

## AValiação DA ROTULAGEM DE CERVEJAS COM BASE NA RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015

**Aline Spaniol WALKER<sup>1</sup>; Clades GUBERTI<sup>2</sup>; Jaqueline KONRAD<sup>3</sup>; Jusara DELASARI<sup>4</sup>; Raquel PILETTI<sup>5</sup>**

**Palavras-chave:** alergênicos, intolerância, consumidor, legislação.

### INTRODUÇÃO

Visando facilitar o acesso às informações, bem como amenizar os transtornos àqueles que sofrem de alguma alergia ou intolerância, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e a ABIA (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação), instituíram a RDC Nº 26 de 02 de julho de 2015. Esta, estabelece os requisitos da rotulagem de alimentos que causam alergias, onde compreendem bebidas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes embalados na ausência do consumidor (BRASIL, 2015).

O prazo estabelecido para a adequação da rotulagem foi estabelecida para um ano após a norma ter entrado em vigor, ou seja, dia 02 de julho de 2016. Produtos fabricados até este prazo, ainda podem ser comercializados normalmente, já aqueles que foram produzidos a partir desta data obrigatoriamente devem estar em conformidade com a legislação vigente (FERREIRA, 2016).

Alergênicos são algumas substâncias de origem natural que podem estar presentes nos alimentos, plantas ou animais e que pelo fato de não serem reconhecidas pelos organismos, desencadeiam em diversas reações imunológicas como coceiras, vômito, tosse, falta de ar, inchaço em algumas regiões do corpo, entre outras (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2013).

Segundo a RDC Nº 26 de 02 de julho de 2015, alergias alimentares são provenientes de qualquer proteína, podendo estas serem proteínas modificadas e até mesmo frações proteicas, provindas dos principais alimentos considerados agentes destas alergias, sendo que atualmente são considerados dezoito alergênicos (BRASIL, 2015) conforme tabela 1.

<sup>1</sup>Acadêmica do curso de Tecnologia em Alimentos, FAI Faculdades, Itapiranga/SC. E-mail: [alinspaniol@hotmail.com](mailto:alinspaniol@hotmail.com).

<sup>2</sup>Acadêmica do curso de Tecnologia em Alimentos, FAI Faculdades, Itapiranga/SC. E-mail: [clades\\_smbv@hotmail.com](mailto:clades_smbv@hotmail.com).

<sup>3</sup>Acadêmica do curso de Tecnologia em Alimentos, FAI Faculdades, Itapiranga/SC. E-mail: [jaqueline.konrad@outlook.com](mailto:jaqueline.konrad@outlook.com).

<sup>4</sup>Acadêmica do curso de Tecnologia em Alimentos, FAI Faculdades, Itapiranga/SC. E-mail: [jusara-d@hotmail.com](mailto:jusara-d@hotmail.com).

<sup>5</sup>Professora e Coordenadora do Curso de Tecnologia em Alimentos, FAI Faculdades, Itapiranga/SC.

Tabela 1: Lista dos alimentos alergênicos.

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoas ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).
9. Avelãs ( <i>Corylus spp.</i> ).
10. Castanha-de-cajú ( <i>Anacardium occidentale</i> ).
11. Castanha-do-Brasil ou Castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ).
12. Macadâmias ( <i>Macadamia spp.</i> ).
13. Nozes ( <i>Juglans spp.</i> ).
14. Pecãs ( <i>Carya spp.</i> ).
15. Pistaches ( <i>Pistacia spp.</i> ).
16. Pinoli ( <i>Pinus spp.</i> ).
17. Castanhas ( <i>Castanea spp.</i> ).
18. Látex Natural.

Fonte: ANVISA.

Em certos indivíduos, após consumo de determinados alimentos com potencial alergênico, podem desencadear reações adversas como alergias, pelo fato de possuírem um mecanismo imunológico mais frágil (BRASIL, 2015). Já para indivíduos alérgicos o sistema imune não é capaz de diferenciar as substâncias nocivas das inócuas e geram anticorpos contra uma ou várias substâncias inofensivas, desencadeando a reação alérgica (CAVENAGHI, SANCHES e DINIZ, 2013).

As reações do organismo sobre uma substância variam de pessoa para pessoa. Algumas sofrem reações imediatas, outras poucas horas ou até mesmo dias depois, já em outras mais brandas, o toque ou a inalação são suficientes para desencadear a reação (CHADDAD, 2014).

A intolerância alimentar é qualquer reação do organismo contra determinado alimento, mas que diferente da alergia, que é uma resposta do sistema imunológico, causa diversas reações onde as mais comuns são rinite, tosse, diarreia, vômitos, coceira, enxaqueca, febre. Por terem reações e sintomas muito similares à outras doenças, o diagnóstico muitas vezes é tardio, onde o paciente já se encontra no estado clínico avançado (BOA SAÚDE, 2007).

O diagnóstico é baseado primeiramente em um histórico clínico e por exame físico, mas estes por si só não são considerados suficientes para ter um diagnóstico correto. Assim sendo, são utilizados outros testes como o teste cutâneo de hipersensibilidade imediata, fazendo-se uma leve perfuração intradérmica e, posteriormente, colocando-se em contato com o alergênico, e observar se haverá qualquer reação. Ainda, tem-se o teste de dosagem de anticorpo específico no sangue, o RAST, o método mais utilizado, sendo este um ensaio com marcadores que detecta a reação entre anticorpos IgE e alergênicos, que é considerado o mais vantajoso pois, não há contato direto do alergênico com o paciente, diminuindo assim a preocupação de ocorrer uma reação mais grave com o mesmo. (CAVENAGHI; SANCHES; DINIZ; 2013).

O objetivo deste trabalho foi realizar um estudo sobre a rotulagem nutricional de cervejas dos tipos Pilsen, Weiss e Lager e, posterior análise das mesmas para verificar se estão de acordo com a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.

## **MATERIAIS E MÉTODOS**

Foram analisadas dezessete marcas de cerveja dos tipos Pilsen, Weiss e Lager, comercializadas em embalagens de vidro no comércio da cidade de Iporã do Oeste-SC.

Analisou-se as rotulagens com base na RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, que exige a presença das informações nas bebidas que contenham alergênicos, onde estas podem estar declaradas de três maneiras distintas: “Alérgicos: contém”, seguido dos alimentos que causam alergia; “Alérgicos: contém derivados de”, seguido dos alimentos que causam alergia; “Alérgicos: contém”, seguido dos alimentos que causam alergia “e derivados”. Considerando que estas informações devem estar logo abaixo da lista de ingredientes, com letra em caixa alta, negrito, com altura mínima de 2 mm, jamais encontrar-se no tamanho inferior ao tamanho da letra utilizada na lista de ingredientes bem como, de cor contrastante com o fundo do rótulo (BRASIL, 2015).

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Diante da preocupação dos consumidores em relação aos componentes dos alimentos que consomem, a rotulagem tem sido um meio de fácil acesso às informações, auxiliando no momento da compra para que não ocorra um erro ou má compreensão do produto adquirido, reduzindo assim a incidência de casos de ingestão de alimentos potencialmente alergênicos por indivíduos sensíveis a tais componentes.

Nesse sentido, nas embalagens devem estar citados todos os componentes alergênicos presentes nos produtos, sendo que o dever de fornecer essas informações é de total responsabilidade da indústria que produz este alimento, mesmo que este esteja em baixo percentual, pois até mesmo os traços presentes são capazes de desencadear uma reação (CHADDAD, 2014).

Dessa forma, mediante estudo realizado, verificou-se que os dezessete rótulos analisados apresentaram informações sobre a presença de alergênicos, porém os mesmos declaram incorretamente. Destes, treze rótulos apresentaram a descrição “Contém Glúten”, três informaram “Alérgicos: contém Cevada” e, somente uma descreveu “Alérgicos: contém derivados de cevada” sendo que, esta informação não se encontrava após os ingredientes, nem mesmo impressa no rótulo e, sim, carimbada sobre algumas declarações deste rótulo.

Porém, segundo Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, ainda pode ocorrer de encontrar no comércio rótulos sem declaração ou com declarações diferentes do que a nova norma estabelece, isso porque, os alimentos produzidos antes de 03 de julho de 2016 podem ser comercializados até o fim de sua validade. Portanto, a cobrança de multas às indústrias, neste caso, é indevida (ABIA, 2016).

Ainda, conforme a ABIA (2016), estas declarações podem estar estampadas, gravadas, litografadas, ou colocadas sobre os alimentos desde que esta adequação seja realizada excepcionalmente nos estabelecimentos responsáveis pela elaboração ou fracionamentos destes produtos, não afete as exigências de rotulagem estabelecidas em regulamentos técnicos, não induza o consumidor ao erro, não prejudique a visibilidade de outras informações já vigentes, bem como atenda à todos os requisitos da RDC nº 26/2015 sem comprometer o conteúdo de informação obrigatório.

Sendo assim, a importância de rotular corretamente as cervejas, torna-se ainda mais indispensável já que no Brasil esta é a bebida alcóolica mais consumida, ocupando terceiro lugar no ranking dos principais consumidores de cervejas do mundo, décimo sétimo lugar no consumo *per capita* e, além das indústrias cervejeiras, o Brasil conta com aproximadamente duzentas micro cervejarias artesanais (SEBRAE, 2014).

## CONCLUSÃO

Apesar das indústrias terem informado a presença de alergênicos em seus rótulos, ainda assim necessitam de adequações já que estas se encontram em discordância com as

exigências da RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, sendo que isso não impede do consumidor estar vulnerável à compra e consumo errôneo.

Do mesmo modo, é importante ressaltar que o consumidor potencialmente alergênico deve se atentar aos rótulos de maneira que, além de observar criteriosamente os ingredientes, esteja ciente de que a data de fabricação dos produtos também deve ser analisada, já que há um período para as adequações, diminuindo assim as chances de comprometer a sua saúde. Bem como, as indústrias devem cumprir com suas obrigações rotulando corretamente seus produtos mediante as leis e resoluções vigentes.

## REFERÊNCIAS

BOA SAÚDE. **Como ocorre a intolerância alimentar.** 2007. Disponível em: <<http://www.boasaude.com.br/artigos-de-saude/5026/-1/como-ocorre-a-intolerancia-alimentar.html>>. Acesso em: 17 set 2016.

CAVENAGHI, B.; SANCHES, M.R.A.; DINIZ, S.N. **A importância do tratamento de dessensibilização na alergia às proteínas do leite de vaca (APLV).** Goiânia, 2013. Disponível em: <<http://www.conhecer.org.br/enciclop/2013b/CIENCIAS%20DA%20SAUDE/a%20importancia.pdf>>. Acesso em: 17 set 2016.

CHADDAD, M.C.C. **Informação sobre a presença de alérgenos nos rótulos de alimentos: responsabilidade do estado na garantia dos direitos à saúde e à alimentação adequada da população com alergia alimentar.** Demetra, 2014. Disponível em: <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/viewFile/10350/9713>>. Acesso em: 16 set 2016.

COUTINHO, J.G.; RECINE, E. **Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos.** Rev Panam Saludm Publicada vol. 22 n. 6 Washington Dec. 2007. Disponível em: <[http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1020-49892007001100012](http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1020-49892007001100012)>. Acesso em: 17 SET 2016.

FERREIRA, V. **Como indicar ingredientes alergênicos no rótulo de cerveja.** 2016. Disponível em: <<http://revistabeerart.com/blog-design/alergenicos>>. Acesso em: 17 set 2016.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. **ALÉRGENOS.** Revista Fib. 2003, n° 27. Disponível em: <<http://www.revista-fi.com/materias/351.pdf>> Acesso em: 16 set. 2016.

NUNES, M., et al. (2012). **Alergia Alimentar.** 2012. Disponível em:<[http://www.alimentacaosaudavel.dgs.pt/activeapp/wp-content/files\\_mf/1444902010AlergiaAlimentar.pdf](http://www.alimentacaosaudavel.dgs.pt/activeapp/wp-content/files_mf/1444902010AlergiaAlimentar.pdf)>. Acesso em: 16 set. 2016.

PEREIRA, A. C. S.; MOURA, S. M.; CONSTANT, P.B.L. **Alergia Alimentar: sistema imunológico e principais alimentos envolvidos.** Londrina, 2008. Disponível em: <[http://formsus.datasus.gov.br/novoimgarq/16061/2420660\\_218117.pdf](http://formsus.datasus.gov.br/novoimgarq/16061/2420660_218117.pdf)>. Acesso em: 16 set. 2016.

Resolução-RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. **Regulamento Técnico sobre nova rotulagem de Alergênicos.** Brasília, DF: ANVISA, 2015. Disponível em: <<http://www.abic.com.br/publique/media/rdc26.pdf>>. Acesso em: 09 set. 2016.

SEBRAE. **Potencial de consumo de cervejas no Brail.** 2014. Disponível em:<[http://www.sebraemercados.com.br/wp-content/uploads/2015/12/2014\\_05\\_20\\_RT\\_Mar\\_Agron\\_Cerveja\\_pdf.pdf](http://www.sebraemercados.com.br/wp-content/uploads/2015/12/2014_05_20_RT_Mar_Agron_Cerveja_pdf.pdf)>. Acesso em: 18 set. 2016.