

ADEQUAÇÃO DOS RÓTULOS DE CERVEJAS ARTESANAIS A RDC Nº 26/ 2015

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

SILVA; MÔNICA APARECIDA DA¹; VENÂNCIO; ANDERSON HENRIQUE²; GONÇALVES; MICHELLE CARLOTA³; BALDUÍNO; BRUNA AZEVEDO⁴; PICCOLI; ROBERT HILSDORF⁵

RESUMO

Resumo A cerveja está presente no Brasil há mais de 200 anos e ocupa atualmente importante percentagem do mercado econômico do país, sendo alta sua demanda no mercado. Um produto com expansão comercial tão franca atraiu o público mais exigente e o retorno a essa solicitação se deu na forma da comercialização de cervejas especiais, conhecidas como artesanais. Este alto consumo abrange também pequena parcela da população que sofre por alergia a ingredientes alimentares e visando reconhecer quão seguro seria o consumo de cervejas artesanais para estes indivíduos, objetivou-se com este trabalho avaliar os rótulos de cervejas artesanais, em comparação com os requisitos pertinentes da legislação vigente no país, a RDC n.º 26/2015. Prezou-se pela obtenção de cervejas dispostas a venda no comércio de Perdões- MG. Ao avaliar os 13 rótulos coletados, foi observado a conformidade de todos os rótulos de cerveja com a menção obrigatória de “alérgicos contém” e também com a disposição dos caracteres no rótulo, conforme exige a legislação. Apenas dois rótulos estavam em não conformidade com a declaração de contaminação cruzada, expresso pela impressão no rótulo da frase “pode conter”, seguido pelos ingredientes passíveis de causar a reação de hipersensibilidade, no caso, ao trigo. Estes resultados demonstram o interesse dos empresários cervejeiros em seguir o que é exigido pela legislação, mas os dois rótulos sem a apresentação da expressão que indica o risco de contaminação cruzada, denota a necessidade de maior eficiência em reconhecer quais são os requisitos obrigatórios da legislação, minimizando assim os riscos à saúde dos consumidores que possuem essa restrição alimentar. **Introdução** Conforme afirma o Decreto n.º 9.902, de 8 de julho de 2019, cerveja é a bebida resultante da fermentação, a partir da levedura cervejeira, do mosto de cevada malteada ou de extrato de malte, submetido previamente ao processo de cocção, adicionado de lúpulo ou extrato de lúpulo, hipótese em que parte da cevada malteada ou do extrato de malte poderá ser substituída parcialmente por adjunto cervejeiro. Esta bebida foi trazida ao Brasil pela família Real Portuguesa em 1808 e já havia indicações de sua arcaica existência antes mesmo de Cristo, sendo produzida pelos egípcios, sumérios e babilônios desde 8000 a. C. (ASSIS; LIMA; SANTOS, 2020; BRASIL, 2019). O passar dos anos elevou o consumo de cervejas no país e tal demanda faz o Brasil ocupar atualmente a terceira posição no mercado consumidor, mantendo-se inferior ao consumo apenas da China e dos Estados Unidos. Esse alta demanda abriu espaço para a produção de cerveja artesanal a partir dos anos 80 e hoje, em alto crescimento, atende principalmente ao público mais exigente, de classe média alta, entre 26 e 39 anos que preferem um produto com características especiais, destacado em qualidade sensorial e compatível ao seu custo mais elevado (ASSIS; LIMA; SANTOS, 2020; CERVBRASIL, 2019; MELO; SILVA, 2020). O apelo deste mercado tão vultoso gera a necessidade da avaliação da veracidade das informações repassadas para o consumidor e como cita Lima (2014), “*a decisão no ato da compra do consumidor é influenciada pelas variáveis que excedem a razão, sendo induzidas entre os ademais, por emoções, lembranças e cultura e não por seu exímio conhecimento sobre o assunto*”. O rótulo do produto exerce o papel de comunicação com o seu consumidor relativo aos variáveis atributos do produto e atualmente no Brasil é obrigatória à declaração de presença

¹ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, mondiga25@gmail.com

² UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, anderson123dfgh21@gmail.com

³ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, michellemicroagricola@gmail.com

⁴ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, brunaazevedo.94@hotmail.com

⁵ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, rhpiccoli@ufla.br

de alimentos alergênicos. Tal medida se faz muito necessária, uma vez que, cerca de 2% da população brasileira possui a condição de alergia a alimentos (ASBAI, 2020; REIS et al. 2020) A normativa RDC nº 26, de 2 de julho de 2015 (BRASIL, 2015), estabelece premissas para a rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergia alimentares, incluindo as bebidas, sendo de grande valor social no estabelecimento do bem estar dos consumidores que cada vez optam por produtos processados e de composição complexa e desconhecida aos leigos (PEREIRA; MOURA; CONSTANT, 2008). **Objetivos** Avaliar um dos quesitos de segurança alimentar nos rótulos de cerveja artesanal e classificar os rótulos de acordo com a legislação vigente e seus quesitos obrigatórios. **Material e métodos**
Foram coletadas 13 garrafas de 7 cervejarias artesanais nacionais ou de importadores do país, para que os rótulos pudessem ser analisados. O número de amostras foi determinado pela oferta e variedade dos produtos dispostos no comércio varejista (supermercados/ mercado/ adega) da cidade de Perdões-MG, de 14 de fevereiro a 20 de fevereiro de 2021. A análise dos rótulos atendeu aos requisitos da legislação brasileira descrita pela RDC n.º 26/2015, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, verificando a adequação por *check list* baseado nos termos da RDC n.º 26/2015, enquadrando as amostras em Conforme ou Não Conforme (BRASIL, 2015). **Resultado e discussão** A rotulagem desempenha papel fundamental de interação entre consumidor e o produtor, devendo estar expressa de forma clara para gerar confiança no consumidor. Dos 13 rótulos analisados todos estavam em conformidade com a apresentação obrigatória da declaração de “alérgicos contém”, exigida para alergênicos e em coerência com a lista de ingredientes do produto. Também disponibilizaram a lista dos alergênicos imediatamente após ou abaixo a lista de ingredientes. Os caracteres dos produtos atendiam aos requisitos de serem declarados em caixa alta, em negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm, nunca inferior a altura da letra utilizada na lista de ingredientes (BRASIL, 2015). A expressão - “pode conter” - em advertência aos alérgicos, deve constar no rótulo quando não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada dos alimentos e ingredientes alergênicos alimentares. Dois dos 7 rótulos avaliados não possuíam essa informação, no entanto seus fabricantes confirmaram a hipótese de provável contaminação com trigo no processamento ou na obtenção da matéria prima. A apresentação de não conformidade para as amostras representou 15,38%. Andrade (2019) observou a falta da advertência obrigatória em 5,5 % dos rótulos analisados, mas a diferença pode se dar em razão do numero de suas amostras de cervejas artesanais serem mais representativos totalizando 200 amostras. Ao analisar rótulos de chocolate nacionais e importado, Santana (2018) também encontrou irregularidades em 11% de suas amostras, quando em comparação com a RDC n.º 26/2015. Reis et al. (2020) em sua pesquisa já vislumbraram o panorama com números mais marcantes no que diz respeito a declaração no rótulo que é capaz de expressar a possibilidade de contaminação cruzada, com apenas 25% dos rótulos de salgadinhos e snacks contendo a advertência “pode conter trigo”. Resultados semelhantes também foram obtidos por Farias et al.(2017), ao observarem inadequação de rótulos de produtos lácteos de 96% nos quesitos impostos pela RDC n.º 26/2015. As menções determinadas como obrigatórias pela legislação tem propósito de minimizar os riscos à saúde pública e uma vez que haja o descumprimento das disposições da Resolução, o produtor da bebida em questão, estaria sujeito à infração sanitária. **Conclusão** Através deste estudo foi possível observar que, tanto as empresas cervejeiras nacionais quanto as importadoras de cervejas artesanais têm se adequado na apresentação dos produtos que atendam a determinação da legislação brasileira de alimentos que causam alergias alimentares. A ausência de informações referentes à contaminação cruzada representou numero menor, porém demanda atenção e correção por fabricantes que omitiram tal termo.

Referências ANDRADE, R.M.P. **Avaliação de rótulos de cervejas artesanais.**

¹ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, mondiga25@gmail.com

² UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, anderson123dfgh21@gmail.com

³ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, michellemicroagricola@gmail.com

⁴ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, brunaazevedo.94@hotmail.com

⁵ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, rhpiccoli@ufla.br

2019. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso de Bacharelado em Gastronomia)- Universidade Federal Rural de Pernambuco, 2019. ASSIS, G.P.; LIMA, B.M.B.; SANTOS, L.M.R. Análises físico-químicas de cerveja tipo IPA da Região Sul Fluminense. **Revista Teccen**, v. 13, n. 2, p. 47-51, 2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOLOGIA. **Diagnóstico da alergia alimentar**. Disponível em: <https://asbai.org.br/conheca-o-passo-a-passo-para-o-diagnostico-da-alergia-alimentar/>. Acesso em 20 fev. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 27 ago. 2015. BRASIL. Decreto Nº 9.902, DE 8 DE JULHO DE 2019, **Art. 36**. Altera o Anexo ao Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Decreto/D9902.htm#art2.

Acesso em Acesso em 20 fev. 2021. CERVBRASIL. Associação Brasileira da Indústria de Cerveja. **Anuário 2019**. Disponível em: http://www.cervbrasil.org.br/novo_site/wp-content/uploads/2020/03/anuario-cerveja-WEB.pdf. Acesso em : 20 fev. 2021. FARIAS, T. A. L. et al. Rotulagem de derivados lácteos frente as novas legislações da ANVISA. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v. 7, n. 1, p. 106-109, 2017. LIMA, M. **Características do mercado cervejeiro no Brasil e a importância da propaganda na decisão de compra dos consumidores**. Monografia (Trabalho de conclusão de curso em Ciências Econômicas)- Universidade Estadual de Campinas, campinas, 2014.

MELLO, J. A. V. B.; SILVA, J. L. N. Requisitos de produto para um projeto de cerveja artesanal. **Innovar**, n. 77, v. 30, p. 39-52, 2020.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos alergênicos, cervejaria, legislação, rotulagem.

¹ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, mondiga25@gmail.com
² UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, anderson123dfgh21@gmail.com
³ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, michellemicroagricola@gmail.com
⁴ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, brunaazevedo.94@hotmail.com
⁵ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, rhpiccoli@ufla.br