

<https://doi.org/10.31533/pubvet.v15n09a915.1-4>

Avaliação da conformidade de rótulos de produtos declarados como “isento de lactose”

Jéssica Braz de Oliveira Manhães¹, Nathália Verônica Silva Pulici², André Fernandes Lúcio³, Isabela Tosta Raimundo⁴, Diego Sartori⁵, José Erick Galindo Gomes⁶, Bruna Maria Salotti de Souza^{7*}

¹Médica Veterinária, especialização em Higiene e Vigilância Sanitária da Faculdade Qualittas, São Paulo, SP, Brasil.

²Graduanda do curso de Medicina Veterinária, Centro Universitário do Norte Paulista, São José do Rio Preto, SP, Brasil.

³Médico Veterinário, São José do Rio Preto, SP, Brasil.

⁴Médica Veterinária, residente no Programa de Aprimoramento em Práticas Veterinárias por Especialidades, Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Pública, Unesp, Araçatuba, SP, Brasil.

⁵Mestrando do curso de Engenharia de Alimentos, USP, Pirassumunga, SP, Brasil.

⁶Zootecnista, São José do Rio Preto, SP, Brasil.

⁷Professora da Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal, Belo Horizonte, MG, Brasil. E-mail: brunasouza@vetufmg.edu.br

Resumo. O objetivo desse estudo foi avaliar rótulos de produtos lácteos para dietas com restrição de lactose, de diferentes marcas comerciais, frente à legislação brasileira em vigor, analisando dados quantitativos e qualitativos da conformidade e não conformidade dos rótulos. Amostras foram coletadas de hipermercados dos municípios de São José do Rio Preto/SP, São José dos Campos/SP e Salvador/BA, totalizando 120 rótulos avaliados, de produtos lácteos para dietas com restrição de lactose. Das amostras analisadas 23,33% apresentaram algum tipo de não conformidade. A análise estatística revelou que os produtos queijo, bebida láctea e iogurte, apresentaram diferenças significativas ($p < 0,05$), indicando que as bebidas lácteas são os produtos mais seguros, comparativamente aos outros dois. É dever de todos os estabelecimentos produtores de alimentos para dietas com restrição de lactose cumprir com o disposto na RDC 135/2017., porém, tal observância à norma não está sendo exercida por uma parcela dos estabelecimentos, visto a identificação de não conformidades em alguns rótulos avaliados.

Palavras-chave: Intolerância, legislação, produtos lácteos

Conformity assessment of product labels declared “lactose free”

Abstract. The objective of this study was to evaluate labels of dairy products for lactose restriction diets, of different commercial brands, in face of the Brazilian legislation in force, analyzing quantitative and qualitative data of the conformity and non-conformity of the labels. Samples were collected from hypermarkets in the municipalities of São José do Rio Preto / SP, São José dos Campos / SP and Salvador / BA, totaling 120 evaluated labels, of dairy products for diets with lactose restriction. Of the samples analyzed, 23.33% showed some type of non-compliance. The statistical analysis revealed that the products cheese, milk drink and yogurt, showed significant differences ($p < 0.05$), indicating that milk drinks are the safest products, compared to the other two. It is the duty of all establishments producing food for diets with lactose restriction to comply with the provisions of RDC 135/2017., However, such compliance is not being exercised by a portion of the establishments, given the identification of non-conformities in some evaluated labels.

Keywords: intolerance, legislation, dairy products

Introdução

A intolerância à lactose é descrita como uma condição na qual o indivíduo não consegue digerir ou absorver o dissacarídeo presente no leite, devido a diminuição geneticamente programada na

galactosidase intestinal, que ocorre após o desmame ([Sharp et al., 2020](#); [Suri et al., 2019](#)). Até o momento, a dieta sem lactose é o principal tratamento para pessoas que sofrem desta intolerância. Evitar completamente a lactose permite que o intestino cure e resolva as deficiências nutricionais e outros sintomas associados ([Silva & Coelho, 2019](#)). A adesão estrita à dieta sem lactose também reduz o risco de desenvolver muitas das complicações graves a longo prazo relacionadas à intolerância não tratada ([Nabulsi et al., 2015](#)).

A legislação brasileira estabelece que a rotulagem de produtos que sejam elaborados para eliminar ou reduzir o conteúdo de lactose, tornando-os adequados para a utilização em dietas de indivíduos com condições que requeiram a restrição de lactose, poderão ser rotulados como “isentos de lactose”, quando a quantidade de lactose for $\leq 100\text{mg}$ de lactose/ 100g ou mL do alimento pronto para o consumo. Ou, como “baixo teor de lactose”, quando a quantidade de lactose for $>100\text{mg}$ a $\leq 1\text{g}$ / 100g ou mL do alimento pronto para o consumo ([Brasil, 2017](#)).

A rotulagem é uma forma do consumidor conhecer a composição, ingredientes, detalhes sobre a indústria beneficiadora, prazo de validade, informações nutricionais, entre outras características do produto ([Britto et al., 2016](#); [Yoshizawa et al., 2003](#)). Os rótulos dos alimentos são elementos de comunicação entre a indústria beneficiadora e os consumidores, e deve ajudá-los na decisão de compra ([Machado et al., 2008](#)).

Este trabalho teve por objetivo avaliar rótulos de produtos lácteos para dietas com restrição de lactose, de diferentes marcas comerciais, frente à legislação brasileira em vigor, analisando dados quantitativos e qualitativos da conformidade e não conformidade dos rótulos.

Material e métodos

Foi realizado um estudo observacional transversal. As amostras foram coletadas ao acaso, sendo adquiridas em rede de hipermercados dos municípios de São José do Rio Preto/SP, São José dos Campos/SP e Salvador/BA, no período compreendido entre março a abril de 2020.

Foram avaliados 120 rótulos de produtos lácteos para dietas com restrição de lactose, de diferentes marcas comerciais, divididos em: bebida láctea (10), creme de leite (5), creme de queijo (5), iogurte (36), leite fermentado (6), leite pasteurizado e UAT (27), queijos (23), requeijão cremoso (8). Tais produtos tiveram seus rótulos avaliados no que diz respeito à RDC n° 135, de 8 de fevereiro de 2017.

A análise estatística foi realizada através do software *SPSS Statistics*, utilizando o método de Qui-Quadrado de independência ($P < 0,05$), ou Exato de Fisher, quando uma das células das tabelas apresentasse valor inferior a 5,0, para verificar diferenças estatisticamente significativas entre as categorias de produtos e suas não conformidades.

Resultados e discussão

Algum tipo de não conformidade foi encontrado em 28 (23,3%) dos 120 rótulos analisados, conforme mostrado na figura 1. A análise estatística revelou que os produtos queijo, bebida láctea e iogurte, apresentaram diferenças ($P < 0,05$), indicando que as bebidas lácteas são os produtos mais seguros, comparativamente aos outros dois, com relação ao atendimento das informações exigidas pela legislação vigente, sobre os produtos classificados como isentos de lactose. Em contrapartida, queijos e iogurtes são produtos que merecem atenção neste quesito.

Dentre as não conformidades identificadas, a mais frequente estava relacionada ao valor utilizado na porção de referência, onde 21 (70,0%) rótulos apresentaram valores divergentes ao estabelecido pela legislação vigente. A RDC 135/2017 estabelece que a informação nutricional deve ser declarada por 100g ou mL do alimento tal como exposto à venda ou do alimento pronto para consumo ([Brasil, 2017](#)).

Uma alternativa, adaptada por 16 fabricantes para cumprir o disposto na legislação, foi acrescentar a referida porção de referência uma na qual fosse representativa da quantidade a ser consumida. Essa padronização da porção se mostra importante como ferramenta de facilitação e transparência para o consumidor no momento de seleção de produtos, uma vez que, dentre outras aplicações, permite a comparação entre esses.

No ano de 2019, foi publicado um relatório de análise do impacto regulatório sobre a rotulagem nutricional pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que, dentre os diversos levantamentos realizados, demonstrou que um dos problemas referentes a informação nutricional está relacionado ao fato do modelo de rotulagem nutricional não atender as necessidades dos consumidores brasileiros (Brasil, 2019).

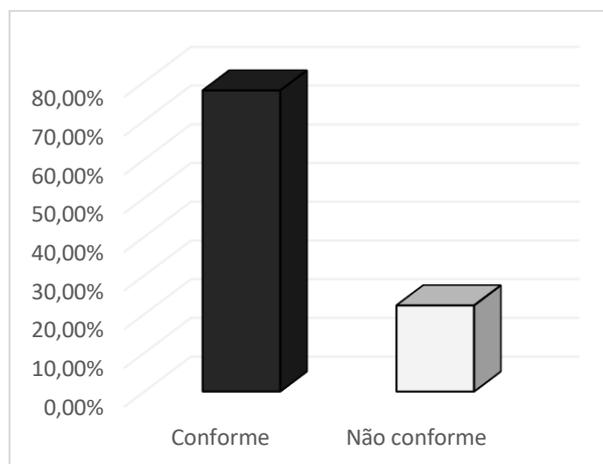


Figura 1. Porcentagem de rótulos conforme e não conforme, quanto ao estabelecido na legislação vigente.

A RDC 359/2003, que aprovou o Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional, estabeleceu as porções específicas e medidas caseiras que deverão ser utilizadas nos diferentes rótulos, independentemente de serem produtos para dietas com restrição de lactose (Brasil, 2003). Essas porções variam de acordo com o produto. Todavia, a RDC 429/2020, que entra em vigor no ano de 2022, estabelece uma padronização nessas porções, onde a declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por 100g para sólidos ou semissólidos ou 100mL para líquidos (Brasil, 2020), assim como estabelecido pela RDC 135/2017.

Outra não conformidade identificada na informação nutricional dos rótulos analisados foi que um (0,8%) deles não apresentou a declaração referente ao teor de galactose. A RDC 135/2017 estabelece que os teores de lactose e galactose deverão ser declarados em gramas e sem o percentual do valor diário (% VD), abaixo da declaração dos carboidratos, na tabela de informação nutricional (Brasil, 2017).

Dos 120 rótulos analisados de produtos lácteos para dietas com restrição de lactose, todos foram classificados como “isentos de lactose”. Desses, 80,74% dos rótulos traziam a declaração no painel principal como “Zero lactose”, 16,30% “0% lactose” e 2,96% “Sem lactose”. Nenhum dos rótulos analisados apresentou a informação também permitida pela RDC 135/2017 de “isento de lactose” e “não contém lactose”.

Outra não conformidade identificada em 11 (36,7%) dos 30 rótulos com algum tipo de inconformidade foi a declaração relacionada ao fato do produto não ter lactose em sua composição distante da denominação de venda do produto, sendo esta uma obrigatoriedade estabelecida pela legislação vigente.

Produtos “sem lactose” apresentam um aumento de disponibilidade no mercado internacional, particularmente devido ao seu consumo por parte da população tolerante, levando a inadequações nutricionais e confusão sobre esta classe de alimentos (Savarese et al., 2020).

Existem no mercado produtos lácteos especialmente fabricados para lactose reduzida e sem lactose. Eles são rotulados como produtos com “baixo teor de lactose” e “sem lactose”. Os limites regulatórios para o uso desses termos em alimentos variam de país para país, sendo que nos Estados Unidos não há especificação de valor limite para a lactose em alimentos sem lactose e com baixo teor de lactose. No mercado da China, os valores limites para produtos lácteos sem lactose e com baixo teor de lactose são 0,5 g/100 g e 2 g/100 g, respectivamente (Côrtes et al., 2010; Leira et al., 2018).

Conclusões

É dever de todos os estabelecimentos produtores de alimentos para dietas com restrição de lactose cumprir com o disposto na RDC 135/2017. Porém, tal observância à norma não está sendo exercida por uma parcela dos estabelecimentos, visto a identificação de não conformidades na rotulagem de 23,33% dos rótulos avaliados. Nesse sentido, privar os consumidores de informações corretas e dispostas de forma apropriada implica não somente infringir um direito inerente a eles, como também expor ao risco aqueles que precisam regular o consumo de produtos contendo lactose.

Referências bibliográficas

- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre rotulagem nutricional de produtos embalados. Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020. Brasília, 2020.
- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional. Brasília, 2019.
- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. Resolução RDC nº 135, de 08 de fevereiro de 2017. Brasília, 2017.
- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 259, de 23 de dezembro de 2013. Brasília, 2013.
- Britto, L. F., Silva, A. de P. V., Mendes, L. G., & Medeiros, S. R. A. (2016). Avaliação da rotulagem de alimentos à base de cereais para a alimentação de lactentes e crianças na primeira infância. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 11(1), 111–120.
- Côrtes, C., Kazama, D. C. S., Kazama, R., Gagnon, N., Benchaar, C., Santos, G. T., Zeoula, L. M., & Petit, H. V. (2010). Milk composition, milk fatty acid profile, digestion, and ruminal fermentation in dairy cows fed whole flaxseed and calcium salts of flaxseed oil 1. *Journal of Dairy Science*, 93(7), 3146–3157. <https://doi.org/10.3168/jds.2009-2905>
- Leira, M. H., Botelho, H. A., Barreto, B. B., Botelho, J. H. V., & Pessoa, G. O. (2018). Fatores que alteram a produção e a qualidade do leite: Revisão. *PUBVET*, 12(5), 1–13.
- Machado, S. S., Santos, F. O., Albinati, L. P. R., & Santos, L. (2008). Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. *Alimentos e Nutrição Araraquara*, 17(1), 97–103.
- Nabulsi, M., Yazbeck, N., & Charafeddine, F. (2015). Lactose-free milk for infants with acute gastroenteritis in a developing country: study protocol for a randomized controlled trial. *Trials*, 16(1), 1–6. <https://doi.org/10.1186/s13063-015-0565-9>.
- Savarese, M., Wismer, W., & Graffigna, G. (2020). Conceptualizing “free-from” food consumption determinants: a systematic integrative literature review focused on gluten and lactose. *Food Quality and Preference*, 104170. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104170>.
- Sharp, E., D’Cunha, N. M., Ranadheera, C. S., Vasiljevic, T., Panagiotakos, D. B., & Naumovski, N. (2020). Effects of lactose-free and low-lactose dairy on symptoms of gastrointestinal health: a systematic review. *International Dairy Journal*, 104936. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104936>.
- Silva, M. V. R., & Coelho, A. (2019). Causas, sintomas e diagnóstico da intolerância à lactose e alergia ao leite de vaca. *Revista Saúde UniToledo*, 3(1).
- Suri, S., Kumar, V., Prasad, R., Tanwar, B., Goyal, A., Kaur, S., Gat, Y., Kumar, A., Kaur, J., & Singh, D. (2019). Considerations for development of lactose-free food. *Journal of Nutrition & Intermediary Metabolism*, 15, 27–34. <https://doi.org/10.1016/j.jnim.2018.11.003>.
- Yoshizawa, N., Pospissil, R. T., Valentim, A. G., Seixas, D., Alves, F. S., Cassou, F., Yoshida, I., SEGA, R. A., & Cândido, L. M. B. (2003). Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. *Boletim Do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos*, 21(1), 169–180.

Histórico do artigo:

Recebido: 13 de abril de 2021

Aprovado: 7 de maio de 2021

Licenciamento: Este artigo é publicado na modalidade Acesso Aberto sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 (CC-BY 4.0), a qual permite uso irrestrito, distribuição, reprodução em qualquer meio, desde que o autor e a fonte sejam devidamente creditados.