

## 1. Por que a ANVISA decidiu regulamentar a rotulagem de alimentos alergênicos?

A legislação foi adotada devido ao movimento Põe no Rótulo, criado por cidadãos brasileiros que enfrentam graves problemas por não conseguirem identificar nos produtos que compram os alergênicos os quais os fazem mal.

Entre os principais problemas de rotulagem que prejudicam a identificação da presença de constituintes alergênicos nos alimentos, estão:

(a) o emprego de terminologias técnicas ou científicas na lista de ingredientes (ex. caseína, que é uma proteína do leite); (b) a declaração de muitos ingredientes por meio de termos genéricos que não identificam sua origem (ex. óleos vegetais, amido); (c) a ausência de declaração de alguns constituintes de ingredientes compostos e dos coadjuvantes de tecnologia na lista de ingredientes; (d) a legibilidade inadequada das informações relativas à composição dos alimentos.

### Alguns exemplos de alérgicos adeptos ao movimento Põe no Rótulo:

Cecília Cury - protagonista do movimento Põe no Rótulo - percebeu que seu filho que somente se alimentava de leite materno e é alérgico à leite, teve uma reação alérgica mesmo com restrições à sua dieta, tais como preparar em casa seu próprio pão para não ter nenhum contato com o alergênico. A causa da reação, descobriu posteriormente, foram traços de leite no fermento que usou para elaborar o pão, que não continha informações sobre possibilidade de contaminação cruzada no rótulo. A indignação frente a falta de informação se tornou uma tese de doutorado, e foi a semente para o movimento Põe no Rótulo.

Carol Barros, publicitária paulistana - está há seis anos presa à uma cama, com total comprometimento motor, porém lúcida após ter sofrido choque anafilático e não receber socorro adequado em tempo. O motivo da reação foi possivelmente ter consumido lula frita no mesmo óleo usado para preparar camarão. Na época tinha 27 anos.

Adriana Sanches - seu filho é alérgico a carne, leite, ovo, soja, amendoim, corantes, frutas cítricas, peixes e é intolerante ao glúten. Ela se desdobra para que o filho não corra riscos, e ao mesmo tempo não sofra de privações sociais por causa das limitações alimentares. Absolutamente tudo o que compra lê com muito cuidado.

Daisy Fortes - é alérgica ao látex - perdeu a visão por complicações de sucessivas reações alérgicas e seus tratamentos. Hoje ela vive uma vida bastante reclusa, pode consumir somente nove alimentos e leite somente ordenhado à mão para ter certeza que as teteiras não tem contato com o látex.

Paul Wilson - do reino Unido - perdeu a vida depois que consumiu um prato de deveria ser à base de amêndoas e continha o proibido amendoim, deixando o precedente de uma condenação de seis anos de prisão por homicídio culposo para o proprietário do local.

Obituário da Inglaterra - em 2015 foram 14 jovens britânicos que perderam a vida por alergênicos, na maioria dos casos, o responsável foi o amendoim. Em 2016 já são 5 nomes que perderam suas vidas por contaminação alérgica.

Estima-se que possivelmente há muito mais histórias como estas para se contar, mas a maioria delas não é captada pela mídia ou não autorizadas pelas famílias, que em sua dor ou dificuldade, preferem permanecer em silêncio.

## 2. Como funciona a RDC 26/15?

A RDC n° 26/2015 aplica-se aos alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação. De forma complementar a RDC n° 259/2002, que trata sobre a rotulagem de alimentos embalados.

Isso quer dizer que a RDC n° 26/2015 está complementando a rotulagem de alimentos, inovando apenas sobre o alerta a ser incluído, não alterando ou revogando as normas já conhecidas sobre as informações obrigatórias e procedimentos para rotulagem.

## 3. Quais os produtos que não necessitam atender a RDC 26/15?

A. alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento (ex. preparações culinárias elaboradas e comercializadas em padarias, refeições servidas em restaurantes);

B. alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor (ex. pães embalados e pesados na presença do consumidor, pizzas embaladas para entrega a pedido);

C. alimentos comercializados sem embalagens (ex. frutas e hortaliças a granel)

#### 4. Os alimentos fracionados em supermercados devem seguir a RDC n. 26/2015?

Na maioria dos casos, esses alimentos devem atender ao disposto na RDC n. 26/2015, pois os supermercados não são serviços de alimentação. Assim, produtos industrializados fracionados em supermercados e comercializados nas gôndolas devem trazer as respectivas advertências sobre alimentos alergênicos (ex. queijos, embutidos, carnes). Entretanto, alguns supermercados possuem serviços de alimentação que elaboram e fracionam alimentos para serem comercializados no próprio estabelecimento. Nesses casos, os produtos estão dispensados de atender ao disposto na RDC n. 26/2015.

#### 5. Como os alertas devem aparecer ?

1. PRIMEIRO MODELO:

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

2. SEGUNDO MODELO:

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

O primeiro e o segundo modelo se aplicam à presença intencional de alimentos alergênicos. A palavra **CONTÉM** (primeiro modelo), indica a presença de um alimento alergênico ou **É um alergênico**. A frase **CONTÉM DERIVADOS** (segundo modelo) (**SEMPRE NO PLURAL**), indica a presença de um derivado de um alimento alergênico.

3. TERCEIRO MODELO:

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

Este terceiro modelo se aplica à possibilidade de contaminação cruzada com alergênicos. Ou seja, casos em que o produto não tem adição do respectivo alimento alergênico ou seus derivados, mas não é possível evitar a contaminação em determinado estágio do processo de fabricação.

Lembrando que quando mais de uma das advertências acima for exigida, a informação deve ser agrupada em uma única frase.

Embora a RDC n. 26/2015 não defina uma ordem específica a ser seguida no agrupamento dessas advertências, as empresas devem garantir que a ordem de declaração não gere confusão quanto à composição alergênica do produto, respeitando os princípios gerais de rotulagem da RDC n. 259/2002 e os objetivos da RDC n. 26/2015 e priorizando primeiro a presença do alimento, depois a presença do derivado e por último a possibilidade de contaminação cruzada.

#### 6. Por que as advertências devem trazer o nome comum dos alimentos alergênicos?

Essa medida foi adotada com intuito de facilitar o entendimento dos consumidores com alergias alimentares sobre as informações técnicas veiculadas na lista de ingredientes e que, muitas vezes, não descrevem a origem dos ingredientes.

#### 7. Quais os nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares:

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.
9. Avelãs.
10. Castanha-de-caju.
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará.
12. Macadâmias.
13. Nozes.
14. Pecãs.
15. Pistaches.
16. Pinoli.
17. Castanhas.
18. Látex natural.

#### 8. Quais são seus derivados?

**Derivados de trigo:** farelos, farinhas, maltes e gérmen de trigo; glúten; xarope de glicose; dextrose; maltodextrina; destilados alcoólicos; amidos modificados.

**Derivados de leite:** manteiga; queijos; iogurtes; leite em pó; creme de leite; proteínas do soro do leite; caseína; lac-

toalbumina; lactoglobulina; caseinatos; lactitol; lactosorro; lactose; ácido láctico.

**Derivados de ovos:** albumina; clara de ovo em pó; gema de ovo em pó; globulina; lisozima; ovalbumina; lecitina de ovo.

**Derivados de soja:** farinha, extrato, óleo e proteínas de soja; tofu; albumina; lecitina de soja; tocoferóis; fitoesteróis.

### **9. Como devem ser declarados os nomes comuns dos crustáceos?**

Nestes casos, o termo “crustáceos” deve ser declarado seguindo do nome comum das espécies entre parênteses (ex. **ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (LAGOSTA)**). Essa regra foi adotada, pois o termo “crustáceos” é técnico e genérico, o que poderia dificultar o entendimento do consumidor.

### **10. Com devem ser declarados os nomes comuns das castanhas?**

Como as castanhas (tree nuts) não formam um grupo taxonômico único e existe ampla variação na nomenclatura comum e científica desses alimentos, a ANVISA optou por listar 24 nominalmente as espécies consideradas alergênicas pelo nome comum que deve ser utilizado e pelo nome científico para esclarecer as espécies contempladas. Portanto, as advertências devem incluir apenas o nome comum das espécies, sem o respectivo nome científico. A castanha-do-brasil pode ser denominada também de castanha-do-pará (ex. **ALÉRGICOS: PODE CONTER AMÊNDOAS E CASTANHA-DO-BRASIL**).

### **11. Como devem ser declarados os nomes comuns dos leites?**

A RDC n. 26/2015 considera que os leites de todas as espécies de animais mamíferos são alergênicos. Considerando o disposto nos princípios gerais do regulamento de rotulagem geral dos alimentos embalados e o objetivo da RDC n. 26/2015, a declaração do nome comum dos leites deve ser realizada pelo termo “leite” seguido do nome da espécie animal (ex. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE DE CABRA. PODE CONTER LEITE DE VACA**).

### **12. Como estes alertas devem aparecer?**

A RDC n. 26/2015 estabeleceu requisitos de legibilidade que contemplam regras sobre a localização da advertência e exi-

gências sobre os caracteres utilizados. Também foram estabelecidas regras para o agrupamento das advertências. Essas medidas têm como objetivo garantir que as informações sejam fornecidas de forma padronizada, clara e em destaque, de forma a facilitar sua visualização e leitura pelo consumidor.

Em relação à localização, as advertências devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes. Adicionalmente, essas informações não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

No tocante aos caracteres, esses devem ser legíveis, ter cor contrastante com o fundo do rótulo e devem estar em caixa alta, em negrito e ter altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

Quando mais de uma advertência for empregada, as informações devem ser agrupadas numa única frase iniciada pelo termo “Alérgicos” e seguida das respectivas indicações (ex. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LÁTEX NATURAL**). Nesses casos, a RDC n. 26/2015 não define uma ordem específica a ser seguida no agrupamento dessas advertências.

### **13. Posso declarar as advertências de alergênicos na área de selagem do produto?**

Não. A RDC n. 26/2015 proíbe expressamente que as advertências sejam declaradas em áreas de baixa visibilidade, incluindo as áreas de selagem e torção.

### **14. Existem regras específicas para as embalagens pequenas?**

Sim. A RDC n. 26/2015 estabelece como embalagens pequenas aquelas com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm<sup>2</sup>. Nesses casos, a altura mínima dos caracteres usados nas advertências é de 1 mm. Os demais requisitos são os mesmos aplicáveis às outras embalagens.

### **15. Qual deve ser a localização das advertências nos alimentos compostos por um único ingrediente e que não possuem lista de ingredientes?**

A rotulagem de alimentos alergênicos continua sendo obrigatória, mesmo para os produtos compostos por um único ingrediente e que não tenham lista de ingredientes. Nesses

casos, a exigência de declarar as advertências imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes não se aplica, devendo ser cumpridas as demais regras de legibilidade.

#### **16. Como estes itens foram considerados alergênicos?**

Mais de 170 alimentos já foram descritos como causadores de alergias alimentares e existem inúmeros fatores ambientais (ex. hábito alimentar, amamentação, alimentação complementar, tipo do alimento, nível de processamento e forma de preparo do alimento) e individuais (ex. carga genética, sexo, idade, etnia, atividade física, etilismo, uso de antibióticos e de inibidores da acidez gástrica) que podem influenciar no desenvolvimento de alergias alimentares.

A literatura internacional indica que cerca de 90% dos casos de alergia alimentar são ocasionados por apenas oito alimentos: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja. Esses alimentos são reconhecidos como alergênicos de relevância para a saúde pública pelo Codex Alimentarius, organismo da FAO e da OMS responsável pela harmonização internacional de regras para alimentos, e por diversos países.

Não existem pesquisas que revelem a prevalência de alergia alimentar na população brasileira. Os dados internacionais apresentam grande variação em função das diferenças nas metodologias utilizadas.

Assim, ANVISA considerou a relevância de principais alergênicos para o Codex Alimentarius (o item castanhas separou entre as habituais do Brasil e outras)

Além disso, o látex natural foi incluído em função do disposto na Lei n. 12.849/2013 e das evidências técnico - científicas avaliadas, que demonstraram que essa substância ou derivados podem ser utilizados em alimentos e desencadear alergias alimentares.

#### **17. Por que as advertências devem trazer o termo “alérgicos”?**

Esse termo indica para qual grupo populacional a informação é direcionada, auxiliando no correto entendimento da advertência e evitando engano dos consumidores quanto às verdadeiras características dos alimentos.

Caso esse termo não fosse exigido, a advertência poderia ser interpretada pelos consumidores sem alergias alimen-

tares como uma alegação de conteúdo, ou seja, como um destaque a atributos positivos de qualidade do alimento, contrariando os princípios gerais de rotulagem estabelecidos na RDC n. 259/2002.

#### **18. O formato das advertências pode ser diferente do exigido na RDC n. 26/2015?**

A comunicação da presença intencional de alimentos alergênicos e seus derivados ou da contaminação cruzada com esses constituintes deve seguir obrigatoriamente a padronização estabelecida na RDC n. 26/2015.

Mesmo que o alimento tenha adição de apenas um ingrediente derivado de alimento alergênico (ex. caseína), o texto da advertência deve seguir a padronização estabelecida na RDC n. 26/2015 e ser declarada no plural (**ex. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE**).

Essa padronização também deve ser obedecida para os produtos destinados exclusivamente para fins industriais ou para os serviços de alimentação que veiculem as advertências nos documentos que acompanham os produtos. Caso os documentos que acompanham os produtos não contenham a lista de ingredientes, não se aplicam as exigências de localização da advertência após ou abaixo da lista de ingredientes e de altura mínima nunca inferior à altura da letra utilizada na lista de ingredientes.

Para as advertências de contaminação cruzada, as empresas podem disponibilizar aos consumidores em outros meios de comunicação (ex. serviços de atendimento ao consumidor, internet) informações complementares sobre a fonte de contaminação.

#### **19. Por que as intolerâncias alimentares não foram contempladas pela RDC n. 26/2015 ?**

Do ponto de vista regulatório, é importante distinguir as alergias alimentares de outras reações adversas a alimentos, pois indivíduos com alergias alimentares podem desenvolver reações graves a alimentos que são consumidos de forma segura pela maior parte da população, mesmo quando ingeridos em pequenas quantidades. Por exemplo, pessoas com alergia ao leite podem desenvolver complicações graves (ex. choque anafilático) ao consumir em pequenas quantidades de leite, enquanto indivíduos com intolerância a lactose suportam quantidades bem maiores desse alimento.

Além disso, a ANVISA possui outras ações regulatórias em andamento que contemplam medidas para auxiliar na prevenção de intolerâncias alimentares e outras doenças.

A revisão dos regulamentos de rotulagem geral e de alimentos para fins especiais, previstas na Agenda Regulatória Biênio 2015 -2016, permitirão o aperfeiçoamento dos requisitos de rotulagem de constituintes relacionados a intolerâncias alimentares e outras doenças (ex. lactose, sulfitos, tartrazina, outros aditivos alimentares, substâncias relacionadas a erros inatos do metabolismo).

## 20. Por que a frase contém ou não contém glúten não se aplica a esta legislação?

Alergias alimentares são reações adversas (podendo afetar os sistemas cutâneo, digestivo, respiratório e ou cardiovascular), desencadeadas por uma resposta imunológica específica que ocorrem de forma reprodutível em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento.

A doença celíaca é uma doença autoimune inflamatória do intestino delgado que se manifesta em indivíduos susceptíveis geneticamente em decorrência da ingestão de glúten, uma fração proteica encontrada no trigo, centeio, cevada e aveia.

Acredita-se que indivíduos com doença celíaca possam tolerar pequenas quantidades de glúten na alimentação (10 mg/dia) sem efeitos clínicos objetivos. No caso de indivíduos com alergia alimentar ao trigo, quantidades bem inferiores de glúten podem ser suficientes para desencadear reações adversas. Além disso, o glúten não é a única proteína presente no trigo que pode causar alergia alimentar.

Assim, a ANVISA considerou mais adequado distinguir a regulamentação da rotulagem de alimentos alergênicos da declaração de glúten para fins de controle da doença celíaca.

Vale destacar que a publicação da RDC n. 26/2015 não altera as exigências legais vigentes sobre a declaração da presença ou da ausência de glúten estabelecidas na Lei n. 10.674/2003, pois esses dispositivos legais cobrem reações adversas diferentes.

## 21. Porque o óleo de soja é considerado alergênico no Brasil?

A RDC 26/15 é baseada na legislação americana e para o FDA o óleo de soja é considerado altamente refinado, o que significa que o óleo passou através de um processo de purificação que remove todas as proteínas de soja.

Como a maioria das alergias, a alergia a soja é normalmente o resultado do organismo ser incapaz de tolerar a proteína de soja. Então, justamente porque o óleo de soja altamente refinado não contém proteínas de soja, que ele é normalmente seguro para pacientes com alergia a soja e, por isso o FDA o isenta de ser rotulado como um alérgeno.

No Brasil, nem todo óleo de soja é altamente refinado de modo que, ao menos que seja especificado como tal, não se deve presumir que é seguro. Se o óleo em outro produto é descrito como “prensado a frio”, “bagaço prensado”, ou “expulso” ele não é seguro para aqueles com alergias à soja.

Assim a Anvisa estabeleceu, durante o processo de criação da legislação, que caso os fabricantes de óleos de soja refinados tivessem interesse de solicitar a exclusão deste ingrediente da identificação como alergênico, deveriam protocolar uma petição específica (Avaliação de Pedidos para Alteração da Lista dos Principais Alimentos Alergênicos, código 4053) e atender as diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos, que estão estabelecidos na Resolução n.17/99.

Entretanto, os interessados não apresentaram evidências que permitissem estabelecer a segurança de uso desses ingredientes para indivíduos com alergias alimentares. Não foram submetidos à ANVISA, por exemplo, informações detalhadas sobre: (a) o processo de produção dos ingredientes e as etapas para redução dos alérgenos; (b) as variações nas quantidades residuais de alérgenos nos ingredientes similares disponíveis no mercado brasileiro; (c) as metodologias utilizadas para extração e determinação de proteína residual nesses ingredientes; (d) os estudos científicos que comprovem que a ingestão desses ingredientes não causa reações adversas na população brasileira de indivíduos com alergias alimentares.

Portanto a Anvisa definiu que o óleo de soja refinado é derivado da soja (um alimento alergênico) e deve ser identificado como alergênico de acordo com as regras da RDC n. 26/2015.

## 22. Pode alegar no rótulo se não possui alergênico?

Pelo texto da RDC 26, a declaração de alergênicos rotulagem é positiva e deve ser realizada através da avaliação da PRESENÇA intencional (componentes dos ingredientes) e não intencional (alergênicos não controlados pelo Programa de Controle de Alergênicos) para elaboração da frase de alerta “ALERGICOS: CONTÉM.../PODE CONTER...”. Esse tipo de alegação tem o potencial de auxiliar os consumidores com alergias alimentares a realizarem escolhas alimentares mais seguras.

Entretanto, a ANVISA, até o momento, não conseguiu estabelecer critérios para o uso de contra-alegações que fossem capazes de proteger os consumidores mais sensíveis devido às limitações no conhecimento técnico-científico disponível. Os dados científicos não permitem, por exemplo, estabelecer limites de segurança que sejam capazes de proteger todos os indivíduos com alergias alimentares. Já os métodos analíticos disponíveis não são capazes de garantir a completa ausência de constituintes alergênicos.

Deve ser observado, ainda, que a RDC nº 259/2002, resolução que trata a rotulagem de alimentos embalados, e que a RDC 26/15 não pode interferir, proíbe que a ausência de componentes que não estão presentes em alimentos de igual natureza seja destacada, exceto quando prevista em regulamento técnico específico, ou seja, já apresenta por si própria diretrizes suficientes que demonstram a não aplicabilidade da expressão “NÃO CONTÉM”:

3.1. Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas (pelo cenário da regulamentação de alergênicos e pelos entraves técnico-científicos, destacamos aqui como motivadores as questões associadas à não definição de limites de segurança e limites de detecção para alergênicos);

Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos.

Portanto, a fim de garantir um tratamento proporcional e, claro, da matéria em função das incertezas existentes, a ANVISA entendeu ser mais adequado estabelecer que ale-

gações de ausência de alergênicos somente podem ser utilizadas quando atenderem ao disposto em regulamentos técnicos específicos, como por exemplo para declaração de “NÃO CONTÉM” apenas para glúten, conforme previsto pela Lei nº 10.674, **porém não se trata de um componente alergênico** – Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 – ao qual obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resumindo, a RDC nº 26/2015 estabeleceu que **alegações sobre a ausência de alimentos alergênicos não podem ser utilizadas em alimentos comercializados no Brasil** até que critérios específicos estejam estabelecidos num regulamento técnico específico.

## 23. Qual advertência deve ser declarada em alimentos com adição de ingredientes compostos que contêm alimentos alergênicos ou seus derivados?

Inicialmente, os fabricantes devem exigir de seus fornecedores informações completas e precisas sobre a composição dos **ingredientes compostos** adquiridos e utilizados em seus produtos, pois, muitas vezes, esses ingredientes são identificados por termos que não revelam sua origem ou composição alergênica. Nesse sentido, cabe reforçar que a RDC n. 26/2015 também se aplica aos ingredientes compostos destinados exclusivamente para fins industriais.

Essas informações devem, então, ser consideradas em conjunto com a lista de ingredientes do produto, para definir se deve ser declarada a advertência da presença intencional de alimentos alergênicos ou de seus derivados.

Nesse contexto, deve ser considerado que as regras atuais para declaração de ingredientes compostos da RDC n. 259/2002 não exigem que a composição desses ingredientes seja apresentada em todas as situações, o que prejudica o acesso do consumidor a informações essenciais para proteger sua saúde.

Desta forma, a definição do tipo de advertência de presença intencional a ser utilizada deve considerar o nome do ingrediente composto declarado na lista de ingredientes e sua composição, mesmo que a composição não seja declarada na rotulagem.

A seguir são apresentados dois exemplos para auxiliar no entendimento das explicações fornecidas acima.



Exemplo 1: Mistura para bolo. Lista de ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, soro de leite, leite em pó (leite integral e lecitina de soja), fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. O produto tem adição de derivados de alimentos alergênicos, incluindo os ingredientes compostos farinha de trigo e leite em pó. Verifica-se também que o ingrediente composto leite em pó teve sua composição declarada entre parênteses e que esse ingrediente possui a presença de outro derivado de alimento alergênico (lecitina de soja). Conseqüentemente, deve ser declarada a advertência: **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA**. Caso os aditivos alimentares utilizados sejam ingredientes compostos e contenham outros derivados de alimentos alergênicos em sua composição, estes também devem ser declarados.

Exemplo 2: Salgadinho de milho sabor queijo. Lista de ingredientes: milho, óleo vegetal de palma e preparado para salgadinho sabor de queijo (maltodextrina, sal, soro de man-

teiga, farinha de trigo, queijo, açúcar, óleo de soja e óleo de algodão, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizantes, reguladores de acidez: fosfato dissódico, ácido cítrico e ácido láctico, corante artificial amarelo crepúsculo e corante caramelo).

O produto tem adição de um ingrediente composto (preparado para salgadinho sabor queijo) que possui diversos outros ingredientes, muitos dos quais também são ingredientes compostos que não tiveram sua composição detalhada (ex. queijo, sal, farinha de trigo). A partir da lista de ingredientes, verifica-se que o produto tem adição de derivados de leite (soro de manteiga e queijo), trigo (farinha de trigo) e soja (óleo de soja). Assim, a advertência a ser utilizada seria: **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, TRIGO E SOJA**. Entretanto, caso os outros ingredientes e aditivos alimentares utilizados sejam ingredientes compostos e contenham outros derivados de alimentos alergênicos em sua composição, estes também devem ser declarados.