

# ROTULAGEM DE DERIVADOS LÁCTEOS FRENTE AS NOVAS LEGISLAÇÕES DA ANVISA

## *Labeling lacteal products in accordance with the legislation of ANVISA-BRAZIL*

### Resumo:

O presente trabalho teve o intuito de avaliar os rótulos das embalagens dos produtos derivados do leite disponíveis em supermercados da região metropolitana de Recife, buscando a concordância destes com a Resolução ANVISA/RDC Nº 26 (BRASIL, 2015) e com a Lei Nº 13.305 (BRASIL, 2016). Foram analisados 397 produtos lácteos, dentre eles amostras de leite UHT, leite em pó, achocolatados, leites fermentados, queijos e requeijões. A rotulagem nutricional de alimentos auxilia o consumidor permitindo que ele conheça a composição do alimento e dessa forma tenha acesso a informações que impactam diretamente a segurança e saúde de quem se alimenta. A linguagem dos rótulos fornece dados do produto ao cliente, indicando quando a caso de ingredientes que podem ser alergênicos ou ocasionarem alguma intolerância. Dos produtos vistoriados observou-se que ainda há um baixo percentual de produtos adequados às novas regras de rotulagem, apenas 3,8% no universo de 397 amostras.

### Abstract:

This study aimed to evaluate the labels on the packaging of dairy products available in supermarkets in the metropolitan area of Recife, seeking their approval with ANVISA Resolution / RDC No. 26 (BRAZIL, 2015) and Law No. 13,305 (BRAZIL, 2016). We analyzed 397 milk products, including samples of UHT milk, powdered milk, chocolate milk, fermented milk, cheese and curd. Nutrition labeling of food helps consumers allowing it to meet the food composition and thus has access to information that directly impact the safety and health of those feeds. The language of the label provides customer data item indicating when the case of ingredients which can be allergenic or occasioning any intolerance. The products surveyed was observed that there is still a low percentage of products suitable to the new labeling rules, only 3.8% of 397 samples universe.



**Farias, T. A. L.<sup>1</sup>, Nascimento, I. R.  
S.<sup>2</sup>, Oliveira, K. L.<sup>3</sup>; Ximenes, G.  
N.C.<sup>2</sup>; Campos, J. M.<sup>2</sup> e Cortez, N.  
M. S.<sup>2</sup>**

1 Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Licenciatura em Química

2 Universidade Federal de Pernambuco, Departamento de Engenharia Química

3 Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Economia Doméstica

E-mail: fariastal@gmail.com

Contato principal

**Farias, T. A. L.<sup>1</sup>**



**Palavras-chave:** *Legislação, rotulagem, lácteos, alergênicos.*

**Keywords:** *Legislation, labeling, lacteal, allergenic*



## INTRODUÇÃO

O processo de rotulagem dos alimentos é uma maneira através do qual se demonstra um alinhamento na comunicação entre as empresas produtoras de alimentos e os consumidores que têm em vista maiores informações sobre os produtos que estão comprando (ALMEIDA, 2004). De acordo com a Lei 8078/90 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, é recorrendo a rótulo dos alimentos que o consumidor tem acesso a informações como quantidade, características nutricionais, composição e qualidade, da mesma maneira sobre os riscos que os produtos podem apresentar.

Em harmonia com a Resolução N° 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2003), que estabelece o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, diz que todo alimento produzido, comercializado e embalado na ausência do cliente e pronto para ser oferecido ao consumidor deve conter obrigatoriamente a rotulagem nutricional.

Mais recentemente, de forma complementar a RDC N°360/2003 da ANVISA, a Resolução de N° 26 (BRASIL, 2015), que se aplica aos alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes está complementando a rotulagem de alimentos que contenham alergênicos, inovando apenas sobre o alerta a ser incluído, não alterando ou revogando as normas já conhecidas sobre as informações obrigatórias e procedimentos para rotulagem de alimentos.

No caso os alimentos lácteos é uma preocupação a determinados consumidores que podem desenvolver a alergia a proteína do leite. A deficiência do sistema imunológico desencadeia mecanismos de ação contra o antígeno causador, gerando sinais e sintomas após a ingestão do alimento. O leite de vaca e seus derivados possuem alto teor protéico sendo considerado um alimento hiperalergênico. Os sintomas vão desde alterações gastrointestinais, como problemas dermatológicos, oftalmológicos, neurológicos e outros (LUIZ et al., 2005; CORTEZ; CORTEZ, 2010).

Alimentos que contenham lactose deverão possuir essa informação no rótulo da embalagem assim ficou determinado pela Lei 13.305/2016 (BRASIL, 2016). As indústrias têm o prazo de 180 dias a partir de agora para adotar a medida.

A intolerância a lactose é uma patologia, na maioria dos casos, que se apresenta da forma adquirida

em seres humanos. A partir da deficiência da produção da enzima lactase pelas células intestinais o carboidrato do leite, lactose, não é hidrolisada por fim fermentada a nível intestinal ocasionando sintomas tais como: cólica, dor abdominal, flatulências, diarreia, gases e outros (ORDÓÑEZ, 2005; CORTEZ; CORTEZ, 2010)

O avanço da rotulagem de alimentos intensifica a necessidade de controle pelos órgãos competentes e o comprometimento por parte da indústria alimentícia em oferecer qualidade às informações declaradas, assim este trabalho tem como objetivo principal acompanhar a adequação da rotulagem de produtos lácteos comercializados em mercados da região metropolitana de Recife discutindo o empenho com a Resolução ANVISA/RDC N° 26 de 02 de julho de 2015 e a Lei N° 13.305, de 4 de julho de 2016.

## MATERIAIS E MÉTODOS

Após um levantamento de leite e seus derivados foram analisadas as informações contidas nos rótulos das embalagens de diferentes alimentos lácteos disponíveis à comercialização em cinco grandes supermercados da região metropolitana de Recife-PE.

A metodologia de análise das embalagens foi comparativa a partir da avaliação dos rótulos com um check list, que tinha como base as obrigatoriedades das legislações da ANVISA.

Foram avaliados rótulos de embalagens de leite UHT, leite em pó, achocolatados, iogurtes e leites fermentados, queijos e requeijões, totalizando 397 analisadas. Dentre elas, 34 de leite UHT, 33 de leite em pó, 150 de leites fermentados, 124 de queijos e requeijão, 35 de achocolatados, 8 doces de leite e 13 lácteos em geral (suplementos alimentares e sobremesas em pó).

Foi avaliado a concordância dos rótulos desses produtos lácteos com a Resolução ANVISA/RDC N° 26 de 02 de julho de 2015, que classifica leites de todas as espécies de animais mamíferos como um alimento que pode causar alergia alimentar, preconizando que os alimentos que contiverem leite ou seus derivados devem apresentar no rótulo da embalagem um aviso aos alérgicos, nos padrões nela estabelecidos, e com a Lei N° 13.305, de 4 de julho de 2016 que estabelece que alimentos que contenham lactose, mesmo que ausente ou em concentração reduzida deverá indicar em seu rótulo a presença da substância.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Observou-se que em 3,8% das amostras os rótulos estavam de acordo tanto com a Resolução N° 26 (BRASIL, 2015) quanto com a Lei N°13.305 (BRASIL, 2016), 1,3% estavam adequados apenas à Lei, 37,7% apenas à Resolução e 57,2% dos rótulos nas embalagens dos produtos lácteos não estava adequada a nenhuma das legislações, de acordo com a Figura 1.

Apenas os rótulos dos alimentos com baixo teor de lactose apresentavam o percentual deste componente.

Foram encontradas dificuldades na visualização dos ingredientes e das informações nutricionais em algumas embalagens de iogurte e leite fermentado por estas estarem impressas no mesmo local da solda de fechamento, esta situação confronta o estabelecido na Resolução RDC N° 360 (BRASIL, 2003), que exige que as informações de caráter obrigatório, tal como a lista de ingredientes, esteja escrita com caracteres em contraste com a embalagem, tamanho e visibilidade da fonte legíveis.

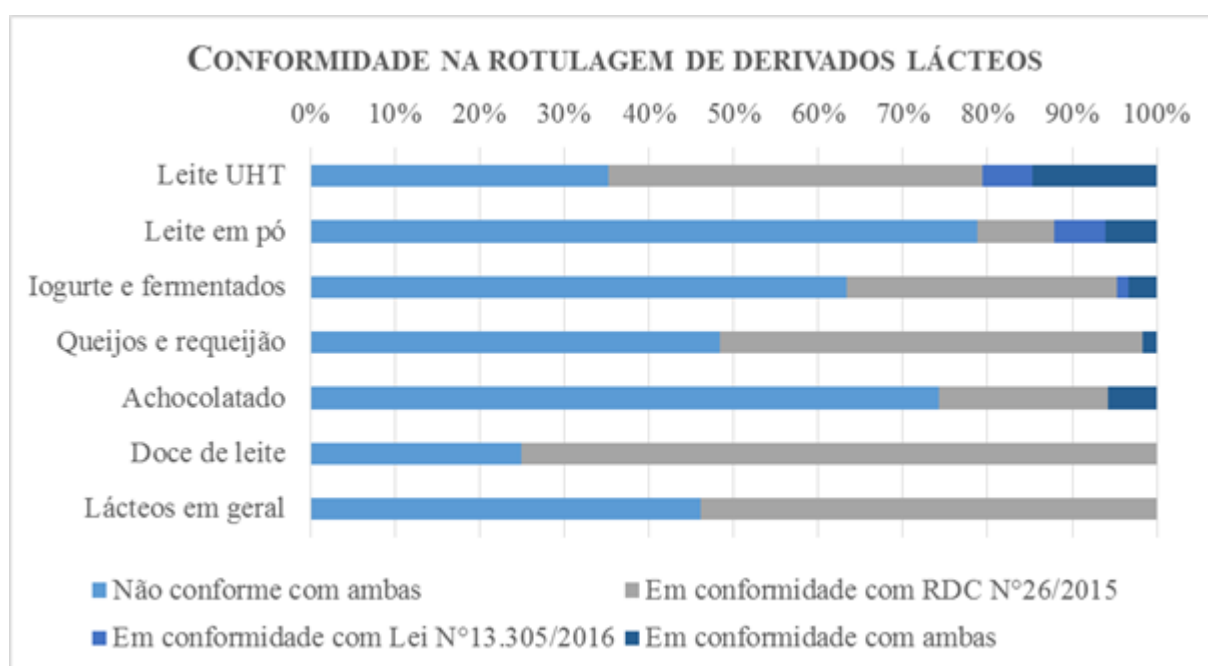


Figura 1: Avaliação percentual dos derivados lácteos em acordo ou desacordo com as legislações da ANVISA, Resolução N° 26 (BRASIL, 2015) e Lei N°13.305 (BRASIL, 2016).

Observa-se que a adesão às novas regras de rotulagem ainda não foi completa. Isso se deve ao andamento das adequações, no caso da Resolução ANVISA/DC N° 26 (BRASIL, 2015), está permitida a comercialização dos alimentos com data de fabricação anterior ao término do prazo de adequação (finalizado em julho de 2016), e para a Lei N° 13.305 (BRASIL, 2016), o limite de implementação, em que encerrasse os 180 dias de vigência desta, é janeiro de 2017.

As punições previstas para as empresas que não se adequarem as legislações vigentes são severas, variando desde advertência, à multa, ou em casos extremos a responsabilidade judicial das consequências causadas à parte lesada. Os rótulos inadequados,

entretanto, ainda são comercializados de forma livre, tanto pela deficiência de fiscalização, devido principalmente ao grande volume de produtos disponíveis, quanto pela falta de conhecimento do consumidor que é o maior prejudicado.

Os produtos de derivados lácteos que estão totalmente adequados à legislação vigente o fazem por estratégia de marketing, já que apenas os produtos ausentes, ou com baixo teor de lactose enquadram-se no padrão. Além disso, ainda estão disponíveis aos consumidores percentuais alarmantes (96,2%) de derivados lácteos com ausência de informações obrigatórias de rotulagem que divergindo do estabelecido na Resolução ANVISA/DC N° 26 e na Lei

Nº 13.305.

### CONCLUSÕES

Poucos produtos lácteos ainda encontram-se nas normas regidas pela Anvisa no que se refere a informação de alimentos alergênicos e que contenha lactose.

### AGRADECIMENTOS

Aos Professores do Curso de Engenharia de Alimentos do Departamento de Engenharia de Alimentos e alunos da graduação envolvidos.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ALMEIDA, Frederico Ferreira de Barros. Rotulagem de Alimentos. Goiânia, GO, 2004. (Trabalho de conclusão de curso). Universidade Católica de Goiás, UCG.

BRASIL. Lei 3078 de 11 de setembro de 1990 do Ministério da Justiça - Secretaria do Direito Econômico. Código de Defesa do Consumidor.

BRASIL. Resolução RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 dez. 2003.

BRASIL. Resolução RDC nº26, de 02 de julho de 2015 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 02 jul. 2015.

BRASIL. Resolução Lei Nº 13.305, de 4 de julho de 2016 da Presidência da República. Acrescenta art. 19-A ao Decreto Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que “institui normas básicas sobre alimentos”, para dispor sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 04 jul. 2016.

CORTEZ, M. A. S.; CORTEZ, N. M. S. Introdução a Tecnologia de Leite e Derivados. 1º Edição. Grupo Pão de Açúcar, São Paulo, 2010. 118p.

LUIZ, V. F. C.; SPERIDIÃO, P. G. L.; FAGUNDES NETO, U. F. Terapia nutricional nas intolerâncias e alergias alimentares. The Electronic Journal of Pediatric Gastroenterology, Nutrition, and Liver Diseases, São Paulo, 9 (3), 2005.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Artmed, 2005. 279p.