

Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira

Allergen labelling: an assessment of the labels of chocolates considering the new Brazilian legislation

Fabiani Cristina de Oliveira Santana^{1*} 

¹ Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Florianópolis/SC - Brasil

*Corresponding Author

Fabiani Cristina de Oliveira Santana, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Rodovia Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, CEP: 88034-001, Florianópolis/SC - Brasil, e-mail: fabiana.cta@gmail.com

Cite as: Allergen labelling: an assessment of the labels of chocolates considering the new Brazilian legislation. *Braz. J. Food Technol.*, v. 21, e2018032, 2018.

Received: Feb. 07, 2018; Accepted: May 30, 2018

Resumo

Alergia alimentar é uma reação adversa à saúde, cujas manifestações clínicas podem levar o indivíduo a óbito. Dentre os diversos alimentos que podem ser fonte de alergênicos, pode-se destacar o chocolate. Dependendo da composição, o chocolate pode acumular um grande número de ingredientes alergênicos, potencializando os riscos associados ao seu consumo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a rotulagem de chocolates frente à legislação brasileira RDC n.º 26/2015. Os chocolates foram separados em oito categorias, sendo avaliados 139 rótulos. A declaração para alergênico não foi encontrada em 11% dos rótulos, mesmo havendo ingredientes com obrigatoriedade de declaração. As categorias: “chocolate a base de soja” e “confeitos” representaram 40% e 33% dos rótulos não declarados, respectivamente. Pelo menos uma não conformidade frente à RDC n.º 26/2015 foi encontrada em 53% dos rótulos de chocolate, cujas categorias “chocolate diet/light/zero” e “confeitos” apresentaram não conformidade em 100% e 50% dos rótulos, respectivamente. A declaração em “local encoberto, de difícil visualização e/ou no lacre/torção” foi a não conformidade mais recorrente (21% dos rótulos). A legislação deveria ser suficiente para promover um alinhamento na comunicação entre a indústria e o consumidor. Porém, observa-se que a adesão às regras de rotulagem para alergênicos ainda não é completa, mesmo depois de encerrado o período para adequações.

Palavras-chave: RDC 26/2015; Rótulo de alimentos; Conformidade; Alimentos alergênicos; ANVISA; Legislação; Alergias alimentares; Não conformidade.

Abstract

Food allergy is an adverse health reaction, whose clinical manifestations may lead to death. Of the various foods that may be a source of allergens, one can highlight chocolate. Depending on its composition, chocolate can accumulate a large number of allergenic ingredients, enhancing the risks associated with its consumption. The objective of this work was to evaluate the labelling of chocolates considering the Brazilian legislation RDC n.º 26/2015. The chocolates were separated into eight categories, with 139 labels being evaluated. The declaration of containing allergens was not found on 11% of the labels, even though they contained ingredients with mandatory declaration. The categories “soy chocolate” and “confectionery” represented 40% and 33%, respectively, of the undeclared labels. At least one non-conformity with RDC n.º 26/2015 was found in 53% of the chocolate labels, where the categories “diet/ light /zero chocolate” and “confectionery” presented non-conformity in 100% and 50% of the labels respectively. The declaration placed in an “obscure place, difficult to visualize and/or on the seal”, was the most recurrent non-conformity (21% of the labels). The legislation should be adequate to promote alignment in communication between the industry and the consumer. However, it was verified that adherence to the labelling rules for allergens is still not complete, even though the adjustment period already finished.

Keywords: RDC 26/2015; Food label; Conformity; Food allergens; ANVISA; Legislation; Food allergies; Nonconformity.



Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação

Santana, F. C. O.

1 Introdução

O chocolate, popularmente conhecido como “*Food of Gods*” (alimento dos deuses), é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao L.*), podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados (BRASIL, 2005). É obtido por um processo de fabricação complexo, cujo sabor difere de acordo com o processo aplicado e os ingredientes utilizados, sendo um alimento muito apreciado pelo público consumidor (NAVEED et al., 2015). De acordo com dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2008-2009, o chocolate é um alimento muito consumido no Brasil, abrangendo uma ampla faixa etária. É especialmente apreciado entre os adolescentes, embora a pesquisa não leve em consideração o consumo de crianças com idade inferior a 10 anos (IBGE, 2011). Em 2014, o consumo aparente de chocolate no Brasil foi de 775 mil toneladas, conforme dados da Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (ABICAB, 2017). O elevado consumo de chocolate entre pessoas de todas as idades se deve, especialmente, ao seu sabor agradável e ao sentimento de bem-estar causado durante a sua ingestão (VILLA et al., 2014).

Embora o chocolate possa ser consumido de maneira segura pela maior parte da população, a presença de ingredientes potencialmente alergênicos em sua composição pode conferir um elevado risco à saúde de indivíduos alérgicos, desencadeando reações adversas, mesmo se ingerido em baixas quantidades (BRASIL, 2017). De acordo com Tonkin et al. (2016), a falta de declaração de substâncias alergênicas no rótulo de alimentos industrializados é a primeira causa de risco de segurança alimentar no mundo.

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 (ASBAI, 2017; BRASIL, 2015). O alimento causador de alergia é conhecido como alérgico 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 (*the big eight*), é responsável por 90% das reações alérgicas, sendo estes: ovos, leite, peixes, crustáceos, amendoim, trigo, soja, e frutos com casca rija (amêndoa, noz, avelã, noz-pecã, noz de macadâmia, castanha-de-caju e castanha-do-brasil) e seus respectivos derivados (ASBAI, 2017; BRASIL, 2017; PATEL; VOLCHECK, 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, com previsão para aumentar (CARVALHO et al., 2017; PATEL; VOLCHECK, 2015). Em crianças, a alergia alimentar tem se mostrado mais prevalente do que em adultos, constituindo um problema de saúde pública em países industrializados (BERZUINO et al., 2017). A única alternativa disponível para prevenir o aparecimento das complicações clínicas, desencadeadas por reações alérgicas advindas dos alimentos, é restringindo o seu 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, haja vista que a rotulagem, neste caso, é a principal via de comunicação entre a indústria e o consumidor (BRASIL, 2017). Assim, o acesso às informações corretas e claras é imprescindível para o gerenciamento do risco de alergias alimentares (FARIAS et al., 2017; TONKIN et al., 2016).

Entendendo estes riscos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou no Diário Oficial da União n.º 125 a resolução RDC N.º 26, de 02 de Julho de 2015. A resolução dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias. O prazo para a adequação das indústrias de alimentos às novas normas de rotulagem estabelecidas pela ANVISA encerrou em julho de 2016 (BRASIL, 2015).

Embora as legislações busquem garantir o acesso à informação e eliminar, diminuir ou prevenir os riscos à saúde da população são facilmente encontrados estudos que evidenciam o descumprimento dos parâmetros estabelecidos pela legislação no que concerne à rotulagem de alimentos (DIAS; GONÇALVES, 2009; SILVA; NASCIMENTO, 2007; SILVA et al., 2017; SMITH; ALMEIDA-MURADIAN, 2011). Embora escassos, estudos de rotulagem avaliando a conformidade frente à RDC n.º 26/2015 estão sendo publicados. Por exemplo, Farias et al. (2017) avaliaram os rótulos de alimentos derivados de leite e constataram que 92% destes apresentaram não conformidades frente a essa legislação. Outro exemplo é o estudo de Zorzanello e Weschenfelder (2017) que, após avaliação da rotulagem de pães integrais, observaram que 16,7% dos rótulos não faziam menção à presença dos ingredientes alergênicos.

Embora o cacau não faça parte dos alimentos listados pela ANVISA como alergênico, alguns ingredientes e derivados causadores de reações alérgicas também podem fazer parte da composição dos chocolates, como leite, derivados de soja, ovo, amendoim e castanhas, por exemplo. Assim, o chocolate pode acumular um número considerável de alergênicos em um único alimento, potencializando os riscos associados ao seu consumo.

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a rotulagem de chocolates nacionais e importados frente à legislação brasileira para alergênicos em vigor (RDC n.º 26/2015), analisando dados quantitativos e

Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação

Santana, F. C. O.

qualitativos da conformidade e não conformidade segundo determina essa legislação.

2 Material e métodos

2.1 Amostragem

Foram coletadas as informações de 139 rótulos de chocolates comercializados em três grandes redes de supermercados e em uma franquia de chocolates localizadas na cidade de Florianópolis-SC, nos meses de junho a agosto de 2017. Os chocolates foram separados em oito categorias (Tabela 1). O número de marcas de fabricantes de chocolate avaliadas para cada categoria e o número de produtos avaliados para cada marca foram definidos conforme a quantidade de produtos disponíveis nas gôndolas dos estabelecimentos visitados. Portanto, como forma de padronização, foram definidos, para cada categoria, o número de marcas (máximo 7) e o número de produtos para cada marca (mínimo 2). Foram coletadas amostras de rótulos de grandes e pequenos produtores, bem como de marcas de chocolates importados.

2.2 Legislação

A análise dos rótulos das oito categorias de chocolate (Tabela 1) foi feita com base na legislação brasileira descrita pela RDC n.º 26/2015, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares (BRASIL, 2015).

2.3 Metodologia analítica

Para a análise dos rótulos de chocolate, foram desenvolvidos dois questionários:

- a) Questionário para coleta de informações básicas sobre o produto, com os descritores: Categoria, Nome do produto, Marca do fabricante, Data de fabricação, Data de validade, Número do lote e Origem.

- b) Questionário estruturado referente à adequação da rotulagem segundo a RDC n.º 26/2015, na forma de *check list*, para respostas de 'Conforme' e 'Não Conforme': 1) O produto contém declaração para alergênicos? - 2) Declaração dos ingredientes alergênicos com leitura legível? - 3) Declaração dos ingredientes alergênicos descritos após a lista de ingredientes? - 4) Declaração dos ingredientes alergênicos descritos em caixa alta? - 5) Declaração dos ingredientes alergênicos descritos com letra em negrito? - 6) Declaração dos ingredientes alergênicos descritos com tamanho de letra igual ou superior ao da lista de ingredientes? - 7) Declaração dos ingredientes alergênicos descritos em local encoberto, de difícil visualização e/ou no lacre/torção da embalagem? - 8) Os alertas para os ingredientes alergênicos: “**ALÉRGICOS: CONTÉM (...)**”, “**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (...)**”, “**ALÉRGICOS: PODE CONTER (...)**” estão presentes na declaração e de acordo com a resolução? - 9) Os alertas para os ingredientes alergênicos estão descritos corretamente quando comparados à lista de ingredientes?

O contraste entre a embalagem e o conteúdo impresso, um requisito também estabelecido pela legislação, não foi verificado por ter sido considerado uma avaliação subjetiva.

2.4 Análise estatística

A análise quantitativa foi conduzida por comparação entre as categorias, marcas e os tipos de irregularidades, utilizando o *Microsoft Office Excel 2007*[®], sendo os resultados expressos em porcentagem.

3 Resultados e discussão

Os 139 rótulos selecionados foram representados por 25 marcas de fabricantes de chocolate, sendo 18 nacionais e 7 importados. Dentre os Estados brasileiros

Tabela 1. Categorias de chocolates para análise da rotulagem para alergênicos.

Categorias	N.º de marcas	N.º de chocolates por marca	Total de rótulos
1. Barras de chocolate sem adições ^a	7	3	21
2. Barras de chocolate compostas ^b	7	3	21
3. Barras de chocolate importadas	6	3	18
4. <i>Waffer</i> com chocolate	6	2 a 3	16
5. Confeitos	4	3	12
6. Bombons e tabletes	7	3 a 8	37
7. Chocolate à base de soja	1	5	5
8. Chocolate <i>diet / light / zero</i>	3	3	9

Nota: ^a Sem adição de frutas, sementes, biscoitos etc. (Ex.: chocolate ao leite, chocolate meio amargo, chocolate branco); ^b Chocolates com adições de frutas, sementes, biscoitos etc.

Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação

Santana, F. C. O.

produtores de chocolate, destacaram-se: Espírito Santo, Santa Catarina, Minas Gerais, Bahia (5,6% cada), Rio Grande do Sul (16,6%), Paraná (11,0%) e São Paulo, que foi o estado com maior representatividade, 50,0% do total. Os chocolates importados tiveram origem de produção nos países: Bélgica, Itália, Polônia, Alemanha, França (14,3% cada) e Suíça, responsável por 28,6% do total de rótulos de chocolates importados avaliados neste estudo.

Dentre todos os rótulos avaliados, 11% não apresentaram a declaração para alergênicos ou nenhuma indicação de alerta, embora houvesse, em todos os casos, a presença de ingredientes com obrigatoriedade de declaração. Dos rótulos sem declaração para alergênicos, 73% eram de chocolates nacionais. No entanto, quando se avaliaram os rótulos sem declaração para alergênicos, frente ao número de rótulos separados por nacionais (118 unidades) e importados (21 unidades), observou-se que a ausência de declaração representou 9% do total dos rótulos nacionais avaliados, enquanto que, para os chocolates importados, foi de 19%. Isso indica que essa irregularidade é mais recorrente em rótulos de chocolates importados. A ausência de declaração para alergênicos também foi destacada em trabalho publicado por Farias et al. (2017), avaliando rótulos de produtos lácteos. O mesmo foi observado por Zorzanello e Weschenfelder (2017), em estudo publicado com rotulagem de pães integrais, em que 16,7% dos rótulos avaliados não apresentaram a declaração para alergênicos.

Na Figura 1 são apresentadas as porcentagens dos rótulos de chocolates com a presença e a ausência de declaração para alergênicos, separados por categoria. Verificou-se que, das oito categorias de chocolate avaliadas, apenas duas apresentaram 100% dos rótulos com declaração para alergênicos ('Waffer com chocolate' e 'Barras de chocolate sem adições'). Isso revelou que 75% das categorias apresentam algum produto comercializado sem a declaração para alergênicos, estando, portanto, em desacordo com a RDC n.º 26/2015. A categoria *Chocolate*

à base de soja foi a que mais apresentou rótulos com essa irregularidade (40%), seguida pelas categorias de '*Chocolate diet / light / zero*' e '*Confeitos*', ambas com 33% dos rótulos sem declaração.

Dentre os rótulos analisados, constatou-se que 53% destes apresentaram pelo menos uma não conformidade frente aos requisitos estabelecidos pela RDC n.º 26/2015 (Tabela 2). Portanto, menos da metade (47%) dos rótulos seguiam plenamente os critérios estabelecidos por essa legislação. O elevado índice de não conformidades frente à RDC n.º 26/2015 e a outras legislações para rotulagem de alimentos é destacado em trabalhos publicados por outros autores. Farias et al. (2017) apontam que as não conformidades em rótulos de produtos lácteos frente à RDC n.º 26/2015 estiveram presentes em 96% dos rótulos avaliados. Índices de não conformidades similares (81%) foram observados por Smith e Almeida-Muradian (2011), quando confrontaram os rótulos de alimentos frente a diversas legislações brasileiras para rotulagem. Dentre os alimentos avaliados, os autores observaram que 100% dos rótulos de chocolate apresentaram não conformidades. Outros estudos, como os de Garcia e Carvalho (2011), com rótulos de produtos *diet* ou *light*, e Dias e Gonçalves (2009), quanto à declaração do teor de ácidos graxos trans nos rótulos de diversos alimentos, apontam irregularidades em 85% e 55% dos rótulos, respectivamente, quando confrontados com as respectivas legislações para rotulagem.

Todos os rótulos que apresentaram declaração para alergênicos disponibilizaram a lista dos alergênicos na sequência da lista de ingredientes (Tabela 2). Esse requisito foi o único que estava em pleno acordo com o estabelecido pela RDC n.º 26/2015 em todos os rótulos de chocolate analisados. Contudo, o alerta para alergênicos declarados '*em local encoberto, de difícil visualização e/ou no lacre/torção*', foi a não conformidade mais recorrente nos rótulos (21%), conforme Tabela 2.

Resultados similares foram reportados pelo estudo conduzido por Farias et al. (2017), em rótulos de produtos

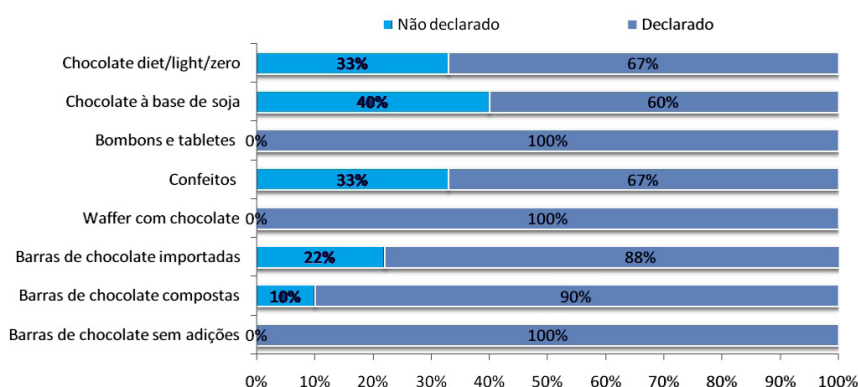


Figura 1. Percentagem de rótulos de chocolate com e sem declaração para alergênicos.

Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação

Santana, F. C. O.

láceos. Os autores apontaram que, dentre as não conformidades avaliadas, a visualização dos ingredientes e das suas informações nutricionais, em algumas das embalagens, estava comprometida por estar em local da solda de fechamento. Para a embalagem exercer sua função de informar, sendo um canal de comunicação entre indústria e consumidor, deve permitir ao consumidor fazer uso das suas informações. Declarações nas embalagens de alimentos, em locais de difícil acesso, dificultam a comunicação e oferecem riscos e prejuízos aos consumidores, que são incapazes de se apropriar das informações declaradas, conforme pode ser observado na Figura 2.

O acesso à informação é importante para garantir a saúde do consumidor. Assim, é importante que o alerta para alérgenos esteja em local de fácil visualização, não encoberto e distante do local de selagem, conforme estabelece a legislação. Desta forma, busca-se evitar mais problemas na compreensão dos rótulos pelos consumidores, uma vez que boa parte destes considera os rótulos de difícil entendimento. De acordo com o estudo

realizado por Nascimento et al. (2014), com idosos, 82% da população estudada considera as informações contidas nos rótulos dos alimentos de difícil leitura e compreensão. Além disso, uma das informações de maior interesse desses consumidores é a lista de ingredientes, sendo o chocolate um dos alimentos mais consultados (41%).

Ao se avaliarem os requisitos em desacordo com a legislação em relação às categorias de chocolates estabelecidas por este estudo, foi observado que as não conformidades estiveram presentes de 9,5% a 100% dos rótulos de chocolates analisados, conforme indica a Tabela 3. Esse resultado sugere que, independentemente de composição, formato e tamanho do chocolate, os rótulos ainda possuem problemas em informar adequadamente os requisitos estabelecidos pela legislação para alergênicos. Assim, vê-se a importância de profissionais qualificados, treinados e com conhecimentos técnicos sobre os ingredientes e sua origem, bem como com o pleno conhecimento da legislação, para que a comunicação seja realizada de maneira adequada.

Tabela 2. Conformidades e não conformidades dos rótulos de chocolate frente aos requisitos exigidos pela RDC n.º 26/2015 (BRASIL, 2015).

Requisitos avaliados	Conforme		Não Conforme	
	Valor absoluto	%	Valor absoluto	%
Contém rotulagem para alergênicos?	124	89	15	11
Declaração em leitura legível?	121	98	3	2
Declaração descrita após a lista de ingredientes?	124	100	0	0
Declaração com letra em caixa alta?	119	98	2	2
Declaração com letra em negrito?	116	96	5	4
Declaração com letra em tamanho igual ou superior ao da lista de ingredientes?	117	97	4	3
Declaração em local encoberto, de difícil visualização e/ou no lacre/torção?	96	79	25	21
ALÉRGICOS: CONTÉM (...), declarado corretamente conforme lista de ingredientes?	114	94	7	6
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (...), declarado corretamente conforme lista de ingredientes?	108	89	13	11
ALÉRGICOS: PODE CONTER (...), quando presente, declarado corretamente?	119	98	2	2

Tabela 3. Não conformidades dos rótulos de chocolates frente a RDC n.º 26/2015 avaliadas por categoria (BRASIL, 2015).

Categorias	Rótulos (unidades)	Não conformidades	
		Valor absoluto	%
1. Barras de chocolate sem adições	21	2	9,5
2. Barras de chocolate compostas	21	5	29
3. Barras de chocolate importadas	18	8	44
4. <i>Waffer</i> com chocolate	16	5	31
5. Confeitos	12	6	50
6. Bombons e tabletes	37	16	43
7. Chocolate à base de soja	5	2	40
8. Chocolate <i>diet</i> / <i>light</i> / zero	9	9	100

Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação

Santana, F. C. O.



Figura 2. Imagens dos rótulos de chocolates evidenciando a não conformidade ‘em local encoberto, de difícil visualização e/ou no lacre/torção’.

Todos os rótulos da categoria dos ‘Chocolates diet/ light/ zero’ apresentaram pelos menos um requisito em desacordo com a legislação para alergênicos. Como essa categoria de chocolates é destinada a um grupo de consumidores que apresenta algum tipo de restrição alimentar, seja em função de doenças e/ou por questões nutricionais, é importante ressaltar que o cuidado com a rotulagem é imprescindível para garantir a comunicação adequada com os consumidores, evitando prejuízos aos mesmos.

As categorias ‘Confeitos’ e ‘Barras de chocolate importadas’ foram a segunda e a terceira categorias com maior número de não conformidades, responsáveis por 50% e 44%, respectivamente, de rótulos que apresentaram pelos menos uma não conformidade. Embora os chocolates, de forma geral, sejam atrativos às crianças, os confeitos são apreciados pelo formato, pelas cores e pela facilidade de consumo. Contudo, de acordo com Lee (2017), a alergia alimentar afeta cerca de 10% das crianças na primeira infância e sua incidência vem aumentando, constituindo um grave problema de saúde. Desta forma, os pais devem estar atentos aos rótulos dos alimentos e estes devem dispor as informações corretas e acessíveis para garantir a redução de riscos inerentes ao consumo desse alimento. No que concerne à rotulagem de alimentos importados, muitas vezes os fabricantes contrariaram as determinações legais de que os rótulos devem trazer todas as informações obrigatórias do país em que os respectivos produtos serão comercializados (SMITH;

ALMEIDA-MURADIAN, 2011), o que sugere maior atenção dos órgãos responsáveis pela fiscalização.

Em alguns rótulos, foi observado que, na declaração dos alergênicos, não havia a presença dos alertas: **ALÉRGICOS: CONTÉM (...)** e/ou **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (...)**, sendo apenas descritos na sequência dos ingredientes e, estando, portanto, em desacordo com a RDC n.º 26/2015. Além disso, algumas embalagens contendo a declaração, quando confrontadas com a lista de ingredientes, não apresentaram a declaração de alguns alergênicos ou, em alguns casos, estes eram confundidos com similares ou derivados. Para ilustrar essas irregularidades, são apresentados alguns registros da coleta de dados dos rótulos de chocolate (Figura 3). É possível observar diversas não conformidades quando o rótulo (Figura 3) é confrontado com os requisitos estabelecidos pela RDC n.º 26/2015. Primeiramente, não há o alerta “**ALÉRGICOS:**” e a declaração se inicia com a palavra “contém”. Além disso, toda a declaração é feita em letra minúscula, sem negrito, não tendo, portanto, destaque em relação à lista de ingredientes. Ao confrontar a lista de ingredientes com a lista de alergênicos, observou-se um engano quanto ao ingrediente “pasta de avelã”. A pasta de avelã é um derivado de avelã e, portanto, deveria ser declarado como tal: **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE AVELÃ**. Entretanto, no rótulo, o derivado de avelã não é declarado. Além disso, observou-se a presença do alergênico “nozes”, que não faz parte da composição do alimento.

Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação

Santana, F. C. O.

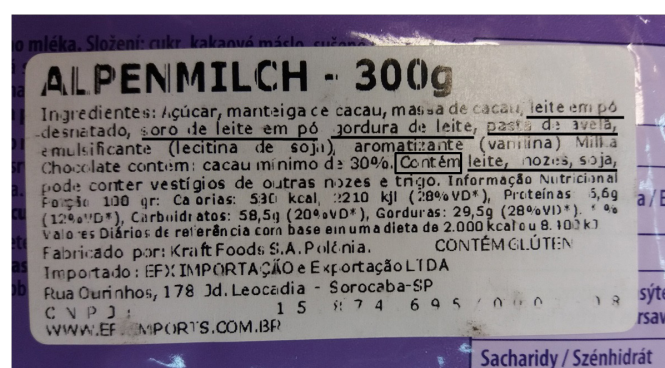


Figura 3. Rótulo de chocolate com indicações de não conformidades quanto à declaração para alergênicos.

Confusões na declaração dos alergênicos nos rótulos de alimentos podem levar a danos na saúde do consumidor, devido à falta de compreensão dos componentes declarados. Um estudo com pacientes alérgicos a leite realizado no Instituto da Criança do Hospital de Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (FMUSP) mostrou que, durante uma dieta de exclusão, 73% dos pacientes desencadearam reações alérgicas após consumo de alimentos industrializados. Desses, 18,4% dos casos ocorreram devido à má interpretação ou falta de entendimento das informações contidas nos rótulos dos alimentos (BINSFELD et al., 2009).

Outro erro observado no rótulo (Figura 3) refere-se à confusão entre o que é ingrediente e o que é derivado. O soro de leite, a gordura de leite e a lecitina de soja foram declarados como ingredientes alergênicos, uma vez que se aplicou o alerta “**contém leite, soja**”. Contudo, tais ingredientes são derivados de leite e derivados de soja, respectivamente, e, portanto, deveriam ser declarados como **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA**.

Confusões entre ingredientes e derivados declarados como alergênicos foram recorrentes na avaliação dos rótulos de chocolate quando confrontados com a lista de ingredientes, com destaque para o leite. O leite em pó é um ingrediente muito utilizado nas formulações de chocolate e, conforme o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial para Leite e seus Derivados (BRASIL, 2017), o mesmo é considerado um derivado lácteo; logo, deve ser declarado como tal. Embora esse equívoco não venha a oferecer riscos aos consumidores alérgicos ao leite, a declaração correta é necessária e obrigatória, conforme os requisitos estabelecidos, ficando um alerta da necessidade de adequação.

4 Conclusão

Observou-se que a adesão às novas regras brasileiras de rotulagem ainda não foi completa em rótulos de chocolate, embora o período de adequações já tenha

se encerrado. O descumprimento da resolução RDC n.º 26/2015 pelas empresas constitui infração sanitária; entretanto, chocolates com rotulagem não conforme estão sendo comercializados.

Embora as legislações devessem ser suficientes para gerar um alinhamento na comunicação entre a indústria e o consumidor, na prática, observou-se que nem sempre uma das partes envolvidas respeita as regras estabelecidas. Esse problema se deve especialmente ao grande volume de produtos comercializados, à deficiência na fiscalização, aos problemas de interpretação e à falta de comprometimento das indústrias com as normas estabelecidas pelas legislações brasileiras vigentes. Além disso, há a falta de conhecimento do consumidor que, muitas vezes, é o maior prejudicado. Desta forma, as falhas de comunicação nos rótulos, devido a informações inacessíveis, incompletas e, às vezes, de pouca clareza, não permitem ao consumidor se apropriar das informações declaradas e pode submetê-lo a graves riscos a sua saúde, especialmente se tratando de alergias desencadeadas pelo consumo de alimentos.

Embora o consumidor seja o grande responsável em restringir o consumo do alimento causador da alergia, a indústria deve se comprometer com a qualidade das informações declaradas nos rótulos de seus produtos, cumprindo os requisitos estabelecidos pelas legislações em vigor. Além disso, deve haver um processo de fiscalização eficiente por parte das autoridades sanitárias, garantindo ao indivíduo o consumo de alimentos que não lhe ofereçam riscos à sua saúde.

Referências

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CHOCOLATE, CACAU, AMENDOIM, BALAS E DERIVADOS – ABICAB. **Pesquisas e estatísticas**. São Paulo: ABICAB, 2017. Disponível em: <<http://www.abicab.org.br/estatisticas/>>. Acesso em: 26 jun. 2017.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOLOGIA – ASBAI. **Informações ao público**: alergia alimentar – perguntas e respostas. São Paulo: ASBAI, 2017. Disponível em: <http://www.asbai.org.br/secao_detalhes.asp?s=81&id=1005>. Acesso em: 31 jul. 2017.
- BERZUINO, M. B.; FERNANDES, R. C. S.; LIMA, M. A.; MATIAS, A. C. S.; PEREIRA, I. R. O. Alergia alimentar e o cenário regulatório no Brasil. **Revista Eletrônica de Farmácia**, v. 14, n. 2, p. 23-36, 2017.
- BINSFELD, B. L.; PASTORINO, A. C.; CASTRO, A. P. B. M.; YONAMINE, G. H.; GUSHKEN, A. K.; JACOB, C. M. Conhecimento da rotulagem de produtos industrializados por familiares de pacientes com alergia a leite de vaca. **Revista Paulista de Pediatria**: Órgão Oficial da Sociedade de Pediatria de São Paulo, v. 27, n. 3, p. 296-302, 2009. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-05822009000300010>.

Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação

Santana, F. C. O.

- 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. 2017.
- 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.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005. Aprova o regulamento técnico para chocolate e produtos de cacau. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 set. 2005.
- CARVALHO, J. M.; CARVALHO, L. M.; LIMA, M. S. Alergias alimentares e a garantia da saúde e segurança do consumidor: revisão. In: ONE, G. M. C.; CARVALHO, A. G. C. **Nutrição e saúde**: os desafios da interdisciplinaridade nos ciclos da vida humana. Campina Grande: Instituto Bioeducação - IBEA, 2017. p. 15-34.
- DIAS, J. R.; GONÇALVES, É. C. B. A. Avaliação do consumo e análise da rotulagem nutricional de alimentos com alto teor de ácidos graxos *trans*. **Food Science and Technology**, v. 29, n. 1, p. 177-182, 2009. <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-20612009000100027>.
- FARIAS, T. A. L.; NASCIMENTO, I. R. S.; OLIVEIRA, K. L.; XIMENES, G. N. C.; CAMPOS, J. M.; CORTEZ, N. M. S. Rotulagem de derivados lácteos frente as novas legislações da ANVISA. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 7, n. 1, p. 106-109, 2017.
- GARCIA, P. P. C.; CARVALHO, L. P. S. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v. 15, n. 4, p. 89-103, 2011.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares**: 2008-2009. Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.
- LEE, S. IgE-mediated food allergies in children: prevalence, triggers, and management. **Korean Journal of Pediatrics**, v. 60, n. 4, p. 99-105, 2017. <http://dx.doi.org/10.3345/kjp.2017.60.4.99>. PMID:28461822.
- NASCIMENTO, C.; RAUPP, S. M. M.; TOWNSEND, R. T.; BALSAN, G. A.; MINOSSI, V. Conhecimento de consumidores idosos sobre rotulagem de alimentos. **Revista de Epidemiologia e Controle de Infecção**, v. 3, n. 4, p. 144-147, 2014.
- NAVEED, S.; HAMEED, A.; SHARIF, N. iMedPub journals chocolate consumption in children and adults. **Archives of Medicine**, v. 7, n. 14, p. 1-6, 2015.
- PATEL, B. Y.; VOLCHECK, G. W. Food allergy: common causes, diagnosis, and treatment. **Mayo Clinic Proceedings**, v. 90, n. 10, p. 1411-1419, 2015. <http://dx.doi.org/10.1016/j.mayocp.2015.07.012>. PMID:26434966.
- SILVA, E. B.; NASCIMENTO, K. O. Avaliação da adequação da rotulagem de iogurtes. **Ceres: Nutrição & Saúde**, v. 2, n. 1, p. 9-14, 2007.
- SILVA, M. F.; FRANÇA, P. R. L.; OLIVEIRA, N. Análise de rotulagem de macarrão instantâneo sabor carne. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 7, n. 2, p. 3014-3308, 2017.
- SMITH, A. C. L.; ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v. 70, n. 4, p. 463-472, 2011.
- TONKIN, E.; COVENEY, J.; MEYER, S. B.; WILSON, A. M.; WEBB, T. Managing uncertainty about food risks - consumer use of food labelling. **Appetite**, v. 107, p. 242-252, 2016. <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2016.08.015>. PMID:27524658.
- VILLA, J. E. L.; PEIXOTO, R. R. A.; CADORE, S. Cadmium and lead in chocolates commercialized in Brazil. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 62, n. 34, p. 8759-8763, 2014. <http://dx.doi.org/10.1021/jf5026604>. PMID:25123980.
- ZORZANELLO, B. M.; WESCHENFELDER, S. Pães produzidos em escala industrial e comercializados com a denominação de “integral”: análise da rotulagem e identificação dos ingredientes. **C&D-Revista Eletrônica de FAINOR**, v. 10, n. 3, p. 407-423, 2017.