -  
Brasil Email:  
laramarquim3092@gmail.com

**Thayani Mirella Miranda Leite de Melo**

Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)/ Departamento de Nutrição  
Recife/PE -  
Brasil Email:  
thyanimml@gmail.com

**Ligia Pereira da Silva Barros**

Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)/ Departamento de Nutrição  
Recife/PE -  
Brasil Email:  
ligia.barros@fps.edu.br

## RESUMO

Os alimentos são indispensáveis para a sobrevivência do ser humano, sendo seu consumo fundamental para saúde. O tipo de alimento ingerido e a repercussão, positiva ou negativa dessa ingestão para a saúde do indivíduo dependerá, em grande parte, das informações dadas de maneira adequada. Assim, os rótulos exercem um importante meio normativo e informacional, visto que apresentam as propriedades nutricionais de cada alimento, oferecendo ao consumidor as informações referentes à composição e aos parâmetros indicativos de segurança e qualidade para o consumo. O objetivo desse trabalho foi avaliar se os rótulos dos produtos alimentícios sem glúten e lactose comercializados no município de Recife/PE estão de acordo com a legislação brasileira. Este artigo visou analisar as legislações existentes referentes à rotulagem dos alimentos industrializados, a fim de proteger os consumidores, especialmente àqueles que possuem alguma restrição alimentícia. Para efetivação do estudo foi criada uma *checklist* a partir da RDC nº 259/2002, em conjunto com as RDCs nº 359/2003, nº 360/2003 e nº 26/2015, que visam proteger a saúde da população por meio da rotulagem de alimentos, a fim de verificar se as principais informações obrigatórias constavam nos rótulos dos produtos analisados, em conformidade com as legislações brasileiras em vigor. Demonstra-se que, mesmo havendo uma legislação específica e extensa, que busca a melhoria da comunicação entre consumidores e indústrias através da rotulagem de alimentos, ainda há dificuldades de compreensão por parte dos consumidores em algumas dessas informações.

**Palavras-chave:** Legislação Vigente. Produtos sem Glúten. Produtos sem Lactose.

## ABSTRACT

Food is essential for human surfaces, and its consumption is fundamental for health. The type of food ingested and the impact, positive or negative, of this ingestion on the individual's health will depend, to a great extent, on the information given in an adequate manner. Thus, the labels exert an important normative and informational means, as they present the nutritional properties of each food, offering the consumer information regarding the composition and indicative parameters of safety and quality for consumption. The objective of this work was to evaluate whether the labels of gluten and lactose free food products sold in the city of Recife / PE are in accordance with Brazilian legislation. This article aimed to analyze the existing legislation regarding the labeling of industrialized foods, in order to protect consumers, especially those who have some food restriction. To carry out the study, a checklist was created from RDC No. 259/2002, together with RDC No. 359/2003, No. 360/2003 and No. 26/2015, which aim to protect the health of the population through food labeling, in order to check if the main mandatory information was on the applicable product labels, in accordance with the Brazilian legislation in force. It is demonstrated that, even with specific and extensive legislation, which seeks to improve communication between consumers and industries through food labeling, there are still difficulties in understanding by consumers in some of this information.

**Keywords:** Current legislation. Gluten-free products. Lactose-free products.

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação é essencialmente indispensável para a sobrevivência do ser humano, influenciando diversos fatores como os sociais e os biológicos (ARAÚJO, 2017). Devido à globalização e da industrialização desenfreada, criou-se um novo ritmo de vida que transformou os hábitos alimentares, fazendo com que as pessoas passassem a consumir alimentos fabricados com grandes teores de açúcares, gorduras e sais (BARBOSA, 2012).

O consumo de alimentos é fundamental para saúde, onde o caráter positivo ou negativo dependerá das informações expressas de forma acessível e clara, tornando-se importante a existência de intervenções educacionais referentes à nutrição e à necessidade de se observar as informações contidas nos rótulos dos alimentos industrializados, para que a população possa escolher os alimentos mais saudáveis e seguros para o consumo (CAVADA; PAIVA; HELBIG; BORGES, 2012).

O consumo de alimentos industrializados, de alta densidade calórica, ricos em açúcares, gordura trans e sódio, têm sido uma marcante realidade nas últimas décadas, comprometendo assim sua qualidade nutricional, gerando casos de obesidade e outras doenças como diabetes e hipertensão arterial. Nesse cenário, os rótulos passam a ser um importante meio normativo e informacional que demonstra as propriedades nutricionais de cada alimento, disponibilizando ao consumidor todas as informações quanto à composição e aos parâmetros indicativos de segurança e qualidade para o consumo (ARAÚJO, 2017). Segundo Bona (*et al.*, 2020, p. 3251):

A rotulagem se refere a toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre embalagem do alimento. A presença do rótulo na embalagem é relevante, pois disponibiliza informações necessárias para que as pessoas conheçam o alimento que estão consumindo, tornando-se um meio de comunicação entre o consumidor e a indústria.

Estudos na área de nutrição têm focado a importância da rotulagem nutricional dos alimentos para o desenvolvimento de uma alimentação saudável, a fim de reduzir o risco de doenças crônicas. Mesmo que a rotulagem de produtos alimentícios seja obrigatória e esteja disponível em grande parte dos produtos, os consumidores nem sempre a observam e a analisam durante a escolha dos alimentos que farão parte da sua dieta (MIRANDA, 2016).

Os rótulos são um elo de comunicação entre os produtos e seus consumidores, os quais auxiliam na tomada de decisão de quais alimentos podem ser mais saudáveis e adequados para o consumo humano. Assim a rotulagem frontal tem sido considerada a maior inovação normativa, se apresentando como um símbolo na parte da frente de vários produtos. O objetivo aqui é revelar ao consumidor, de maneira bem simples e clara, a respeito do alto conteúdo de nutrientes que são relevantes para uma boa saúde (ALIMENTOS ON LINE, 2020).

No Brasil, os principais órgãos responsáveis pela regulamentação dos rótulos nas embalagens alimentícias são o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) em conjunto com o Ministério da Saúde (MS) (ABREU, YOSHIZAKI; TAKAHASHI, 2012).

A partir de 2001 a rotulagem nutricional passou a ser obrigatória no Brasil, através da ANVISA, regulamentou por meio das Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC) nº 39/2001 e 40/2001, as quais passaram a ser aplicadas a todos os alimentos e bebidas embaladas e comercializadas (FIRMINO; LOPES; TABAI, 2017).

Atualmente a rotulagem nutricional tem sua regulamentação a partir das RDCs nº 359/2003 e 360/2003 da ANVISA, e estabelece quais informações devem constar nos rótulos dos alimentos, a fim de trazer garantia da qualidade do produto, fomentando a saúde da população.

A normatização é importante para que as empresas disponibilizem para a população os dados que ajudem na hora de escolher o melhor produto. Informações como lista de ingredientes, nutrientes e validade são itens obrigatórios nos rótulos, bem como a medida caseira, onde o consumidor fica ciente das medidas usuais dos alimentos. (ALIMENTOS ON LINE, 2020).

A RDC nº 360/2003, além de outras especificações, estabelece que as informações nos rótulos sejam obrigatórias em todos os alimentos industrializados e apresenta três modelos que são o linear, o horizontal e o vertical contendo as informações acerca do produto.

Todas as informações obrigatórias tem sua definição a partir da RDC/ANVISA nº 259/2002, a qual determina acerca do regulamento técnico de rotulagem de alimentos embalados. As informações nutricionais e complementares, além de estarem dispostas na RDC/ANVISA nº 360/2003 como já citada, encontram presentes também na Resolução nº 54, 12 de novembro de 2012 do mesmo órgão (MARINS; JACOB, 2015).

Assim, o principal objetivo dos rótulos são descreverem todas as informações aos consumidores acerca do produto a ser adquirido, sua composição, características, quantidades e qualidade, firmando assim um direito que é assegurado ao cidadão através do Código de Defesa do Consumidor (CDC). Ressalta-se que tais informações devem ser expostas de maneira clara e objetiva a fim de que o consumidor seja orientado a escolher os alimentos mais adequados à sua necessidade, sendo indispensável que tais informações sejam fidedignas em relação ao produto (ABREU; YOSHIZAKI; TAKAHASHI, 2012).

No Brasil, a Lei nº 10.674/2003 traz a obrigação que todos os produtos relacionados à alimentação que são comercializados no país tragam informações em



seus rótulos acerca da presença de glúten (BRASIL, 2003), a fim de prevenir e controlar a doença celíaca, que é uma enteropatia que ocorre geralmente em pessoas entre um e três anos, mas que pode surgir em indivíduos de qualquer idade, inclusive na fase adulta. O glúten é uma proteína que pode ser encontrado em alimentos como o malte, a aveia, a cevada e o trigo (RIVA, 2015).

É importante que o celíaco tenha o conhecimento claro dos ingredientes que estão presentes nas preparações dos alimentos e que tenha a atenção redobrada em todos os ingredientes que estão impressos nos rótulos dos produtos industrializados, a fim de que garanta uma dieta isenta de glúten, visto que procedimento continua sendo a única abordagem terapêutica possível, por ter a capacidade de reverter os sintomas, prevenindo as complicações da doença celíaca. É sempre necessário um acompanhamento clínico e sorológico para os pacientes com esse distúrbio (LIU *et al.*, 2014).

A intolerância à lactose acontece pela deficiência da produção da enzima lactase e seus sinais e sintomas podem ser identificados após a ingestão de leite e derivados com diversos tipos de incômodos, tais quais cólicas, flatulências, aumento do volume abdominal, diarreia, vômito, constipação, resultantes da má digestão da lactose. Na maioria das pessoas, a atividade da enzima lactase diminui após o desmame, o que as torna menos tolerantes à lactose com o passar dos anos. A prevalência e a idade de manifestação da intolerância à lactose variam, consideravelmente, conforme o grupo étnico (BARBOSA *et al.*, 2020).

Os intolerantes à lactose precisam restringir o consumo da lactose, produtos que contenham leite de vaca e seus derivados na composição, ou seja, se faz necessário uma dieta isenta de lactose. Dessa forma, as pessoas que convivem com a patologia precisam se atentar aos rótulos dos produtos comprados (MATTAR;

MAZO, 2020).

De forma complementar, a RDC nº 26/2015 traz todos os requisitos obrigatórios para que as indústrias rotulem os alimentos que causam alergias alimentares. Salieta-se que a norma engloba todos os tipos de alimentos, incluindo bebidas, os ingredientes que os compõem, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia que são naturalmente embalados fora dos olhares dos consumidores, não ficando de fora os exclusivamente destinados ao processamento industrial e serviços de alimentação (BRASIL, 2015).

Diante do exposto, torna-se evidentemente obrigatória a identificação sem glúten e sem lactose nos rótulos de produtos embalados, em local de fácil visualização, para consumidores com doença celíaca, intolerantes à lactose e/ou doenças associadas, visto que seu único tratamento seria a exclusão desses alimentos em suas dietas para prevenção de possíveis manifestações clínicas.

Esse trabalho tem como objetivo avaliar a adequação da rotulagem de alimentos nacionais e internacionais sem glúten e sem lactose comercializados no município de Recife, Pernambuco, visando conformidade à luz da legislação brasileira vigente.

## **2 METODOLOGIA**

Foi realizado um estudo de caráter transversal descritivo durante o período de julho a setembro de 2020. Realizou-se a coleta de dados de maneira observacional através de visitas em mercados e estabelecimentos comerciais no município de Recife-PE, em busca de produtos encaixados na categoria de lanches sem glúten e/ou sem lactose. Foi feito o registro de 201 rótulos, sendo 190 nacionais e 11 importados.

Os critérios para inclusão na pesquisa contemplaram os seguintes parâmetros: disponibilidade de prateleira, indicação da presença do termo de “não contém glúten” (*gluten free*) e/ou “não contém lactose” (*lactose free*) no rótulo, informação nutricional, observação do rótulo (lista de ingredientes, modo de preparo, identificação de data de fabricação e validade, identificação do lote), identificação do produto (legibilidade dos textos, quantidade em porção e valor diário de referência, identificação de destaque para alérgicos), conforme *checklist* baseada na RDC nº 259/2002 e RDC nº 360/2003. Os critérios de exclusão foram os produtos que continham a descrição “contém glúten” ou “traços glúten” e/ou “contém lactose” ou “traços de leite e derivados”.

Foi utilizado o *software Microsoft Office*® 2010 para a elaboração de um *Checklist* 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, contém lactose ou não contém lactose e a identificação se contém alergênicos ou pode possuir traços de alergênicos. Ainda utilizando o mesmo *software* as imagens foram agrupadas por produto e analisadas individualmente preenchendo-se o *checklist*. Os dados também foram agrupados em uma planilha eletrônica utilizando o *software Microsoft Office Excel*, posteriormente, apresentados de forma descritiva na forma de figuras e tabelas.

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Foram analisados 201 rótulos de alimentos sem glúten e sem lactose, os mesmos foram divididos em doze 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 lactose e oito grupos de acordo com o tipo de alimento), conforme pode ser visto na tabela 1.

Tabela 1 - Grupos alimentares avaliados

<b>Grupos</b>	<b>Quantidade</b>
Biscoitos doces e salgados	30
Salgadinhos e chips	16
Doces e sobremesas fitness	29
Pães sem glúten	12
Refeições e lanches Congelados	11
Barras de cereal e de Proteína	24
Chocolates e bombons	17
Substitutos de leite e derivados	18
Leite sem lactose e derivados	21
Farinhas sem glúten	5
Massas alimentícias sem glúten	4
Biscoito de Polvilho e de Arroz	14

Fonte: (DA AUTORA, 2021 - dados da pesquisa).

Para cada grupo disposto na tabela 1 foram extraídas as informações constantes em suas embalagens a fim de se investigar se sua rotulagem está de acordo com as normas apresentadas pela Anvisa, percebendo-se que todos estavam de acordo com a RDC 259/2002. Ainda dos produtos analisados, apenas 5% eram produtos importados, motivo pelo qual a maioria não continha informações acerca do importador.

Segundo a RDC nº 259/2002, a denominação de venda se trata do “nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento” (ANVISA, 2002a). Essa denominação deverá estar fixada no Regulamento Técnico voltado ao estabelecimento dos padrões referentes à qualidade e identidade

do produto (BONA *et al.*, 2020).

A porção, a lista de ingredientes e o conteúdo são importantes para que o consumidor esteja seguro quanto ao que usará ou consumirá daquele determinado produto, bem como qual a composição dele (MASS; SILOCHI; CASARIL, 2012).

A origem do produto, chamada também de rastreabilidade, é importante, visto que, se houver algum tipo de problema relacionado à saúde pública, será possível identificar de qual lote surgiu a contaminação, favorecendo sua retirada do mercado e, se preciso for, responsabilizar dos intervenientes na produção, ou seja, auxilia às autoridades competentes a agirem e intervirem na situação de uma forma mais rápida (ROSA; SOUZA; HAUTRIVE, 2018).

O prazo de validade é outro item obrigatório e deverá constar em todas as embalagens de alimentos, devendo constar “o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses; o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses” (ANVISA, 2002a).

O modo mais apropriado para se utilizar e consumir determinado produto se encontra nas instruções de uso, o qual deve ensinar o consumidor a realizar a manipulação correta e como poderá ser armazenado para uma ideal conservação (MIRANDA, 2016).

A análise dos produtos ora observados demonstrou que todos possuíam o quadro de informações nutricionais determinados pela Anvisa.

Figura 1. Exemplo de quadro de informação nutricional

PÃO DE FORMA		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 50g (2 fatias)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	137kcal = 575kJ	7%
Carboidratos	25g	8%
Proteínas	4,1g	5%
Gorduras totais	2,3g	4%
Gorduras saturadas	0,6g	3%
Gorduras <i>trans</i>	0g	**
Fibra alimentar	1,1g	4%
Sódio	240mg	10%

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
 \*\* Valor não estabelecido

Fonte: (DA AUTORA, 2021 – Dados da pesquisa).

É importante que os nutrientes sejam dispostos em uma ordem decrescente em relação ao seu aparecimento no produto. Existem cálculos que são necessários a fim de que se obtenham as informações corretas e de forma precisa para que os futuros clientes fiquem cientes dos alimentos que irão consumir, e para que essa precisão exista, é preciso que se tenha um total domínio das quantidades existentes em cada componente (ANVISA, 2013).

As informações constantes na figura 2 têm como objetivo oferecer ao consumidor o pleno conhecimento acerca do que ele está prestes a consumir, pois a tabela nutricional busca deixar o consumidor totalmente ciente da composição de cada produto. Muitas pessoas realizam compras simplesmente pela sua aparência ou sabor, ou até mesmo por influência da mídia. Assim, com a tabela nutricional elas têm a possibilidade de se melhor se informar e decidir pelo consumo ou não de determinado alimento ou bebida com mais propriedade.

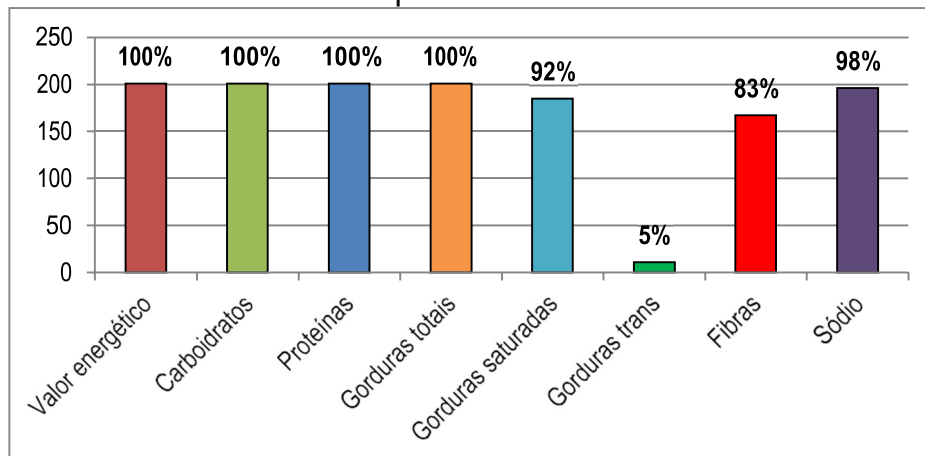
Segundo a RDC nº 360/2003 da Anvisa:

Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A rotulagem nutricional compreende: a) a declaração de valor energético e nutrientes; b) a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) (ANVISA, 2003).

Todos os itens devem ser apresentados declarando suas quantidades por porção VD que é o valor diário e caso alguma outra vitamina ou minerais constar com pelo menos 5% de VD poderá ser colocado também na tabela nutricional (MIRANDA, 2016).

Tomando-se por base os nutrientes constantes do *checklist* para confecção desta pesquisa, o gráfico 1 demonstra quais desses nutrientes estão constando nas embalagens nos produtos analisados. Percebeu-se que o valor energético, carboidratos, proteínas e gorduras totais estão presentes em todos os produtos analisados.

Gráfico 1. Conformidade das embalagens com as informações de valores nutricionais dos produtos analisados



Fonte: (DA AUTORA, 2021 - dados da pesquisa).

Conforme a RDC nº 360/2003, “a declaração de valor energético e dos nutrientes deve ser feita em forma numérica. Não obstante, não se exclui o uso de outras formas de apresentação complementar” (ANVISA, 2003).

Em estudo administrado por Firmino, Lopes e Tabai (2017), constatou que cerca de 7% dos produtos por eles analisados apresentavam alguma irregularidade quanto às informações constantes em seus rótulos referentes a valores nutricionais.

De acordo com o Ministério da Saúde, os carboidratos tem a função de fornecer energia para todas as células do corpo, especialmente para as que compõem o cérebro. As gorduras também têm a mesma função, ajudando, inclusive, na absorção das vitaminas A, D, E e K, e as gorduras totais se tratam da soma de todos os tipos de gorduras presentes em um alimento, seja ela de origem vegetal ou animal (BRASIL, 2011).

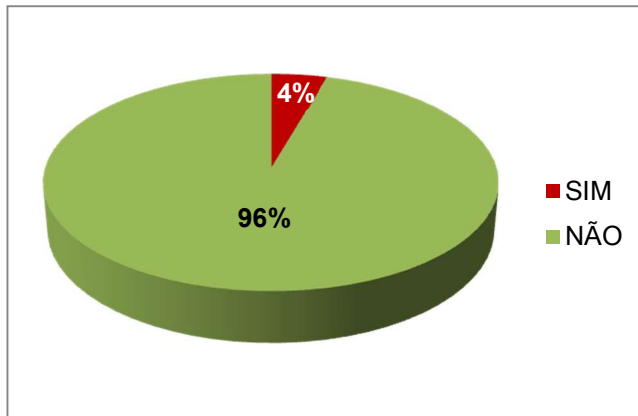
O sódio foi encontrado na rotulagem de 98% desses produtos. Ele deve ser consumido com moderação, pois é o principal causador do aumento da pressão arterial. Em 92% dos produtos pesquisados, percebeu-se a presença do registro de gorduras saturadas, já a gordura trans foi percebida em apenas 5% dos rótulos desses produtos. Esses dois tipos de gorduras também devem ser consumidos com moderação, pois ambos podem causar problemas no coração. As saturadas são de origem animal e a trans são encontradas em alimentos industrializados (BRASIL, 2011).

Dentre esses produtos, 83% das rotulagens continham o registro de fibras alimentares. As fibras alimentares se tratam de um grupo de substâncias extraídas de vegetais e são capazes de resistir à digestão, impedindo que o intestino delgado a absorva (CAMPOS, 2017).

O gráfico 2 demonstra a presença do registro de glúten em alguns dos rótulos analisados, perfazendo um total de 4%. 96% do total de produtos não continham a sinalização do glúten na rotulagem), sendo esse um dos alvos desta pesquisa.



Gráfico 2. Conformidade das embalagens que continham a informação de glúten em seu rótulo

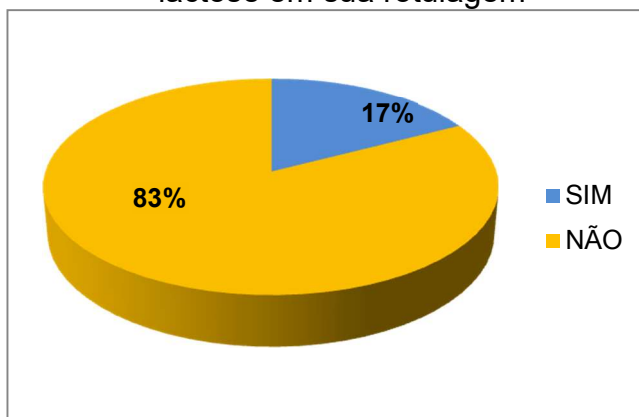


Fonte: (DA AUTORA, 2021 - dados da pesquisa)

Glúten são proteínas geralmente encontradas em cereais como trigo, cevada ou centeio e auxiliam aos alimentos a manterem suas formas, agindo como uma espécie de cola fazendo com que estes alimentos permaneçam com uma maior flexibilidade e textura (ZANIN, 2020).

Quanto à lactose, o gráfico 3 demonstra que em 17% dos produtos analisados continham a substância evidenciada em rotulagem em sua composição. Em 83% desses produtos não apresentavam o registro desse nutriente.

Gráfico 3. Conformidade das embalagens que continham a informação de lactose em sua rotulagem

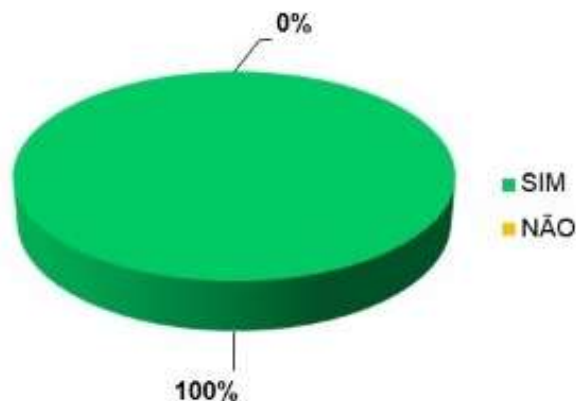


Fonte: (DA AUTORA, 2021 - dados da pesquisa).

A lactose se trata de um tipo de açúcar que está presente no leite e em muitos de seus derivados, o qual, quando quebrada por uma enzima, resulta na galactose ou glicose. De uma forma geral, o leite é composto de 2% a 8% de lactose, dependendo do tipo (BARBOSA *et al.*, 2020).

No gráfico 4 é possível perceber que em todos os produtos analisados continham em seu rótulo a sinalização de que o mesmo não continham ou continham glúten ou lactose.

Gráfico 4. Conformidade das embalagens com Rótulos sinalizados “contém glúten/lactose”



Fonte: (DA AUTORA, 2021 - dados da pesquisa).

Na pesquisa realizada por Bona et al (2020) referentes à embalagens de biscoitos, foi perceptível que 42,85% dos produtos analisados não continham em seus rótulos a informação referente a glúten/lactose em sua composição.

A Anvisa, através da RDC nº 40/2002, instituiu que todos os alimentos e bebidas que contém glúten em sua composição devem apresentar em seu rótulo, de forma obrigatória, a advertência “contém glúten” (ANVISA, 2002b).

Já a obrigatoriedade em se declarar nos rótulos a presença de lactose na composição dos alimentos embalados está atualmente regida pela RDC nº 136/2017

(ANVISA, 2017).

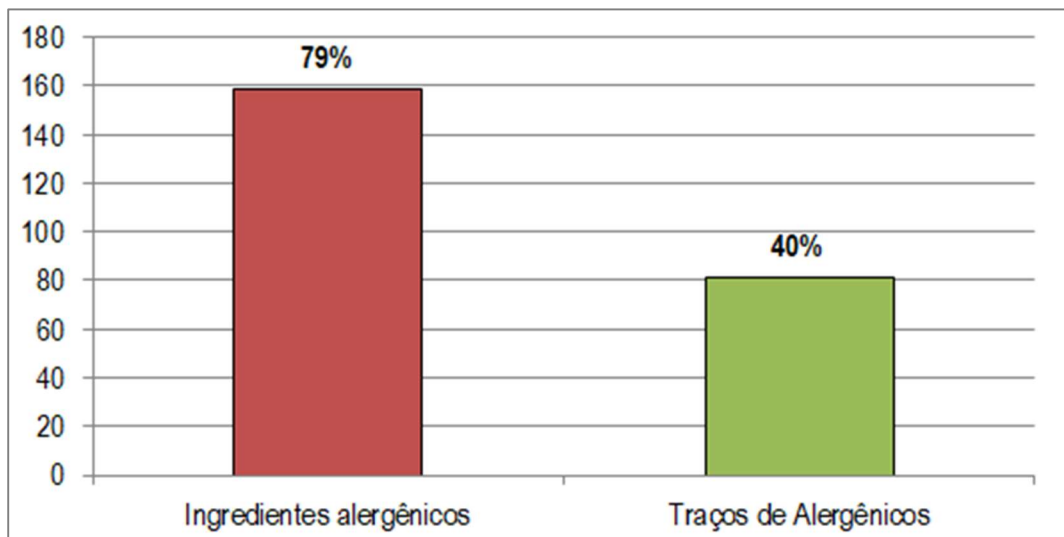
Figura 3. Exemplo de produtos sinalizados com ausência de glúten/lactose



Fonte: (DA AUTORA, 2021 – Dados da pesquisa)

O gráfico 5 demonstra que em 79% dos produtos analisados traz em seu rótulo o alerta quanto a presença de substâncias que podem causar alergias aos consumidores. Também é perceptível que em 40% existe o alerta quanto a possibilidade de haver substâncias alergênicas nos produtos.

Gráfico 5. Alerta de produtos ou traços alergênicos



Fonte: (DA AUTORA, 2021 - dados da pesquisa)

Mass, Silochi e Casaril(2012) relataram a importância desse alerta, tanto dos alérgicos como dos alergênicos.

Quando na composição do produto existe intencionalmente uma substância alergênica como os derivados de leite ou ovo, deve vir expresso na embalagem o

termo “Alérgicos: contém + nome da substância” (BARBOSA et al., 2020). Já o termo “Alérgicos: pode conter + nome da substância” deve estar presente quando houver a possibilidade da presença não intencional dessa substância no produto, havendo assim uma possível contaminação no momento de sua fabricação por motivos diversos (ANVISA, 2015).

Percebe-se que o resultado desse estudo não se contradiz com os autores aqui representados, visto que todos demonstraram a importância da correta rotulagem dos produtos industrializados, visando a máxima proteção do consumidor final. Atualmente há uma grande preocupação do mercado nacional quanto à transparência das informações contidas nos rótulos dos produtos, em virtude do crescimento da exigência dos consumidores, que têm buscado cada vez mais produtos saudáveis.

#### **4 CONCLUSÃO**

O estudo buscou avaliar a adequação da rotulagem de alimentos nacionais e internacionais sem glúten e sem lactose comercializados no município de Recife, Pernambuco, visando conformidade à luz da legislação brasileira vigente. Observou-se que a rotulagem dos produtos embalados tem demonstrado grande importância em referência à educação nutricional, pois é a partir dela que o consumidor desenvolve a segurança de escolha do alimento em conformidade com as suas necessidades.

Através dos produtos analisados nesse estudo, foi possível observar se haviam inadequações referentes às informações contidas no rótulo, percebendo-se que em todos continham as informações principais, além dos alertas quanto a presença de glúten e/ou lactose em textos legíveis, o que demonstra que existe a

preocupação das indústrias em apresentar informações ao consumidor de maneira, cumprindo todas as normas determinadas pelas legislações vigentes.

Diante de exposto, foi possível concluir que o comércio existente na cidade do Recife/PE tem buscado preparo para suprir todas as necessidades dos consumidores mas que ainda é preciso que as indústrias de alimentos se atentem ainda mais na questão de repasse de informações referentes aos produtos que estão sendo comercializados, a fim de que consigam atender aos mais variados e exigentes tipos de consumidores.

## REFERÊNCIAS

- ABREU, Edeli Simioni de; YOSHIZAKI, Gabriela. TAKAHASHI, nita Akiko. Avaliação da rotulagem de alimentos da culinária japonesa. **Revista Univap**, São José dos Campos-SP, v. 18, n. 31, jun.2012.
- ALIMENTOS ON LINE. **Manual com as novas regras sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados**. AOL, out. 2020. Disponível em: [https://www.alimentoonline.com.br/index.php?action=vqfrNqZNVXbpyq8rPMKcaM21qYwLVA&artigo\\_id=673](https://www.alimentoonline.com.br/index.php?action=vqfrNqZNVXbpyq8rPMKcaM21qYwLVA&artigo_id=673). Acesso em: 30 maio 2021.
- ANVISA. **Resolução - RDC nº 136, de 8 de fevereiro de 2017**. Disponível em: [https://www.in.gov.br/materia//asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794620/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-136-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794494](https://www.in.gov.br/materia//asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794620/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-136-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794494). Acesso em: 8 maio 2021.
- ANVISA. **Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002a**. Disponível em: [https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/912/o/resoluo\\_rdc\\_n\\_259\\_2002\\_\\_rotulagem\\_em\\_geral.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/912/o/resoluo_rdc_n_259_2002__rotulagem_em_geral.pdf). Acesso em: 13 maio 2021.
- ANVISA. **Resolução - RDC nº 26, de 02 de julho DE 2015**. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026\\_26\\_06\\_2015.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf). Acesso em: 23 maio 2021.
- ANVISA. **Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003**. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0360\\_23\\_12\\_2003.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0360_23_12_2003.html). Acesso em: 13 maio 2021.
- ANVISA. **Resolução - RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002b**. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0040\\_08\\_02\\_2002.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0040_08_02_2002.html). Acesso em: 10 maio 2021.
- ANVISA. **Guia para comprovação da segurança de alimentos e ingredientes**. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2013).
- ARAÚJO, Wesley Daniel Ribeiro. Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de alimentos industrializados no Brasil. **Revista Acadêmica Conecta FASF**. Minas Gerais, v. 1, p. 35-50, 2017.
- BARBOSA, Marilu. **A importância da alimentação saudável ao longo da vida refletindo na saúde do idoso**. Monografia. 41f. Rio Grande do Sul, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, 2012.
- BARBOSA, Nathalia Emanuelle de Almeida *et al.* Intolerância a lactose: revisão sistemática. **Pará Research Medical Journal**. Unifamaz, 2020. Disponível em: <https://prmjournal.org/article/10.4322/prmj.2019.033/pdf/prmj-4-e33.pdf>. Acesso em: 22 maio 2021.
- BONA, Maristela de *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**. Francisco Beltrão, v.

14, n. 02, p. 3250-3266, jul./dez. 2020.

BRASIL. **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/10.674.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/10.674.htm). Acesso em: 14 maio 2021.

BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 26, de 02 de julho de 2015**. Ministério da Saúde/Anvisa. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026\\_26\\_06\\_2015.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf). Acesso em: 20 maio 2021.

BRASIL. **Rótulos de alimentos**: orientações ao consumidor. Ministério da Saúde, ago. 2011. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/rotulos-de-alimentos-orientacoes-ao-consumidor/>. Acesso em: 13 maio 2021.

CAMPOS, Tarcila Ferraz de. **Importância das fibras na alimentação**. Sociedade Brasileira de Diabetes, 2017. Disponível em: <https://www.diabetes.org.br/publico/conhecendo-nutrientes/1505-importancia-das-fibras-na-alimentacao>. Acesso em: 18 maio 2021.

CAVADA, Giovanna da Silva; PAIVA, Flávia Fernandes; HELBIG, Elizabete; BORGES, Lúcia Rota. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Brazilian Journal of Food Technology**. São Paulo, n. 15, 2012.

FIRMINO, Ivis Claudino; LOPES, Beatriz de Oliveira; TABAI, Katia Cilene. Rotulagem nutricional de suplementos alimentares: inconformidades perante a legislação brasileira. **Oikos - Família e Sociedade em Debate**. Viçosa, v. 28, n. 2, p. 351-367, 2017.

LIU, Shinfay Maximilian et al. Doença celíaca. **Revista Med Minas Gerais**. Belo Horizonte, nº 24, 2014.

MACHADO, Roberto Luiz Pires. **Manual de rotulagem de alimentos**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015.

MARINS, Bianca Ramos; JACOB, Silvana do Couto. Avaliação do hábito de leitura e da compreensão da rotulagem por consumidores de Niterói, RJ. **Vigilância Sanitária Em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Health Surveillance under Debate: Society, Science & Technology)**. **Visa em Debate**, v. 3, n.3, p. 122-129, 2015. Disponível em: <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/203>. Acesso em: 25 maio 2021.

MASS, Ieda Maria Steffens; SILOCHI, Rose Mary Helena Quint; CASARIL, Kérley Braga Pereira Bento. Rotulagem geral e nutricional de alimentos consumidos por crianças. **Revista Faz Ciência**. v. 16, n. 23, jan./jun. 2012.

MATTAR, Rejane; MAZO, Daniel Ferraz de Campos. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. **Revista da Associação Médica Brasileira**. São Paulo, v. 56, n. 2, p. 230-236, 2010.

MIRANDA, Glaucianne Oliveira. **Rotulagem de alimentos**: avaliação da conformidade frente à legislação de produtos diet, light, sem glúten e sem lactose comercializados em supermercados de Petrolina/PE. Monografia. 64f. Cuité, Universidade Federal de Campina Grande, 2016.

RIVA, Janaina. **Projeto de Lei nº 453/2015**. Assembleia Legislativa do Mato Grosso. Disponível em: <http://www.al.mt.gov.br/storage/webdisco/cp/20150805094341124100.pdf>. Acesso em: 29 maio 2021.

ROSA, Sabrina Till da; SOUZA, Betina Aguiar de; HAUTRIVE, Tiffany Prokopp. Análise da rotulagem de diferentes tipos de alimentos industrializados. **Anais do 10º Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE**. Santana do Livramento, Universidade Federal de Pampa, nov. 2018.

ZANIN, Tatiana. **Glúten**: o que é, alimentos que contêm e outras dúvidas. Tua Saúde, out. 2020. Disponível em: <https://www.tuasaude.com/gluten/>. Acesso em: 10 maio 2021.