



FÓRUM INTERNACIONAL ON-LINE DE EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO NO AGRO
07 a 09 de dezembro de 2020

COMPARATIVO ENTRE LEGISLAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS DO BRASIL, ARGENTINA, PARAGUAI E CHILE

Milena Silva Ataíde¹, Marta Mitsui Kushida²

¹Mestranda do Programa de Pós graduação em Gestão e Inovação na Indústria Animal. Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, FZEA/USP

²Orientadora do Programa de Pós graduação em Gestão e Inovação na Indústria Animal. Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, FZEA/USP

Resumo:

A prevalência de alergias alimentares na população em geral foi estimada em cerca de 1 a 3% em adultos e de 4 a 6% em crianças, conforme dados do The EFSA Journal, (2004 32, 1-197). Todos os alimentos considerados como Alergênicos Mais Sérios (AMS) devem ser controlados e gerenciados e em casos de legislações específicas do mercado, os produtos devem ser rotulados de modo a atender os requisitos legais do país de consumo. As informações a respeito das diferenças entre as legislações de vários países precisam ser mais claras e é necessário ter-se um mecanismo que facilite estas comparações, pois para a indústria de alimentos é fundamental na hora da fabricação e rotulagem, de modo a garantir a transparência aos consumidores., Assim, o presente trabalho teve por objetivo, o comparativo entre as legislações do Brasil, Argentina, Paraguai e Chile, a fim de estabelecer as similaridades e diferenças existentes entre elas.

Palavras-chave: alergias, alimentos, latam, regulatórios

Abstract:

The prevalence of food allergies in the general population has been estimated to be about 1 to 3% in adults and 4 to 6% in children, according to data from The EFSA Journal, (2004 32, 1-197). All foods considered as Most Serious Allergens (AMS) must be controlled and managed and in cases of specific market legislation, products must be labeled to meet the legal requirements of the country of consumption. The information regarding the differences between the laws of several countries needs to be clearer and it is necessary to have a mechanism that facilitates these comparisons, because for the food industry it is fundamental when it comes to manufacturing and labeling, in order to guarantee transparency to consumers., Thus, this study aimed to compare the laws of Brazil, Argentina, Paraguay and Chile, in order to establish the similarities and differences between them.

Keywords: allergies, food, latam, regulatory



FÓRUM INTERNACIONAL ON-LINE DE EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO NO AGRO 07 a 09 de dezembro de 2020

1. Introdução

Os aspectos relacionados ao consumo, produção e circulação de alimentos precisam ser transparentes no sentido de tranquilizar o consumidor, portanto a elaboração de legislações pertinentes são fundamentais para garantir a segurança dos alimentos. Para a elaboração destas legislações é necessária a ação integrada de diversas áreas e de vários profissionais, de forma a direcionar a produção de alimentos seguros pelos diferentes atores ligados desde o campo até chegar à mesa do consumidor. As indústrias envolvidas na cadeia de alimentos necessitam destes parâmetros para que haja um padrão de segurança para o alimento produzido e comercializado em razão de possíveis contaminações cruzadas que possam vir a ocorrer.

Este trabalho teve como objetivo, realizar um primeiro levantamento de legislações sobre alergênicos em alguns países da América Latina e realizar um comparativo entre elas. Para as indústrias de alimentos, ter estas comparações facilita em muito o processo de rotulagem, além de facilitar as exportações de produtos alimentícios.

2. Material e Métodos

A execução do levantamento e comparação foi realizada baseando-se na leitura das legislações buscando regulamentação e literatura sobre a rotulagem de alergênicos nos países Brasil, Argentina, Paraguai e Chile.

2.1. BRASIL

Em meados de 2014, tomou forma um movimento em virtude da necessidade de que as indústrias informassem em seus rótulos, a presença dos alergênicos em seus produtos. Este movimento ganhou força através das mídias sociais e emergiu daí o grupo “Põe no Rótulo”, coordenado por uma advogada com mais de 1 milhão de seguidores. Em 2015, a ANVISA sentindo-se pressionada por tais movimentos e entidades, publicou a RDC 26 de 15/07/2015, estabelecendo o prazo de um ano para que as indústrias de alimentos se adequassem e informassem nos seus rótulos os alérgenos presentes em seus produtos. Isso se tornou um desafio para as indústrias, pois até então, a informação da presença de alérgenos nos rótulos de advertência somente ocorria de acordo com a legislação vigente para os países a serem exportados e/ou exigência de clientes.

A rotulagem de alergênicos dos produtos comercializados no mercado brasileiro não contempla exceções. Todos os alergênicos e derivados, obrigatoriamente, devem ser gerenciados e declarados inclusive nos casos em que há a possibilidade de contaminações cruzadas. A declaração dos alergênicos para o Brasil segue a regra de ser declarado logo na sequência da lista de ingredientes, deve estar de fácil visualização do consumidor, não podendo estar coberta.

2.2. ARGENTINA

Em 2017, a Argentina publicou a *Resolución Conjunta* 11-E/2017, após reconhecer que a nível mundial há uma tendência em estar aumentando a prevalência, a gravidade e a complexidade das alergias alimentares, das quais, segundo cita esta resolução, atinge até 8% das crianças atualmente. Assim, com o objetivo de melhorar o nível de proteção da saúde da população consumidora, em relação a disposição das informações claras e apropriadas dos produtos nacionais e importados, publicou a *Resolución Conjunta* 11-E/2017, estabelecendo os alérgenos e substâncias capazes de produzir reações adversas em indivíduos susceptíveis.

A declaração dos alergênicos para Argentina segue a regra de que deve ser declarada na sequência ou abaixo da lista de ingredientes, deve estar com letras maiúsculas, em destaque, não podendo estar encoberta ou localizada de forma a prejudicar a sua visualização.



FÓRUM INTERNACIONAL ON-LINE DE EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO NO AGRO
07 a 09 de dezembro de 2020

2.3. PARAGUAI

Reconhecendo que era necessário melhorar o nível de proteção à saúde dos consumidores afetados por algum tipo de alergia alimentar, em 11 de julho de 2018, o Paraguai publicou *Resolución S.G. N° 402/2018*. Esta Resolução regulamentou e estabeleceu requisitos para rotulagem de alergênicos e sulfitos nos alimentos envasados. A referida Resolução, cita como consideração à necessidade de rotulagem de alergênicos, o *Codex Alimentarius*, que estabelece a necessidade de declarar nos rótulos a presença de alimentos ou ingredientes que causam a hipersensibilidade, também destacam que a alergia alimentar é uma resposta do sistema imunológico em pessoas sensíveis a determinados alimentos e que a gravidade pode levar até a um choque anafilático que pode causar a morte. O prazo para adequação da rotulagem é de 24 meses desde a publicação da resolução.

A advertência da presença do alergênico deve estar declarada agrupada logo após ou abaixo da lista de ingredientes, com caracteres em destaque negrito e maiúsculo, em contraste com o fundo da embalagem, de fácil visualização, não podendo estar alocado em lugares cobertos, removível pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem ou torção.

2.4. CHILE

Em julho de 2010, o país publica a *Resolución 427* que definiu a lista dos alimentos alérgenos que devem ser rotulados. Em janeiro de 2011, o Chile publicou o Decreto nº 88 que alterou o Decreto nº 977/1996 (Regulamento Sanitário dos Alimentos), o qual estabelecia regras para a rotulagem de alergênicos. O Decreto 88/2011 considerou o aumento da ocorrência das alergias alimentares bem como a gravidade e considerou que a única medida eficaz de tratamento é a total eliminação do alérgeno na dieta. Isto colocou a necessidade de tomar medidas preventivas para proteger a saúde da população suscetível, através da informação a respeito dos produtos alimentícios e seus ingredientes em relação a provável alergenicidade dos mesmos. Considera ainda que é um direito do consumidor receber informações a respeito da presença de alergênicos nos alimentos e a necessidade de regulamentar tais alergênicos.

3. Principais Resultados

O Quadro 1 apresenta os principais resultados obtidos até o momento.

Quadro 1: Comparativo entre as legislações do Brasil, Argentina, Paraguai, Chile e Comunidade Europeia no quesito ingrediente considerado alergênico mais sério (AMS).

Alérgenos	Brasil	Argentina	Paraguai	Chile	UE
Trigo, centeio, cevada, aveia	x	x	x	x	x
Espelta			x	x	x
Kamut			x		x
Crustáceos	x	x	x	x	x
Ovos	x	x	x	x	x
Pescados	x	x	x	x	x
Amendoim	x	x	x	x	x
Soja	x	x	x	x	x
Leite	x	x	x	x	x
Amêndoa	x	x	x		x



FÓRUM INTERNACIONAL ON-LINE DE EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO NO AGRO
07 a 09 de dezembro de 2020

Avelãs	x	x	x		x
Castanha-de-caju	x	x	x		x
Castanha-do-Brasil ou castanha-do-pará	x	x	x		x
Macadâmias	x	x	x		x
Nozes	x	x	x	x	x
Pecãs	x	x	x		x
Pistaches	x	x	x		x
Pinoli	x	x	x		
Castanhas	x	x	x		
Látex natural	x				
Sulfito e ou dióxido de enxofre (acima de 10 ppm)		x	x	x	x
Salsão ou aipo					x
Tremoço					x
Mostarda					x
Sésamo ou gergelim					x
Molusco					x

4. Considerações Finais

Diante do exposto, observa-se que os países Argentina, Paraguai e Chile rotulam o sulfito/dióxido de enxofre, pois entendem que estas substâncias podem produzir reações adversas severas (choque anafilático) semelhantes às alergias alimentares. O Brasil, por sua vez, não os considera alergênicos e por isso não exige a rotulagem. Ainda, o Brasil acrescenta à sua lista o látex natural, justificando que ele pode ser adicionado ou contaminado acidentalmente os alimentos, item não considerado por nenhum dos outros países estudados nesse artigo. O látex natural não consta na lista do *Codex Alimentarius* como AMS. Não há estudos comprobatórios que demonstrem a migração, por contato, do látex natural ao alimento e, não há metodologia analítica no Brasil para comprovação da sua presença no produto alimentício, criando uma oportunidade de pesquisa sobre o tema. Outro ponto relevante a ser citado é o fato de que a legislação brasileira não considera exceções para derivados dos alérgenos, ou seja, não exclui a necessidade de rotular os derivados de ingrediente alérgico que não apresente resíduo da sua proteína (carreadora do alérgeno), enquanto que as legislações apresentadas excluem a obrigatoriedade de rotular para derivados sem a presença da proteína, como xaropes de glicose à base de trigo, incluindo dextrose, maltodextrinas à base de trigo, gelatina de pescado, óleo e gordura de soja totalmente refinados, lactitol, entre outros.

5. Literatura citada

1. ARGENTINA. Código Alimentario Argentino. Capítulo XI – Alimentos Vegetales, disponível em https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xi_vegetales_atualiz_2019-6_.pdf, acessado em 01 de junho de 2019.
2. ARGENTINA. Resolución Conjunta 11-E/2017. Substitui o artigo 235 do capítulo V – Normas para Rotulagem e publicidade dos alimentos, do Código Alimentario Argentino, sobre a rotulagem de alérgenos e substancias capazes de produzir reações adversas em indivíduos susceptíveis.



FÓRUM INTERNACIONAL ON-LINE DE EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO NO AGRO
07 a 09 de dezembro de 2020

3. BRASIL. Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078.htm, consultado em 10 de junho de 2019.
4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Guia sobre programa de controle de alergênicos, Guia nº 05 – Versão 02 de 16 de outubro de 2018.
5. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), RDC 26 de 2 de julho de 2015, Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao/?inheritRedirect=true#/visualizar/29371>, consultado em 16 de março de 2019.
6. CHILE. Ministerio de Salud; Subsecretaría de Salud Pública. Decreto nº 88 de 19 de abril de 2013, modifica decreto nº 977 de 1996, Reglamento Sanitario de Los alimentos.
7. CHILE. Ministerio de Salud; Subsecretaría de Salud Pública. Resolución 427 de 18 de octubre de 2013, Define lista de alergenos alimentarios que deben rotularse conforme al artículo 107 letra h del reglamento sanitario de los alimentos.
8. PARAGUAI. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Resolución S.G. nº 0402 de 11 de julho de 2018.