

# Rotulagem de leite e derivados restritos de lactose frente à legislação brasileira vigente

## *Labeling of milk and derivatives lactose restricted following current brazilian legislation*

Bruno de Sousa Almeida<sup>1</sup> [Lattes] Clarisse Vasconcelos de Azevedo<sup>\*2</sup> [Lattes]

CORRESPONDÊNCIA PARA\*:  
clarisse.azevedo@uece.br

1.Mestre em Nutrição e Saúde.Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, Ceará Brasil.

2.Doutora em Saúde Coletiva. Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, Ceará, Brasil.

### RESUMO

A intolerância à lactose acomete boa parte da sociedade moderna, caracterizando-se pela ausência ou redução da atividade da lactase. A indústria alimentícia vem inovando no processo de fabricação de produtos restritos de lactose, oferecendo ao público diversas opções. A rotulagem nutricional é regulamentada por resoluções que definem as informações que devem conter nas embalagens, estabelecendo a comunicação entre a indústria e o consumidor. O objetivo deste trabalho foi avaliar rótulos de leites e derivados restritos de lactose frente à legislação brasileira vigente. Foram visitadas cinco redes de supermercados localizadas em Fortaleza – CE, entre julho e setembro de 2019. Analisaram-se 50 rótulos de 20 marcas distribuídos nas seguintes categorias: iogurte, bebida láctea, creme de leite, requeijão, leite, leite fermentado, leite condensado e queijo. Elaborou-se um check-list com 36 itens baseado nas seguintes resoluções de diretoria colegiada (RDC): 259/02, 359/03, 360/03, 26/15 e 135/17. Ao final, cada rótulo recebeu um percentual de adequação e foi classificado em: adequado, parcialmente adequado ou inadequado. Não houve rótulos inadequados em relação às RDC nº 259/02, 360/03 e 26/15. Nenhum rótulo estava 100% adequado em relação à todas as legislações. Ausência da medida caseira, declaração de componentes intrínsecos e propriedades funcionais, ausência dos termos correto de declaração de origem do produto, ausência da declaração para 100 gramas/ mililitros do alimento e identificação incompleta do lote foram algumas das inadequações encontradas. Dessa forma, há necessidade de uma fiscalização eficiente na liberação desses produtos no mercado e um maior compromisso das indústrias na declaração das informações em seus rótulos. Palavras-chave: Intolerância à Lactose. Lactose. Legislação sobre Alimentos. Rotulagem de Alimentos. Vigilância Sanitária.

### ABSTRACT

Lactose intolerance affects a large part of modern society, which is characterized by the absence or reduction of lactase activity. The food industry has been innovating in the manufacturing process of lactose-restricted products, offering to consumers a several number of options. The nutritional labeling is regulated by resolutions that define the information to be contained on packages, establishing communication between industry and consumer. The aim of this study was to evaluate labels for lactose-restricted milk and derivatives in accordance with current Brazilian legislation. Five supermarket chains located in Fortaleza - CE, between July and September 2019 were visited. 50 labels from 20 brands distributed in the following categories were analyzed: yogurt, dairy drink, milk cream, cottage cheese, milk, fermented milk, condensed milk and cheese. A checklist with 36 items was elaborated based on the following collegiate board resolutions (RDC): 259/02, 359/03, 360/03, 26/15 and 135/17. At the end, each label received a percentage of adequacy and was classified as: adequate, partially adequate or inadequate. There were no inappropriate labels in relation to RDC nº 259/02, 360/03 and 26/15. No label was 100% compliant with all legislation. Absence of the homemade measure, declaration of intrinsic components and functional properties, absence of the correct terms for the declaration of origin of the product, absence of the declaration for 100 grams/milliliters of the food and incomplete identification of the lot were some of the inadequacies found. Thus, there is a need for efficient supervision in the release of these products on the market and a greater commitment from the industries in declaring the information on their labels.

Keywords: Lactose Intolerance. Lactose. Food Legislation. Food Labeling. Health Surveillance.



## INTRODUÇÃO

Nos últimos tempos, cerca de 65% da população mundial apresenta algum grau de intolerância à lactose. Esse distúrbio caracteriza-se pela má digestão e absorção do carboidrato que está presente no leite de origem animal, devido à redução ou ausência da atividade da enzima  $\beta$ -galactosidase, mais conhecida como lactase. Alguns problemas gastrointestinais que podem acometer esses indivíduos são: cólica, diarreia, náusea, flatulência, inchaço, dor abdominal e dentre outros (PEREIRA et al., 2012; BATISTA et al., 2018; DI COSTANZO; CANANI, 2019).

Alimentos restritos de lactose são fabricados com a finalidade de reduzir ou eliminar o conteúdo desse açúcar, tornando-os aptos para o consumo por indivíduos que apresentam essa condição clínica. Esses alimentos são classificados em: isentos de lactose (que contêm quantidade de lactose igual ou menor a 100 (cem) miligramas (mg) por 100 (cem) gramas (g) ou mililitros (ml) do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante) e baixo teor de lactose (que contêm quantidade de lactose maior que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros e igual ou menor do que 1 (um) grama por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo, conforme o fabricante) (BRASIL, 2017A).

Diante disso, o setor alimentício vem inovando na produção de alimentos deslactosados com o objetivo de atender às necessidades desse público (MORLOCK; MORLOCK; LEMO, 2014). Para o mercado brasileiro de produtos restritos de lactose, estima-se um crescimento anual de 15% a 20% até o ano de 2020 (REVISTA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS, 2017).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através das Resoluções de Diretoria Colegiada (RDCs), estabelece as informações nutricionais que devem conter nos rótulos de alimentos, com o principal objetivo de garantir a proteção à saúde dos consumidores (BASTOS et al., 2008). As legislações determinam que o rótulo deve ser fiel ao seu produto, além das informações apresentadas estarem legíveis, evitando que o consumidor seja induzido a dúvidas ou erros (SILVA; FRANÇA; OLIVEIRA, 2017). Entretanto, estudos apresentam o descumprimento da rotulagem de alimentos em relação aos parâmetros estabelecidos

pelas legislações (SMITH; ALMEIDA-MURADIAN, 2011; SANTANA, 2018; TEIDER JÚNIOR et al., 2017).

Nesse contexto, a rotulagem nutricional dos alimentos no Brasil segue legislações estabelecidas pela ANVISA, as quais são: RDC nº 259/02, que trata sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados (BRASIL, 2002A); RDC nº 359/03, que apresenta os requisitos sobre as porções de alimentos embalados (BRASIL, 2003A); RDC nº 360/03, que aborda sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados (BRASIL, 2003B); RDC nº 26/15, que dispõe sobre a rotulagem de alimentos alergênicos (BRASIL, 2015); e a RDC nº 135/17, que apresenta os requisitos para os alimentos para fins especiais, como para dietas com restrição de lactose (BRASIL, 2017A).

Portanto, a busca por uma informação completa e correta sobre o conteúdo dos nutrientes presentes nos alimentos caracteriza-se uma questão de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A apresentação de informações nutricionais adequadas em rótulos de alimentos favorece a saúde da população, melhora comportamentos alimentares, auxilia profissionais de saúde na orientação aos pacientes, além de considerar os princípios do código de defesa do consumidor (CDC) (SOUSA et al., 2020). Desse modo, o acesso a informações adequadas é necessário para a prevenção e controle de potenciais riscos à saúde de consumidores que necessitam de restrição alimentar pois, a comunicação entre o consumidor e as indústrias é estabelecida pela rotulagem dos alimentos (TONKIN et al., 2016; BRASIL, 2017B; FARIAS et al., 2017).

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi analisar as informações presentes nos rótulos de leites e derivados restritos de lactose de acordo com a legislação brasileira em vigor.

## METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional com caráter transversal e quantitativo, no qual analisaram-se as informações presentes nos rótulos de leites e derivados restritos de lactose frente às legislações brasileiras em vigor.

A coleta foi realizada nos meses de julho a setembro de 2019 em Fortaleza – CE, em cinco redes de supermercados (I, II, III, IV e V), sendo as I, II e V de abrangência regional, mas todas com mais de uma filial

na capital e as, III e IV, de dimensão nacional, também com mais de uma filial na cidade. Os estabelecimentos foram selecionados por probabilística de conveniência, pela facilidade de acesso e variedade de produtos.

A escolha dos alimentos baseou-se na disponibilidade deles nos estabelecimentos visitados. Foram incluídos leites e derivados isentos ou com baixo teor em lactose, conforme estabelece a RDC nº 135/17 (BRASIL, 2017A), comprovando por meio da presença na parte frontal do rótulo de alguma das declarações a seguir: “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose”, “não contém lactose”, “isento de lactose”, “baixo em lactose” e “baixo teor em lactose” e que fossem adicionados de lactase, verificando na lista de ingredientes. A escolha foi realizada de maneira que o maior número de marcas, tipos e sabores fossem contemplados nas visitas. Foram excluídos produtos veganos, produtos diets e lights do estudo. Produtos de mesma marca, mesma quantidade, mas sabores diferentes, foi escolhido apenas um produto. Do mesmo modo, alimentos de mesma marca, mesmo sabor, porém, embalagens e pesos diferentes, foi escolhido apenas um produto.

Para a análise dos rótulos, foram registradas fotografias de todas as informações presentes nas embalagens. Para medir o tamanho da letra, foi utilizada uma régua 20cm Tilibra®. Dessa forma, coletaram-se as informações de 50 rótulos de produtos de 20 marcas diferentes (categorizadas por letras), divididos conforme as categorias a seguir: 13 iogurtes (9 marcas), 8 cremes de leite (8 marcas), 8 queijos (7 marcas), 5 bebidas lácteas (4 marcas), 4 requeijões (4 marcas), 3 leites condensado (3 marcas) e 1 leite fermentado (1 marca).

Os rótulos foram analisados segundo às resoluções a seguir: RDC nº 259/02, RDC nº 359/03, RDC nº 360/03, RDC nº 26/15 e a RDC nº 135/17. Para a análise das informações, foi utilizado um checklist composto por 36 itens, elaborado pelo próprio autor, dividido em cinco tópicos (A, B, C, D e E), no qual, cada tópico é referente à uma resolução utilizada para a análise.

No tópico A, referente à RDC nº 26/15, foram avaliados 08 itens: declaração de ingredientes alergênicos, leitura legível, declaração dos alergênicos após a lista de ingredientes, grafia em caixa alta, grafia em negrito, letra da declaração maior que a da lista de ingredientes, declaração em local visível e a presença de algum dos seguintes alertas: “ALÉRGICOS: CONTÉM (...)”,

“ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (...)”, “ALÉRGICOS: PODE CONTER (...)”.

No tópico B, referente à RDC nº 135/17, foram analisados 03 itens: declaração do termo “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose”, “não contém lactose”, “baixo em lactose” e “baixo teor de lactose” próximo à denominação de venda, informação nutricional para 100g do alimento e declaração do teor de lactose e galactose.

No tópico C, referente à RDC nº 360/03, avaliaram-se 06 itens: declaração dos nutrientes (valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio), informação nutricional em local visível e legível, unidades declaradas dos nutrientes: valor energético (quilocalorias - Kcal, quilojoules - kJ), proteínas (gramas - g), carboidratos (gramas - g), gorduras (gramas - g), fibra alimentar (gramas - g), sódio (miligramas - mg), colesterol (miligramas - mg), vitaminas (miligramas - mg ou micrograma - µg), minerais (miligramas - mg ou micrograma - µg) e porção (gramas - g, mililitros - ml e medida caseira), exclusão de percentual valor diário (%VD) de gorduras trans, inclusão da frase como parte da informação nutricional “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas” e destaque da expressão Informação Nutricional do que o restante das informações da tabela nutricional.

No tópico D, referente à RDC nº 259/02, 15 itens foram avaliados: uso de vocábulos, sinais, emblemas que possam induzir ao erro ou dúvida, atribuições de efeitos ou propriedades que não possuam, indicação de propriedades terapêuticas, presença de alegações sobre o consumo para a melhora da saúde, presença de todas as informações obrigatórias (denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, lote, validade), declaração de lista de ingredientes, declaração da presença de ingredientes compostos, indicação da presença de aditivos com sua função principal, indicação da identificação de origem, identificação do lote, presença do prazo de validade, informação sobre o modo de conservação, instruções sobre modo apropriado do uso, tamanho da letra e a presença da denominação de venda no painel principal.

Por fim, no tópico E, referente à RDC nº 359/03, avaliaram-se 04 itens: medida caseira de acordo com

a porção, em g ou ml, medida caseira - expressão em número inteiro ou fração, tamanho da porção estabelecido considerando um máximo de 500 Kcal e medida caseira expressa de acordo com a resolução.

Para cada item avaliado do check-list, assinalou-se uma das opções a seguir como resposta: conforme, não conforme ou não se aplica.

Ao final de cada tópico, o rótulo avaliado recebeu um percentual de conformidade, de acordo com a avaliação. Para o cálculo desse percentual, utilizou-se a seguinte fórmula, conforme a RDC nº 275/02 (BRASIL, 2002B):

Percentual de conformidade (%PC) = itens conformes x 100/ itens avaliados – itens não se aplica.

Posteriormente, esse resultado foi classificado conforme a RDC nº 275/02 (BRASIL, 2002B):

- 76 a 100% - adequado;
- 51 a 75% - parcialmente adequado;
- 0 a 50% - inadequado.

O estudo não necessitou da aprovação de um comitê de ética, pois não houve a participação de seres humanos ou animais.

A análise dos dados foi conduzida por comparação entre as categorias, marcas e os tipos de irregularidades, utilizando o Microsoft Office Excel 2019®, sendo os resultados expressos em frequências absolutas (n) e relativas (percentuais).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados com os percentuais de adequação foram divididos de acordo com os tópicos do check-list, conforme apresentam as tabelas a seguir.

Os resultados da tabela 01 mostram que não houve rótulos inadequados frente à legislação avaliada.

Entretanto, o requeijão da marca “N” foi classificado como parcialmente adequado assim como o leite condensado da marca “L” por apresentar a mesma inadequação: declaração dos ingredientes alergênicos não estava em negrito.

Os resultados do tópico B (Tabela 02) mostram que o rótulo do iogurte da marca “J” se classificou como inadequado por apresentar as seguintes irregularidades: não apresentava informação nutricional declarada para 100g do alimento e apresentou um valor numérico no %VD para a lactose, não devendo constar tal informação. O creme de leite da mesma marca também se classificou como inadequado por apresentar as mesmas irregularidades do iogurte. Da mesma forma, 10 rótulos (5,0%) também não apresentavam a informação nutricional declarada para 100g do alimento. Contrário a isso, observa-se que os únicos grupos que apresentaram 100% de adequação foram o leite condensado e fermentado.

Na tabela 03, 33 rótulos (66,0%) (10 iogurtes, 5 cremes de leite, 5 leites, 5 bebidas lácteas, 3 queijos, 2 leites condensados, 2 requeijões e 1 leite fermentado) foram classificados como parcialmente adequados porque não apresentavam a medida caseira na informação nutricional. A categoria da bebida láctea e leite fermentado apresentaram-se 100% parcialmente adequadas.

Na tabela 04, observa-se que as categorias que apresentaram 100% de adequação foram a dos requeijões e leite fermentado, diferente das dos leites condensados, que dos três rótulos avaliados, todos apresentaram, no mínimo, uma irregularidade. Apenas 2 (4,0%) rótulos estavam de acordo com o item 06 do tópico D, que descreve o seguinte: para identificar a origem do produto deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em...", "produto ..." ou "indústria ...".

**Tabela 01.** Resultados da análise dos rótulos de leites e derivados restritos de lactose frente aos itens do tópico A do *check-list* (RDC nº 26/15).

CATEGORIA	ADEQUADO		PARCIALMENTE ADEQUADO		INADEQUADO	
	n	%	n	%	n	%
IOGURTE	13	100,0	0	0	0	0
CREME DE LEITE	7	87,5	1	12,5	0	0
LEITE (UHT E EM PÓ)	8	100,0	0	0	0	0
QUEIJO	8	100,0	0	0	0	0
BEBIDA LÁCTEA	5	100,0	0	0	0	0
REQUEIJÃO	4	100,0	0	0	0	0
LEITE CONDENSADO	2	66,7	1	33,3	0	0
LEITE FERMENTADO	1	100,0	0	0	0	0

**Fonte:** Elaborada pelo autor, 2019.



**Tabela 02.** Resultados da análise dos rótulos de leites e derivados restritos de lactose frente aos itens do tópico B do *check-list* (RDC nº 135/17).

CATEGORIA	ADEQUADO		PARCIALMENTE ADEQUADO		INADEQUADO	
	n	%	n	%	n	%
IOGURTE	9	69,4	3	23,0	1	7,6
CREME DE LEITE	5	62,5	2	25,0	1	12,5
LEITE (UHT E EM PÓ)	7	87,5	1	12,5	0	0
QUEIJO	5	62,5	3	37,5	0	0
BEBIDA LÁCTEA	4	80,0	1	20,0	0	0
REQUEIJÃO	3	75,0	1	25,0	0	0
LEITE CONDENSADO	3	100,0	0	0	0	0
LEITE FERMENTADO	1	100,0	0	0	0	0

**Fonte:** Elaborada pelo autor, 2019.

**Tabela 03.** Resultados da análise dos rótulos de leites e derivados restritos de lactose frente aos itens do tópico C do *check-list* (RDC nº 360/03).

CATEGORIA	ADEQUADO		PARCIALMENTE ADEQUADO		INADEQUADO	
	n	%	n	%	n	%
IOGURTE	3	23,0	10	97,0	0	0
CREME DE LEITE	3	37,5	5	62,5	0	0
LEITE (UHT E EM PÓ)	3	37,5	5	62,5	0	0
QUEIJO	5	62,5	3	37,5	0	0
BEBIDA LÁCTEA	0	0	5	100,0	0	0
REQUEIJÃO	2	50,0	2	50,0	0	0
LEITE CONDENSADO	1	33,3	2	66,7	0	0
LEITE FERMENTADO	0	0	1	100,0	0	0

**Fonte:** Elaborada pelo autor, 2019

**Tabela 04.** Resultados da análise dos rótulos de leites e derivados restritos de lactose frente aos itens do tópico D do *check-list* (RDC nº 259/02).

CATEGORIA	ADEQUADO		PARCIALMENTE ADEQUADO		INADEQUADO	
	n	%	n	%	n	%
IOGURTE	10	77,0	3	23,0	0	0
CREME DE LEITE	2	25,0	6	75,0	0	0
LEITE (UHT E EM PÓ)	5	62,5	3	37,5	0	0
QUEIJO	3	37,5	5	62,5	0	0
BEBIDA LÁCTEA	2	40,0	3	60,0	0	0
REQUEIJÃO	4	100,0	0	0	0	0
LEITE CONDENSADO	0	0	3	100,0	0	0
LEITE FERMENTADO	1	100,0	0	0	0	0

**Fonte:** Elaborada pelo autor, 2019

Em relação aos leites, dos 8 rótulos avaliados, 5 (62,5%) apresentaram destaque na presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos, como exemplo: “Forti+: rico em ferro, zinco e vitaminas A, D e C”. O queijo da marca “T” e a bebida láctea da marca “Q” não apresentaram o lote em suas embalagens e os cremes de leite das marcas “B”

e “J” e a bebida láctea da marca “B” não apresentavam um código chave precedido da letra “L” para indicação do lote. Nesse contexto, 24 rótulos (48%) utilizaram vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que tornaram a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou

que podem induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano.

O leite UHT da marca “M” apresentou a seguinte declaração em seu rótulo: “O consumo do leite da marca M evita desconfortos e provê nutrientes essenciais do leite”, ou seja, apresenta uma declaração aconselhando seu consumo para melhorar a saúde e prevenir doenças. Da mesma forma, a bebida láctea e o iogurte da marca “F” apresentam em seus rótulos a mesma declaração: “Com nutrientes que contribuem para: recuperação muscular e saciedade”.

O queijo da marca “T” não apresentou o lote do produto e a validade foi declarada com a seguinte expressão: “60 dias”. Porém, a legislação estabelece que o prazo de validade deve constar, pelo menos, o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses.

Os rótulos obtiveram um maior índice de inadequações em relação ao tópico E (tabela 05), com 30 (60,0%) do total analisado. A principal irregularidade encontrada foi a ausência da medida caseira na porção, apresentando apenas a gramatura. O único item desse tópico que 100% dos rótulos estavam em acordo foi em relação ao tamanho da porção ser de, no máximo, 500kcal.

comprar diversos produtos, influenciando em uma restrição alimentar desnecessária (SANTANA, 2018).

A ausência da declaração para alergênicos é um dos principais problemas relatados pela literatura. Um estudo que avaliou rótulos de chocolates, o autor encontrou que 11% dos avaliados não apresentaram a declaração para alergênicos ou nenhuma indicação de alerta (SANTANA, 2018). A ausência dessa informação dificulta a identificação da presença de ingredientes que devem ter seu consumo excluído por indivíduos com hipersensibilidade alimentar. No presente estudo, todos os rótulos apresentaram essa informação, porém, a declaração do creme de leite da marca “N” e do leite condensado da marca “L” não estava em negrito, estando em desacordo com a legislação.

A RDC nº 135/17 traz a seguinte declaração: “Os teores de lactose e galactose devem ser declarados em gramas e sem o percentual do valor diário (%VD), abaixo de carboidratos, na tabela de informação nutricional” (BRASIL, 2017A). No presente estudo, todos os rótulos apresentaram as quantidades de lactose e galactose. O desconhecimento ou a ausência da quantidade de lactose no rótulo dos alimentos pode levar ao consumo indevido por pessoas que necessitam da restrição desse carboidrato, favorecendo o surgi-

**Tabela 05.** Resultados da análise dos rótulos de leites e derivados restritos de lactose frente aos itens do tópico E do *check-list* (RDC nº 359/03).

CATEGORIA	ADEQUADO		PARCIALMENTE ADEQUADO		INADEQUADO	
	n	%	n	%	n	%
IOGURTE	2	15,4	1	7,7	10	76,9
CREME DE LEITE	2	25,0	0	0	6	75,0
LEITE (UHT E EM PÓ)	3	37,5	0	0	5	62,5
QUEIJO	5	62,5	0	0	3	37,5
BEBIDA LÁCTEA	0	0	5	100,0	0	0
REQUEIJÃO	0	0	1	25,0	3	75,0
LEITE CONDENSADO	1	33,3	0	0	2	66,7
LEITE FERMENTADO	0	0	0	0	1	100,0

**Fonte:** Elaborada pelo autor, 2019

A falta de clareza nos rótulos é um grande desafio para os consumidores com restrições alimentares. Na maioria dos casos, devido à ausência da informação completa, a presença da expressão "pode conter" ou pelo desconhecimento de alguns nomes técnicos existentes nos rótulos, esses consumidores deixam de

mentar de sintomas. Diferente do estudo de Batista et al. (2018), apenas 3,0% dos alimentos industrializados analisados apresentam declaração da quantidade de lactose na tabela nutricional. Além disso, foi demonstrado a baixa disponibilidade de informações sobre a quantidade de lactose em alimentos industrializados,

seja nos rótulos ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC).

Um dos direitos do consumidor é o acesso de forma integral a informação sobre a quantidade de lactose nos rótulos de industrializados. A ausência dessa informação dificulta um consumo controlado de lactose conforme a tolerância individual, já que alguns indivíduos toleram, aproximadamente, 11g (correspondente a 240 ml de leite por dia), enquanto outros manifestam sintomas com o consumo de quantidades reduzidas, 2 a 3g de lactose (que corresponde a um tablete pequeno de chocolate) (HAYDER; MUELLER; BARTHOLOMAEUS, 2011).

Os sintomas decorrentes da intolerância se manifestam dependendo do alimento, do nível de deficiência da lactase e da quantidade de lactose (FASSIO; FACIONI; GUAGNIN, 2018). Em 4 de julho de 2016, foi aprovada a Lei nº 13.305, que trata da obrigatoriedade da declaração da presença de lactose nos rótulos de alimentos com lactose e deve ser informado o teor de lactose remanescente nos alimentos cujo teor original de lactose tenha sido alterado. Entretanto, não obriga a declaração da quantidade de lactose nos alimentos que não tenham sofrido nenhuma alteração, informação fundamental para os pacientes com intolerância à lactose, uma vez que a lactose não necessariamente precisa ser excluída totalmente, mas restringida de acordo com a tolerância (BRASIL, 2016).

Uma das irregularidades encontradas em rótulos é a localização do alerta para alergênicos. Determinados rótulos apresentam essa informação em locais de visualização difícil e/ou no lacre/torção. Essa inadequação dificulta a comunicação entre o consumidor e a indústria de alimentos, além de oferecer prejuízos aos idosos, pessoas com problemas visuais ou aos indivíduos que possuem dificuldades de leitura e compreensão de informações (SANTANA, 2018). No presente estudo, 100% dos produtos apresentaram a declaração para alergênicos em local de fácil visibilidade, possibilitando que a embalagem exerça sua função principal de manter o consumidor informado.

Diversas dificuldades são apresentadas pelo consumidor na identificação dos ingredientes existentes nos alimentos que irão comprar, por exemplo: capacidade de localizar a informação, tamanho da letra pequeno, quantidade elevada de termos listados e a ausência de destaque para possíveis alérgicos (NASCIMENTO

et al., 2014). Em um estudo que investigou o consumo de alimentos por pacientes alérgicos à proteína do leite, observou-se que 73% apresentaram reações alérgicas após o consumo de alimentos industrializados e 18,4% dos casos ocorreram por conta da falta de compreensão das informações presentes nos rótulos dos alimentos. Portanto, confusões ou dúvidas na compreensão da lista de ingredientes ou na declaração dos alergênicos dos rótulos de alimentos podem impactar no comportamento alimentar do consumidor (CHRISTOPH et al., 2018).

O lote é uma informação de rotulagem obrigatória, pois possibilita identificar um grupo de produtos com as mesmas características de produção em um espaço de tempo específico e sob condições essencialmente iguais (BRASIL, 2002). A presença do lote na rotulagem também é essencial para recolher produtos em casos de evidência de contaminação microbiológica ou em outras reclamações por parte dos consumidores (BAPTISTA, 2007). No estudo de Grandi e Rossi (2010), 18 (15,8%) e 7 (25,0%) dos iogurtes e das bebidas lácteas, respectivamente, não apresentaram o lote em suas embalagens. No presente estudo, apenas 2 rótulos, do total de 50 avaliados não apresentaram o lote em suas embalagens.

Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulos que destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza ou atribuídos de propriedades que não possam ser demonstradas (BRASIL, 2002). Contrariando o que estabelece a legislação, a pesquisa de Pereira, Nomelini e Pascoal (2014) verificou que 54,0% dos rótulos declaravam informações que influenciavam nas escolhas dos consumidores e/ou apresentavam informações de presença ou ausência de componentes nutricionais que eram próprios do alimento. Nesse mesmo estudo, também foram observadas expressões como “não engorda”, “tem fibras que inibem o apetite” ou “contém ingredientes que ativam as proteínas”. No presente estudo, foram encontradas expressões similares, principalmente na categoria das bebidas lácteas, leites e iogurtes, como: “Forti+: rico em ferro, zinco e vitaminas A, D e C”, “... com nutrientes que contribuem para recuperação muscular e saciedade”.

Ainda nesse mesmo contexto, no estudo de Teider Júnior et al. (2017), foram observados que 15/16

principalmente, ausência da medida caseira na tabela nutricional. Outras irregularidades encontradas, em relação à RDC nº 259/02, foram em relação à ausência da declaração para 100g do alimento, ausência de informações obrigatórias, falta da identificação completa do lote. Em relação à RDC nº 26/15 foi a legislação que apresentou maior número de adequações das categorias analisadas, constando nos rótulos a alegação, em destaque, dos alimentos alergênicos. Todos também apresentaram a declaração frontal alegando serem restritos de lactose, estando de acordo com a RDC nº 135/17.

Considerando-se a obrigatoriedade das informações presentes nas legislações analisadas, argumenta-se o compromisso das indústrias alimentícias na declaração dos dados, já que os resultados desse estudo mostraram que os produtos o grupo alimentício avaliado não atende, por completo, ao propósito disposto pelas resoluções. Diante disso, há a necessidade de uma maior fiscalização por parte dos órgãos governamentais e, também, pelos profissionais da indústria responsáveis pela elaboração e supervisão da rotulagem, para que as informações apresentadas nos rótulos sejam fidedignas, claras e de fácil entendimento por todos.

## REFERÊNCIAS

ABRANTES, V. R. S.; TABAI, K. C. Rotulagem nutricional: averiguação de leites em pó e alimentos em pó à base de soja. *Revista Universidade Rural*, Rio de Janeiro, v. 30, n. 1, p. 1-22, 2010.

BAPTISTA P. Implementação de um sistema de gestão de segurança alimentar na cadeia de transporte e distribuição de produtos alimentares - Sistemas de segurança alimentar na cadeia de transporte e distribuição de produtos alimentares. *Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A.*, v. 3, n. 1, p. 43-61. 2007.

BASTOS, A. A.; BELINELLO, M. H.; SARAIVA, T. C. C.; SOUTO, A. C. Avaliação da qualidade sanitária

dos rótulos de alimentos embalados de origem animal. *Revista Baiana de Saúde Pública*, v. 32, n. 2, p. 218-231, mai./ago., 2008. doi: <https://doi.org/10.22278/2318-2660.2008.v32.n2.a1437>

BATISTA, R. A. B.; ASSUNÇÃO, D. C. B.; PENAFORTE, F. R. O.; JAPUR, C. C. Lactose em alimentos industrializados: avaliação da disponibilidade da informação de quantidade. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 23, n. 12, p. 4119-4128, 2018. doi: <https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.21992016>

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo*, Brasília, DF, 23 de set. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo*, Brasília, DF, 23 de dez. 2003a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo*, Brasília, DF, 23 de dez. 2003b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 26, de 2 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, Poder Executivo*, Brasília, DF, 2 de jul. 2015.



BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017. Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 de fev. 2017a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Perguntas e respostas: rotulagem de alimentos alergênicos. Brasília: ANVISA, 2017b.

BRASIL. Secretaria-Geral. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 13.305, de 4 de julho de 2016. 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 União, Brasília, DF, 2016.

CHRISTOPH, M. J.; LOTH, K. A.; EISENBERG, M. E.; HAYNOS, A. F.; LARSON, N.; NEUMARK-SZTAINER, D. Nutrition Facts Use in Relation to Eating Behaviors and Healthy and Unhealthy Weight Control Behaviors. *J Nutr Educ Behav.*, v. 50, n. 3, p. 267–274, 2018.

DI COSTANZO, M.; CANANI, R. B. Lactose Intolerance: common misunderstandings. *Annals Of Nutrition And Metabolism*, [S.L.], v. 73, n. 4, p. 30-37, 2018.

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.

FASSIO, F.; FACIONI, M. S.; GUAGNINI, F. Lactose maldigestion, malabsorption,

and intolerance: a comprehensive review with a focus on current management and

future perspectives. *Nutrients*, v. 10, n. 11, p. 1599, nov. 2018.

FREITAS, J. F.; DAMASCENO, K. S. F. S. C.; CALADO, C. L. A. Rotulagem de alimentos lácteos: a percepção do consumidor. *Higiene Alimentar*, v. 14, n. 125, p. 17-23, 2004.

GAMBELLI, L. Milk and Its Sugar-Lactose: A Picture of Evaluation Methodologies. *Beverages*, v. 3, p. 35, 2017. doi: <https://doi.org/10.3390/beverages3030035>

GRANDI, A. Z.; ROSSI, D. A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, v. 69, n. 1, p. 62-68, 2010. doi: <https://doi.org/10.53393/rial.2010.v69.32676>

HAYDER, H; MUELLER, U; BARTHOLOMAEUS, A. Examen de reactions d'intolerance aux aliments et aux additifs alimentaires. *International Food Risk Analysis Journal*, v. 1, n. 2, p. 25-36, 2011.

MARINS, B. R.; JACOB, S. C.; PERES, F. F. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: percepção das informações de produto alimentícios. *Ciência & Tecnologia de Alimentos*, v. 28, n. 3, p. 579-585, 2008. doi: <https://doi.org/10.1590/S0101-20612008000300012>

MELLO, A. V.; ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira. *Journal of the Health Sciences Institute*, v. 33, n. 4, p. 351-359, 2015.

- MORLOCK, G. E.; MORLOCK, L. P.; LEMO, C. Streamlined analysis of lactosefree dairyproducts. *Journal of Chromatography*, v. 1324, p. 215-223, 2014. doi: <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2013.11.038>
- NASCIMENTO, C.; RAUPP, S. M. M.; TOWNSEND, R. T.; BALSAN, G. A.; MINOSSI, V. Conhecimento de consumidores idosos sobre rotulagem de alimentos. *Revista de Epidemiologia e Controle de Infecção*, v. 3, n. 4, p. 144-147, 2014. doi: <https://doi.org/10.17058/reci.v3i4.4064>
- PEREIRA, J. R. P.; NOMELENI, Q. S. S.; PASCOAL, G. B. Análise de conformidade das informações apresentadas nos rótulos de barras de cereais e pães light. *Linkania*, v. 1, n. 8, mai./ago., 2014.
- PEREIRA, M. C. S.; BRUMANO, L. P.; KAMIYAMA, C. M.; PEREIRA, J. P. F.; RODARTE, M. P.; PINTO, M. A. O. Lácteos com baixo teor de lactose: uma necessidade para portadores de má digestão da lactose e um nicho de mercado. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*, v. 67, n. 389, p. 67-65, 2012. doi: <https://doi.org/10.5935/2238-6416.20120079>
- REVISTA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS. Nova lactase traz inovação para produção de produtos zero lactose. *Revista Indústria de Laticínios*, n. 126, maio/junho 2017. Disponível em: [http://www.revistalaticinios.com.br/download/edicoes\\_antteriores/IL-126-bx-site.pdf](http://www.revistalaticinios.com.br/download/edicoes_antteriores/IL-126-bx-site.pdf). Acesso em: 01 nov. 2019.
- SANTANA, F. C. O. Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira. *Brazilian Journal of Food Technology*, Campinas, v. 21, e2018032, 2018. doi: <https://doi.org/10.1590/1981-6723.03218>
- SILVA, E. B.; NASCIMENTO, K. O. Avaliação da adequação da rotulagem de iogurtes. *CERES*, v. 2, n. 1, p. 9-14, 2007.
- SILVA, M. F.; FRANÇA, P. R. L.; OLIVEIRA, N. Análise de rotulagem de macarrão instantâneo sabor carne. *Revista Brasileira de Agrotecnologia*, v. 7, n. 2, p. 304-308, 2017.
- SMITH, A. C. L.; ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, v. 70, n. 4, p. 463-472, 2011. doi: <https://doi.org/10.53393/rial.2011.v70.32501>
- SOUSA, L. M. L.; STANGARLIN-FIORI, L.; COSTA, E. H. S.; FURTADO, F.; MEDEIROS, C. O. Use of nutritional food labels and consumers' confidence in label information. *Rev. Nutr.*, v. 33, e190199. 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865202033e190199>.
- TEIDER JÚNIOR, P. I.; MIYOSHI, L. Y.; MANTOVANI, S. L.; RALDI, T.; WEBER, L. F. S.; GALVÃO, J. A. Rotulagem de iogurtes e bebidas lácteas comercializadas em Curitiba, Paraná. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*, Juiz de Fora, v. 72, n. 1, p. 31-39, jan/mar, 2017. doi: <https://doi.org/10.14295/2238-6416.v72i1.555>
- TONKIN, E.; COVENEY, J.; MEYER, S. B.; WILSON, A. M.; WEBB, T. Managing uncertainty about food risks - consumer use of food labelling. *Appetite*, v. 107, p. 242-252, 2016. doi: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.08.015>
- YOSHIZAWA, N.; POSPISSIL, R. T.; VALENTIM, A. G.; SEIXAS, D.; ALVES, F. S.; CASSOU, F.; YOSHIDA, I.; SEGA, R. A.; CÂNDIDO, L. B. Rotulagem de alimentos como veículo de informação

ao consumidor: adequações e irregularidades. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, Curitiba, v. 21, n. 1, p.169-180, jan./jun., 2003. doi: <http://dx.doi.org/10.5380/cep.v21i1.1157>

RECEBIDO EM: 19.5.2023

ACEITO EM: 16.6.2023