



DOI: 10.31416/rsdv.v10i3.393

Prospecção de produtos para pessoas intolerantes e/ou alérgicos comercializados nas cidades de Petrolina-PE e Juazeiro-BA

Prospecting Products for Intolerant and/or Allergic People Sold in the Cities of Petrolina-PE and Juazeiro-BA

PEREIRA, Raiane Teresa Alves. Graduação/Tecnologia em Alimentos
Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Petrolina. Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus - Petrolina - Pernambuco - Brasil. CEP: 56.316-686 / Telefone: (74) 98827-0689 /
E-mail: raialves0309@gmail.com

NOVAES, Paulo Califa Mafra. Mestrando em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Reitoria. Rua Aristarco Lopes, 240, Centro - Petrolina - Pernambuco - Brasil. CEP: 56.302-100 / (87) 98852-8892 / E-mail: paulo.califa@ifsertaope.edu.br

CARVALHO, Ana Júlia de Brito Araújo. Doutorado/ Tecnologia em Alimentos de Origem Vegetal
Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Petrolina. Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus - Petrolina - Pernambuco - Brasil. CEP: 56.316-686 / Telefone: (74) 98827-0689 /
E-mail: ana.julia@ifsertao-pe.edu.br

VIANA, Arão Cardoso. Doutorado/Engenheiro de Alimentos
Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Petrolina. Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus - Petrolina - Pernambuco - Brasil. CEP: 56.316-686 / Telefone: (74) 98827-0689 /
E-mail: arao.viana@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

De acordo com a legislação de rotulagem de alergênicos, a RDC nº 26 de 2 de Julho de 2015, os rótulos devem destacar a presença ou risco da presença de substâncias alergênicas, como trigo, leite e ovos. Estas substâncias são os principais causadores de reações alérgicas na população mundial. Os rótulos devem apresentar-se de forma clara e precisa, uma vez que esses conhecimentos permitam a identificação das características originais do produto. Objetivou-se avaliar a adequação da rotulagem de diversos alimentos em 10 supermercados de pequeno e médio porte para verificar o atendimento às legislações vigentes nas cidades de Petrolina-PE e Juazeiro-BA. A análise das informações contidas nos rótulos foram incluídas em um formulário, elaborado através da verificação das declarações de produtos alérgenos e intolerantes em 542 rótulos de alimentos. Dessa forma, verificou-se que 12 destes apresentaram não conformidade frente à legislação, valor que equivale a 2,2% dos rótulos de produtos analisados, e 97,8% dos rótulos de produtos analisados estão de acordo com a legislação brasileira. Sendo assim, dentre os produtos avaliados, foram encontradas não conformidades nos produtos a seguir: pães e cereais; ovos e derivados; sementes e oleaginosas; bolos e biscoitos e artesanais, onde os mesmos não apresentaram a declaração para alergênicos ou nenhuma indicação de alerta para a presença de ingredientes com obrigatoriedade de declaração. Diante dos resultados encontrados fica constatado a falha na elaboração dos rótulos de produtos, onde se faz necessário um controle mais rigoroso dos órgãos fiscalizadores para impedir que esses produtos sejam comercializados.

Palavras-Chaves: Rotulagem; Legislação; Alimentos; Sertão.

ABSTRACT

According to the allergen labeling legislation, RDC nº 26 of July 2, 2015, labels must highlight the presence or risk of the presence of allergenic substances, such as wheat, milk and eggs. These substances are the main causes of allergic reactions in the world population. The labels must be presented clearly and precisely, since this knowledge allows the identification of the original characteristics of the product. The objective was to evaluate the adequacy of the labeling of various foods in 10 small and medium-sized supermarkets to verify compliance with the legislation in force in the cities of Petrolina-PE and Juazeiro-BA. The analysis of the information contained in the labels was included in a form, elaborated by verifying the declarations of allergenic and intolerant products in 542 food labels. Thus, it was found that 12 of this presented non-compliance with the legislation, a value that is equivalent to 2.2% of the analyzed product labels, and 97.8% of the analyzed product labels are in accordance with Brazilian legislation. Therefore, among the evaluated products, non-conformities were found in the following products: breads and cereals; eggs and derivatives; seeds and oilseeds; cakes and cookies and artisanal products, where they did not present the declaration for allergens or any indication of alert for the presence of ingredients with mandatory declaration. In view of the results found, the failure in the elaboration of product labels is verified, where a more rigorous control of Organs supervisory bodies is necessary to prevent these products from being marketed.

keywords: labeling; Legislation; Foods; Sertão.



Introdução

A alergia alimentar é uma reação adversa a um determinado alimento, envolvendo um mecanismo imunológico com apresentação clínica muito variável, com sintomas que podem surgir na pele, no sistema gastrointestinal e respiratório. As reações podem ser leves, como simples coceira nos lábios, até reações graves que podem comprometer vários órgãos. A alergia alimentar resulta de uma resposta exagerada do organismo a uma determinada substância presente nos alimentos (ASBAI, 2021).

A intolerância à lactose é uma reação adversa que não envolve o sistema imunológico e ocorre devido à deficiência na produção da enzima lactase, sendo classificada como uma intolerância alimentar. O diagnóstico correto é essencial, pois pessoas com alergia ao leite podem desenvolver complicações graves (ex. choque anafilático) ao consumirem pequenas quantidades de leite, enquanto indivíduos com intolerância à lactose suportam quantidades bem maiores desse alimento (BRASIL, 2017).

No Brasil, não há estatísticas oficiais, porém, a prevalência parece se assemelhar à literatura internacional, que mostra cerca de 8% das crianças com até dois anos de idade e 2% dos adultos sofrendo algum tipo de alergia alimentar (ASBAI, 2022). Um estudo recente, mostrou que a maioria da população possui alergia clinicamente comprovada a qualquer alimento correspondendo a 1-5% da população total (FOODCHAIN, 2021).

De acordo com a especialista Renata Cocco (2019), é possível que a criança apresente reações alérgicas às proteínas alimentares ingeridas pela mãe e veiculadas pelo leite materno desde os primeiros meses de vida. As manifestações mais comuns são as gastrointestinais (cólicas exacerbadas, sangue nas fezes), mas há casos de reações cutâneas (urticárias, piora da dermatite atópica) em crianças mais sensíveis. A exclusão dos alimentos responsáveis da dieta materna geralmente leva à remissão dos sintomas.

Mais de 170 alimentos são considerados potencialmente alergênicos, apesar de uma pequena parcela deles ser responsável por um maior número de reações: leite, ovo, soja, trigo, amendoim, castanhas, peixes e frutos do mar (COCCO, 2019).

De acordo com a legislação de rotulagem de alergênicos, a RDC nº 26/15 aprovada pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -



ANVISA, os rótulos devem destacar a presença ou risco da presença de dezessete substâncias, dentre elas: trigo (centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas), crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leite de todos os mamíferos, amêndoa, avelã, castanha de caju, castanha do Pará, macadâmia, nozes, pecã, pistaches, pinoli, castanhas, além de látex natural, que são os que mais causam reações alérgicas na população mundial (BRASIL, 2015).

De acordo com a legislação, a RDC nº 136/17 aprovada pela Diretoria Colegiada da ANVISA, estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos, tornando fundamental a presença desta informação no rótulo dos alimentos (BRASIL, 2017).

Para proteger os consumidores, produtores de alimentos são obrigados por lei a divulgar nos rótulos dos produtos se um alérgeno principal é usado durante o processo de produção. No entanto, para conseguir isto, os alérgenos devem primeiro ser detectados a partir dos alimentos (FOODCHAIN, 2021).

À vista disso, como uma das estratégias do tratamento das alergias alimentares consistem na exclusão do alimento alérgico da dieta, o acesso às informações adequadas, confiáveis e claras referentes à rotulagem é imprescindível para evitar e controlar o risco de reações de hipersensibilidade (MIRANDA e GAMA, 2018).

A rotulagem é o principal meio que os fornecedores de alimentos industrializados possuem para informar aos consumidores sobre seus produtos. E com o objetivo de proteger à saúde dos indivíduos alérgicos, foi estabelecida uma legislação de rotulagem específica para esse público. Os requisitos para a rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias foram estabelecidos pela RDC Nº26/2015, que foi publicado no Diário Oficial da União Nº125, de 03/07/2015 (BRASIL, 2017).

Além dos impactos negativos, as alergias alimentares afetam a saúde e a qualidade de vida das pessoas. Há a necessidade de cuidados específicos para evitar o consumo desses alimentos, requerendo uma atenção maior com a escolha dos alimentos a serem consumidos e tornam as atividades rotineiras mais complexas (BRASIL, 2017).

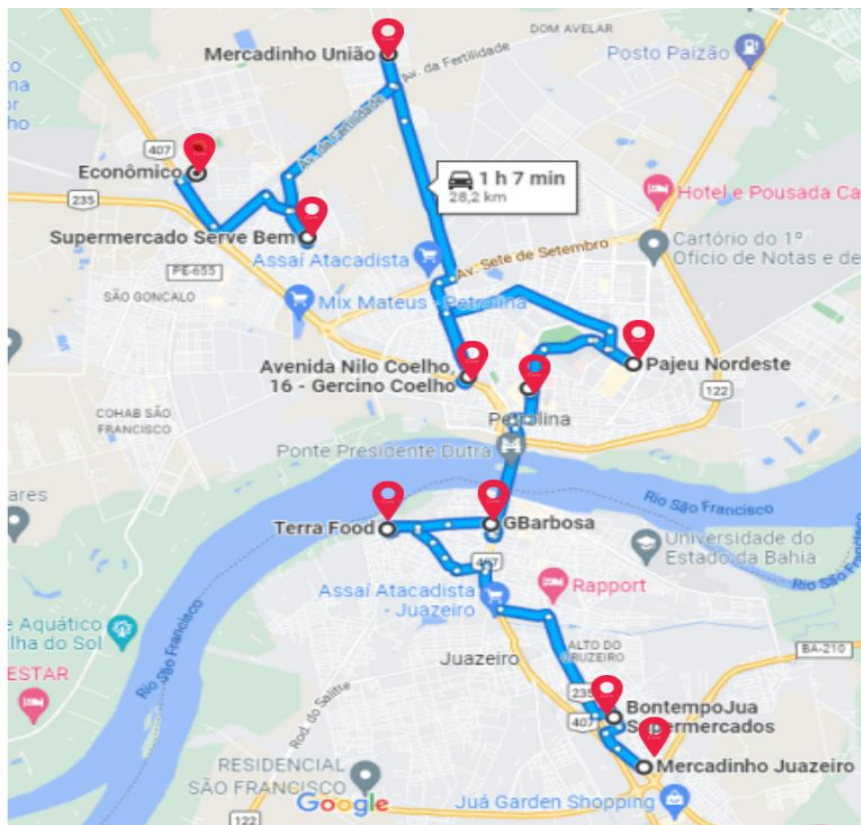


Material e métodos

Identificação dos Locais de Avaliação

Os locais de avaliação foram escolhidos de forma aleatória, onde foram visitados 10 supermercados de pequeno e médio porte (Apêndice B), onde 6 estabelecimentos ficam localizados na cidade de Petrolina - PE e 4 estabelecimentos localizados na cidade de Juazeiro-BA. A coleta das informações foi realizada no período de novembro de 2021 a março de 2022, com características principais de divulgação perante a informação de comercializarem alimentos para fins especiais.

Figura 1- Pontos de vendas visitados nas cidades de Petrolina-PE e Juazeiro-BA.



FONTE: GOOGLE MAPS (2022).



Instrumento de coleta de dados

Pesquisa de campo de caráter avaliativo e de abordagem quantitativa que se baseia na aplicação de *checklist* (Apêndice A) para verificação das declarações de produtos alérgenos e intolerantes em 542 rótulos de alimentos, sendo dividido em 533 rótulos de produtos industrializados e 9 rótulos de produtos artesanais comercializados.

Avaliação das Informações Obtidas

Os rótulos dos produtos de diversas marcas foram analisados sob as disposições da RDC n.º 26 de 2 de Julho de 2015 e RDC n.º 136 de 8 de Fevereiro de 2017, e categorizados como “**não conforme**” quando não informado a presença da classe da substância na rotulagem.

Os produtos foram selecionados aleatoriamente nos estabelecimentos comerciais, seguido de registros fotográficos das informações pertinentes para a presente avaliação. Os produtos foram subdivididos em dez grupos de alimentos, sendo estes: pães e cereais; peixes e crustáceos; ovos e derivados; sementes e oleaginosas; leites e derivados; soja e derivados; massas; açúcares e doces; bolos e biscoitos e produtos artesanais.

Baseando-se nas exigências das legislações pertinentes, os dados coletados foram incluídos em planilhas e analisados na forma de gráficos através do software Microsoft Excel[®] (versão 2013), sendo apresentados em números percentuais para um melhor entendimento dos resultados obtidos.

Resultados e discussão

Rotulagem dos Produtos Avaliados

Através dos resultados obtidos na presente pesquisa, foi observado que os produtos avaliados apresentaram grau de conformidade elevado, podendo ser observado na Figura 2.

É possível observar que os produtos artesanais foram os que obtiveram maior grau de não conformidade diante das informações avaliadas. Este fato pode ser

justificado pela falta de suporte técnico no momento da elaboração destes rótulos, deixando de contemplar informações importantes na rotulagem do produto.

Figura 2 - Produtos avaliados em estabelecimentos de Petrolina-PE e Juazeiro-BA em conformidade com a RDC n.º 26 de 2 de Julho de 2015 e RDC n.º 136 de 8 de Fevereiro de 2017.



Fonte: Dados do autor (2022).

Levando em consideração os 542 rótulos de produtos analisados, verificou-se que 12 destes apresentaram não conformidade frente à legislação, valor que equivale a 2,2% (dois por cento) dos rótulos de produtos analisados, e 97,8% dos rótulos de produtos analisados estão de acordo com a legislação brasileira.

Sendo assim, dentre os produtos avaliados, foram encontradas não conformidades nos produtos a seguir: pães e cereais; ovos e derivados; sementes e oleaginosas; bolos e biscoitos e artesanais, onde os mesmos não apresentaram a declaração para alergênicos ou nenhuma indicação de alerta para a presença de ingredientes com obrigatoriedade de declaração. Miranda e Gama (2018) igualmente encontraram inconformidades ao analisarem pães e cereais (7,1%), ovos e derivados (7,1%) e sementes oleaginosas (7,1%), os autores afirmam que a precisão na rotulagem de alergênicos é um meio para prevenir reações de hipersensibilidade a alimentos, uma vez que transmite informações extremamente importantes para os consumidores alérgicos que contam com a integridade e clareza da declaração de ingredientes alergênicos nas embalagens dos alimentos.

As inadequações apresentadas neste estudo podem levar a sérios danos à saúde do consumidor alérgico, o que pode contribuir para onerar os gastos nos



serviços públicos de saúde. E ainda, a fiscalização pelos órgãos regulamentadores é indispensável em relação ao cumprimento das exigências da rotulagem de alergênicos, a fim de prevenir possíveis reações adversas aos indivíduos alérgicos. Santos *et al.* (2020), analisaram produtos à base de cereais onde 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. Santos *et al.* (2019), avaliaram a rotulagem de biscoitos e bolachas e encontraram inconformidades em 68,4% das amostras, onde as mesmas não informam a presença dos ingredientes alérgenos.

Jardim *et al.* (2016), afirmaram que muitas indústrias de alimentos em geral não seguem determinados requisitos legais vigentes que regem a rotulagem. Nesse sentido, torna-se imperativo que as indústrias alimentícias proporcionem o acesso às informações seguras e úteis sobre o produto que estão fornecendo aos consumidores e que atendam às exigências dos regulamentos, principalmente para os consumidores sensíveis a alérgenos alimentares.

Farias *et al.* (2017) alertam que as penalidades previstas para as empresas que não se adaptarem às legislações vigentes são rigorosas, variando desde advertência, multa, ou, em casos extremos, até a responsabilidade judicial das consequências causadas à parte lesada.

Produtos destinados a pessoas alérgicas a glúten

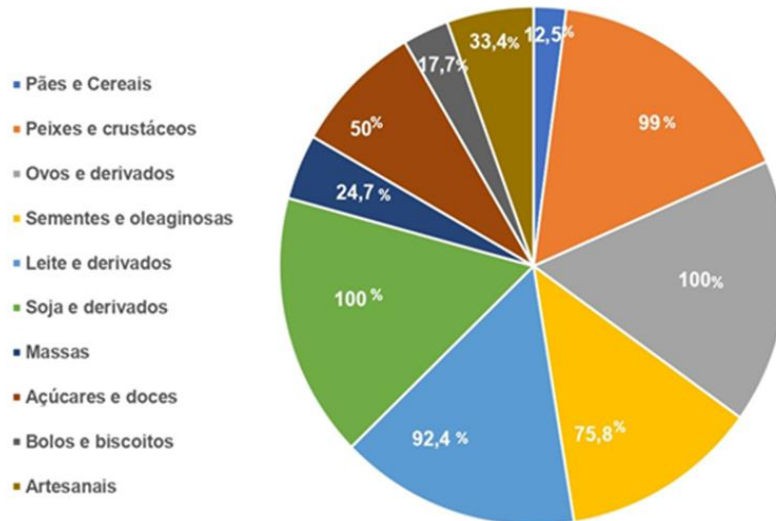
É uma doença auto-imune que surge em indivíduos geneticamente predispostos. Quando o sistema digestivo não é capaz de digerir bem a proteína do glúten. Estima-se a prevalência mundial da DC em 1% da população. De acordo com uma revisão sistemática e meta-análise publicada em 2018 a Doença Celíaca (DC) é um problema de saúde pública global. No Brasil ainda não temos um estudo multicêntrico que defina a prevalência da Doença Celíaca (FENACELBRA, 2022).

Pode-se observar no Figura 3 que alguns subgrupos de alimentos são naturalmente livres de glúten; Os principais subgrupos de alimentos que possuem o



glúten em sua composição como: pães e cereais (12,5%), massas (24,5%) e bolos e biscoitos (17,7%), ainda apresentam uma quantidade baixa de produtos disponíveis para comercialização nos supermercados pesquisados.

Figura 3 - Produtos destinados a pessoas alérgicas ao glúten avaliados nos estabelecimentos de Petrolina-PE e Juazeiro-BA.



Fonte: Dados do autor (2022).

No que se trata de produtos para alérgicos ao glúten, conforme o estudo realizado por Fallavena (2015), uma dificuldade a ser destacada é a falta de conhecimento dos consumidores desses produtos quanto ao próprio glúten, onde 4,2% dos entrevistados relataram desconhecer a proteína.

Visando a facilitar a identificação dos produtos com trigo, no ano de 2003 foi criada no Brasil a lei federal nº 10.674 que obriga os fabricantes informarem nos rótulos dos alimentos a presença do glúten, essa medida foi tomada como preventiva para controle da doença. Nos países Sul-americanos utiliza-se o termo “Sin TACC” que significa sem trigo, aveia, cevada e centeio, já no Brasil o termo “sem glúten” foi generalizado (MARIOTTO, 2022).

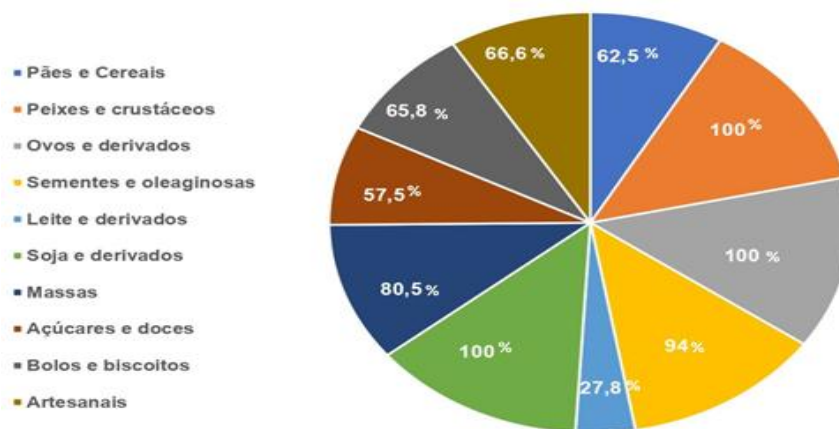
Produtos destinados a pessoas Intolerantes à lactose

Conforme aponta Costa (2022), cerca de 40% da população adulta brasileira apresenta algum grau de intolerância à lactose. O aumento do número de casos

diagnosticados, seja por haver mais investigação hoje em dia, ou porque, de fato, a prevalência pode estar aumentando, promoveu adaptação da indústria de alimentos, que passou a lançar opções de produtos derivados do leite, porém, zero lactose.

Pode-se observar no Figura 4 que alguns subgrupos de alimentos são naturalmente livres da presença de lactose; Os principais subgrupos de alimentos que possuem a presença da lactose em sua composição como: leites, queijos, iogurtes, requeijão, biscoitos e pães apresentam uma variedade e quantidade significativa de produtos disponíveis para comercialização nos supermercados pesquisados.

Figura 4 - Produtos destinados a pessoas intolerantes à lactose avaliados nos estabelecimentos de Petrolina-PE e Juazeiro-BA.



Fonte: Dados do autor (2022).

De acordo com Navarro (2022), o corpo diminui a quantidade de lactase produzida conforme a pessoa vai envelhecendo e sua dieta variando, com o acréscimo de novos tipos de alimentos. Com o tempo, esse declínio na produção de lactase pode levar a um quadro de intolerância à lactose.

O mercado de produtos zero lactose aumentou exponencialmente nos últimos anos não só no Brasil, mas também no mundo, justamente porque, nessa versão, o leite e seus derivados são muito bem tolerados pelos consumidores que possuem algum nível de intolerância à lactose (COSTA, 2022).



Disponibilidade de produtos sem lactose e sem glúten nos supermercados

Dos 10 supermercados visitados, 6 continham área específica para a comercialização de produtos destinados aos intolerantes ou alérgicos. Pôde-se observar que os 4 estabelecimentos que não continham essas áreas eram comércios de pequeno porte.

Mesquita et al. (2021) analisaram a disponibilidade de iogurtes para pessoas intolerantes à lactose e destacaram facilidade no encontro de variedade desses produtos.

Segundo Nogueira e Pereira (2018), o preço dos produtos específicos para indivíduos intolerantes ao glúten costuma ser mais caro em comparação a alimentos convencionais, impossibilitando a adesão completa à dieta por alguns celíacos. De maneira geral, além dos preços altos, o mercado oferece poucas opções de fácil preparo para compor a dieta, muita das vezes alimentos panificados, mingaus, o que pode causar uma monotonia alimentar, gerando anorexia e desnutrição em alguns casos. Os autores avaliaram 55 indivíduos portadores da doença e identificaram que 60% relataram dificuldade para encontrar produtos específicos no mercado.

Conclusões

O presente estudo demonstra que mesmo a legislação estando vigente há mais de 6 anos, ainda há uma parcela de produtos que não atendem às legislações vigentes, uma vez que foram detectadas inadequações nos rótulos dos alimentos alergênicos avaliados, o que pode ocasionar riscos à saúde do consumidor, sendo assim é de suma importância comunicar aos fornecedores sobre as não conformidades encontradas. Devido ao grande volume de produtos comercializados, rótulos inadequados ainda continuam sendo comercializados de maneira livre, pois há uma deficiência na fiscalização, além da falta de conhecimento do consumidor em virtude da linguagem técnica utilizada pela indústria.



Referências

ASBAI. **Alergia alimentar**. Disponível em: <https://asbai.org.br/alergia-alimentar-4/>. Acesso em 11 de novembro de 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução - RDC n° 136, de 8 de fevereiro de 2017. **Regulamento técnico sobre os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 fev. 2017b.

ASBAI. **Alergia alimentar é o tema central da semana mundial**. Disponível em: <https://asbai.org.br/alergia-alimentar-e-o-tema-central-da-semana-mundial/>. Acesso em 06 de julho de 2022.

FOODCHAIN. **Alergênicos: problemas e soluções ao consumidor**. Disponível em: <https://www.foodchainid.com/br/alergenic/>. Acesso em 11 de novembro de 2021.

COCCO, Renata. **Alergia alimentar pode aparecer nos primeiros meses de vida**. Disponível em: <https://asbai.org.br/alergia-alimentar-pode-aparecer-nos-primeiros-meses-de-vida/>. Acesso em 11 de novembro de 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 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 agosto de 2015.

MIRANDA, C. C. S.; GAMA, L. L. A. **Inadequação da rotulagem de alimentos alergênicos: riscos para indivíduos com hipersensibilidade alimentar**. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, 13(3); 731-743, 2018.

SANTOS, J. M. et al. **Rotulagem de alergênicos em alimentos à base de cereais para alimentação infantil, comercializados no Rio de Janeiro**. In: SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR, 7, 2020, Anais [...]. 2020.

SANTOS, T. S. et al. **Avaliação da adequação da rotulagem de pães caseiros, pães integrais e biscoitos/bolachas frente à legislação vigente no estado do Paraná**. *Brazilian Journal of Food Research*, Campo Mourão, v. 10 n. 1, p. 1-18, jan/mar. 2019.

JARDIM FBB, FARIAS GA, DIAS LCFC, AFONSO ALT. **Rotulagem de alimentos: avaliação e orientação às indústrias e aos consumidores quanto aos aspectos legais e informativos dos rótulos**. *Boletim Técnico Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Triângulo Mineiro*. 2016; 2(1):26-29.



PEREIRA, R. T. A.; NOVAES, P. C. M.; CARVALHO, A. J. de B. A.; VIANA, A. C.. (2022).
Prospecção de produtos para pessoas intolerantes e/ou alérgicos comercializados nas cidades de Petrolina-pe e Juazeiro-BA

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 Agrotecnologia, v. 7, n.1, p. 106-109, 2017.

FENACELBRA. **Dados estatísticos de doença celíaca**. Disponível em: <https://www.fenacelbra.com.br/dados-estatisticos>. Acesso em 06 de julho de 2022.

FALLAVENA, L. P. **O perfil do consumidor de produtos sem glúten: necessidade ou modismo?**. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. UFRGS, Porto Alegre, 2015.

MARIOTTO, B. **Doença celíaca**. Disponível em: <https://redeciasaude.com.br/2018/05/16/doenca-celiaca-2/>. Acesso em: 06 de julho de 2022.

NAVARRO, Roberto. **O que é intolerância à lactose?**. Disponível em: <https://www.minhavidacom.br/saude/temas/intolerancia-a-lactose>. Acesso em: 07 de julho de 2022.

COSTA, M. **Avanço dos produtos sem lactose no mercado**. Disponível em: <https://www.foodservicenews.com.br/produtos-sem-lactose-avancam-no-mercado/>. Acesso em: 09 de junho de 2022.

MESQUITA, G. A. J. et al. Disponibilidade de iogurtes para consumidores intolerantes à lactose. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.7, n.5, p. 44722-44736, mai. 2021.

NOGUEIRA, P. F.; PEREIRA, E. A. A. Disponibilidade e acessibilidade de alimentos para pacientes celíacos. **Rev. da Associação Brasileira de Nutrição**, p. 1-5, out. 2018.