

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de  
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

# ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS EM ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL COMERCIALIZADOS NO RIO DE JANEIRO

SANTOS, J. M<sup>1</sup>; COUTADA, L. C<sup>2</sup>. M.; FERREIRA, R<sup>3</sup>. G.; LOPES, R. G. A<sup>4</sup>; LUIZ, R. A<sup>5</sup>; SANTOS, R. P<sup>6</sup>.

1- Instituto Nacional de Controle da Qualidade em Saúde. Avenida Brasil, 4365 - Manguinhos, Rio de Janeiro - RJ - Brasil - CEP: 21.040-900 - Tel.: (0xx21) 3865-5151 FAX: 2290-0915E-mail: (juliana.santos@incqs.fiocruz.br)

2, 3, 4, 5, 6, - idem ao 1.

**RESUMO** - O presente estudo verificou a rotulagem de 31 alimentos à base de cereais adquiridos no comércio do Rio de Janeiro em 2019. A análise dos rótulos foi realizada por técnicos do Instituto Nacional de Controle da Qualidade em Saúde - INCQS e baseadas na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC Anvisa 259/2002; RDC Anvisa 26/2015 e na Lei 10.674/2003. Foram avaliados a lista de ingredientes, a alegação de glúten e o alerta para os alérgicos. Observou-se que 38,7% dos produtos informaram a quantidade de cereais integrais utilizados. Dos 31 produtos, 30 continham a alegação “contém glúten” (96,7%), sendo 15 (50%) alimentos naturalmente livres de glúten, todos com o alerta aos consumidores em relação aos alimentos alergênicos, indicando possível contaminação cruzada. Embora esteja adequado à legislação, isso aponta para a necessidade de melhorias do processo de produção, contribuindo para eliminar riscos e proporcionar a população alimentos mais adequados a sua necessidade.

**PALAVRAS-CHAVE:** rótulo das embalagens; produtos comerciais de cereais; alimentos para crianças; alegações de alérgicos.

**ABSTRACT** – The present study verified the labeling of 31 cereal-based foods purchased in Rio de Janeiro in 2019. The analysis of the labels was performed by technicians from the National Institute for Quality Control in Health - INCQS and based on the Collegiate Board Resolution - Anvisa RDC 259/2002; RDC Anvisa 26/2015 and Law 10.674 / 2003. The list of ingredients, the presence of the gluten claim and the alert for allergy sufferers were evaluated. It was observed that 38.7% of the products reported the amount of whole grains used. Of the 31 products, 30 contained the claim “contains gluten” (96.7%), 15 (50%) of which are naturally gluten-free foods, all of which alert consumers to allergenic foods, indicating possible cross-contamination. Although it is adequate to the legislation, this points to the need for improvements in the production process, contributing to eliminate risks and provide the population with food more suited to their needs.

**KEYWORDS:** packaging labels; commercial cereal products; food for children; allergen claims.

## 1. INTRODUÇÃO

As alergias alimentares são reações adversas reprodutíveis mediadas por mecanismos imunológicos específicos que ocorrem em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento. Geralmente os sintomas aparecem poucos minutos após a ingestão do alimento alergênico; todavia, em alguns casos os efeitos adversos podem ser mais demorados (Brasil, 2015; Brasil, 2016; Asbai, 2017). Os sintomas podem afetar diferentes partes do corpo e apresentam severidade variada. A manifestação clínica mais grave é a anafilaxia, que pode levar os indivíduos a óbito se não for tratada rapidamente e a principal forma de prevenção dos efeitos adversos é evitar o consumo dos alergênicos. Indivíduos com alergias alimentares podem desenvolver reações

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



adversas graves a alimentos que são consumidos de forma segura pela maior parte da população, mesmo quando ingeridos em pequenas quantidades (Asbai, 2017).

Com o objetivo de garantir que os consumidores tenham acesso a informações corretas, compreensíveis e visíveis, foram estabelecidas regras para as declarações de rotulagem relativas à: presença intencional de alimentos alergênicos e seus derivados; possibilidade de contaminação cruzada com alimentos alergênicos ou seus derivados; e ausência de alimentos alergênicos e seus derivados. Os alimentos alergênicos definidos na RDC nº 26/2015 são: Trigo, Centeio, Cevada, Aveia e suas estirpes hibridizadas, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoim, Soja, Leites de todas as espécies de animais mamíferos, Amêndoa (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.), Avelãs (*Corylus spp.*), Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*), Castanha-do brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*), Macadâmias (*Macadamia spp.*), Nozes (*Juglans spp.*), Pecãs (*Carya spp.*), Pistaches (*Pistacia spp.*), Pinoli (*Pinus spp.*), Castanhas (*Castanea spp.*) e Látex natural (Brasil, 2015).

No presente trabalho foram escolhidos alimentos amplamente consumidos pela população infantil. O guia para crianças menores de dois anos, recomenda que após os seis meses, sejam dados alimentos complementares como cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas e legumes (Brasil, 2005). A regulação e o controle de alimentos são fundamentais para minimizar riscos à população e a rotulagem está relacionada ao direito do consumidor à informação. O objetivo do estudo foi verificar a conformidade da rotulagem de alimentos à base de cereais com a legislação vigente.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo sobre a rotulagem de alimentos à base de cereais destinados ao público infantil. Foram adquiridas 31 amostras de produtos no comércio do Rio de Janeiro durante os meses de novembro e dezembro de 2019.

A análise dos rótulos foi realizada por técnicos do INCQS e baseadas nas RDC Anvisa 259/2002 – que dispõe sobre Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalado (Brasil, 2002); RDC Anvisa 26/2015 – que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares (Brasil, 2015) e na Lei 10.674/2003 - que obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca (Brasil, 2003). Foram avaliados a lista de ingredientes, a presença da alegação de glúten e o alerta para os alérgicos nos alimentos.

Quanto às advertências permitidas em alimentos alergênicos e seus derivados, estas foram avaliadas em relação a 3-três aspectos: 1) se for um dos alimentos alergênicos; 2) se for derivado de um dos alimentos alergênicos; e/ou 3) se contiver a adição de um ou mais alimentos alergênicos e ou seus derivados (Brasil, 2015). As declarações permitidas em alimentos alergênicos e seus derivados estão descritas no Quadro 1:

Quadro 1 – Advertências permitidas em alimentos alergênicos e seus derivados.

	Situação	Declaração da advertência
Quando houver presença intencional de alimentos alergênicos	Se o produto comercializado for o alimento alergênico listado no Anexo da RDC nº 26, de 2015.	“ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO)”
	Quando o produto comercializado contiver a adição de um derivado de alimento alergênico	“ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO)”
	Se o alimento tiver a adição tanto do alimento alergênico como de seus derivados	“ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO) E DERIVADOS”
Quando não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares	-	“ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”

Fonte: RDC 26/2015(Brasil, 2015)



Quanto à alegação da presença/ausência de glúten nos alimentos (Brasil, 2003), foram avaliados quanto à declaração: “contem glúten” ou “não contem glúten”. Foram comparados os ingredientes descritos na lista de ingredientes com as alegações de alergênicos existentes nos rótulos. Foram verificadas se as advertências estavam legíveis, localizadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes (Brasil, 2002) e com os requisitos de formatação na declaração: caixa alta, negrito, cor contraste com o fundo do rótulo e altura igual ou superior à altura da letra utilizada na lista de ingredientes. Para a análise os dados foram tabulados no Microsoft Excel® 2010 e analisados quanto aos critérios estabelecidos

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados 31 rótulos de alimentos à base de cereais para alimentação infantil, sendo 18 cereais desidratados e 13 farinhas de cereais cozidas (Quadro 2).

Quadro 2 - Alimentos à base de cereais para alimentação infantil analisados (n = 31)

Produto	Lista de ingredientes	Alegação da presença de glúten	Alerta quanto aos Alimentos alergênicos
1	Milho, Açúcar, Malte	Contém	Contém Derivados de cevada /Pode conter Aveia, Soja e Trigo
2	Milho, açúcar, malte, cacau	Contém	Contém derivados de cevada /Pode conter aveia, soja, trigo e centeio
3	Farinhas integrais (31%), açúcar, farinha de arroz (25%), óleo vegetal de palma fracionado, cacau em pó (5%)	Contém	Contém derivados de trigo e derivados de soja/ Pode conter amêndoa, leite, cevada, aveia e centeio
4	Farinhas integrais (45%), açúcar, semolina de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, farelo de trigo, mel (3%), xarope de açúcar, oleína de palma.	Contém	Contém derivados de trigo, aveia e soja/Pode conter amêndoa, leite, cevada e centeio.
5	Cereais integrais (52,3%), farinha de arroz, açúcar, cacau em pó (2,5%), óleo de palma.	Contém	Contém derivados de soja, de trigo e de aveia/Pode conter amêndoa, leite, cevada e centeio.
6	Farinha de milho integral (39%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico(21%),açúcar, xarope de glicose, cacau em pó (3%), oleína de palma	Contém	Contém derivados de soja /Pode conter amêndoa, leite, trigo, cevada, aveia e centeio
7	Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de soja	Contém	Contém derivados de aveia, soja e trigo. Pode conter ovos, leite, avelãs, castanha do Pará, castanha de caju, cevada e centeio.
8	Milho, açúcar, malte cacau em pó	Contém	Contém derivados de cevada, pode conter aveia, centeio, soja e trigo.
9	Milho, açúcar e malte	Contém	Contém derivados de cevada. Pode conter aveia, soja e trigo

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de  
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

10	Farinha de trigo integral (39%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (21%), açúcar, xarope de glicose, cacau em pó (3%), oleína de palma	Contém	Contém derivados de soja. Pode conter amêndoa, leite, trigo, cevada, aveia e centeio.
11	Milho, açúcar e malte	Contém	Contém derivados de cevada. Pode conter aveia, soja, trigo e centeio.
12	Milho, açúcar, malte, cacau em pó	Contém	Contém derivados de cevada. Pode conter aveia, centeio, soja e trigo.
13	Milho, açúcar, malte, cacau em pó.	Contém	Contém derivados de cevada. /Pode conter Aveia, centeio, soja e trigo
14	Farinha de milho, açúcar, extrato de malte, cacau em pó, farinha de trigo, sal, óleo vegetal de palmiste.	Contém	Contém derivados de cevada e trigo. /Pode conter ovo, aveia, aveia, amendoim, amêndoa, castanha do Pará, castanha de
15	Farinhas de milho integral (37%) farinha de milho (33,8%), açúcar, extrato de malte, sal, xarope de açúcar, oleína de palma	Contém	Caju, soja e centeio. Contém derivados de cevada e de soja. / Pode conter amêndoa, leite, trigo, aveia e centeio.
16	Farinha de milho integral (33%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (32%), açúcar	Contém	Contém derivados de cevada/ Pode conter amêndoa, trigo, aveia e centeio .
17	Farinha de milho integral (37%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (33,8%) açúcar, sal, xarope de açúcar, xarope de glicose, extrato de malte, oleína de palma,	Contém	Contém derivados de cevada e soja. Pode conter amêndoa, leite, trigo, aveia e centeio.
18	Farinha de milho integral (33%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (32%), açúcar, sal, leite condensado, xarope de açúcar, xarope de glicose, extrato de malte, oleína de palma	Contém	Contém derivados de cevada e derivados do leite /Pode conter amêndoa, trigo, aveia e centeio.
19	Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido sal lecitina de soja	Contém	Contém Derivados de soja /Pode conter leite e derivados de trigo, aveia e cevada
20	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz	Contém	Contém derivados de trigo. /Pode conter leite, soja, cevada, centeio e aveia.
21	Farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, banana desidratada, farinha de quinoa, maçã desidratada.	Contém	Contém derivados de cevada e aveia /Pode conter leite, soja, centeio e trigo.
22	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz	Contém	Contém derivados de trigo/ Pode conter leite, soja, cevada, centeio e aveia.
23	Farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte	Contém	Contém derivados de cevada e aveia/Pode conter leite, trigo, soja e centeio.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de  
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

24	Farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte	Contém	Contém derivados de aveia e de cevada/Pode conter leite e trigo
25	Farinha de arroz enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, farinha de quinoa.	Contém	Contém derivados de cevada e aveia. /Pode conter leite, soja, centeio e trigo.
26	Farinha de aveia, açúcar, amido de milho, lecitina de soja.	Contém	Contém derivados de aveia e soja/ Pode conter leite e derivados de trigo e cevada.
27	Farinha de arroz (49%), açúcar, inulina, farinha de aveia integral (11%), extrato de malte	Contém	Contém derivados de aveia, e cevada. Pode conter leite, trigo, soja e centeio
28	Cereais (55%) açúcar, leite em pó integral (20%)	Contém	Contém leite e derivados de trigo, cevada, aveia e centeio/ Pode conter soja.
29	Açúcar, amido de milho	Não contém	Não declarado
30	Leite em pó integral 50% leite integral	Contém	Contém derivados de leite e soja. Pode conter trigo, cevada e aveia
31	Cereais (91%) farinha de trigo integral, farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, sal	Contém	Contém derivados de trigo, cevada e aveia. Pode conter leite, soja e centeio

Quando analisada a lista de ingredientes dos produtos, parte deles informam a quantidade de cereais e até mesmo a quantidade de cereais integrais utilizados (38,7%); o que é uma diferenciação em relação a outros produtos que utilizam composição similar.

Num estudo realizado por Santos *et al* (2019) em pães, bolos e biscoito e torrada, apenas 15% declararam a composição em percentuais de cereais integrais. Isso porque no Brasil não há obrigatoriedade da informação sobre a quantidade de cereais integrais na composição do produto. A proposta de regulamentação parece acompanhar o Food and Drug Administration, onde apenas os alimentos com no mínimo 51% de matéria prima integral poderão ser rotulados como produtos integrais. A regulação desses produtos envolve a definição de critérios como definição de farinha integral, parâmetros físico-químicos de avaliação e monitoramento, prazo para adaptação das indústrias, dentre outros. O consumo de alimentos que contenham cereais integrais está relacionado aos benefícios à saúde, sendo recomendado pela OMS como medida para reduzir a incidência de doenças crônicas não transmissíveis, maiores responsáveis pelas causas de morte no Brasil (Brasil, 2011).

Quanto a alegação de glúten, observou-se que dos 31 produtos analisados, apenas um continha a alegação “Não contem glúten”. Dos 30 produtos com alegação “contem glúten”, 15 são alimentos naturalmente livres de glúten (50%), quando comparado à lista de ingredientes declarada no rótulo. Os alimentos naturalmente livres de glúten não necessitam de alerta para alergênicos, a não ser em caso de uma possível contaminação cruzada, que é a presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental (Brasil, 2015).

Todos os alimentos naturalmente livre de glúten (100%) continham o alerta aos consumidores em relação aos alimentos alergênicos, estando adequados segundo a legislação Lei 10.674/2003 (Brasil, 2003). No entanto, destaca-se que nesse caso, 50% dos produtos avaliados não seriam indicados aos consumidores com alguma intolerância ou alergia alimentar, causando ainda mais restrição do poder de escolha a alimentos existentes no mercado. O alerta aos alérgicos declarado no rótulo é uma informação do risco ao consumidor, como forma preventiva à saúde da população. A rotulagem é fundamental para saúde pública e as informações contidas nos rótulos são muito importantes, pois possibilitam identificar a origem do produto, composição, características nutricionais, garantindo aos consumidores uma informação útil e confiável (Brasil, 2011).

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



Quando analisadas as alegações (alergênicos ou glúten), não foram encontradas irregularidades para a escrita em caixa alta, negrito, cor contraste com o fundo do rótulo e altura igual ou superior à altura da letra utilizada na lista de ingredientes

#### 4. CONCLUSÕES

Sendo a adequação dos rótulos responsabilidade da indústria, quando se trata de alimentos naturalmente livres de glúten, cabe a ela avaliar e melhorar as etapas de processamento de seus produtos para evitar ou diminuir as contaminações cruzadas, disponibilizando uma quantidade maior e com mais qualidade de alimentos no mercado para os consumidores intolerantes ou alérgicos.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Associação Brasileira de Alergia e Imunologia – Asbai (2017). Informações ao público: alergia alimentar – perguntas e respostas. Disponível em: <http://www.asbai.org.br/>. Acesso em: 5 fevereiro. 2020.

Brasil. Ministério da Saúde (2002). Aprovado Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002) Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

Brasil. Ministério da Saúde (2003). Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca (Lei n 10.674, de 16 de maio de 2003). Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

Brasil. Ministério da Saúde (2005). Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores. Disponível em: [http://www.redeblh.fiocruz.br/media/10palimsa\\_guia13.pdf](http://www.redeblh.fiocruz.br/media/10palimsa_guia13.pdf). Acesso em: 5 fevereiro. 2020.

Brasil. Ministério da Saúde (2011). Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Disponível em: [http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf) Acesso em: 5 fevereiro. 2020.

Brasil. Ministério da Saúde (2015). Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares (Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015). Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

Brasil. Ministério da Saúde (2016) Perguntas e Respostas sobre Rotulagem de Alimentos Alergênicos Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia para Alegações Gerência Geral de Alimentos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/> Acesso em 17/02/2020.

Santos, J. M.; Magalhães, C. D.; Coutada, L. C. M.; Couto, J. S.; Ferreira, R. G.; Lopes, R. G. A.; Luiz, R. A.; Santos, R. P. (2019) Regulamentação da Rotulagem de Alimentos à base de cereais integrais: uma discussão necessária. Anais do 8º Simbravisa, Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária