RBONE
Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE GLÚTEN EM ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

Aline Cristina de Oliveira dos Santos[1], Ananda Carolina Guerra Perdigão[1]
Carla Efigênia Miranda de Aguiar Cezário[1], Pãmella Fronza[2]

RESUMO

A rotulagem é toda informação presente na embalagem de um produto, sendo considerada um meio de comunicação entre quem produz e quem consome o alimento, logo, as informações presentes precisam ser claras e objetivas. Umas das informações pertinentes nos rótulos de alimentos é a informação sobre glúten, que permite nortear a escolha de indivíduos com sensibilidade ou alergia ao trigo e portadores da doença celíaca. A regulamentação sobre o glúten está vigente desde 2003 e veio como como forma de prevenir e controlar a doença celíaca. Baseado nessas informações o objetivo deste estudo foi avaliar a conformidade da declaração do glúten em rótulos de produtos alimentícios comercializados no município de Belo Horizonte, Minas Gerais. A análise dos rótulos foi realizada conforme o que é preconizado na legislação brasileira vigente (Lei 10.674/03 e RDC nº 727/22). Foram analisados 500 rótulos de produtos alimentícios disponíveis em seis supermercados localizados na cidade de Belo Horizonte- MG. Os resultados observados mostram preocupação, uma vez que, 20 produtos analisados ainda apresentam rótulos que não estão de acordo com as normas preconizadas pela legislação, o que pode causar prejuízos à saúde do consumidor que apresenta alguma patologia relacionada ao consumo do glúten, como desconforto abdominal, diarreia e má absorção de nutrientes. Portanto, esses resultados ressaltam a necessidade de uma fiscalização mais rigorosa por parte das autoridades reguladoras, assim como, conscientização dos produtores de alimentos sobre a importância de inserir rotulagem correta.

Palavras-chave: Rótulos de alimentos. Glúten. Doença Celíaca. Saúde Pública.

ABSTRACT

Evaluation of gluten labeling on foods sold in Belo Horizonte, Minas Gerais

Labeling encompasses all the information present on a product's packaging and is considered a means of communication between the producer and the consumer. Therefore, the information must be clear and concise. One pertinent piece of information on food labels is the indication of gluten, which guides the choices of individuals with wheat sensitivity or allergy and those with celiac disease. The regulation regarding gluten has been in effect since 2003 and was established as a way to prevent and control celiac disease. Based on this information, the aim of this study was to evaluate the compliance of gluten declarations on food product labels sold in the city of Belo Horizonte, Minas Gerais. The label analysis was conducted in accordance with current Brazilian legislation (Law 10.674/03 and RDC Nº. 727/22). A total of 500 food product labels available in six supermarkets located in Belo Horizonte-MG were analyzed. The results raise concerns, as 20 analyzed products still have labels that do not comply with the norms prescribed by the legislation, which can harm the health of consumers who have pathologies related to gluten consumption, such as abdominal discomfort, diarrhea, and poor nutrient absorption. Therefore, these findings highlight the need for stricter oversight by regulatory authorities, as well as awareness among food producers about the importance of correct labeling.

Key words: Food labels. Gluten. Celiac Disease. Public Health.

1 - Graduanda em Nutrição, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil.
2 Doutora em Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil.

E-mail dos autores:
alinec.oliveira31@gmail.com
anandacarolina27@gmail.com
bonitinhaaguiar04@icloud.com
pamellafronza@hotmail.com

RBONE
Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento

INTRODUÇÃO

A rotulagem, de acordo com a RDC 727/2022, é caracterizada como toda inscrição, legenda, imagem e/ou toda matéria descritiva ou gráfica que seja gravada sobre a embalagem de um produto. Ela apresenta suma importância nas mercadorias que são comercializadas prontas e por sua vez, embaladas.

Os rótulos alimentares devem apresentar informações sobre ingredientes, nutrientes, quantidades, dentre outras informações que permitem identificar e caracterizar o produto.

Dessa forma, os rótulos constituem uma importante ferramenta de saúde pública que pode auxiliar os consumidores a escolherem alimentos de acordo com o seu perfil de consumo (Carvalho e colaboradores, 2003; Shangguan e colaboradores, 2019).

Contudo, no atual cenário, muitos rótulos negligenciam as informações exigidas. A falta de conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA, contribui para a desinformação do consumidor, que deveria receber rótulos claros e precisos, conforme determinado.

No caso de indivíduos com alguma sensibilidade ao glúten ou portadores de doença celíaca, que são o foco deste estudo, o acesso à informação clara e sucinta sobre a presença ou ausência de glúten na composição de um produto é essencial. Isso requer um cuidado redobrado por parte dos fornecedores e fabricantes de produtos que contenham em sua composição trigo, cevada e centeio, garantindo assim a segurança no momento da compra e do consumo por esse público-alvo.

Para certificar que esta declaração ocorra de forma obrigatória, a Lei n° 10.674/2003 atualmente vigente, exige que todos os alimentos industrializados apresentem em seu rótulo a informação “contém glúten” ou “não contém glúten” conforme o caso. Tal advertência deverá ser impressa nos rótulos e embalagens em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura (Brasil, 2003).

Para indivíduos com sensibilidade ou celíacos, a rotulagem é a intervenção primária, reconhecida como barreira para a adesão de uma dieta isenta de glúten (Luque e colaboradores 2024), o problema chega quando esses consumidores encontram rótulos que não apresentam a informação sobre glúten declarada corretamente.

Mallet e colaboradores (2017) analisaram 76 rótulos de alimentos provenientes de 45 estabelecimentos comerciais na região Sul Fluminense do Rio de Janeiro, durante o período de janeiro a agosto de 2015.

Entre os diversos componentes examinados nos rótulos, o glúten foi destacado, com 89% das rotulagens apresentando inconformidades com a legislação vigente. Esses resultados evidenciam uma prevalência elevada de produtos que não cumprem as normas de rotulagem para o glúten, apesar da Lei que regulamenta especificamente sobre glúten estar vigente desde 2003.

Com base nessas informações, o objetivo deste estudo foi avaliar a conformidade de rótulos de alimentos quanto à declaração do glúten.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizado um estudo descritivo observacional transversal. Para análise dos rótulos seis supermercados foram visitados, em que 340 marcas e um total de 500 rótulos de alimentos foram analisados quanto a presença ou ausência do glúten e lista de ingredientes e alergênicos para verificar possível dubiedade nas informações apresentadas.

A análise incluiu alimentos de panificação, molhos, bebidas em geral, chocolates, produtos congelados, doces, conservas, leite, óleos, temperos, aperitivos, massas, dentre outros.

Nesse estudo foram excluídos marcar e rótulos repetidos. Para análise de conformidade, utilizou-se um check list conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 - Check List para verificação dos produtos itens analisados no rótulo

A informação: Contém Glúten ou Não Contém Glúten está de acordo com a lei 10674/2003?
Contém lista de ingredientes e alergênicos?
A lista de ingredientes está de acordo com a declaração do glúten?

RBONE
Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento

Após a coleta de dados, estes foram tabulados e analisados no Microsoft Office Excel (Versão 1.0.1, 2018, Microsoft Corporation).

RESULTADOS

Foram analisados 500 rótulos de alimentos, contemplando 14 categorias de alimentos, conforme apresentado na Tabela 2.

Tabela 2 - Categorias de alimentos avaliados no estudo

Categoria de alimentos avaliados	Quantidade de rótulos analisados
Aperitivos	67
Biscoitos	65
Panificação	64
Bebidas	58
Molhos	51
Leite e derivados	51
Chocolates	43
Carnes	18
Massas	18
Conservas	18
Cereais/sementes	15
Temperos	14
Doces	13
Óleos	5

Após análise dos dados frente à legislação de Glúten, verificou-se que a maioria dos produtos alimentícios apresentaram conformidade para essa declaração. Os resultados observados para essa análise estão apresentados na Figura 1.

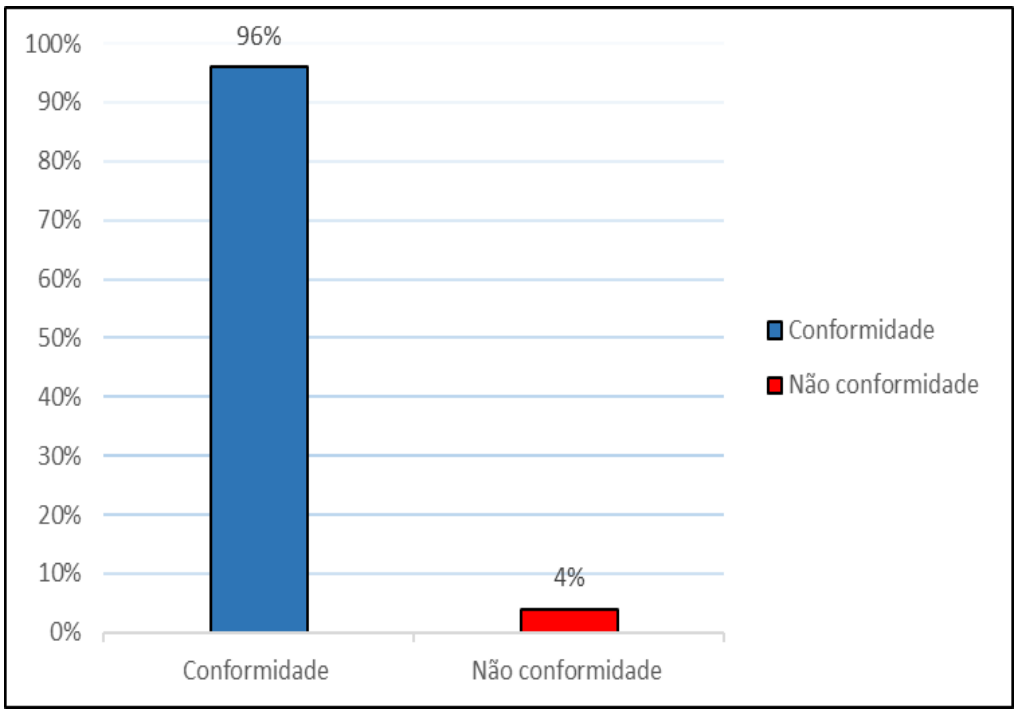

Figura 1 - Conformidade e não conformidade em relação à legislação de glúten.

No geral, as não conformidades observadas mostram dubiedade das informações, como apresentado nas Figuras 2 (A, B, C e D) e 3 (A, B, C e D)

RBONE
Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento

Figura 2 - Produtos observados fora da conformidade.

Figura 3 - Produtos observados fora da conformidade.

DISCUSSÃO

Nesta pesquisa, rótulos de alimentos de diferentes categorias foram avaliados quanto à conformidade da declaração do glúten.

Conforme apresentado na figura 1, 4% dos produtos, totalizando 20 rótulos analisados, apresentaram não conformidade com a legislação vigente. Todos os 20 produtos analisados apresentaram em sua composição, a presença de alimentos que contêm glúten, como por exemplo, o trigo, os produtos eram bem variados entre farinhas, biscoitos, cacau em pó, sementes e molhos.

Contudo, não apresentaram a correta declaração mostrando contradição nas informações apresentadas.

Cabe destacar que todos os alimentos e bebidas que apresentem em sua composição insumos como trigo, cevada, centeio, entre outros que contém glúten, devem

obrigatoriamente, declarar "CONTÉM GLÚTEN" em seus rótulos, e aqueles que não possuem devem declarar "NÃO CONTÉM GLÚTEN" segundo a Lei 10.674/03. Portanto, a falta dessa informação, seguramente, induz o consumidor ao erro, e consequentemente gera um grande risco para o público celíaco, que precisa manter uma dieta sem glúten, e assim precisam saber quais produtos alimentícios são seguros para consumo (Rasmussen, Vigre, Madsen, 2022).

No entanto, a prática de rotulagem incorreta não é um problema apenas no Brasil, produtos alimentícios na Europa, Oriente Médio e dos Estados Unidos foram analisadas e a amostragem avaliada nos Estados Unidos também apontou falta de precisão para esse tipo de informação. Salienta-se a contaminação cruzada como principal fator responsável por inconsistência nos rótulos, o que representa riscos potenciais para aqueles que são intolerantes ao glúten (Zaitseva, Cheesma e Fathala, 2022).

Nossos resultados corroboram com esse achado, uma vez que, no geral observamos dubiedade nas informações apresentadas, conforme observado nas Figuras 2 e 3.

É evidente em todas as imagens uma disparidade de informações em relação ao glúten. Nos rótulos houve afirmação que o produto não continha glúten em sua composição, todavia, uma análise dos ingredientes revela que, na verdade, contêm glúten ou podem estar sujeitas à contaminação cruzada. Essa inconsistência representa um grande risco para os celíacos e indivíduos com sensibilidade ao glúten.

Não conformidades na declaração do glúten, também já foram observadas em outras pesquisas. Um estudo semelhante a este, foi realizado em uma feira livre de Alegre-ES em 2016, onde os consultores do SEBRAE-ES em conjunto com a Agência de Vigilância Sanitária de Alegre, fizeram um levantamento para verificar a rotulagem dos produtos de agroindústrias interessadas, com o objetivo de avaliar a rotulagem e propor correções para as não conformidades, com relação a declaração do glúten e todas as outras obrigatoriedades impostas pela ANVISA. Foram analisados 35 rótulos de 15 marcas diferentes, identificando mais de 46% de não conformidades. Em relação ao glúten, que é o objetivo principal do nosso trabalho, 77% dos rótulos não continham a declaração "Contém Glúten", "Não Contém Glúten" conforme o caso (Mançano e colaboradores, 2023).

Marquim e Melo, (2021) avaliaram lanches sem glúten em supermercados e estabelecimentos comerciais na cidade de Recife-PE. Os autores avaliaram 201 rótulos, sendo 190 de produtos nacionais e 11 de produtos importados, ao final, 96% dos produtos não continham a declaração acerca do glúten nos produtos.

Nota-se, portanto, que embora a declaração do glúten seja obrigatória e antiga (publicada em 2003), até a publicação desse estudo, essa informação ainda é negligenciada, o que mostra preocupação, tendo em vista que, indivíduos com doença celíaca, ou qualquer outra patologia associada com o glúten, necessariamente deve buscar por uma dieta livre de ingredientes que o contenham.

Bianchini e colaboradores (2020) ressaltam que a dieta livre de glúten desempenha um papel crucial na prevenção e redução de diversos problemas de saúde de um indivíduo com Doença Celíaca.

Ao seguir uma dieta sem glúten, é possível mitigar o risco de deficiências nutricionais decorrentes da falta de nutrientes essenciais, além de outros sintomas como gastrointestinais, anemia, infertilidade e condições neuropsicológicas (Al-Toma e colaboradores, 2019).

Portanto, é fundamental reconhecer a importância da declaração correta do glúten nos rótulos de alimentos.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados desta pesquisa, verificamos que, apesar de existir uma preocupação por parte das indústrias em fornecer informações corretas aos consumidores e cumprir com as exigências governamentais, ainda ocorrem negligências, que podem comprometer a saúde dos consumidores, visto que na análise da conformidade dos rótulos alimentares foi observado um total de 20 produtos com a declaração de glúten incorreta.

As não conformidades mostram dubiedade das informações em que na lista de ingredientes e/ou alergênicos existe a presença do glúten, mas não é declarada no rótulo conforme preconiza a lei vigente.

Esses achados reforçam a necessidade contínua de vigilância e fiscalização por parte das autoridades

reguladoras, bem como, conscientização dos produtores de alimentos sobre a importância da rotulagem correta.

REFERÊNCIAS

1-Al-Toma, A.; Volta, U.; Auricchio, R.; Castillejo, G.; Sanders, D.S.; Cellier,C.; Mulder, C.J.; Lundin, K.E.A. European Society for the Study of Coeliac Disease (ESsCD) guideline for coeliac disease and other gluten-related disorders. United European gastroenterology jornal. Vol. 7. Num. 5. 2019. p. 583-613.

2-Bianchini, M.G.A.; Casarotti, S.N.; Teixeira, C.A.; Silva, T.F.; Hernandes, T. Gluten-free chocolate biscuit added with Amaranth flour. Rev Brazilian Journal of Development. Vol. 6. Num. 2. 2020. p. 8393-8413.

3-Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº 727, de 1º de Julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 6 de Julho de 2022.

4-Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Lei nº 10674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, 19 de maio de 2003.

5-Carvalho, J. L. V.; Carvalho, E.A.P.; Amorim, E. Orientação para rotulagem de alimentos. Emprapa/Abima. 2003.

6-Luque, V.; Crespo-Escobar, P.; Segerstad, E.M.H.; Koltai, T.; Norsa, L.; Roman, E.; Vreugdenhil, A.; Fueyo-Díaz, R.; Ribes-Koninckx, K. Gluten-free diet for pediatric patients with coeliac disease: A position paper from the ESPGHAN gastroenterology committee, special interest group in coeliac disease. Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition. Vol.78. 2024. p. 973-995.

7-Mallet, A.C.T.; Oliveira, R.V.A.; Oliveira, C.F.; Saron, M.L.G.; Costa, L.M.A.S. Adequação das rotulagens alimentícias frente à legislação vigente. Cadernos UniFOA. Vol. 12. num. 35. 2017. p. 101-110.

8-Mançano, J.C.S.; Filho, A.M.M.; Coelho, J.M. Diagnóstico da Rotulagem de Produtos Provenientes de Agroindústrias de Alegre/ES. Revista de Extensão Trilhas. Vol. 3. Num. 2. 2023. p. 62-78.

9-Marquim, L.C.L.S.; Melo, T.M.L. Rotulagem de alimentos: uma análise da conformidade frente à legislação vigente de produtos sem glúten e sem lactose comercializados no município de Recife-PE. TCC. Faculdade Pernambucana. 2021.

10-Rasmussen, S.N.; Vigre, H.; Madsen, C.B. Risk of consuming products with or without precautionary wheat or gluten labelling for persons with coeliac disease. Food and Chemical Toxicology. Vol. 166. 2022. p. 113-231. 2022.

11-Shangguan, S.; Afshin, A.; Shulkin, M.; Ma, W.; Marsden, D.; Smith, J.; Saheb-Kashaf,M.; Shi, P.; Micha, R.; Imamura, F.; Mozaffarian, D. A Meta-analysis of Food Labeling Effects on Consumer Diet Behaviors and Industry Practices. American journal of prevention medicine. Vol. 56. Num. 2. 2019. p. 300-314.

12-Zaitseva, D.; Cheesma, K.; Fathala, S. Accuracy of Gluten-Free Food Labeling in Europe and the Middle East Compared to the United States. Current Developments in Nutrition. Vol. 6. 2022. p. 1106.

Recebido para publicação em 30/07/2024
Aceito em 03/02/2025