



Rotulagem de alergênicos em alimentos voltados para o público infantil: conformidade com a legislação brasileira

Allergen labeling in foods intended for children: compliance with Brazilian legislation

Etiquetado de alérgenos en alimentos destinados a niños: cumplimiento de la legislación brasileña

Luana Atença Musa Gimenes¹, Luana Romão Nogueira¹

RESUMO

Objetivo: Verificar a adequação e inadequação da rotulagem de alimentos industrializados destinados às crianças, conforme a legislação vigente para alergênicos alimentares. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional e descritivo. A coleta de dados ocorreu em julho de 2025, em três redes de supermercados da zona sul de São Paulo. No período de julho a dezembro de 2025, foram avaliados alimentos industrializados disponíveis para venda e consumidos por crianças de seis meses a quatro anos, identificados por desenhos nas embalagens e instruções dos fabricantes. Os produtos foram classificados nas categorias: fórmulas infantis, cereais matinais, lácteos (iogurtes, bebidas lácteas, leites fermentados, sobremesas lácteas e achocolatados prontos para consumo), bebidas (sucos de caixinha, néctares e refrescos) e papas infantis. **Resultados:** Ao todo, foram analisados 75 rótulos, dos quais 55 estavam de acordo com a legislação. As principais inadequações envolveram falhas na padronização da advertência de contaminação cruzada ("PODE CONTER"), uso de cores sem contraste adequado e declarações fora do negrito. **Conclusão:** Conclui-se que a maioria dos produtos cumpre os requisitos básicos legais, evidenciando avanços na padronização das informações sobre alergênicos, embora ainda sejam necessárias melhorias para garantir legibilidade e destaque adequados ao consumidor.

Palavras-chave: Rotulagem, Hipersensibilidade alimentar, Nutrição da criança.

ABSTRACT

Objective: Verify the adequacy and inadequacy of the labeling of processed foods intended for children, according to current legislation on food allergens. **Methods:** This is an observational and descriptive study. Data collection took place in July 2025, in three supermarket chains in the southern zone of São Paulo. From July to December 2025, processed foods available for sale and consumed by children aged six months to four years were evaluated, identified by drawings on the packaging and instructions from the manufacturers. The products were classified into the following categories: infant formulas, breakfast cereals, dairy products (yogurts, milk drinks, fermented milks, milk desserts and ready-to-drink chocolate drinks), beverages (boxed juices, nectars and soft drinks) and baby food. **Results:** In total, 75 labels were analyzed, of which 55 were in accordance with the legislation. The main inadequacies involved failures in the standardization of the cross-contamination warning ("MAY CONTAIN"), the use of colors without adequate contrast, and statements not in

¹ Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: luanagimenes9@gmail.com

¹ Universidade Presbiteriana Mackenzie – Docente- E-mail: luana.nogueira@mackenzie.br



bold. **Conclusion:** It is concluded that most products meet the basic legal requirements, demonstrating progress in the standardization of allergen information, although improvements are still needed to ensure adequate legibility and prominence for the consumer.

Keywords: Labeling, Food hypersensitivity, Child nutrition.

RESUMEN

Objetivo: Verificar la adecuación e inadecuación del etiquetado de alimentos procesados destinados a niños, de acuerdo con la legislación vigente sobre alérgenos alimentarios. **Métodos:** Se trata de un estudio observacional y descriptivo. La recolección de datos se realizó en julio de 2025 en tres cadenas de supermercados de la zona sur de São Paulo. Entre julio y diciembre de 2025, se evaluaron alimentos procesados disponibles para la venta y consumidos por niños de seis meses a cuatro años, identificados mediante dibujos en el empaque e instrucciones de los fabricantes. Los productos se clasificaron en las siguientes categorías: fórmulas infantiles, cereales para el desayuno, productos lácteos (yogures, bebidas lácteas, leches fermentadas, postres lácteos y bebidas de chocolate listas para consumir), bebidas (jugos envasados, néctares y refrescos) y alimentos para bebés. **Resultados:** En total, se analizaron 75 etiquetas, de las cuales 55 cumplían con la legislación. Las principales deficiencias radicaban en la falta de estandarización de la advertencia de contaminación cruzada («PUEDA CONTENER»), el uso de colores sin el contraste adecuado y la ausencia de negrita en las frases. **Conclusión:** Se concluye que la mayoría de los productos cumplen con los requisitos legales básicos, lo que demuestra un progreso en la estandarización de la información sobre alérgenos, si bien aún se necesitan mejoras para garantizar una legibilidad y visibilidad adecuadas para el consumidor.

Palabras clave: Etiquetado, Hipersensibilidad alimentaria, Nutrición infantil.

INTRODUÇÃO

A alergia alimentar (AA) é uma condição grave que gera impacto relevante na saúde de diversas crianças, gerando sintomas leves até anafilaxia. A AA engloba as reações adversas que envolvem o sistema imunológico. São reprodutíveis e induzidas por proteínas alimentares, que ocorrem em indivíduos geneticamente predispostos (Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, 2023). Segundo a Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (ASBAI), a prevalência de AA é de cerca de 6% a 8% em crianças com idades inferiores a 3 anos de idade, e 2% a 3% em adultos. Segundo dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), em países desenvolvidos, a prevalência de AA afeta aproximadamente 10% da população. Nos Estados Unidos, sua prevalência aumentou 18% em dez anos na população pediátrica, na Europa, 17 milhões de indivíduos têm algum tipo de AA (Miranda, 2018). Diante desse cenário, a rotulagem adequada de produtos alimentícios desempenha um papel crucial na prevenção de exposições acidentais a alérgenos, garantindo a segurança e a qualidade de vida das crianças alérgicas e de seus familiares.

A RDC nº 26 de 2 de Julho de 2015, legislação vigente da ANVISA, estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória especificamente dos principais alimentos que causam AA. No entanto, a acessibilidade



dessas informações ainda apresenta desafios significativos. A falta de padronização na exibição de advertências e a linguagem técnica são exemplos que podem dificultar a compreensão dos rótulos por pais e cuidadores. É de suma importância que alimentos alergênicos sejam identificados corretamente, pois a falha na identificação de alérgenos nos rótulos pode levar a reações alérgicas graves, colocando em risco a vida dos consumidores. A relevância do estudo se fundamenta na necessidade de garantir a segurança alimentar desse público vulnerável e no cumprimento das normativas regulatórias, promovendo um impacto positivo na saúde infantil e na confiança dos consumidores nos produtos alimentícios.

Segundo a Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022, os principais alimentos potencialmente alergênicos são, respectivamente: o trigo, centeio, aveia e suas estirpes hibridizadas, os crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leite de todas as espécies de animais mamíferos, amêndoa (*Prunus dulcis*), avelãs (*Corylus* spp.), castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*), castanha-do-brasil ou do-pará (*Bertholletia excelsa*), macadâmias (*Macadamia* spp.), nozes (*Juglans* spp.), pecãs (*Carya* spp.), pistaches (*Pistacia* spp.), Pinoli (*Pinus* spp.), e, por fim, as castanhas em geral (*Castanea* spp.).

A rotulagem é o principal meio que os fornecedores de alimentos industrializados possuem para informar aos consumidores sobre os produtos. É por meio desta que é possível ter acesso às informações corretas sobre as características dos alimentos, para que o público portador de AA não tenha problemas graves na saúde devido à ausência de informação adequada (Rodrigues, 2021).

Considerando os aspectos expostos, o objetivo deste estudo foi verificar a adequação e inadequação da rotulagem de alimentos industrializados destinados às crianças com idade entre seis meses e quatro anos, conforme a legislação vigente para alergênicos alimentares.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional e descritivo que foi realizado em três diferentes redes de supermercados localizados na zona sul da cidade de São Paulo, entre os meses de julho e dezembro de 2025, sendo a coleta de dados especificamente realizada no mês de julho de 2025. Foram avaliados alimentos industrializados disponíveis para venda e consumidos especificamente por crianças entre seis meses e quatro anos de idade determinados por desenhos na embalagem e instruções do fabricante. Esses alimentos foram classificados em categorias como: fórmulas infantis; cereais matinais; lácteos (iogurtes, bebidas lácteas, leites fermentados, sobremesas lácteas e achocolatados prontos para consumo); bebidas (sucos de caixinha, néctares, refrescos) e papas infantis.

Para realização das análises, os rótulos foram fotografados e posteriormente avaliados visualmente aplicando-se um “check list” (Anexo 1) adaptado de Moraes et al. (2021), confrontando as informações com os requisitos da Resolução RDC nº 26/2015.

Todos os alimentos avaliados foram considerados adequados quando contarem com a presença dos requisitos de formatação correta previstos na legislação e, pelo menos, uma advertência intencional. A

inadequação foi observada quando houver ausência de um ou mais requisitos previstos na legislação, além da ausência de advertências intencionais.

As informações sobre as adequações dos rótulos registradas nos instrumentos de coleta de dados foram analisadas comparativamente por meio de gráficos e tabelas, utilizando o software Microsoft Excel.

Este estudo não envolveu a participação direta de seres humanos, tampouco a coleta de dados pessoais ou sensíveis, sendo conduzido exclusivamente por meio da análise de informações disponíveis em rótulos de produtos alimentícios industrializados. Além disso, por não se enquadrar nas situações previstas que demandam avaliação ética — como intervenções com participantes ou uso de dados identificáveis —, esta pesquisa está isenta de submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados 75 rótulos de produtos pertencentes a três diferentes redes de supermercados localizadas na zona Sul de São Paulo, durante o mês de julho de 2025, conforme apresentado na Figura 1. Para cada categoria de alimento, considerou-se apenas um sabor por marca na análise.

Figura 1: Frequência absoluta e relativa da adequação e inadequação da rotulagem por categoria de alimentos avaliados em supermercados. São Paulo, 2025.

Categoria do alimento	Rótulos adequados	Rótulos inadequados	Total
	n (%)	n (%)	n (%)
Bebida láctea	10 (90,9%)	1 (9%)	11 (14,7%)
Cereal matinal	8 (57,1%)	6 (42,8%)	14 (18,7%)
Iogurte	8 (100%)	0 (0%)	8 (10,7%)
Leite fermentado	3 (60%)	2 (40%)	5 (6,7%)
Sobremesa láctea	2 (28,5%)	5 (71,4%)	7 (9,3%)
Fórmula infantil	15 (83,3%)	3 (16,6%)	18 (24%)
Refresco	1 (33,3%)	2 (66,6%)	3 (4%)
Suco	4 (80%)	1 (20%)	5 (6,7%)



Néctar	2 (100%)	0 (0%)	2 (2,7%)
Papa infantil	2 (100%)	0 (0%)	2 (2,7%)
Total	55 (73,3%)	20 (26,6%)	75 (100%)

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Observou-se que as categorias com maior representatividade na amostra foram as fórmulas infantis (24,0%), seguidas pelos cereais matinais (18,7%) e pelas bebidas lácteas (14,7%). As categorias de néctares (2,7%), refrescos (4%) e papas infantis (2,7%) representam a menor parte da amostra, dificilmente encontrados em supermercados quando considerados apenas um sabor por marca.

Em relação à adequação das informações obrigatórias sobre alergênicos conforme a RDC nº 727/2022, verificou-se que a maioria dos rótulos (73,3%) apresentou conformidade com a legislação vigente, enquanto 26,6% apresentaram algum tipo de inadequação.

A categoria que apresentou o maior percentual de rótulos adequados foi a de iogurtes (100%), seguida por néctar (100%), papa infantil (100%), fórmula infantil (83,3%) e suco (80%). Já as categorias com maior índice de inadequações foram sobremesas lácteas (71,4%) e refrescos (66,6%), seguidas pelos cereais matinais (42,8%) e leites fermentados (40%).

Esses resultados indicam que, embora grande parte das indústrias esteja adequada às exigências legais de rotulagem de alergênicos, ainda há falhas significativas em determinados grupos de produtos, principalmente nas sobremesas lácteas e refrescos que frequentemente apresentam formatações incorretas.

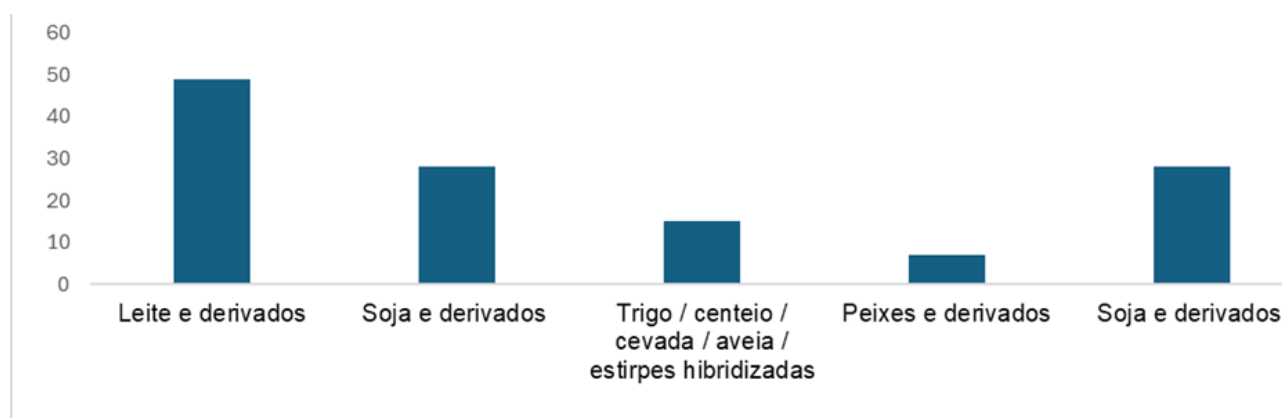
Baseando-se nos rótulos avaliados, a Figura 2 apresenta a frequência dos principais alergênicos alimentares encontrados nos rótulos dos produtos analisados. Observou-se que o leite e seus derivados foram os mais frequentemente declarados, aparecendo em 49 rótulos, o que representa a maior incidência entre as categorias avaliadas. Em seguida, destacam-se a soja e derivados, presentes em cerca de 28 rótulos, e o grupo formado por trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas, com aproximadamente 15 rótulos. Os peixes e derivados foram menos frequentes, sendo identificados em somente 7 produtos.

A análise de Pinto et al. (2021) foi realizada com 67 rótulos de alimentos industrializados consumidos por crianças e, ao aplicar um “*check list*” de adequação, foi verificado a inadequação em 10,4% dos rótulos. Em concordância com os achados do presente estudo, “leite e derivados” também foi identificado como o principal alérgeno alimentar presente nos produtos analisados.

De acordo com a RDC nº 727/2022, os alergênicos de declaração obrigatória incluem: trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas; crustáceos; ovos; peixes; amendoim; soja; leite; amêndoas; avelãs; castanha de caju; castanha-do-pará; macadâmias; nozes; pecãs; pistaches; pinoli e látex natural. Dentre esses, não foram identificados produtos contendo os seguintes alergênicos: crustáceos, ovos, amendoim, amêndoas, avelãs, castanha de caju, castanha-do-pará, macadâmias, nozes, pecãs, pistaches,

pinoli e látex natural. A ausência desses ingredientes pode estar relacionada ao tipo de produtos avaliados (alimentos infantis e lácteos), que não costumam utilizar esses componentes em sua formulação.

Figura 2: Frequência dos alergênicos nos rótulos dos alimentos avaliados nos supermercados. São Paulo, 2025.



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Ao considerar os rótulos adequados, a Figura 3 apresenta os resultados referentes à aplicação do checklist de conformidade da RDC nº 727/2022, com base em critérios relacionados à rotulagem de alergênicos nos produtos avaliados. De modo geral, observou-se que a maioria das categorias apresentou elevado percentual de adequação em diversos critérios, como a presença correta das expressões obrigatórias “ALÉRGICOS: CONTÉM...” ou “ALÉRGICOS: PODE CONTER...”, a posição imediata da declaração após a lista de ingredientes, e a clareza na descrição dos alergênicos.

A categoria bebida láctea apresentou 100% de adequação em todos os critérios avaliados, exceto na indicação de possibilidade de contaminação cruzada, que foi informada apenas em 27,2% dos produtos. O mesmo padrão foi observado em iogurtes e leites fermentados, com alta conformidade nos demais parâmetros, mas baixa frequência de advertência sobre contaminação cruzada.

Entre as categorias avaliadas, sobremesas lácteas, refrescos e sucos apresentaram os menores índices gerais de conformidade, com falhas principalmente na declaração de contaminação cruzada (com 0% respectivamente) tamanho da fonte da advertência (57,1%, 66,6% e 80% respectivamente) e posição da declaração de alergênicos (94,4%, 0% e 40% respectivamente).

A fórmula infantil se destacou positivamente, apresentando adequação acima de 80% em quase todos os critérios, reforçando o rigor da rotulagem em produtos destinados ao público infantil. Já néctares e papas infantis obtiveram 100% de adequação em quase todos os quesitos, embora apresentem uma amostra menor.



Os resultados evidenciam que, embora os rótulos apresentem de modo geral boa adequação à legislação, ainda há lacunas na padronização da advertência de contaminação cruzada (“PODE CONTER”). Esse achado é relevante, pois a ausência dessa informação pode gerar duas interpretações distintas: pode indicar que o produto realmente não apresenta risco de contaminação cruzada, mas também pode sugerir falha no cumprimento da norma, caso a empresa não tenha realizado avaliação adequada do risco durante o processo produtivo.

O estudo conduzido por Cunha et al. (2020), em conjunto com Serviço de Análise de Rótulos da Fundação Ezequiel Dias (FUNED), importante órgão público de saúde brasileiro, em parceria com a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), analisou 379 rótulos contidos na base de dados em diversos aspectos como: data de fabricação, data de validade e declaração de alergênicos. Se o produto apresentasse um alérgico, analisava-se a presença de legibilidade, se estava imediatamente após a lista de ingredientes, se a fonte estava em letra maiúscula e negrito, entre outros aspectos semelhantes aos verificados neste presente estudo.

Foi verificado nesta análise que a maior predominância (15%) que não conformidade se deu pela ausência da palavra “ALÉRGICO:” anteriormente a citação dos mesmos, e o fato de 7,9% dos rótulos analisados possuir um ingrediente presente na lista dos principais alergênicos, e não alertar ao consumidor. Além disso, cerca de 2,7% dos rótulos também não destacavam a possibilidade de contaminação cruzada, estando em concordância aos resultados obtidos acima.

Um outro estudo semelhante conduzido por Moraes et al. (2021), analisou 97 rótulos de produtos destinados para a primeira infância e identificou que o maior percentual de rótulos irregulares estava nos requisitos de declaração obrigatória da presença de alergênicos nos rótulos, como a presença do alergênico na lista de ingredientes do produto e a omissão na declaração.

Andrade et al. (2022), investigou 100 rótulos por meio de um *check list* de acordo com a legislação vigente no estudo. Foi verificado que cerca de 35% dos 100 rótulos avaliados apresentavam alguma não conformidade, entre elas “ausência total da declaração de alergênicos; falta da declaração de alergênicos, mesmo estando este presente na lista de ingredientes e erros no texto ou na formatação da declaração de alergênicos”, sendo o primeiro erro o mais comumente encontrado (91,4%). Cerca de 5,7% das não conformidades carecia um alergênico na declaração e 2,9% das não conformidades continham erros nos textos.

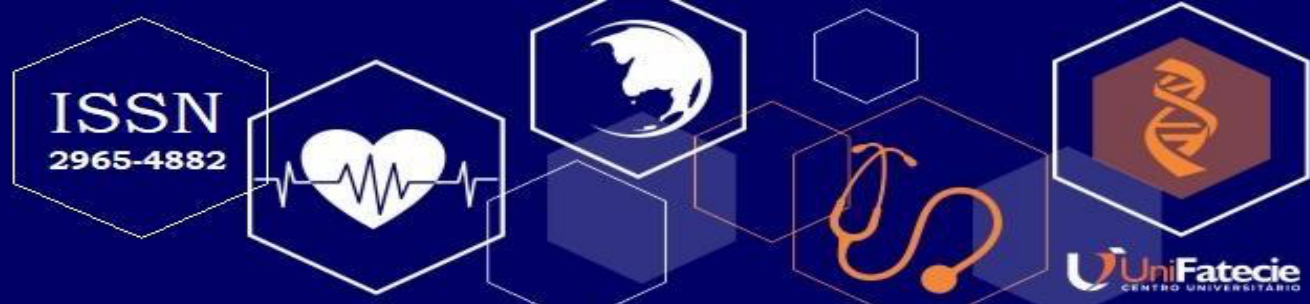
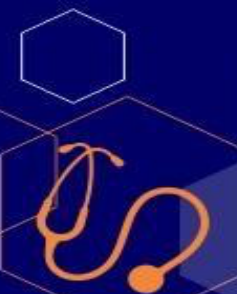


Figura 3: Frequência dos rótulos que atenderam aos critérios do checklist de conformidade segundo a categoria de alimentos avaliados em supermercados. São Paulo, 2025.

Critérios gerais	Categoria do alimento									
	Bebida láctea	Cereal matinal	Iogurte	Leite fermentado	Sobremesa láctea	Fórmula infantil	Refresco	Suco	Néctar	Papa infantil
	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)
O rótulo apresenta corretamente as expressões obrigatórias “ALÉRGICOS: CONTÉM..” ou “ALÉRGICOS: PODE CONTER...”?	11 (100%)	13 (92,8%)	8 (100%)	5 (100%)	7 (100%)	17 (94,4%)	0 (0%)	2 (40%)	1 (50%)	1 (50%)
O rótulo informa a possibilidade de contaminação cruzada no processamento?	3 (27,2%)	13 (92,8%)	2 (25%)	0 (0%)	0 (0%)	4 (22,2%)	0 (0%)	0 (0%)	1 (50%)	1 (50%)
A declaração obrigatória de alergênicos está imediatamente após a lista de ingredientes?	11 (100%)	10 (71,4%)	8 (100%)	4 (80%)	6 (85,7%)	15 (83,3%)	2 (66,6%)	5 (100%)	2 (100%)	1 (50%)
As declarações obrigatórias não estão em locais encobertos ou de difícil leitura?	11 (100%)	12 (85,7%)	8 (100%)	4 (80%)	4 (57,1%)	18 (100%)	3 (100%)	4 (80%)	2 (100%)	2 (100%)
O que está descrito na advertência está de acordo com a lista de ingredientes?	11 (100%)	14 (100%)	8 (100%)	5 (100%)	7 (100%)	18 (100%)	2 (66,6%)	5 (100%)	2 (100%)	1 (50%)



O tamanho da fonte da advertência é maior do que a da lista de ingredientes?	11 (100%)	12 (85,7%)	8 (100%)	4 (57,1%)	4 (57,1%)	18 (100%)	2 (66,6%)	4 (80%)	2 (100%)	2 (100%)
O produto não apresenta alegações indevidas como “livre de alergênicos”, “hipoalergênico” ou similares sem base técnica?	11 (100%)	14 (100%)	8 (100%)	5 (100%)	7 (100%)	18 (100%)	3 (100%)	5 (100%)	2 (100%)	1 (50%)
Os nomes dos alergênicos são declarados de forma clara e padronizada (ex: LEITE, OVO, SOJA)?	11 (100%)	14 (100%)	8 (100%)	5 (100%)	7 (100%)	18 (100%)	3 (100%)	5 (100%)	2 (100%)	2 (100%)

Fonte: Elaborado pelas autoras.



Ao considerar os critérios de formatação do checklist, a Figura 4 apresenta os resultados referentes à avaliação dos critérios de formatação da declaração de alergênicos nos rótulos dos produtos analisados, de acordo com o disposto na RDC nº 727/2022. De maneira geral, observou-se elevada conformidade entre as categorias avaliadas, especialmente em relação ao uso de caixa alta (letras maiúsculas), negrito e tamanho mínimo da fonte.

Os resultados indicam que 100% dos produtos das categorias bebida láctea, iogurte, leite fermentado, fórmula infantil, néctar e papa infantil apresentaram as expressões obrigatórias em caixa alta, negrito e com altura mínima de 2 mm, conforme o estabelecido pela legislação. Esses achados reforçam que as empresas têm seguido adequadamente às exigências de destaque visual das advertências de alergênicos, o que contribui para aumentar a legibilidade e facilitar a identificação pelo consumidor.

A categoria cereal matinal apresentou ligeira variação quanto à cor contrastante (92,8%), sugerindo que parte dos produtos pode não garantir contraste suficiente entre o texto e o fundo do rótulo, o que pode comprometer a visibilidade da informação. Já as categorias sobremesa láctea e refresco foram as que apresentaram maior número de não conformidades, especialmente no critério “declaração em negrito” (57,1% e 100%, respectivamente) e no uso de cor contrastante (85,7% e 66,6%, respectivamente).

Verificou-se que, na pesquisa realizada por Carvalho et al. (2024), foram identificados 81,9% de inconformidades entre os 72 rótulos analisados de produtos voltados ao público infantil. Destaca-se que 12,5% do total apresentou não conformidade no tópico da legislação referente à “cor contrastante com o rótulo” e 6,9% no tópico “cor em negrito”, resultado que está em concordância com o presente estudo.

Observou-se um maior número de inconformidades no critério “as declarações obrigatórias não estão em locais encobertos ou de difícil leitura?”, especialmente na categoria sobremesas lácteas. Essa falha compromete o papel da embalagem como canal de comunicação entre a indústria e o consumidor, uma vez que declarações de difícil acesso ou leitura podem oferecer riscos aos consumidores, caso não sejam interpretadas corretamente. Esse resultado está em concordância com o estudo de Silva et al. (2020), no qual cerca de 3,09% dos 421 rótulos de alimentos destinados ao público infantil apresentavam declarações encobertas ou de difícil visualização pelo cliente.

Os resultados mostram que, nos aspectos gerais e de formatação dos alimentos, a maioria dos produtos avaliados cumpre os requisitos básicos da RDC nº 727/2022, o que evidencia avanço na padronização das informações sobre alergênicos. A boa adequação à exigência de letras maiúsculas, negrito e tamanho mínimo da fonte indica que a indústria tem buscado assegurar legibilidade e destaque adequado, alinhando-se às recomendações de comunicação clara ao consumidor.

Entretanto, a cor de contraste ainda representa um ponto de atenção. Em categorias como refrescos e sobremesas lácteas, a menor taxa de conformidade pode estar relacionada à variação cromática dos rótulos ou ao uso de embalagens com fundos coloridos, que dificultam a leitura mesmo com a fonte correta.



Em concordância com o presente estudo, o conduzido por Mello et al. (2015), avaliou 60 rótulos de produtos destinados ao público infantil, e, dentre os principais achados de irregularidade, foi verificado que 10% da amostra havia textos ilegíveis, pois não possuíam o tamanho de letra adequado e a cor de fundo atrapalhava a visualização do texto.

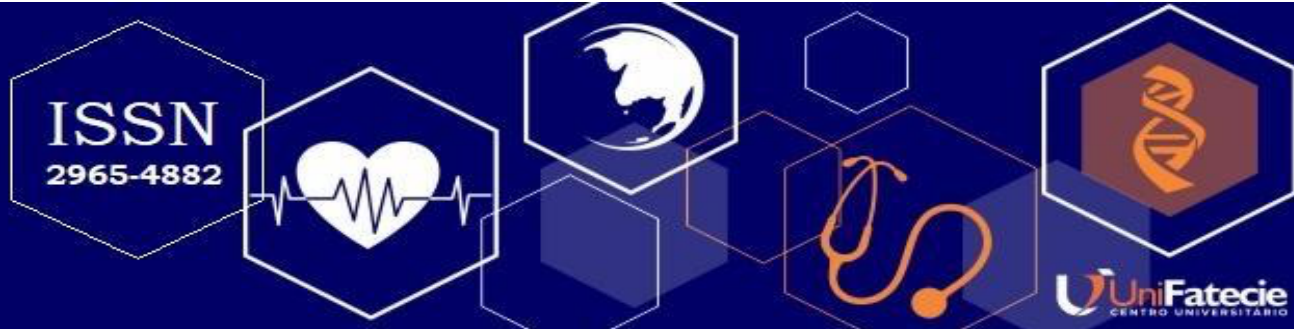


Figura 4: Frequência de adequação dos rótulos aos critérios de formatação da declaração de alergênicos, segundo as categorias de alimentos avaliados em supermercados. São Paulo, 2025.

Critérios de formatação	Categoria do alimento									
	Bebida láctea	Cereal matinal	logurte	Leite fermentado	Sobremesa láctea	Fórmula infantil	Refresco	Suco	Néctar	Papa infantil
	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)
A declaração está em caixa alta (letras maiúsculas)?	11 (100%)	14 (100%)	8 (100%)	5 (100%)	7 (100%)	18 (100%)	3 (100%)	5 (100%)	2 (100%)	2 (100%)
A declaração está em negrito?	11 (100%)	13 (92,8%)	8 (100%)	5 (100%)	4 (57,1%)	18 (100%)	3 (100%)	4 (80%)	2 (100%)	2 (100%)
A declaração apresenta cor contrastante com o fundo do rótulo?	10 (90,9%)	13 (92,8%)	8 (100%)	5 (100%)	6 (85,7%)	17 (94,4%)	2 (66,6%)	5 (100%)	2 (100%)	2 (100%)
A altura da fonte da declaração é mínima de 2 mm e não inferior à utilizada na lista de ingredientes?	11 (100%)	14 (100%)	8 (100%)	5 (100%)	5 (71,4%)	18 (100%)	2 (66,6%)	4 (80%)	2 (100%)	2 (100%)

Fonte: Elaborado pelas autoras.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os achados demonstram que 73,3% dos rótulos avaliados estavam adequados à RDC nº 727/2022, evidenciando avanços na padronização da rotulagem de alergênicos, especialmente quanto ao uso de letras maiúsculas, negrito e altura mínima de fonte, o que contribui para a segurança alimentar infantil. Contudo, 26,6% apresentaram inadequações, principalmente relacionadas à ausência ou uso inconsistente da declaração de contaminação cruzada (“ALÉRGICOS: PODE CONTER”), falhas de contraste e problemas de legibilidade, com maior ocorrência em sobremesas lácteas, refrescos, cereais matinais e leites fermentados. Entre as limitações, destacam-se o tamanho reduzido da amostra, a escassez de determinadas categorias nos supermercados, dificuldades na leitura física dos rótulos e a impossibilidade de verificar os processos produtivos para confirmar risco real de contaminação cruzada, o que restringe inferências conclusivas. Ainda assim, o estudo reforça a relevância científica e social da rotulagem clara como instrumento de proteção à saúde de crianças com alergias alimentares, indicando a necessidade de maior fiscalização e uniformização visual das advertências. Recomenda-se que pesquisas futuras ampliem a amostra, investiguem a efetiva presença de contaminação cruzada e avaliem a compreensão dos consumidores sobre as informações declaradas.

AGRADECIMENTOS E FINANCIAMENTO

Declara-se que o presente trabalho foi realizado sem qualquer tipo de financiamento, apoio financeiro institucional ou fomento por agências públicas ou privadas. Todas as etapas da pesquisa foram conduzidas com recursos próprios da autora, não havendo conflitos de interesse relacionados a patrocínio ou subsídios externos.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, M., et al. Avaliação da rotulagem de alimentos e da conformidade quanto à declaração obrigatória de alergênicos. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*. 3(1):14-25. 2022.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOLOGIA (ASBAI). Alergias alimentares, 2023. Disponível em: <https://asbai.org.br/wp-content/uploads/2023/05/ALERGIA-ALIMENTAR-ASBAI-2023.pdf>. Acessado em: 10 de março, 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. *Diário Oficial da União*. 2015 jul 6; Seção 1:37. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf. Acessado em: 04 de março, 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos para a rotulagem de alimentos embalados, incluindo alegações nutricionais e de saúde.



Diário Oficial da União. 2022 jul 4; Seção 1:192. Disponível em: <https://in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-727-de-1-de-julho-de-2022-413249279>. Acessado em: 04 de março, 2025.

CARVALHO, N, et al. Análise de rotulagem de alergênicos em produtos alimentícios infantis. Tópicos em saúde, alimentação e nutrição; 3(1):10-24. 2024.

CUNHA, M.L, et al. Food allergen labeling: compliance with the mandatory legislation in Brazil. Food Science and Technology. 40(3):698–704. 2020. doi.org/10.1590/fst.16219.

MELLO, A.V, et al. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil. J Health Sci Inst. 33(4):351-359. 2015.

MORAES, K.S, et al. Alimentos embalados destinados ao público infantil: análise da rotulagem de alergênicos e informação nutricional. Brazilian Journal of Food Research. 12(3). 2021. doi.org/10.3895/rebrapa.v12n2.15111.

PINTO, P.B.P.; & SPERIDIÃO, P.G.L. Adequação da rotulagem de alimentos industrializados para portadores de alergia alimentar. Revista Eletrônica Acervo Saúde, 2021; 13(9). doi.org/10.25248/reas.e8307.2021.

RODRIGUES, R, et al. A importância do conhecimento e a clareza das informações na rotulagem de alimentos para a população alérgica: uma revisão da literatura. Research, Society and Development. 10(11):1-10. 2021. doi.org/10.33448/rsd-v10i11.19660.

**ANEXOS:****CHECK LIST PARA AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM**

Nº	Critério de Verificação	SIM	NÃO	N/A
1	Há pelo menos um ingrediente listado no anexo da RDC 727/2022 entre os ingredientes declarados?			
2	O rótulo apresenta corretamente as expressões obrigatórias: "ALÉRGICOS: CONTÉM..." ou "ALÉRGICOS: PODE CONTER..."?			
3	O rótulo informa a possibilidade de contaminação cruzada no processamento?			
4	A declaração obrigatória de alergênicos está imediatamente após a lista de ingredientes?			
5	As declarações obrigatórias não estão em locais encobertos ou de difícil leitura?			
6	O que está descrito na advertência está de acordo com a lista de ingredientes?			
7	O tamanho da fonte da advertência é maior do que a da lista de ingredientes?			
8	O produto não apresenta alegações indevidas como "livre de alergênicos", "hipoalergênico" ou similares sem base técnica?			
9	Os nomes dos alergênicos são declarados de forma clara e padronizada (ex: LEITE, OVO, SOJA)?			
FORMATAÇÃO:				
1	A declaração está em caixa alta (letras maiúsculas)?			



2	A declaração está em negrito?			
3	A declaração apresenta cor contrastante com o fundo do rótulo?			
4	A altura da fonte da declaração é mínima de 2 mm e não inferior à utilizada na lista de ingredientes?			