



FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CLARISSA VIANA LEÃO

HERBERT BARROS CÂMARA

**ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DOS RÓTULOS DE BISCOITOS QUANTO À
LEGISLAÇÃO BRASILEIRA DE ROTULAGEM PARA ALIMENTOS ALERGÊNICOS**

*ANALYSIS OF THE SUITABILITY OF BISCUIT LABELS REGARDING THE BRAZILIAN
LABELING LEGISLATION FOR ALLERGEN FOODS*

Recife

2019

CLARISSA VIANA LEÃO
HERBERT BARROS CÂMARA

**ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DOS RÓTULOS DE BISCOITOS QUANTO À
LEGISLAÇÃO BRASILEIRA DE ROTULAGEM PARA ALIMENTOS ALERGÊNICOS**

*ANALYSIS OF THE SUITABILITY OF BISCUIT LABELS REGARDING THE BRAZILIAN
LABELING LEGISLATION FOR ALLERGEN FOODS*

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Departamento de Nutrição da Faculdade
Pernambucana de Saúde, como parte dos
requisitos necessários à obtenção do título de
Nutricionista

Orientador(a): Sydia Darcila Machado
Cavalcanti

Recife

2019

RESUMO

Biscoitos são alimentos muito consumidos pela população brasileira, em especial por adolescentes. Sabendo que em sua composição há ingredientes capazes de causar reações alérgicas em alguns indivíduos, é necessário que o consumidor seja alertado quanto a presença de tais alimentos utilizados na fabricação desses produtos. A prevalência das alergias alimentares é cada vez maior no Brasil e no mundo e sendo a restrição alimentar a prática mais eficaz para evitar o aparecimento dos sintomas em pessoas alérgicas, é preciso que os rótulos de produtos industrializados contenham sinalizações relativas à composição dos mesmos. Por este motivo, foi criada em julho de 2015 a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 26, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. O presente estudo teve como objetivo avaliar a adequação de rótulos de biscoitos frente à lei citada e também às leis que abordam a rotulagem do glúten – por ser uma proteína alergênica – e da lactose – carboidrato capaz de agravar o quadro de diarreia, sintoma comum nas alergias alimentares. As amostras foram divididas em três grupos: nacionais, importadas e regionais e, após análise, foi visto que 43% dos rótulos continham pelo menos uma inadequação, sendo mais frequente a divergência de informações entre a lista de ingredientes e os alimentos citados na advertência “ALÉRGICOS: CONTÉM...” e inadequações relativas à advertência de lactose. Concluiu-se que mesmo após um longo período em vigor, as leis nacionais de rotulagem continuam sendo descumpridas e são necessárias medidas que tornem a fiscalização de rótulos mais eficiente no Brasil.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Hipersensibilidade Alimentar; Alérgenos; Legislação sobre Alimentos; RDC 26/2015.

ABSTRACT

Cookies are foods that are largely consumed by the Brazilian population, especially by adolescents. Keeping in mind that in its composition there are ingredients capable of causing allergic reactions in some individuals, it is necessary that the consumer be aware of the presence of such foods used in the manufacture of these products. The prevalence of food allergies is increasing in Brazil and in the world, and since food restriction is the most effective practice to avoid the symptoms in allergic persons, it is necessary that the labels of industrialized products contain signs related to their composition. For this reason, the “RDC 26/2015” was created, which provides for the mandatory labeling requirements of the main foods that cause food allergies. The objective of the present study was to evaluate the adequacy of biscuit labels in relation to the mentioned law, as well as to the laws that address the labeling of gluten - because it is an allergenic protein - and

lactose - carbohydrate capable of aggravating diarrhea, a common symptom in food allergies. The samples were divided into three groups: national, imported and regional and, after analysis, it was seen that 43% of the labels contained at least one mismatch, with more frequent divergence of information between the list of ingredients and the foods mentioned in the " ALLERGIC: CONTAINS ... "and inadequacies related to lactose warning. It was concluded that even after a long period in force, national labeling laws continue to be uncorrected and measures are needed to make label inspection more efficient in Brazil.

Keywords: Food labeling; Food hypersensitivity; Allergens; Food Legislation; RDC 26/2015.

INTRODUÇÃO

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

A maior parte dos casos de AA são causadas por alérgenos presentes em: leite de vaca, trigo, ovo, peixe, frutos do mar, castanhas e amendoim (SOLÉ, 2018). Em crianças, as AA têm se mostrado mais prevalentes do que em adultos, devido à imaturidade da mucosa intestinal (BERZUINO et al., 2017). De acordo com Sicherer e Sampson (2018), conforme citado por Solé et. al. (2018), as reações alérgicas causadas pelos alimentos aumentam a cada ano - principalmente em países ocidentais - e atingem aproximadamente 6% das crianças com idade inferior a três anos e 3,5% dos adultos. No Brasil, os dados sobre a prevalência de alergia alimentar são escassos, o que dificulta uma avaliação mais próxima da realidade.

Desde 1969, com a publicação do decreto lei nº 986, a rotulagem de alimentos no Brasil passou a ser obrigatória. No entanto, devido à escassez de informação acerca da composição dos alimentos e de seus efeitos para a saúde humana, a rotulagem nutricional não foi abordada pelo decreto neste período. Ao longo dos anos e com novos dados científicos sendo publicados, houve diversas mudanças na legislação com o objetivo de informar aos consumidores sobre a composição dos alimentos (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007). No âmbito das alergias alimentares, foi publicada em julho de 2015 a RDC Nº 26, que estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, complementando a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, e suas atualizações. Se aplica aos alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores. Ao todo, a RDC Nº 26 se aplica à 18 alimentos alergênicos que estão listados no anexo da resolução. No caso de um produto conter um alimento alergênico que não esteja listado no anexo, torna-se opcional sua declaração no rótulo, desde que atenda aos requisitos estabelecidos na resolução. (BRASIL, 2015).

Entre a variedade de alimentos com ingredientes alergênicos e facilmente disponíveis estão os biscoitos. Estes são alimentos ultraprocessados e, por terem muitos ingredientes que agregam sabor, serem de fácil acesso e baixo custo, tendem a ser consumidos em grandes quantidades e, muitas vezes, substituindo o consumo de alimentos in natura. Entre os principais ingredientes

utilizados na fabricação de biscoitos, são comumente encontrados alérgenos, como no trigo, na soja, no leite e em seus derivados. Alguns também podem conter outros ingredientes alergênicos, como amendoim, nozes, avelãs, castanhas e outros itens que compõem o anexo da RDC nº 26/2015 (BRASIL, 2014).

O Brasil é o segundo maior mercado de biscoitos em vendas, tendo em 2017 um consumo per capita de 5,55 kg/ano, e registra-se presença do produto em 99,6% dos lares brasileiros, segundo dados da Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos industrializados (ABIMAPI, 2019). Souza et. al. (2013), em estudo que analisou os alimentos mais consumidos no país, observou que os biscoitos estavam entre os alimentos mais consumidos por adolescentes. Sendo um produto consumido em larga escala pela população, é de suma importância o acesso a informações adequadas sobre a presença de componentes alergênicos nos alimentos para o esclarecimento de consumidores com AA, visto que a única forma de prevenir o aparecimento dos sintomas é a restrição do consumo destes alimentos (BRASIL, 2017).

Sendo o objetivo do presente estudo averiguar se os rótulos de biscoitos estão em conformidade com a RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam AA, os autores desse estudo julgaram importante avaliar a presença dos alertas de glúten e lactose devido ao agravamento do quadro de alergias por estas substâncias. O primeiro, por ser uma proteína alérgica presente em todos os cereais contidos no item “1” do anexo da RDC Nº 26/2015 (trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas), e o segundo, por ser um dissacarídeo capaz de agravar os danos à mucosa intestinal debilitada de indivíduos alérgicos que venham a apresentar um quadro de diarreia, pois esta pode provocar uma intolerância temporária ou crônica ao açúcar (SAS, 2015).

Para avaliar a correta advertência de glúten e lactose nos rótulos de biscoitos, esse estudo se baseou na legislação vigente: LEI Nº 8.543, DE 23 DE DEZEMBRO DE 1992 e LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003, que tratam da advertência de glúten, e RDC Nº 136, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017, que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

1. METODOLOGIA

Foram colhidas 160 amostras de biscoitos coletadas em quatro unidades de supermercados e um mercado público localizados em diferentes bairros da região metropolitana de Recife/PE no

período de dezembro de 2018 à janeiro de 2019. Os estabelecimentos foram escolhidos tendo em vista o grande fluxo de consumidores e a variação de marcas que podem ser encontradas em cada um. Essa variação é ainda maior quando são comparadas as marcas de produtos achados nas gôndolas de grandes franquias de supermercados, já consolidadas e conhecidas pelo público a nível nacional e internacional, com marcas regionais menos conhecidas, de Pernambuco, Paraíba e Alagoas, que podem ser encontradas nos mercados públicos.

Todos os produtos avaliados tiveram seus rótulos fotografados em ângulos que exibiam todas as informações necessárias para posterior análise em um banco de dados criado com o software Microsoft® Office Excel 2007. De modo a padronizar o estudo, foi estabelecido um limite de até dois sabores por tipo de biscoito estudado, e de até sete tipos de biscoitos por marca, sendo os principais tipos encontrados: recheados, não recheados, wafers, cookies, rosquinhas, biscoitos salgados e integrais.

Foi elaborado com o programa Microsoft® Office Word 2007 um formulário (Quadro 1) de sete perguntas objetivas listadas de “a” à “g” para serem respondidas com “Sim” ou “Não. As perguntas tiveram como base alguns pontos abordados na legislação, como a presença, formatação e descrição correta das informações declaradas nos rótulos.

Quadro 1. Formulário para avaliação dos rótulos.

a) O rótulo contém a advertência “ALÉRGICOS”?
b) O tamanho mínimo da fonte utilizada em “ALÉRGICOS” está de acordo com a legislação (negrito, caixa alta e altura de 1mm para embalagens menores que 100cm ² , 2mm para embalagens maiores que 100cm ² e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes)?
c) A advertência “ALÉRGICOS” vem logo após ou abaixo da lista de ingredientes?
d) Os itens citados em “ALÉRGICOS” estão descritos corretamente em relação à lista de ingredientes?
e) As advertências “ALÉRGICOS” e/ou “CONTÉM LACTOSE” estão dispostas corretamente na embalagem de acordo com a legislação (não estão em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização)?
f) A advertência “CONTÉM LACTOSE” está sinalizada de acordo com a legislação vigente (na presença de leite e derivados na lista de ingredientes, caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo, altura mínima de 2mm e nunca inferior a letra utilizada em ingredientes)?
g) A advertência “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN” está sinalizada corretamente (na presença de trigo, aveia, cevada, malte, centeio e seus derivados na lista de ingredientes, caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura)?

Para avaliar se o tamanho da fonte das advertências de “ALÉRGICOS” e “CONTÉM LACTOSE” estavam cumprindo a legislação, foi utilizada uma régua milimetrada transparente de 30cm para medir o tamanho dos caracteres durante a coleta das amostras.

Os dados obtidos pelo formulário foram analisados pelo programa Microsoft® Office Excel 2007. Foi criada uma planilha com sete colunas listadas de “a” à “g” cujas linhas foram preenchidas com as respostas do formulário para cada amostra. Com o número de conformidades e não conformidades para cada pergunta do formulário, foi possível avaliar qualitativa e quantitativamente se a informação contida nos rótulos analisados estava de acordo com a legislação.

2. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As amostras do presente estudo foram classificadas em: Nacionais (130 amostras), Importados (22 amostras) e Regionais (8 amostras). Dos 160 rótulos analisados, notou-se que 69 continham pelo menos uma inadequação, representando 43,1% do total. Portanto, ainda que tenha sido encontrado um grande número de não conformidades, a maior parte das amostras, 56,9%, se encontrava de acordo com a legislação, resultados próximos aos encontrados no estudo de Santana (2018), que analisou a conformidade de rótulos de chocolates frente à RDC n.º 26/2015 e verificou inadequações em 53% das amostras. Na Figura 1, são apresentados os resultados relativos às conformidades do total de amostras e de cada grupo individualmente.

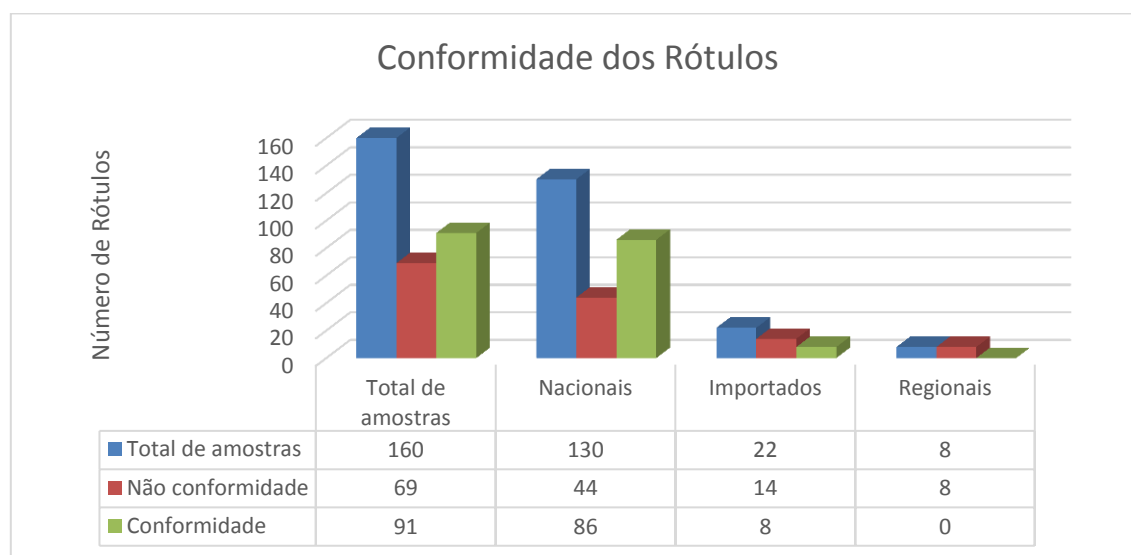


Figura 1. Amostras com conformidades e não conformidades encontradas em cada grupo de rótulos.

2.1. Biscoitos Nacionais

Os rótulos de biscoitos nacionais, coletados em supermercados, contabilizaram 33,8% de não conformidades (44 amostras de 130) quando analisados em cada questão no formulário (Figura 2). Nessas 44 amostras, foi possível identificar 65 inadequações ao todo, visto que alguns rótulos continham mais de uma inadequação.

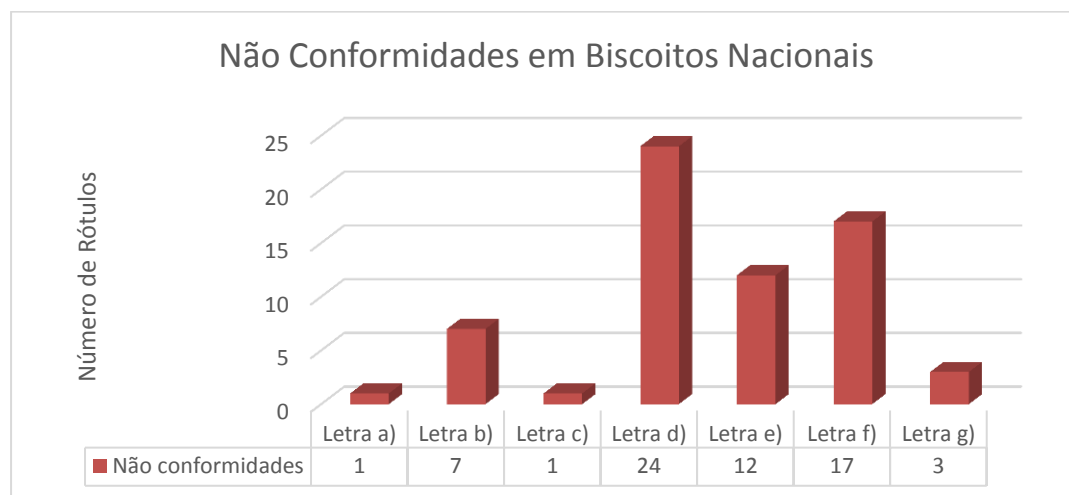


Figura 2. Não conformidades encontradas no grupo de biscoitos nacionais após análise utilizando o formulário (Quadro 1).

2.2. Biscoitos Importados

Nos rótulos de biscoitos importados, coletados em supermercados, foram encontradas inadequações em 63% (14 amostras de 22) das amostras. Foi possível notar que várias amostras dessa classe receberam um adesivo com informações e advertências em português para entrar em conformidade com a legislação nacional e mesmo assim apresentaram erros graves como ausência das advertências de “ALÉRGICOS” e “CONTÉM LACTOSE”, letras de tamanho inadequado e escrita errada de glúten e lactose (Figura 4), sendo inclusive encontrados termos como “glútem” e “lacotse” em rótulos desse grupo (Figura 3). Foi possível identificar 29 inadequações ao todo nesse grupo, visto que alguns rótulos continham mais de uma inadequação.

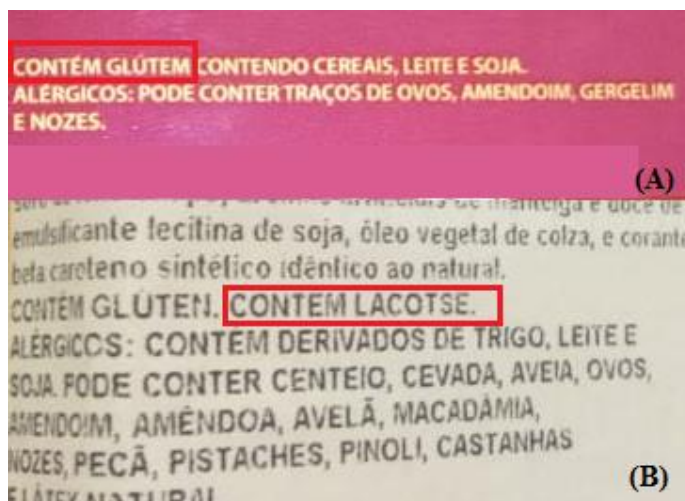


Figura 3. A) Erro de grafia em “CONTÉM GLÚTEM” e a advertência “contendo cereais, leite e soja” está incluída nele quando deveria estar em “ALÉRGICOS: PODE CONTER”. B) Erro de grafia em “CONTÉM LACTOSE”.

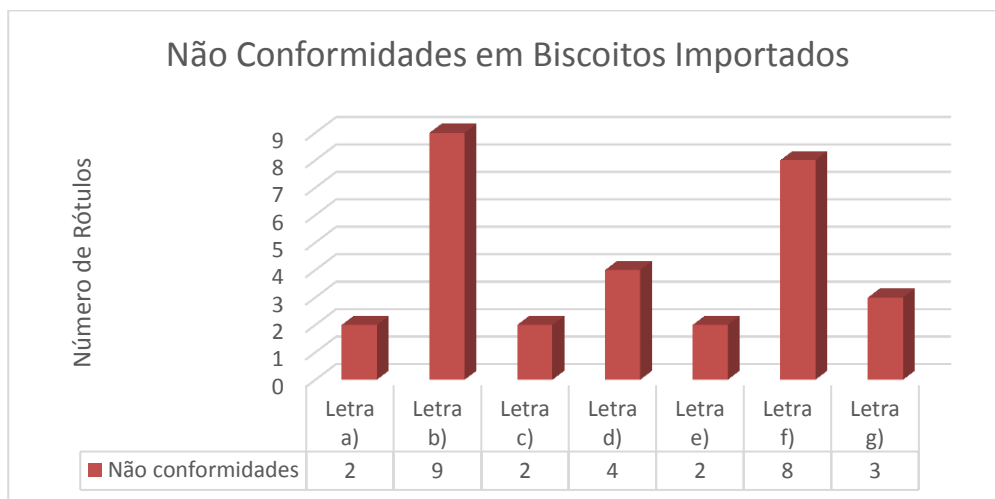


Figura 4. Não conformidades encontradas no grupo de biscoitos importados após análise utilizando o formulário (Quadro 1).

2.3. Biscoitos Regionais

Nos rótulos de biscoitos regionais, coletados em um mercado público, o presente estudo observou que 100% (8 unidades) dos rótulos apresentavam pelo menos uma não conformidade de acordo com a legislação. Foi possível identificar 40 inadequações ao todo nesse grupo, um número alto quando comparado com o grupo dos biscoitos importados, que possui 22 amostras e 29 inadequações. Notou-se que 50% dos rótulos regionais continham inadequações em todas as questões do formulário.



Figura 5. Rótulo de biscoito regional contendo os seguintes erros: "ATENÇÃO ALÉRGICOS" em vez de "ALÉRGICOS: CONTÉM..."; "ALÉRGICOS" e "CONTÉM GLÚTEN" não estão logo após ingredientes; Ausência de "contém derivados de trigo" e ausência de "contém lactose" mesmo com derivados de trigo e leite nos ingredientes.

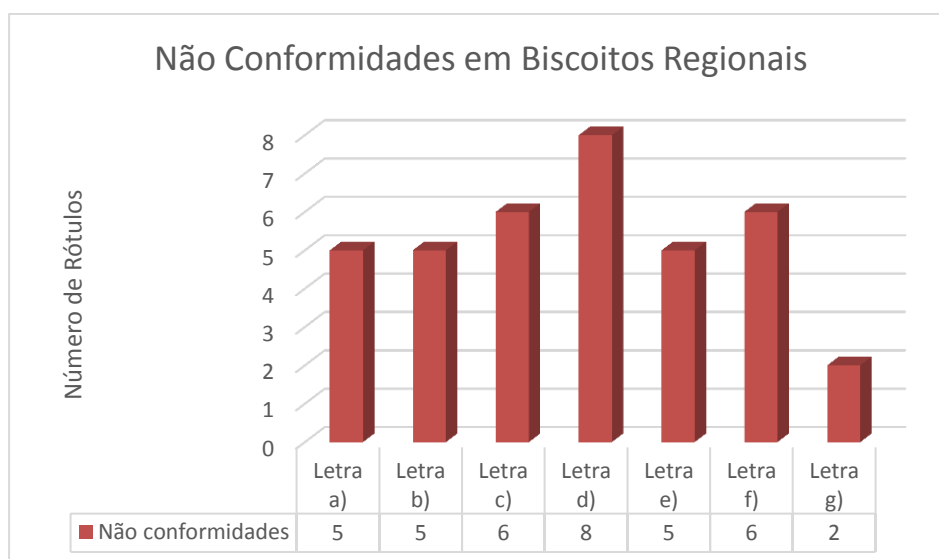


Figura 6. Não conformidades encontradas no grupo de biscoitos regionais após análise utilizando o formulário (**Quadro 1**).

2.4. Formulário de Adequação das Amostras

Para melhor visualização dos resultados, foi criada uma tabela (Tabela 1) que exibe os dados obtidos após análise das amostras com não conformidades pelo formulário e três gráficos que mostram a variação das inadequações nos grupos de biscoitos nacionais, importados e regionais (Figuras 2, 4 e 6).

Tabela 1. Percentual de conformidades e não conformidades nos 69 rótulos em que foram encontradas inadequações confrontando as legislações vigentes.

PERGUNTAS*	Amostras em não conformidade (%)
a) Presença de “ALÉRGICOS”?	11,6
b) Formatação adequada em “ALÉRGICOS”?	30,4
c) “ALÉRGICOS” logo após ou abaixo de “Ingredientes”?	13
d) Itens de “ALÉRGICOS” de acordo com ingredientes?	50,7
e) “ALÉRGICOS” e “CONTÉM LACTOSE” em local adequado?	29
f) “CONTÉM LACTOSE” de acordo com a legislação vigente?	44,9
g) “CONTÉM GLÚTEN/NÃO CONTÉM GLÚTEN” de acordo com a legislação vigente?	14,5
*Perguntas do formulário (Quadro 1) estão resumidas para melhor visualização da tabela.	

Em relação às não conformidades do número total de amostras, foi observado que a principal dificuldade das fabricantes, com prevalência de 50,7%, esteve em cumprir o artigo 6º da RDC n.º 26/2015, que trata da correta designação de alergênicos descritos na advertência de alérgico, valor muito superior aos 6% encontrados no estudo de Santana (2018) que analisou rótulos de chocolate. Muito comumente foram encontradas discordâncias entre as advertências e a lista de ingredientes, com alimentos íntegros sendo descritos como derivados e vice-versa (Figura 7). Em outras situações, foram encontrados alimentos alergênicos sinalizados na advertência, porém ausentes na lista de ingredientes e, por fim, alimentos alergênicos presentes na lista de ingredientes, entretanto ausentes na advertência para alérgicos. Dessa forma, o consumidor é o mais prejudicado com esses erros, pois a sinalização incorreta é capaz tanto de induzir a compra de um alimento com substâncias nocivas à sua saúde, quanto de impedir que um alimento seguro seja comprado, diminuindo a já limitada lista de produtos que pessoas com alergias alimentares podem consumir. De acordo com Souza et al. (2011), que analisou a utilização da informação nutricional por consumidores, 94,6% dos entrevistados responderam que costumam consultar os rótulos antes da compra, o que é mais um indicativo da importância de que as advertências estejam corretas.



Figura 7. Rótulo com divergência entre advertência de alérgicos e lista de ingredientes.

A segunda não conformidade com maior prevalência foi relativa à advertência “CONTÉM LACTOSE”, com prevalência de 44,5%. Em alguns casos foi observada a ausência da declaração mesmo com a presença de leite e/ou derivados na lista de ingredientes, confrontando o artigo 3º da RDC Nº 136/2017 que trata da obrigatoriedade de sua presença no rótulo de todos os alimentos que contenham tais ingredientes. Em outros, a advertência estava presente, porém não estava logo após ou abaixo da lista de ingredientes, continha formatação inadequada dos caracteres e/ou possuía difícil visualização, o que descumpra o artigo 4º da resolução citada. Sabendo que na população brasileira há uma prevalência de 43% de intolerância à lactose (MATTAR; MAZO, 2010) e a dieta de exclusão é o principal método para evitar seus sintomas, esse número de rótulos com difícil visualização da advertência é uma inadequação preocupante que merece destaque e mais conscientização por parte das fabricantes.

O terceiro erro de rotulagem mais encontrado foi relativo à formatação inadequada da advertência de “ALÉRGICOS” que pelo artigo 8º da RDC n.º 26/2015 deve estar em negrito, caixa alta e possuir altura mínima de 1mm para embalagens menores que 100cm² ou de 2mm para embalagens maiores que 100cm² e nunca ser inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. Em diversos rótulos de dimensões superiores à 100cm², foram detectados caracteres inferiores a 2mm ou ao tamanho da fonte utilizada na lista de ingredientes. Esse descumprimento foi mais visto no grupo dos biscoitos importados. O total de amostras com formatação inadequada encontradas neste estudo, foi de 30,4%, valor que destoa do estudo feito por Miranda e Gama (2018), que analisou 221 rótulos de diversos produtos industrializados com ingredientes alergênicos e observou apenas 4,3% de amostras inadequadas neste quesito. Dessa forma, notou-se que erros de formatação são mais comuns em rótulos de biscoitos. Segundo o Conselho Brasileiro de Oftalmologia (CBO), no Brasil há cerca de 68 milhões de pessoas diagnosticadas com hipermetropia, que é a dificuldade em enxergar de perto. Sabendo disso, torna-se ainda mais importante que as fabricantes formatem adequadamente as informações contidas nos rótulos. Se o consumidor não consegue ler as advertências, poderá se prejudicar ingerindo um alimento danoso à sua saúde.

Em quarto lugar, com 29% das não conformidades, estão os rótulos cujas advertências “ALÉRGICOS” e/ou “CONTÉM LACTOSE” estão em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização. Valor próximo ao de 21% encontrado no estudo de Santana (2018) quando avaliou o local da advertência “ALÉRGICOS”. Não foi possível avaliar a advertência “CONTÉM GLÚTEN” nesse quesito pelo fato da legislação não abordar sua visualização na embalagem como aborda a das demais advertências, sendo encontrado apenas “A advertência deve ser impressa nos rótulos dos alimentos e bebidas embalados em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura” nas duas leis relativas à declaração. Diante do exposto, para a devida visualização da advertência de glúten – principalmente por consumidores celíacos - é necessária uma atualização na legislação que torne mais específica sua localização no rótulo, evitando que a mesma seja impressa em local encoberto, visto que o tratamento da doença celíaca consiste na dieta sem glúten, devendo-se, portanto, excluir da alimentação alimentos que contem trigo, centeio e cevada, por toda a vida (SAS, 2015).

Em 14,5% das amostras com inconformidades, foram encontradas inadequações relativas às advertências “CONTÉM GLÚTEN” e “NÃO CONTÉM GLÚTEN” que confrontam com as leis 8.543/1992 e 10.674/2003. A primeira lei determina a impressão da advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca, enquanto a segunda obriga que a ausência do glúten também seja sinalizada. Apesar de diversos rótulos avaliados pelo presente estudo apresentarem algum erro neste quesito, a ausência da advertência se deu em apenas uma (1,4%) das 69 amostras com inadequações, encontrada em um biscoito regional coletado em mercado público. Nas demais (13,1%), os erros encontrados foram relacionados ao parágrafo 1º do artigo 1º da lei 10.674/2003 que dispõe sobre a formatação da advertência, que deve ser impressa em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. Resultados que destoam dos encontrados por Ribeiro et al. (2012), que analisou a conformidade da advertência de glúten em rótulos de geleias reais e encontrou a ausência da sinalização “NÃO CONTÉM GLÚTEN” e erros de formatação da mesma em 60% e 30% das amostras, respectivamente.

As inadequações referentes ao local da advertência “ALÉRGICOS” no rótulo contabilizaram 13% das não conformidades. O artigo 8º da RDC 26/2015 dispõe que a declaração deve estar imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes. Durante a análise das amostras foram identificados vários rótulos com falhas nesse ponto, com a advertência distante da lista de ingredientes. No estudo realizado por Miranda e Gama (2018), a localização incorreta de “ALÉRGICOS” esteve presente em 35,6% das amostras. Essa diferença pode ser explicada tanto pela maior variação de produtos analisados quanto pela data de coleta das amostras, 3 de julho de

2016, que representou o final do prazo de doze meses estabelecido pela resolução para que as indústrias se adequassem a RDC nº 26/2015.

A não conformidade com menor aparição entre as amostras foi a ausência da advertência “ALÉRGICOS”, contemplada no quesito “a” do formulário, que representou 11,6% das amostras com inadequações. Valor muito próximo aos 11% encontrados no estudo feito por Santana (2018), quando analisou a mesma inadequação em rótulos de chocolate. Porém, no estudo de Miranda e Gama (2018), a ausência da advertência “ALÉRGICOS” esteve presente em 48,5% das amostras, o que pode ser explicado, novamente, pela variação de produtos analisados e data de coleta das amostras, próxima ao final do prazo dado pela RDC nº 26/2015 para que as indústrias se adequassem.

O quesito do formulário citado acima é baseado nos artigos 6º e 7º da RDC n.º 26/2015 que dispõem sobre os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou sejam derivados dos alimentos alergênicos listados no anexo da resolução e promulga que esses devem conter a declaração “ALÉRGICOS: CONTÉM...” e/ou “ALÉRGICOS: PODE CONTER...”. Os rótulos de biscoitos regionais tiveram a maior quantidade de não conformidades neste quesito, contendo inadequações em cinco dos oito rótulos da categoria.

Durante o estudo foi possível observar algumas lacunas na legislação que poderiam ser contempladas para um melhor entendimento tanto dos fabricantes quanto dos consumidores sobre as advertências referentes à presença de glúten e lactose. Sobre a primeira, não há qualquer menção nas leis de rotulagem estudadas sobre o local da sinalização no rótulo ou tamanho dos caracteres, o que permite a impressão da advertência em local encoberto ou em caracteres que podem tornar difícil a visualização da mesma pelo consumidor. Também não há qualquer menção nas leis de rotulagem sobre advertência de substâncias-traço, obrigando o fabricante a informar que seu produto contém glúten e/ou lactose mesmo quando não há alimentos com essas substâncias em sua composição, o que pode confundir o consumidor quando este lê a lista de ingredientes e não encontra alimentos que possuam glúten e/ou lactose.

Pela RDC nº 26/2015, quando a indústria processa seus produtos em maquinário – mesmo após sua limpeza – anteriormente utilizado na fabricação de alimentos que contenham substâncias que podem causar alergias ou intolerância que seja declarado “ALÉRGICOS: PODE CONTER...” seguido dessas substâncias. Os autores desse estudo pensam que se o mesmo padrão fosse aplicado às advertências de glúten e lactose, haveria um melhor entendimento a respeito da presença dessas substâncias.

CONCLUSÃO

Após a análise dos rótulos de diversos tipos de biscoitos, foi possível notar que as fabricantes desse grupo de alimentos comercializados no Brasil poderiam melhorar a adequação de seus produtos quanto à legislação, mesmo com estudos semelhantes anteriores já tendo observado um grande número de descumprimentos à legislação brasileira de rotulagem. Erros como ausência de sinalizações, divergências entre a lista de ingredientes e advertências, impressão das mesmas em local incorreto, entre outros, se repetem a cada ano, mesmo após todas as leis abordadas no estudo já estarem em vigor. Conclui-se que é necessária uma fiscalização mais eficaz para que a indústria rotule devidamente seus produtos. Dessa forma, o número de rótulos não conformes tenderá a diminuir progressivamente, ampliando o acesso dos consumidores à informação adequada sobre ingredientes potencialmente prejudiciais à sua saúde, causando assim um impacto positivo na saúde pública.

REFERÊNCIAS:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Perguntas e respostas: rotulagem de alimentos alergênicos. Brasília: ANVISA, 2017. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/2810640/Rotulagem+de+Alergênicos/283b1a22-d923-4eb1-84fa-cb1a662b7846>>. Acesso em: 31 jan. 2019.
2. SOLÉ, Dirceu et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 2 - Diagnóstico, tratamento e prevenção. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia, [s.l.], v. 2, n. 1, p.39-82, 2018. GN1 Genesis Network. <http://dx.doi.org/10.5935/2526-5393.20180005>.
3. BERZUINO, Miriã Benatti et al. ALERGIA ALIMENTAR E O CENÁRIO REGULATÓRIO NO BRASIL. **Revista Eletrônica de Farmácia**, [São Paulo], v. 2, n. 14, p.23-36, 03 set. 2017. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/REF/article/view/43433/pdf>>. Acesso em: 01 mar. 2019.
4. SICHERER, Scott H.; SAMPSON, Hugh A.. Food allergy: A review and update on epidemiology, pathogenesis, diagnosis, prevention, and management. *Journal Of Allergy And Clinical Immunology*, [s.l.], v. 141, n. 1, p.41-58, jan. 2018. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jaci.2017.11.003>.
5. FERREIRA, Andréa Benedita; LANFER-MARQUEZ, Ursula Maria. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 20, n. 1, p.83-93, fev. 2007. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732007000100009>. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000100009>. Acesso em: 01 fev. 2019.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 27 ago. 2015. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2694583/RDC_26_2015_.pdf/b0a1e89b-e23d-452f-b029-a7bea26a698c>. Acesso em: 20 dez. 2018.
7. BRASIL. ministério da saúde. secretaria de atenção à saúde. departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : ministério da saúde, 2014. 156 p. : il.

8. **ANUÁRIO ABIMAPI 2019**. São Paulo: Editora Definição, 01 abr. 2019. Anual. Págs. 17-19. Disponível em: <https://www.abimapi.com.br/anuario/01.html#your_book_name/1>. Acesso em: 01 mar. 2019.
9. SOUZA, Amanda de M. et al. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, [s.l.], v. 47, n. 1, p.1-1, fev. 2013. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-89102013000700005>. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rsp/v47s1/05.pdf>>. Acesso em: 25 mar. 2019.
10. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. Constituição (2015). **Portaria Sas/ms Nº 1149, de 11 de Novembro de 2015**. Brasil, 11 nov. 2015. p. 5-5. Disponível em: <<http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2015/novembro/13/Portaria-SAS-MS---1149-de-11-de-novembro-de-2015.pdf>>. Acesso em: 01 mar. 2019.
11. SANTANA, Fabiani Cristina de Oliveira. Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira. **Brazilian Journal Of Food Technology**, [s.l.], v. 21, 21 set. 2018. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1981-6723.03218>. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/1981-6723.03218>>. Acesso em: 01 mar. 2019.
12. Souza SMFC, Lima KC, Miranda HF, Cavalcanti FID. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. *Rev Panam Salud Publica*. 2011;29(5):337-43.
13. MATTAR, Rejane; MAZO, Daniel Ferraz de Campos. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. *Revista da Associação Médica Brasileira*, [s.l.], v. 56, n. 2, p.230-236, 2010. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1590/s0104-42302010000200025>.
14. MIRANDA, Camila Cristina Santos de; GAMA, Larissa Lovatto Amoriin. INADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS ALERGÊNICOS: RISCO PARA INDIVÍDUOS COM HIPERSENSIBILIDADE ALIMENTAR. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [s.l.], v. 13, n. 3, p.736-736, 30 set. 2018. Universidade de Estado do Rio de Janeiro. <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2018.32906>. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/32906/26450>>. Acesso em: 01 mar. 2019.
15. **AS CONDIÇÕES DA SAÚDE OCULAR NO BRASIL**. São Paulo: Conselho Brasileiro de Oftalmologia, v. 1, 2015. Disponível em: <http://www.cbo.net.br/novo/publicacoes/Condicoes_saude_ocular_IV.pdf>. Acesso em: 01 mar. 2019.
16. RIBEIRO, Roberta de Oliveira Resende et al. Avaliação da adequação da rotulagem de geleias reais. **Revista Brasileira de Ciência Veterinária**, [s.l.], v. 19, n. 2, p.95-95, 2012. Editora Cubo

Multimidia. <http://dx.doi.org/10.4322/rbcv.2014.082>. Disponível em:
<<http://periodicos.uff.br/rbcv/article/view/6891/5174>>. Acesso em: 01 mar. 2019.

17. VIEIRA, Mário C et al. A survey on clinical presentation and nutritional status of infants with suspected cow' milk allergy. **Bmc Pediatrics**, [s.l.], v. 10, n. 1, p.2-2, 23 abr. 2010. Springer Nature. <http://dx.doi.org/10.1186/1471-2431-10-25>. Disponível em:
<<https://bmcpediatr.biomedcentral.com/track/pdf/10.1186/1471-2431-10-25>>. Acesso em: 01 mar. 2019.