



CENTRO UNIVERSITÁRIO FAMETRO – UNIFAMETRO
CURSO DE NUTRIÇÃO

LARA PERPÉTUA SOUSA AIRES

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE BEBIDAS LÁCTEAS ZERO LACTOSE
COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ

FORTALEZA

2022

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE BEBIDAS LÁCTEAS ZERO
LACTOSE COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ**

Artigo apresentado ao Curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário FAMETRO (UNIFAMETRO) - como requisito final para obtenção do grau de bacharela, sob a orientação da professora Dr^a. Larissa Pereira Aguiar.

FORTALEZA - CE

2022

LARA PERPÉTUA SOUSA AIRES

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE BEBIDAS LÁCTEAS ZERO
LACTOSE COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ**

Artigo apresentado ao Curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário FAMETRO (UNIFAMETRO) - como requisito final para obtenção do grau de bacharela, sob a orientação da professora Dr^a. Larissa Pereira Aguiar.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Dr^a Larissa Pereira Aguiar
Orientadora - Centro Universitário Fametro

Prof^a Dr^a Jackeline Lima de Medeiros
Membro 1 - Centro Universitário Fametro

Prof^a Dr^a Cristhyane Costa de Aquino
Membro 2 - Centro Universitário Fametro

Quero agradecer, em primeiro lugar, a Deus, pela força e coragem durante toda esta longa caminhada. Agradeço ao esforço diário, ao amor a mim dedicado por toda a vida e por estarem ao meu lado, sempre. Mãe, pai, vó e vô vocês são meus maiores exemplos de vida. dedico este trabalho a vocês. E por fim, mas não menos importante, a minha orientadora Larissa P. Aguiar pela paciência na orientação e incentivo que tornaram possível a conclusão deste trabalho. Obrigada, meu Deus!

.

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE BEBIDAS LÁCTEAS ZERO LACTOSE COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ

Aluna: Lara Perpétua Sousa Aires¹

Orientadora Dr^a Larissa Pereira Aguiar ²

RESUMO

Pessoas com intolerância à lactose devem estar sempre atentas a quantidade de lactose ingerida, visto que, a tolerância é variável, e assim, de acordo com o grau de intolerância, são os sintomas apresentados. Assim, informações claras na rotulagem de alimentos zero lactose são imprescindíveis, de modo que não gere confusão ao consumidor na hora da escolha desses produtos, e, além disso, esses rótulos devem estar de acordo com a legislação vigente para alimentos com fins especiais. O presente estudo tem como finalidade avaliar os rótulos de 10 bebidas lácteas zero lactose comercializadas em supermercados e hipermercados da cidade de Fortaleza, Ceará. Para isso, foi aplicado um checklist, com 11 itens, para verificar se estes estão de acordo com o preconizado pela legislação. Todas as marcas avaliadas apresentaram conformidades na rotulagem. Dentre os itens avaliados não foram encontradas inadequações de acordo com o checklist aplicado. Com isso, conclui-se que as empresas fabricantes dos produtos avaliados estão obedecendo as normas estabelecidas pela legislação.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Intolerância à lactose; Bebida fermentada.

ABSTRACT

People with lactose intolerance should always be aware of the amount of lactose ingested, since tolerance is variable, and so, according to the degree of intolerance, are the symptoms presented. Thus, clear information on the labeling of lactose-free foods is essential, so that it does not create confusion for the consumer when choosing these products, and, in addition, these labels must comply with current legislation for foods with special purposes. The present study aims to evaluate the labels of 10 zero lactose dairy drinks sold in supermarkets and hypermarkets in the city of Fortaleza, Ceará. For this, a checklist was applied, with 11 items, to verify if they are in accordance with the recommended by the legislation. All brands evaluated showed compliance in the labeling. Among the items evaluated, no inadequacies were found according to the checklist applied. With this, it is concluded that the companies that manufacture the evaluated products are complying with the norms established by the legislation.

Keywords: Food Labeling; Lactose Intolerance; Fermented Beverages.

1 INTRODUÇÃO

A lactose é um dissacarídeo que atua no fornecimento de energia e na absorção de cálcio, fósforo e magnésio. Este dissacarídeo é composto pelos açúcares glicose e galactose que ao chegarem no nosso organismo são hidrolisados pela enzima lactase para serem separadas e assim absorvidas com mais facilidade pela parede do intestino (DINI, 2016).

A intolerância à lactose é considerada uma síndrome no qual o paciente apresenta sintomas gastrointestinais após ingerirem alimentos no qual contenham lactose. A lactose é considerada um dissacarídeo que quando hidrolisado pela enzima lactase é dividido em dois monossacarídeos, a glicose e a galactose. Quando a lactose chega ao colón do intestino e não encontra a enzima lactase, as bactérias da flora intestinal iniciam o processo de fermentação da lactose o que resulta em sintomas da intolerância à lactose (IL), conseqüentemente, gerando os sintomas da doença, tais como: flatulências e dores abdominais (BARBOSA et al., 2020).

Pessoas intolerantes a lactose, muitas vezes, fazem o consumo de alimentos que contêm lactose pois a rotulagem desses alimentos não é devidamente explicativa, gerando assim nesses consumidores, sintomas causados pela intolerância à lactose.

Atualmente no Brasil, os principais órgãos regulamentadores das rotulagens nutricionais de alimentos são a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) no qual cabe regulamentação, o controle e a fiscalização de produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) no qual inspeciona os alimentos exclusivamente de origem animal.

O rótulo de um alimento é o elo entre a indústria e o consumidor. De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 252/02, Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, rotulagem é “toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento” (BRASIL, 2002).

De forma a garantir a saúde e segurança de pessoas com IL, foi publicada a Lei nº 13.305, de 4 de julho de 2016 na qual afirma que rótulos dos produtos que contenham lactose em sua composição indiquem a presença do mesmo. (BRASIL, 2016)

No que tange aos Alimentos para fins especiais, definidos pela Portaria nº 29/98 como “alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se

introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas, diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas” (BRASIL, 1998), as bebidas lácteas zero lactose ainda se enquadram na RDC nº 135/17, Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição a lactose, informa que “alimentos para dietas com restrição de lactose que contêm quantidade de lactose igual ou menor a 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo” são considerados isentos de lactose, e estes devem conter a informação “isento de lactose, zero lactose, 0% lactose, sem lactose ou não contém lactose”. Os teores de lactose e galactose devem ser declarados em gramas e sem o percentual do valor diário (%VD) (BRASIL, 2017).

A RDC nº 259/2002 da ANVISA estabelece as normas para rotulagem de alimentos embalados (BRASIL, 2002), e, combinada com a Instrução Normativa (IN) nº 22/2005 do MAPA, regem a rotulagem de produtos de origem animal para fins de comercialização, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor (BRASIL, 2005).

São requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos definidas pela RDC nº 136/2017, que as informações devem estar em caixa alta; negrito; cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. E ainda, não estar em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção, além de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 (cem) centímetros quadrados, a altura mínima dos caracteres é de 1 (um) milímetro (BRASIL 2017).

Assim, é de extrema importância a rotulagem correta dos alimentos para pessoas intolerantes a lactose, pois a atenção aos rótulos contidos nos alimentos comercializados, pode prevenir que esses indivíduos venham a desenvolver sintomas indesejáveis.

Portanto, o objetivo neste estudo foi verificar se os rótulos das embalagens de iogurtes e bebidas lácteas zero lactose comercializadas nos supermercados da cidade de Fortaleza, Ceará estavam de acordo com as normas estabelecidas pelas legislações vigentes para rotulagem de bebidas zero lactose, uma vez que pessoas com intolerância à lactose excluem determinados alimentos, pois não conseguem

eleger alimentos para o controle dos sintomas devido à falta de informação sobre rotulagem, podendo assim causar um comprometimento a sua qualidade de vida.

2 METODOLOGIA

O presente estudo tem natureza quantitativo, de delineamento transversal, observacional e analítico.

A pesquisa foi desenvolvida através da coleta de informações contidas nos rótulos de bebidas lácteas zero lactose em supermercados da cidade de Fortaleza, localizados no bairro Maraponga durante o mês de janeiro de 2022.

No qual foi executada uma avaliação da disponibilidade da informação para população como critérios de inclusão rótulos de bebidas lácteas zero lactose nos alimentos industrializados tradicionais e diet/light/zero dos sabores disponíveis para compra e com quantidade de proteína variada.

Para isso, foram avaliados 10 rótulos de bebidas lácteas industrializados, disponíveis nos supermercados. Foram verificados 11 itens nas embalagens de bebidas lácteas zero lactose, e estes classificados em “conforme”, “não conforme” ou “não se aplica”. Foram excluídos da pesquisa aqueles rótulos que por algum motivo estejam impossibilitados de serem lidos.

A análise visual das informações contidas nos rótulos das embalagens foi feita a partir da aplicação de um checklist (Quadro 1) elaborado com base nas regulamentações estabelecidas pelas leis específicas para essa classe de alimentos (RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 e RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017), a fim de averiguar itens obrigatórios sobre informações técnicas e nutricionais. Os itens que foram avaliados no checklist estão descritos no Quadro 1

Quadro 1 – Itens para verificação da rotulagem de Bebidas lácteas zero lactose comercializadas em Fortaleza, Ceará. 2021.

Itens	C	NC	NA
Identificação da origem			
Nome ou razão social e endereço do estabelecimento produtor			
CNPJ			
Conservação do produto			
Data de fabricação			
Prazo de validade			
Composição do produto			
Expressão dos alérgicos com a declaração “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”, conforme o caso.			
Declaração da presença de lactose nos alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento			
Declaração “Contém lactose” imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes, com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito e em cor contrastante com o fundo do rótulo. A declaração não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.			
Declaração de teores de glicose e galactose em gramas e sem o percentual do valor diário (% VD), abaixo de carboidratos, na tabela de informação nutricional.			

Legenda: C = conforme; NC = não conforme; NA = não se aplica.

Fonte: Adaptado das legislações RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, IN nº 22/2005, e RDC nº 135/2017.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados 10 produtos de bebidas lácteas zero lactose, todos submetidos ao *checklist* elaborado (Quadro 1).

Os dados coletados foram organizados em uma planilha de Excel® (Quadro 2), no qual contém todas as informações coletadas e então após feito isso foram analisadas as concordâncias e discordâncias quanto a legislação em vigor.

Quadro 2 – Resultados da aplicação do checklist nos rótulos de bebidas lácteas zero lactose comercializadas em Fortaleza, Ceará. 2021.

Produto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Identificação de Origem	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Nome ou razão social e endereço do estabelecimento produtor	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CNPJ	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Conservação do produto	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Data de fabricação	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Prazo de validade	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Composição do produto	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Expressão dos alérgicos com a declaração “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”, conforme o caso.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Declaração da presença de lactose nos alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Declaração “Contém lactose” imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes, com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito e em cor contrastante com o fundo do rótulo. A declaração não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Declaração de teores de glicose e galactose em gramas e sem o percentual do valor diário (% VD), abaixo de carboidratos, na tabela de informação nutricional.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Conforme pode ser observado no quadro acima, dos dez produtos analisados, todos apresentaram Identificação de Origem. Segundo Machado (2015),

a identificação da origem deve apresentar os seguintes itens:

Nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; do importador, no caso de alimentos importados; Endereço completo; País de origem e município; Número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente; Para expressar declarar o país de origem podem ser utilizadas as expressões: “fabricado em...”, “produto ...” ou “indústria.

Assim como o item “Identificação de Origem”, os itens “Nome ou razão social e endereço do estabelecimento produtor”; “CNPJ”; “Conservação do Produto”; “Data de fabricação”; “Data de Validade”; “Composição do produto”; “Expressão dos alérgicos com a declaração “Alérgicos: Contém, “Alérgicos: Contém derivados de, ou “Alérgicos: Contém e derivados”, apresentaram os mesmos resultados. Isto é, os doze produtos analisados apresentaram total conformidade (100%) em relação a esses critérios.

Em relação ao item referente à declaração de lactose, quando este apresenta mais de 100mg, todos os produtos avaliados também apresentaram 100% de conformidade quanto ao checklist aplicado. Visto que os produtos analisados são zero lactose, todos os itens estão conforme a legislação, pois só haveria necessidade da presença da declaração de lactose caso o produto tivesse a presença de lactose.

Em um estudo realizado por Teider Júnior *et al.* (2017) em que estes buscaram averiguar rótulos das embalagens de iogurtes e bebidas lácteas estes autores apontam que as irregularidades que se encontram nos rótulos dos produtos podem trazer consequências à saúde dos consumidores e também ocasionar perdas econômicas. Por isso, é necessário que os rótulos de muitos produtos sejam avaliados constantemente.

No quesito declaração de teores de glicose e galactose, 100% dos produtos também apresentam conformidade. Embora esse resultado seja positivo, é importante reforçar a necessidade de que o ideal é que todos os produtos atendam ao estabelecido em lei com a finalidade precípua de garantir segurança e bem-estar aos seus consumidores, afirma Machado *et al.* (2014).

Todos os produtos avaliados não apresentaram algum tipo de não conformidade em relação a nenhum item. Assim, todos os produtos apresentaram resultado com conformidade total (100%) com os itens (Tabela 1).

Tabela 1 – Resultado do percentual de atendimento aos itens do checklist nos rótulos de bebidas lácteas zero lactose comercializadas em Fortaleza, Ceará. 2021.

PRODUTO	C	NC	NA
P1	100,00%	0%	0%
P2	100,00%	0%	0%
P3	100,00%	0%	0%
P4	100,00%	0%	0%
P5	100,00%	0%	0%
P6	100,00%	0%	0%
P7	100,00%	0%	0%
P8	100,00%	0%	0%
P9	100,00%	0%	0%
P10	100,00%	0%	0%

Fonte: Dados da Pesquisa (2022).

O excelente resultado encontrado em relação as conformidades (100%) da rotulagem perante a legislação vigente mostra uma preocupação da indústria no cumprimento da legislação, bem como da fiscalização dos órgãos envolvidos. Esse resultado, provavelmente, se deve ao fato de os produtos avaliados serem de marcas consolidadas no mercado, com certificação do Serviço de Inspeção Federal – SIF, o que pode justificar o maior percentual de conformidades encontrados,

A partir disto, sabendo-se que o produto é certificado e atende aos critérios estabelecidos na legislação, o consumidor tem uma maior confiança na aquisição destes produtos, aumentando a sua demanda e, conseqüentemente, o mercado tende a aumentar sua oferta.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foram avaliados itens obrigatórios referente a rotulagem nutricional (teor de lactose, prazo de validade, composição do produto, declaração de lactose, declaração da presença de alérgicos) na intenção de averiguar se os rótulos realmente estão cumprindo com as legislações para que assim não sejam causados danos à saúde do consumidor e também para auxiliar ao profissional da nutrição na hora da escolha de opções alimentares práticas e rápidas para o seu paciente.

Considerando que todos os itens avaliados foram atendidos no presente estudo, o que é um excelente resultado, pode-se concluir que as empresas estão cumprindo com as legislações necessárias para estes alimentos e está sendo feito a fiscalização por parte dos órgãos responsáveis.

Diante disso, é indispensável que a população também compreenda como fazer escolhas na hora das compras, compreenda e tenha interesse pela informação nutricional, além disto, também deve haver sempre fiscalização dos itens dessa classe para que a população intolerante a lactose esteja sempre protegida contra possíveis enganos por parte da indústria.

O consumidor tem por direito à informação nutricional dos rótulos de forma precisa, clara e transparente.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, N. E. de A.; FERREIRA, N. C. de J.; VIEIRA, T. L. E.; BRITO, A. P. S. O.; GARCIA, H. C. R. Intolerância à lactose: revisão sistemática. **Pará Res. Med. J.** 2020;4:e33. DOI: 10.4322/prmj.2019.033.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da diretoria colegiada – RDC 135 de 13 de Janeiro de 1988; Dispõe sobre o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. **Diário Oficial da União**, 9 de fev. 2017. (Seção 1):44, Acesso em: 28 set. 2021

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da diretoria colegiada – RDC 136 de 8 de Fevereiro de 2017. Dispõe sobre os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos, regulamentando o caput do art 19-A do decreto-lei nº986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial da União**, 9 de fev. 2017. Edição 29; Seção: 1 Página: 44

BRASIL. Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016. [S. /], 4 jul. 2016. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2016/lei-13305-4-julho-2016-783307-publicacaooriginal-150705-pl.html>. Acesso em: 27 set. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº29, de 13 de janeiro de 1998. [S. /], 13 jan. 1998. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1998/prt0029_13_01_1998_rep.html . Acesso em: 28 set. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa 22/2009 . [S. /], 4 jun. 2009. Disponível em:<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=900867338>. Acesso em: 27 set. 2021

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência nacional de Vigilância Sanitária - . RDC Nº259, de 20 de setembro de 2002^a Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Ministério da Saúde – MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Disponível em: **Erro! A referência de hiperlink não é válida.**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência nacional de Vigilância Sanitária - RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003. Ministério da Saúde – MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/res0360_23_12_2003.html

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 252, de 16 de setembro de 2003. Ministério da Saúde – MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0252_16_09_2003.html

DINI, D. R. S. **Intolerância à lactose**. 2016. Monografia (Graduação) – Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio. Instituto Federal de Educação, Ciência, e Tecnologia de São Paulo, Barretos, 2016. Disponível em: <https://brt.ifsp.edu.br/phocadownload/userupload/213354/IFMAP160013%20INTOLERANCIA%20%20LACTOSE.pdf> Acesso em: 27 Set. 2021

MACHADO, R. L. P. Manual de rotulagem de alimentos. Rio de Janeiro : Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. (Documentos / Embrapa Agroindústria de Alimentos, ISSN 1516-8247 ; 119) Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/142308/1/DOC-119.pdf> . Acesso em: 30 Abr. 2022

MACHADO, W. R. C.; LEUNING, R.; LEITE, M. A. G. Percepção do consumidor sobre rotulagem de produtos lácteos industrializados. **Revista de Engenharia e Tecnologia**, v. 6, n. 2, páginas 14-150, 2014

TEIDER JUNIOR, 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**, [S.l.], v. 72, n. 1, p. 31-39, nov. 2017. ISSN 2238-6416 doi:<https://doi.org/10.14295/2238-6416.v72i1.555>.