

## **INFORME TÉCNICO 07/2015**

### **REQUISITOS PARA ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES**

Informamos que foi publicada, no Diário Oficial da União, a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da Anvisa nº 26, de 02 de julho de 2015, que trata sobre os requisitos para **rotulagem obrigatória** dos principais alimentos que causam **alergias alimentares**. Esta resolução se aplica de maneira complementar à Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

A discussão deste tema iniciou-se com a publicação da Consulta Pública nº 29/2014 - Rotulagem de Alergênicos em Alimentos. Esta foi encaminhada para todas as entidades do setor vitivinícola e posteriormente o tema foi discutido no Comitê Técnico de Enologia, avaliando todos os artigos constantes nesta normativa, bem como todos os alergênicos constantes da lista anexa à consulta pública.

As propostas do Comitê e dos demais setores de produção de alimentos do Brasil foram discutidas em Audiência Pública, em Brasília, e após análise técnica, foi publicada a referida Resolução RDC nº 26/2015, por parte da Anvisa, a qual se aplica aos alimentos, incluindo as **bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia**, alimentos embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação. Portanto, o uso de um alimento alergênico em qualquer destas categorias, obriga o destaque de seu uso no rótulo.

A exceção apenas se aplica aos coadjuvantes de tecnologia para os quais haja total garantia de sua retirada do produto final após o seu uso, não restando nem partes nem traços dele no produto. Esta comprovação deverá ser feita através de um programa de controle de alergênicos que comprove a inexistência do coadjuvante, ou possível contaminação cruzada.

Os alimentos que causam alergias alimentares e devem ser obrigatoriamente declarados, seguindo os requisitos estabelecidos na resolução, são os listados abaixo:

- 1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.**
- 2. Crustáceos.**
- 3. Ovos.**
- 4. Peixes.**
- 5. Amendoim.**

6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.).
9. Avelãs (*Corylus* spp.).
10. Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*).
12. Macadâmias (*Macadamia* spp.).
13. Nozes (*Juglans* spp.).
14. Pecãs (*Carya* spp.).
15. Pistaches (*Pistacia* spp.).
16. Pinoli (*Pinus* spp.).
17. Castanhas (*Castanea* spp.).
18. Látex natural.

No caso de uso destes o alimento que os contiver, seja na forma de ingrediente, aditivo ou tendo sido usado como coadjuvante de tecnologia, ou ainda que seja derivado destes, deve trazer no rótulo a seguinte declaração:

“ALÉRGICOS: CONTÉM (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”  
“ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”  
“ALÉRGICOS: CONTÉM (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) E DERIVADOS”

Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada dos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia por alergênicos alimentares, deve constar no rótulo a declaração:

“ALÉRGICOS: PODE CONTER (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares).”

Se houver mais de um dos alergênicos alimentares, todos estes devem ser citados na frase de advertência.

As advertências devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração:

- a) CAIXA ALTA;
- b) **NEGRITO**;
- c) cor contrastante com o fundo do rótulo;
- d) altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

As demais orientações relativas estão mencionadas na referida RDC, que segue em anexo a esta Nota Técnica.

O prazo para promover as adequações necessárias na rotulagem dos produtos abrangidos por esta resolução é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação, ou seja, até no máximo 01 de julho de 2016.

Bento Gonçalves, 14 de julho de 2015

Para mais esclarecimentos:

**Leocir Bottega**  
Diretor Técnico do Ibravin  
E-mail: [leobottega@ibravin.org.br](mailto:leobottega@ibravin.org.br)

**Kelly Lissandra Bruch**  
Consultora Jurídica do Ibravin  
E-mail: [juridico@ibravin.org.br](mailto:juridico@ibravin.org.br)