

III Simpósio de Alimentos

Alergias e Intolerâncias Alimentares

03 de outubro de 2018

CRQ-IV

São Paulo / SP

Regulamentação de rotulagem

- Ideal é uma regulamentação no Âmbito Mercosul para facilitar o comércio entre os Estados Partes.
- Em agosto/2012 a ANVISA apresentou um estudo sobre a Rotulagem de Alergênicos em uma reunião do Mercosul.
- Algumas discussões – sem consenso
- Em 2014 a DICOL aprova a desvinculação do tema do Mercosul
- Julho de 2015 – Publicação da RDC 26/15
-

O Brasil fez um amplo estudo tendo como base:

- Codex Alimentarios - Codex Stan 1-1085
- União Europeia (Diretivas 2003/89/CE e 2000/13/CE)
- União Europeia (Regulamento UE 1169/2011)
- Austrália e Nova Zelândia (Food Standard Code)
- Canadá (Food and Drug Regulations)
- Estados Unidos (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 - Public Law 108-282)

- Art. 1º Esta Resolução estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
- Art. 2º Esta Resolução se aplica aos alimentos, embalados na ausência dos consumidores incluindo as bebidas e ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação.

- 2ª Esta Resolução não se aplica aos seguintes produtos:
 - I - alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação (food service) e comercializados no próprio estabelecimento;
 - II - alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e
 - III - alimentos comercializados sem embalagens.

- Declarações:
- “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”,

- As advertências exigidas nos artigos 6º e 7º desta Resolução devem estar agrupadas imediatamente após, ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis, que atendam aos seguintes requisitos de declaração:
 - I - caixa alta;
 - II - negrito;
 - III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e
 - IV - altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

- **Rotulagem de produtos para fins industriais**
 - Para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, ou aos serviços de alimentação, a informação exigida (declaração), pode ser fornecida alternativamente nos documentos que acompanham o produto.

Trigo, centeio,
cevada, aveia e
suas estirpes
hibridizadas.

Crustáceos

Ovos

Peixes

Amendoim

Soja

Leites de todas
as espécies de
animais
mamíferos

Amêndoa
(*Prunus dulcis*,
sin.: *Prunus amygdalus*,
Amygdalus communis)

Avelãs
(*Corylus* spp)

**Castanha de
caju** (*Anacardium
occidentale*)

Castanha do brasil
ou castanha do
pará (*Bertholletia
excelsa*)

Macadâmias
(*Macadamia* spp)

Nozes
(*Juglans* spp)

Pecãs
(*Carya* spp)

Pistaches
(*Pistacia* spp)

Pinoli
(*Pinus* spp)

Castanhas
(*Castanea* spp)

Látex Natural

- Por que usar ?
- Quando usar ?
- Devo usar ?

É MAIS GARANTIDO USAR

Bombons de Chocolate ao leite com recheio de avelãs - Ingredientes: açúcar, avelãs (29%), manteiga de cacau, leite em pó desnatado, massa de cacau, leite em pó integral soro de leite em pó, gordura anidra de leite, emulsificante: lecitina de girassol, aromatizantes, aromatizante natural de baunilha. **Não contém glúten.** Pode conter frutos de casca rija.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E SEUS DERIVADOS. PODE CONTER OVOS, AMENDOIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-BRASIL, MACADAMIAS, NOZES, PEÇÃS, PISTACHES, PINOLI, TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS. CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 25 g (aprox. 2 unidades); Valor energético 144 kcal = 600 kJ (7% VD*); Carboidratos 12 g (4% VD*); Proteínas 1,7 g (2% VD*); Gorduras totais 10 g (18% VD*); Gorduras saturadas 3,3 g (15 % VD*); Gorduras trans 0 g/100 g; Fibra Alimentar 0,7 g (3% VD*); Sódio: 14 mg (1 VD*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido.

Conservar em local limpo, seco, fresco e fora do alcance da luz e calor.

Val: / /

Lote:

Brasil é o único país do Mercosul que rotula látex como alergênico

Como evitar:

- ingredientes: manipulação com luvas;
- latas: material usado na selagem;
- adesivos para selagem a frio: colas;
- equipamentos de processos: borrachas, ligações, etc

Se não conseguir:

PODE CONTER LATEX NATURAL.

- Fora do Brasil a legislação abaixo considera glúten-free os resultados menores que 20 mg/kg.
- Aqui no Brasil a legislação é somente Contém Glúten ou Não Contém Glúten.

Allergens

The regulations (EU) No 1169/2011 and No 828/2014 require the declaration of allergen ingredients, regardless of the amount present in the product.

According to this regulation foodstuffs may bear the term “gluten-free” if the gluten content does not exceed 20 mg/kg.

- **Os alimentos fracionados em supermercados devem seguir a RDC n. 26/2015?**
- Caso os mercados, supermercados e hipermercados possuam estabelecimentos, a exemplo de padarias, que preparem ou fracionem alimentos, e que realizem a embalagem desses produtos na ausência do consumidor para venda no mesmo local, esses produtos não necessitam seguir a RDC n. 26/2015, conforme disposto no art. 2º, inciso I. Entretanto, se esses produtos forem comercializados em outros locais, deve ser seguido o disposto na RDC n. 26/2015.

- Podem ser realizadas alegações referentes à ausência de alimentos alergênicos?
- A RDC n. 26/2015 estabeleceu que alegações sobre a ausência de alimentos alergênicos, não podem ser utilizadas em alimentos comercializados no Brasil até que critérios específicos estejam estabelecidos num regulamento técnico específico. Essa medida foi adotada após avaliação das possíveis vantagens e problemas que poderiam ocorrer devido à veiculação dessas alegações.

- **O fabricante do óleo de soja refinado pode declarar que esse produto não contém alérgenos alimentares e que não é considerado alergênico?**
- Não. O óleo de soja refinado é derivado da soja (um alimento alergênico). e deve ser identificado como alergênico de acordo com as regras da RDC n. 26/2015. Ademais, essa resolução estabelece que os alimentos e ingredientes não podem veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alérgenos alimentares sem que existam critérios específicos estabelecidos num regulamento técnico.

- **Como devem ser declarados os nomes comuns dos leites?**
- A RDC n. 26/2015 considera que os leites de todas as espécies de animais mamíferos são alergênicos. Como essa resolução não possui nenhum dispositivo específico sobre a forma de declaração dos nomes comuns das diversas espécies de leite, muitas empresas apresentaram questionamentos sobre a forma correta de declaração desses alimentos.

Continua....

- A declaração do nome comum deve ser realizada pelo termo “leite” seguido do nome da espécie animal (ex. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE DE CABRA**), exceto para o leite de vaca que deve ser denominado apenas como “leite” (ex. **ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE**).
- Entretanto, nos casos em que o produto tiver a adição intencional ou contaminação cruzada do leite de vaca e de outros tipos de leite, a declaração do nome comum dos leites deve ser realizada, sem exceção, pelo termo “leite” seguido do nome da espécie animal (ex. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE DE CABRA. PODE CONTER LEITE DE VACA**). Continua....

III - **contaminação cruzada**: presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como **consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos**, ou como resultado da contaminação ambiental;

IV - **Programa de Controle de Alergênicos**: programa para a identificação e o controle dos principais alimentos que causam alergias alimentares e para a prevenção da contaminação cruzada com alérgenos alimentares em qualquer estágio do seu processo de fabricação, desde a produção primária até a embalagem e comércio;



- Evitar colocar mais ingredientes alergênicos nos seus produtos;
- Tentar barrar contaminação cruzada;
- Tentar separar ingredientes (identificar e separar áreas e pessoas)
- Validar processos de limpeza/higienização
- Treinamento de todos colaboradores (inclusive restaurante interno)
- Trocar ingredientes

Contato:

Fátima D'Elia

Tel 55 11 3081 6750

E mail: fatima@bureausolucoes.com.br

Skype: fatimadelia

www.bureausolucoes.com.br

Agradecemos sua atenção.

Obrigado.