

ROTULAGEM DE PRODUTOS LÁCTEOS ISENTOS DE LACTOSE: AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

LABELING ASSESSMENT OF LACTOSE-FREE DAIRY PRODUCTS

Emmanuela Menezes Costa^I, Giovanna Cobe Vargas^{II}, Renata Luana de Pádua Gandra^{III*}, Geralda Gillian Silva Sena^{IV}

Resumo. A fidedignidade das informações dos rótulos é imprescindível, especialmente para aqueles indivíduos intolerantes à lactose. Esse estudo investigou a adequação das informações de 70 rótulos de produtos leite e derivados isentos de lactose, comercializados em supermercados da Região Metropolitana da Grande Vitória, Espírito Santo. Os produtos foram categorizados em 15 grupos e apresentavam os dizeres "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", próximo à denominação de venda. Elaborou-se checklist contendo 76 itens avaliados para a RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020, 64 itens para a nº 727/2022 e 3 para a nº 715/2022 da Anvisa. Os itens foram classificados em "conforme", "não conforme", "não se aplica" e os dados obtidos tabulados no Microsoft Excel®, analisados por meio de estimativa de frequência (%) e conforme os grupos. Para a RDC nº 429/2020, verificou-se 63,1 % de adequação para todos os itens avaliados, destacando-se as não conformidades relativas ao novo modelo de tabela de informação nutricional e seus constituintes. Dos 15 grupos de produtos avaliados, 6 (40,0 %) apresentaram maior percentual de inadequações quanto a RDC nº 727/2022. Notou-se que todos os produtos não atenderam completamente ao exigido pela legislação. Um rótulo (1,4 %) do grupo dos queijos estava inconforme com a RDC nº 715/2022 em função de seu produto não ser isento em lactose, mas apresentar essa afirmação no seu rótulo. As informações presentes nos rótulos apresentaram alguma inadequação frente à legislação vigente, podendo comprometer a saúde e qualidade de vida dos consumidores.

Palavras-chave: rotulagem de alimentos; legislação; intolerância à lactose.

Abstract. The reliability of information contained in labels is crucial, especially for individuals with lactose intolerance. This study investigated the reasonableness of information on 70 labels of lactose-free milk and dairy products sold in supermarkets in the Metropolitan Region of Grande Vitória, Espírito Santo. The products were categorized into 15 groups and featured the phrases "lactose-free", "zero lactose," "0% lactose," "without lactose," or "does not contain lactose" adjacent to the product nomination. A checklist was developed containing 76 items from RDCs nº 429/2020 and IN nº 75/2020, 64 items from nº 727/2022, and 3 from nº 715/2022, from Anvisa. The items were classified as "compliant", "non-compliant", or "not applicable", and the data obtained were tabulated in Microsoft Excel® and analyzed through frequency estimation (%) and by groups. For RDC N° 429/2020, an adequacy rate of 63.1% was observed for all evaluated items, with non-compliance primarily related to the new model of nutritional information table and its constituents. Among the groups, 6 (40.0%) had a higher percentage of non-compliance regarding RDC N° 727/2022. It was also noted that none of the products complied with the requirements of this legislation. One label (1.4%) in the cheese group did not comply with RDC N° 715/2022 as it was not lactose-free despite the claim on its label. The information on labels presented some inadequacies concerning current legislation, which could compromise consumers' health and quality of life.

Keywords: food labeling; legislation; lactose intolerance.

^INutricionista.

Universidade Federal do Espírito/ES. Departamento de Educação Integrada em Saúde
cep: 29075-910, Vitória/ES, Brasil.
ORCID iD [<https://orcid.org/0009-0000-0623-5853>]

^{II} Nutricionista.

Universidade Federal do Espírito/ES. Departamento de Educação Integrada em Saúde,
cep: 29075-910, Vitória/ES, Brasil.
ORCID iD [<https://orcid.org/0009-0006-3660-6006>]

^{III}Doutora em Alimentos e Nutrição/UNICAMP.

repaduagandra@gmail.com
Universidade Federal do Espírito/ES. Departamento de Educação Integrada em Saúde
cep: 29075-910, Vitória/ES, Brasil.
ORCID iD [<https://orcid.org/0000-0002-8213-1412>]

^{IV}Doutora em Biotecnologia/UFES/Renorbio. geralda.sena@ufes.br

Universidade Federal do Espírito/ES. Departamento de Educação Integrada em Saúde,
cep: 29075-910, Vitória/ES, Brasil.
ORCID iD [<https://orcid.org/0000-0002-8185-3659>]

INTRODUÇÃO

A lactose é um dissacarídeo encontrado no leite, sendo formado a partir da união de dois monossacarídeos, galactose e glucose. A lactase, uma glicoproteína de membrana das microvilosidades intestinais, hidrolisa esse açúcar e possibilita sua absorção. A intolerância à lactose (IL) ou hipolactasia é caracterizada pela redução parcial ou total da atividade da lactase e pode ser classificada como congênita, primária ou secundária¹.

Na deficiência ou ausência da enzima, há um aumento da fermentação bacteriana, devido à lactose não digerida no lúmen, podendo ocasionar náuseas, cólica, flatulência, diarreia, dor e distensão abdominal, cefaleia, distúrbios do ritmo cardíaco ^{2,3}.

Mundialmente, a prevalência de IL é de 65 %, variando de acordo com a raça, etnia e gênero [2]. Segundo a Sociedade Brasileira de Pediatria, estima-se que 40% da população brasileira apresenta a IL primária, iniciada a partir dos 3 anos de idade ⁴.

O crescente aumento no diagnóstico de indivíduos intolerantes à lactose, a busca por melhor qualidade de vida, através da maior demanda por produtos isentos de lactose, despertou o interesse da indústria alimentícia, principalmente a láctea, para o desenvolvimento de produtos baixos ou isentos em lactose. Isso é possível por meio da adição de lactase exógena ou por outros processos de hidrólise da lactose ^{5,6}.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) é um dos órgãos que regulamenta sobre a rotulagem de alimentos, incluindo produtos com baixo teor ou isentos de lactose [7]. A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020 [8] dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, contendo informações como tabela de informação nutricional, rotulagem nutricional frontal e alegações nutricionais (AN). Já a Instrução Normativa (IN) nº 75/2020⁷ estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados através de anexos que complementam a RDC nº 429/2020⁸, como modelos para declaração da tabela de informação nutricional, requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional, termos autorizados para declaração de AN, os critérios de composição para um produto apresentar a informação “não contém”.

A RDC nº 727/2022⁹ também dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados além de advertência sobre lactose, estipulando valores mínimos que os alimentos devem conter para aparecer a informação “contém lactose”. E a RDC nº 715/2022¹⁰ dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares.

Como esses produtos passam a atender um grupo específico da população com necessidades dietéticas especiais, a fidedignidade das informações, presentes em seus rótulos, torna-se ainda mais relevante.

Entretanto, mesmo a rotulagem sendo obrigatória e dotada de regulamentações, nem sempre as normas são seguidas da forma adequada pelas indústrias alimentícias, o que pode acarretar riscos nutricionais para a população, especialmente para aqueles indivíduos que apresentam algum tipo de restrição e/ou intolerância alimentar.

Diante do exposto, esse estudo tem como objetivo avaliar a adequação das informações dos rótulos em relação a RDC nº 429/2020⁸, IN nº 75/2020⁷, RDC nº 727/2022⁹ e RDC nº 715/2022¹⁰, de produtos isentos de lactose comercializados em supermercados da Grande Vitória, ES, bem como apresentar seus possíveis efeitos para os consumidores.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional e descritivo de avaliação das informações contidas nos rótulos de produtos isentos de lactose. Os produtos foram categorizados em quinze grupos, definidos de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) para leite e seus derivados, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que apresentavam os dizeres “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”, próximo à denominação de venda⁷. A identidade do fabricante dos produtos foi preservada (MAPA, 2023)¹¹.

Segundo os RTIQs, os produtos foram categorizados em iogurte (15), queijo (13), leite UHT (10), requeijão (8), bebida láctea (6), creme de leite (4), leite condensado (3), coalhada (2), creme de ricota (2), manteiga (2), cream cheese (1), doce de leite (1), leite em pó (1), leite fermentado (1) e leite pasteurizado (1).

Foram analisados 70 rótulos de 24 produtos alimentícios industrializados, do grupo de leite e derivados (Figura 1), disponíveis nos supermercados da Região Metropolitana da Grande Vitória (RMGV - Vitória, Serra, Fundão, Vila Velha, Cariacica, Guarapari e Viana), Espírito Santo, considerando a localização em bairros de diferentes classes socioeconômicas. A consulta das informações dos rótulos, junto a captura das imagens foram realizadas entre os meses de março a maio de 2023 nas lojas físicas dos supermercados. A realização da pesquisa foi autorizada pelos supermercados, por meio de solicitação prévia.

As informações dos rótulos foram avaliadas por meio de comparação com o exigido pelas RDCs nº 429/2020; IN nº 75/2020; RDC nº 727/2022; RDC nº 715/2022 da Anvisa^{8,7,9,10}, através de um checklist, elaborado pelos pesquisadores, via Google Formulário. O checklist foi dividido em 4 blocos, sendo o primeiro composto por dois itens destinados para a descrição da denominação de venda e do nome da marca do produto. Os outros três blocos foram divididos da seguinte maneira: 76 itens da RDC nº 429/2020⁸ e IN nº 75/2020⁷; 64 itens da RDC nº 727/2022⁹ e 3 itens da RDC nº 715/2022¹⁰, que foram classificados em “conforme”, “não conforme” e “não se aplica”.

Os 76 itens da RDC nº 429/2020⁸, junto a IN nº 75/2020⁷, foram relacionados a adequação da tabela de informação nutricional, rotulagem nutricional frontal, AN, modelos de declaração da tabela de informação nutricional, requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional; termos autorizados para declaração de alegações nutricionais, os critérios de composição para um produto apresentar a informação “não contém”.

Com relação a RDC nº 727/2022⁹, os 64 itens incluíam requisitos gerais, denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, advertência sobre lactose, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, identificação de origem, identificação do lote e instruções de conservação, preparo e uso. Investigou-se nos rótulos dos produtos as informações exigidas nos anexos: referente a valores dietéticos de referência; regras para arredondamento e expressões das quantidades na tabela de informação nutricional (TIN); quantidades não significativas de valor energético, nutrientes e sua forma de expressão; tamanho das porções/número de porções dos alimentos, regras de arredondamento; declaração da medida caseira; modelos para TIN; requisitos para formatação da declaração simplificada da informação nutricional; nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos e as respectivas abreviações, ordem, indentação e unidades de medida; limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para declaração da rotulagem nutricional frontal, relação de alimentos em que ela é vedada e seus modelos; termos, critérios de composição e de rotulagem para declarações de AN.

E, por último, os 3 do checklist relativo à RDC nº 715/2022¹⁰ foram: requisitos de composição, qualidade, segurança e rotulagem e requisitos de composição essencial dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de nutrientes.

Os resultados obtidos foram tabulados no Microsoft Excel®, constituindo o banco de dados, analisados por meio de estimativa de frequência (%) e de acordo com as categorias de grupos, conforme os RTIQs mencionados anteriormente.

RESULTADOS

A Figura 1 apresenta o fluxograma dos rótulos dos produtos isentos de lactose avaliados, agrupados de acordo com os grupos alimentícios e com os RTIQ.



FIGURA 1 - Fluxograma dos rótulos dos produtos avaliados, agrupados de acordo com os grupos alimentícios e com os RTIQ.

Os grupos dos iogurtes, leites UHT e queijos foram encontrados com maior frequência e mais diversidade de marcas. A tabela 1 apresenta o percentual de rótulos que estavam em total conformidade com os itens contidos nas legislações (RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020, RDC nº 727/2022, RDC nº 715/2022).

TABELA 1 - Percentual de rótulos que apresentaram total conformidade com as legislações relacionadas a produtos de leite e derivados isentos de lactose, comercializados em supermercados da Região Metropolitana da Grande Vitória, ES, 2023.

Legislação	n	%
RDC Nº 429/2020	1	1,4
RDC Nº 727/2022	0	0
RDC Nº 715/2022	62	88,6
n = 70		

Foi observado que 98,6% dos rótulos dos produtos analisados apresentaram pelo menos uma não conformidade de acordo com a RDC nº 429/20208. Dos 76 itens verificados, 63,1 % estavam adequados, para todos os rótulos avaliados (Tabela 1).

A Tabela 2 apresenta os itens mais frequentemente observados em desacordo com essa legislação RDC nº 429/2020.

TABELA 2 - Percentual de rótulos de produtos de leite e derivados isentos de lactose, comercializados em supermercados da Região Metropolitana da Grande Vitória, ES, 2023, que apresentaram inconformidades segundo a RDC nº 429/2020, da Anvisa.

Item	Rótulos com inadequações
I. Presença de “açúcares adicionados”	94,3 %
II .Declaração da nota de rodapé: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção”	92,9 %
III. Uso correto dos nomes dos constituintes e as respectivas ordens de declaração, indentação e unidades de medidas.	92,9 %
IV. Presença da Rotulagem Nutricional Frontal	92,3 %
V. Presença de “açúcares totais”	91,4 %
VI. Declaração da tabela de informação nutricional de acordo com um dos modelos definidos pela IN Nº 75/2020	88,6 %
VII. Emprego de caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco na tabela de informação nutricional	84,3 %
VIII. Usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas conforme o modelo de tabela de informação nutricional selecionado.	82,9 %
IX. Declaração do número de porções por embalagem	74,3 %

n = 70

A escrita correta dos nomes dos constituintes e as respectivas ordens de declaração, indentação e unidades de medidas nas tabelas nutricionais estavam de acordo com o regulamentado em apenas 5 (7,1 %) rótulos (Tabela 2). Os principais erros encontrados foram a escrita de fibras alimentares como “fibra alimentar”, a indentação incorreta de glicose, galactose, lactose, gorduras saturadas, gorduras trans e a unidade de medida do valor energético expresso em kJ (quilojoules), a qual não é mais prevista.

Em relação à Rotulagem Nutricional Frontal (RNF), treze rótulos (18,6 %) possuíam quantidade de açúcares adicionados e/ou gorduras saturadas e/ou sódio acima dos limites definidos no Anexo XV da IN nº 75/2020⁷, mas neles não constavam o registro dessa declaração, a qual é obrigatória. Esses rótulos eram de cream cheese, creme de ricota, iogurte, manteiga e requeijão. Apenas um rótulo de um produto (7,7%) do grupo dos iogurtes apresentou RNF e foi registrada de forma correta.

Quanto às AN, mencionadas também nessa resolução⁸, oito itens foram avaliados e para a fim de verificar aqueles produtos que as exponham em seus rótulos. Dentre os rótulos analisados, dezessete apresentaram AN, sendo que desse total seis (35,3 %) não estavam em conformidade com os requisitos pré-estabelecidos para esse tipo de declaração, segundo o Anexo XX da IN nº 75/2020⁷. Nos rótulos dos produtos, havia a afirmação desses serem “rico” ou “fonte” em determinado nutriente, porém quando analisada a composição do produto constatou-se que, para a primeira alegação, a terminologia correta seria “fonte”. Já para a segunda, a alegação não poderia ser declarada, uma vez que os produtos apresentavam percentuais de valores diários (% VD) menores que os estabelecidos. Os rótulos também apresentavam AN baseadas em características inerentes a todos os alimentos do mesmo tipo. Essas informações equivocadas foram encontradas nos produtos bebidas lácteas, leites UHT e leite em pó.

Com relação aos grupos de produtos definidos por meio dos RTIQ, verificou-se que a porcentagem de inconformidades para todos os itens avaliados na RDC nº 429/20208 foi consideravelmente elevada, principalmente para os grupos: cream cheese (54,0 %), manteiga (51,5 %), requeijão (49,5 %), creme de leite (41,5 %), creme de ricota (40,5 %), leite fermentado (40,0 %), bebida láctea (38,3 %) e queijos (37,6 %).

Quanto à RDC nº 727/2022, quando os 65 itens/informações dessa foram avaliados, notou-se que 92,8 % deles estavam adequados para todos os rótulos, como a presença da denominação de venda, da lista de ingredientes, da tabela nutricional, da identificação de origem, do lote e da validade. No entanto, para o item referente à declaração do país de origem, que deve constar como informação obrigatória, apenas 4 (5,7 %) rótulos estavam em conformidade ao mencionado. A identificação da origem por meio de expressões pré-estabelecidas “Fabricado em...”, “Produto...” ou “Indústria ...”, estava inconforme em 24,3 % dos rótulos analisados, embora este item seja parte complementar da identificação do produto.

Em relação ao conteúdo líquido, 61,4 % dos 70 rótulos estavam de acordo. Apesar de todos os rótulos declararem a quantidade de produto contida na embalagem nas unidades de medidas corretas, esses não apresentavam as expressões de indicação quantitativa conforme a Portaria Inmetro nº 249/2021¹².

Durante a análise das informações constantes dos rótulos, foram encontrados dizeres, dos quais:

“Nutrição diária especializada (...)"

“25 g de proteínas para você ir além.”

“Com nutrientes que ajudam na recuperação e ganho de massa muscular, energia e na sensação de saciedade”

“[MARCA] é o seu parceiro perfeito para todos os dias”

“Inclua [MARCA] e sinta a diferença dos probióticos vivos.”

O que está em desacordo com a legislação¹⁰.

Além desses dizeres, em um rótulo de iogurte, havia informação da ausência de aromatizantes, porém, foi constatada a presença desse tipo de aditivo alimentar na lista de ingredientes.

Relativo aos grupos definidos segundo os RTIQs, para a RDC nº 727/2022⁹, constatou-se que 6 deles (40,0 %) apresentaram maior percentual de inconformidades em relação aos itens avaliados (Tabela 3).

TABELA 3 - Percentual de itens com inconformidades, avaliados para a RDC nº 727/2022, dos rótulos dos grupos de produtos de leite e derivados isentos de lactose, comercializados em supermercados da Região Metropolitana da Grande Vitória, ES, 2023.

Grupos	Itens não conformes
Manteiga	12,5 %
Leite fermentado	12 %
Bebida láctea	9,8 %
Leite em pó	9 %
Leite UHT	8,3 %
Iogurte	7,9 %
n = 64	

Apesar dos valores reduzidos de estimativa de frequência, para os itens com inadequações dos rótulos dos grupos da Tabela 3, alguns se destacaram como a declaração de denominação de venda, a declaração de aditivos alimentares aromatizantes e do lote de forma visível, legível e indelével, as advertências de alérgenos em caixa alta, negrito e em cor contrastante com o fundo do rótulo.

Quanto aos três itens avaliados, perante o exigido para a RDC nº 715/2022¹⁰, 95,2 % apresentavam adequação. No entanto, apesar do elevado percentual de adequação, 8 (11,4 %) rótulos não estavam cumprindo com as normas. Os 8 rótulos que não estavam em total conformidade foram aqueles que pertenciam aos grupos manteiga, requeijão e queijo, com 33%, 16,5 % e 10,2 % de inconformidades, respectivamente.

Para o grupo da manteiga, os dois rótulos coletados não apresentavam a advertência obrigatória “Diabéticos: contém...” acerca da presença de mono ou dissacarídeos.

Além disso, no grupo dos queijos, um dos rótulos de queijo minas padrão, supostamente isento de lactose, declarava em sua tabela de informação nutricional que a quantidade de lactose presente era “menor que 0,15 g” para a porção de 30 g.

DISCUSSÃO

A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017-2018, do IBGE, mostra que o brasileiro consome, em média, 32,2 kg de laticínios por ano. Dentre esses, os mais consumidos são leite fluído (20,1 kg/per capita/ano), queijos (2,2 kg/per capita/ano) e iogurtes (1,56 kg/per capita/ano)¹³. Esses dados podem justificar a presença mais frequente dos grupos de iogurtes, leites UHT e queijos nas prateleiras dos supermercados, constatada neste estudo.

Os resultados reforçam a relevância de estudos que avaliem a veracidade das informações presentes nos rótulos, uma vez que esses fornecem aos consumidores conhecimento sobre a composição, características nutricionais do alimento e seus possíveis benefícios à saúde^{14, 15}.

Com relação ao percentual representativo de rótulos que ainda não se adequaram às formatações exigidas para a tabela de informação nutricional e para a RNF (Tabela 2), este pode estar relacionado com o prazo para sua adequação, estipulado pela Anvisa e o período de coleta dos dados no nosso estudo. Para produtos destinados à venda direta ao consumidor, como os aqui incluídos e que já estão sendo comercializados, o prazo foi até o dia 8 de outubro de 2023, com prazo final para o esgotamento das embalagens até 22 de abril de 2024 (por meio de uma ação civil pública).

A presença da RNF auxilia o consumidor no ato da compra e é uma ferramenta de promoção à saúde por permitir a identificação de nutrientes presentes naquele alimento e por estimular a realização de escolhas alimentares mais saudáveis. Isso porque o consumo de produtos com elevados teores de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, encontrados principalmente em alimentos ultraprocessados, está associado ao possível desenvolvimento de doenças crônicas, como hipertensão arterial, obesidade, dislipidemias e o diabetes mellitus tipo 2¹⁶. Bandeira et al.¹⁷ realizaram um estudo transversal com 2400 consumidores brasileiros, avaliando o desempenho de cinco modelos de RNF (octógono, lupa, círculo, triângulo e semáforo nutricional). O estudo mostrou que os modelos influenciaram positivamente no entendimento do conteúdo nutricional, na percepção de saudabilidade e na intenção de compra do consumidor.

As AN aumentam a intenção de compra de determinados produtos por parte do consumidor, visto que a manutenção da saúde é um ponto importante e estas alegações colaboram para um impacto positivo na hora da escolha do produto¹⁸. Porém, nesse estudo, 35,3% dos produtos analisados apresentaram não conformidade no que se refere a esse quesito.

A presença de frases, informações e/ou dizeres que destacam a possível superioridade desses produtos em relação a outros e que não podem ser comprovadas apenas por meio de leitura dos rótulos, é considerada fraude¹⁹. Na rotulagem dos alimentos embalados não se pode destacar, atribuir, veicular, ressaltar, indicar ou aconselhar qualquer informação, vocábulos, efeitos, presença ou ausência, qualidades ou propriedades ao alimento que possa induzir o consumidor ao erro, equívoco ou confusão sobre as verdadeiras atribuições do alimento⁹. As legislações sobre a rotulagem são desenvolvidas para impedir a presença dessas informações enganosas. No entanto, o nosso estudo e outros evidenciam que o exigido não vem sendo cumprido^{17, 20, 21}.

No estudo de Leonel de Lima, Macêdo e Neves 5 dos doze rótulos de leites UHT zero lactose comercializados em Natal, RN, sete continham informações que induziam o consumidor ao engano e favoreciam a compra do produto. Sousa et al.²⁰ demonstraram haver ausência de confiança nas informações nutricionais dos rótulos por parte de estudantes de uma universidade pública da cidade de Curitiba, PR. A desconfiança estava associada à descrença na indústria alimentícia, devido às estratégias de marketing utilizadas e à apresentação de informações nutricionais imprecisas e incorretas expressas nos rótulos, corroborando com o encontrado por este estudo.

No estudo de Melo et al.²² foram avaliados dezesseis rótulos de produtos lácteos comercializados em um município de Batalha, AL. Desses rótulos, apenas 1 (um) estava totalmente conforme ao previsto pela RDC nº 360/2003 (revogada pela RDC nº 429/2020), sendo esse rótulo de queijo.

Segundo Martínez-Pineda e Yagüe-Ruiz²³, a não declaração de alérgeno é o principal erro de rotulagem, quando analisados os riscos de ingestão de leite e derivados, cereais, oleaginosas, ovos e crustáceos para pacientes pediátricos na União Europeia. Já Soon e Wahab²⁴ identificaram que, além do alérgeno não declarado, outros tipos de erros de rotulagem são encontrados, como informações incorretas, informações ausentes e impressão ilegível. Esses achados vão de encontro ao verificado neste estudo.

O papel da legislação da rotulagem é fundamental também para o manejo de doenças, incluindo o diabetes. Isso porque auxilia os consumidores a realizarem melhores escolhas na hora da compra dos alimentos, com base em sua composição documentada no rótulo²⁵. Portanto, a advertência obrigatória “Diabéticos: contém...” e a quantidade de mono e dissacarídeos nos rótulos é fundamental para escolhas alimentares e controle da doença nessa população. Nesse estudo, alguns produtos apresentaram não conformidade, assim como, Batista et al.²⁶ constataram que apenas 3,1 % dos alimentos industrializados comercializados em um hipermercado da cidade de

Uberlândia, MG, declaravam a quantidade deste açúcar, na tabela nutricional.

Segundo a RDC nº 715/2022¹⁰, para o alimento ser considerado isento de lactose “a quantidade de lactose deve ser igual ou menor a 100 miligramas por 100 gramas ou 100 mililitros do alimento pronto para consumo”. Portanto, o rótulo do queijo encontrado no estudo não poderia ser considerado um alimento isento de lactose por apresentar 500 mg de lactose/100g do alimento. A nomenclatura correta a ser utilizada, nesse caso, seria “baixo teor de lactose”, como é o caso de produtos como lácteos fermentados, queijos duros (maturados) e manteigas.

Quando produtos que se declaram isentos de lactose erroneamente são adquiridos, podem provocar diversas consequências ao consumidor. Primeiramente, viola-se o Código de Defesa do Consumidor, que declara em seu Art. 6º, item III, que é de direito básico o acesso “à informação adequada clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem”²⁷. Além disso, e de maior importância, pode gerar consequências negativas na saúde do consumidor, uma vez que, a ingestão de lactose por indivíduos intolerantes promove sintomas com severidades variadas, como dor abdominal, diarreia, náuseas, flatulências e borborismo.

Sabe-se que a conduta inicial tomada por profissionais como nutricionistas para indivíduos com IL é a restrição temporária do consumo de produtos leite e derivados, a fim de se cessar os sintomas. Dessa maneira, os produtos isentos de lactose tornam-se parte da alimentação do paciente/cliente. Bueno et al.²⁸ também destacaram a importância das normas relacionadas à rotulagem, considerando os rótulos como meios de informação sobre a composição do produto adquirido. Nesse sentido, a ausência ou inveracidade de informações nutricionais pode levar os consumidores a cometerem equívocos no momento da escolha dos produtos, o que pode acarretar riscos à sua saúde e comprometer sua qualidade de vida.

CONCLUSÃO

Diante das informações encontradas neste estudo, é possível afirmar que as legislações referentes à rotulagem de leite e seus derivados isentos de lactose, não estavam sendo cumpridas em 2023. Observou-se a presença de inadequações quanto a dizeres que podem induzir o consumidor ao erro, ausência da rotulagem nutricional frontal e alegação inverídica sobre a isenção da lactose no produto. Assim, a saúde e a qualidade de vida dos consumidores podem ser comprometidas, sobretudo daqueles intolerantes à lactose.

No entanto, somente a presença da rotulagem não garante que as informações sejam bem compreendidas pelo consumidor, sendo necessário que essas sejam claras e fidedignas às características do produto. Ações como a educação nutricional voltada para os consumidores, com medidas que incentivem a leitura dos rótulos, torna-se indispensável, pois promove conhecimento e possibilita escolhas mais saudáveis. Aos profissionais da saúde, sobretudo os nutricionistas, cabe defender que a rotulagem conte com informações corretas e nutricionais inequívocas.

REFERÊNCIAS

1. Santos GJ, Rocha R, Santana GO. Lactose intolerance: what is a correct management? Revista da Associação Médica Brasileira. 2019 Feb;65(2):270–5. Available from: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-42302019000200270
2. Catanzaro R, Sciuto M, Marotta F. Lactose intolerance: an update on its pathogenesis, diagnosis, and treatment. NutritionResearch. 2021 Mar;89:23–34.
3. Facioni MS, Raspini B, Pivari F, Dogliotti E, Cena H. Nutritional Management of Lactose intolerance: the Importance of Diet and Food Labelling. JournalofTranslational Medicine [Internet]. 2020 Jun 26;18(1).
4. Sociedade Brasileira de Pediatria [Internet]. Intolerância à lactose2017. Available from: <https://www.sbp.com.br/especiais/pediatria-para-familias/noticias/nid/intolerancia-a-lactose/>.
5. Leonel de Lima T, Borges de Macêdo MA, Moreira das Neves RA. Avaliação da rotulagem de leite UHT “zero lactose” comercializado na cidade de Natal/RN. Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN. 2021 Jan 5;12(1):116–30.
6. Panseri S, Pavlovic R, Castrica M, Nobile M, Di Cesare F, Chiesa LM. Determination of Carbohydrates in Lactose-Free Dairy Products to Support Food Labelling. Foods. 2021 May 28;10(6):1219.
7. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União 09 out 2020; Seção 1.
8. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução da Diretoria Colegiada nº. 429, de 8 de outubro de 2020. Rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União 09 out 2020; Seção 1.
9. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução da Diretoria Colegiada nº. 727, de 01 de julho de 2022. Rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União 06 jul 2022; Seção 1.
10. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução da Diretoria Colegiada nº. 715, de 01 de julho de 2022. Requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares. Diário Oficial da União 06 jul 2022; Seção 1.
11. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade(RTIQ)- Leite e seus derivados, 2023 [cited2023 May 24]. Available from:<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/copy_of_suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-producos-de-origem-animal-1/rtiq-leite-e-seus-derivados>
12. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Brasil). Portaria INMETRO nº 249 de 09/07/2021. Regulamento técnico metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. 2021.

13. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE,2020.
14. Martínez Rodríguez M, Samaniego-Vaesken M de L, Alonso-Aperte E. A New Food Composition Database of Lactose-Free Products Commercialized in Spain: Differences in Nutritional Composition as Compared to Traditional Products. *Foods*. 2021 Apr 14;10(4):851.
15. Montera V dos SP, Martins APB, Mais LA, Canella DS. Informação sobre aditivos alimentares nos rótulos de alimentos no Brasil: análise crítica. *Revista de Saúde Pública* [Internet]. 2023 Feb 17 [cited 2023 May 8];57(1):2. Available from: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/t9WzgXy6PBjqZDbf8wDdqfz/?format=pdf&lang=pt>
16. Azevedo EC de C, Diniz A da S, Monteiro JS, Cabral PC. Padrão alimentar de risco para as doenças crônicas não transmissíveis e sua associação com a gordura corporal - uma revisão sistemática. *Ciência&SaúdeColetiva* [Internet]. 2014 May 1 [cited 2021 Jan 8]; 19:1447–58. Available from: <https://www.scielosp.org/article/csc/2014.v19n5/1447-1458/>
17. Bandeira LM, Pedroso J, Toral N, Gubert MB. Perfomance and perception on front-on-package nutritional labeling models in Brazil. *Revista de Saude Publica*. 2021;55(19): 1-12.
18. Duarte P, Teixeira M, Silva SC. A alimentação saudável como tendência: a percepção dos consumidores em relação a produtos com alegações nutricionais e de saúde. *Revista Brasileira de Gestão de Negócios*. 2021 July; 23 (3): 1-17. v.21. Available from: <https://www.scielo.br/j/rbgn/a/zTdb8vCPdYyjFM5cZznjd8M/?format=pdf&lang=pt>
19. Escobar N, Beas S, Gras N, Ronco AM, Escobar N, Beas S, et al. Fraude alimentario: Pasado, presente y futuro. *Revistachilena de nutrición* [Internet]. 2023 Feb 1 [cited 2023 May 2];50(1):106–16. Available from: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182023000100106&script=sci_arttext&tlang=pt
20. Sousa LML de, Stangarlin-Fiori L, Costa EHS, Furtado F, Medeiros CO, Sousa LML de, et al. Use of nutritional food labels and consumers' confidence in label information. *Revista de Nutrição* [Internet]. 2020 [cited 2020 Dec 31];33. Available from: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732020000100316
21. Stangarlin-Fiori L, Boscardin E, Vosgerau SEP, Medeiros CO, Dohms PODS, Mezzomo TR. Critical analysis of the labeling of commercialized foods. *RSD* [Internet]. 2020 Jul.6 [cited 2025 Mar. 20];9(8):e306984926. Available from: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/4926>
22. Melo F de O, Barbosa PT, Andrade AKS de, Gomes CS, Costa S de S, Santos DR dos. Avaliação da rotulagem de embalagens de diferentes marcas de produtos lácteos comercializados no município de Batalha, Alagoas. *DiversitasJournal*. 2021 May 28;6(2):1886–98.
23. Martínez-Pineda M, Yagüe-Ruiz C. The Risk of Undeclared Allergens on Food Labels for Pediatric Patients in the European Union. *Nutrients*. 2022 Apr 10;14(8):1571.
24. Soon JM, Abdul Wahab IR. Global food recalls and alerts associated with labelling errors and its contributory factors. *Trends in Food Science & Technology*. 2021 Dec;118(0924-2244):791–8.

25. Bolzan BBM, Horvath JDC diabéticos. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*. 2021 Oct 1; 80:1–9.
26. Batista RAB, Assunção DCB, Penaforte FR de O, Japur CC. Lactose em alimentos industrializados: avaliação da disponibilidade da informação de quantidade. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2018 Dec;23(12):4119–28.
27. BRASIL. Código de proteção e defesa do consumidor e legislação correlata. 5. ed., Brasília (DF): Senado Federal, Subsecretaria de Edições Técnicas; 2012.
28. Bueno LC, Silva TG de S e, Lima DB, Alves CGL, Rezende ML, Azevedo L. A influência dos rótulos nutricionais no cuidado em saúde: uma revisão integrativa. *Research, Society and Development* [Internet]. 2022 May 8 [cited 2022 Jun 29];11(6):e52311629486–e52311629486. Available from: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/29486>