

Consumo e Saúde

Rótulos terão de mostrar ingredientes alergênicos



Ouvidoria/Anvisa e Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor/Secretaria Nacional do Consumidor

FATO

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), 35% da população brasileira possui algum tipo de alergia. De acordo com o Ministério da Saúde, os principais tipos de alergia são as alergias alimentares. Geralmente, essas alergias geram inchaço ou coceira nos lábios e na pele, que tende a ficar mais sensível, áspera e irritada, além de diarreia, vômitos e rouquidão. Em alguns casos, a alergia pode levar à morte, o que mostra claramente a relevância do tema, para toda a sociedade.

A partir do dia 3 de julho, os rótulos dos alimentos deverão trazer informações sobre ingredientes alergênicos. O prazo, estabelecido desde 2015, foi mantido em reunião da diretoria da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). A resolução foi aprovada em junho de 2015 e obriga a indústria alimentícia a informar nas embalagens dos produtos se há presença dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Os fabricantes tiveram um ano para adequar os projetos das embalagens. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, no dia 2 de julho, poderão ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

CONTEXTO

Alergias alimentares são reações adversas desencadeadas por uma resposta imunológica específica que ocorre em pessoas sensíveis, após o consumo de determinado alimento. Essas reações apresentam ampla variação na sua severidade e intervalo de manifestação, podendo afetar os sistemas cutâneo, digestivo, respiratório e ou cardiovascular. Indivíduos com alergias alimentares podem desenvolver reações adversas graves a alimentos que são consumidos de forma segura pela maior parte da população, mesmo quando ingeridos em pequenas quantidades.

A Anvisa publicou uma resolução (RDC 26/2015) que estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias. Esta Resolução se aplica aos alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação. Os rótulos passam a ter que informar a presença de substâncias que causam alergia.



A literatura internacional indica que cerca de 90% dos casos de alergia alimentar são ocasionados por apenas oito alimentos: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja. Esses alimentos são reconhecidos como alergênicos de relevância para a saúde pública pelo Codex Alimentarius, organismo da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da OMS responsável pela harmonização internacional de regras para alimentos, e por diversos países.

Segundo a RDC 26/2015, que abrange alimentos e bebidas, os rótulos deverão informar a existência de 17 alimentos: 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; macadâmias; nozes; pecãs; pistaches; pinoli; castanhas; e látex natural.

De acordo com a Anvisa, os derivados desses produtos deverão trazer as seguintes informações no rótulo:

- Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares);
- Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias);
- Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados

Os dados sobre os alergênicos virão logo abaixo da lista de ingredientes. Além disso, as palavras têm que estar em caixa alta, negrito e com a cor diferente do rótulo. A letra não pode ser menor do que a da lista de ingredientes.

