

Diretoria da Anvisa aprova regulamento sobre rotulagem de alergênicos

24 de junho de 2015



A Diretoria Colegiada da Anvisa aprovou, nesta quarta-feira (24/6), a Resolução que trata dos requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. A norma deverá ser publicada no Diário Oficial da União nos próximos dias.

Segundo o regulamento – que abrange alimentos e bebidas – os rótulos deverão informar a existência de 17 (dezessete) alimentos: trigo (centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); crustáceos; ovos; peixes; amendoim; soja; leite de todos os mamíferos; amêndoa; avelã; castanha de caju; castanha do Pará; macadâmia; nozes; pecã; pistaches; pinoli; castanhas, além de látex natural.

Com isso, os derivados desses produtos devem trazer a informação: “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”.

Já nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada dos alimentos (que é a presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente, como no caso de produção ou manipulação), o rótulo deve constar a declaração “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”.

Essas advertências, segundo a norma, devem estar agrupadas imediatamente após ou logo abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito e cor contrastante com o fundo do rótulo.

Os fabricantes terão 12 (doze) meses para adequar as embalagens. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação poderão ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

[Confira o áudio](#) com esclarecimentos do Diretor-Relator da matéria, Renato Porto, sobre o tema.