

Esclarecimento Técnico N.º APIC/01/2024

Assunto: Rotulagem em Enchidos: “Sem Lactose”

Surgiram algumas ações da ASAE em que notificaram os estabelecimentos de produção de enchidos por colocarem no rótulo destes, a menção: “Sem Lactose”.

Considerou a ASAE, nestes processos, que existiria a infração que enquadraram na alínea a) e c) do n.1 do artigo 7.º do Regulamento (UE) n. 1169/2011, nomeadamente: “Incumprimento das regras legais relativas às práticas legais de informação (uso da alegação nutricional “sem lactose” em outros géneros alimentícios que não sejam produtos lácteos)”

Relativamente a esta infração, transcrevemos a artigo 7.º do Regulamento 1169/2011, relativo às práticas legais de informação, abaixo:

Artigo 7.o-Práticas legais de informação

- 1. A informação sobre os géneros alimentícios não deve induzir em erro, em especial:*
- a) No que respeita às características do género alimentício e, nomeadamente, no que se refere à sua natureza, identidade, propriedades, composição, quantidade, durabilidade, país de origem ou local de proveniência, método de fabrico ou de produção;*
 - b)*;
 - c) Sugerindo que **o género alimentício possui características especiais quando todos os géneros alimentícios similares possuem essas mesmas características evidenciando, especificamente, a existência ou inexistência de determinados ingredientes e/ou nutrientes;***

Quer isto dizer que os operadores não podem colocar na rotulagem dos alimentos que produzem, informação que sugira que os seus produtos são diferentes dos outros da mesma gama, quando na verdade não o são.

Não poderão os produtores informar na rotulagem que na composição dos seus enchidos não é possível encontrar leite ou derivados, sendo assim alimentos onde não é possível encontrar lactose, se os outros produtos da mesma categoria também não o possuem.

O que é a lactose?

A lactose é o açúcar do leite e surge naturalmente nos produtos lácteos, sendo que, em alguns produtos lácteos é feita a extração de lactose, para que as pessoas intolerantes à lactose possam consumi-los.

Assim, a lactose surge nos alimentos que tenham na sua composição ingredientes de origem láctea.

Intolerância à lactose

A intolerância à lactose resulta da deficiência parcial ou total de lactase, isto é, a enzima que é responsável pela hidrolisação da lactose, produzindo sintomas muito diversificados de pessoa para pessoa que podem ser quase impercetíveis até possuírem gravidade que afete bastante a qualidade de vida do doente.

Sabe-se que a prevalência da intolerância a lactose varia de acordo com a etnia, abrangendo 90% da população sudeste asiática, de 70 a 80% da população do sul da Europa e menos de 5% do norte da Europa;

É uma situação diferente da reação alérgica às proteínas do leite de vaca que consiste numa resposta imunológica anormal, exagerada, em que se observa um excesso de resposta imunitária, relacionada habitualmente com a ingestão do alimento, mas que, também pode ocorrer por inalação ou por contacto. Mais informação pode ser consultada nomeadamente no link abaixo:

<https://www.saudebemestar.pt/pt/blog/nutricao/intolerancia-a-lactose/>

Alimentos que podem conter lactose

A tecnologia alimentar tem tido nos últimos anos um enorme progresso, bem como, a vontade e exigência dos consumidores tem tido uma enorme evolução, o que tem permitido que os alimentos compostos de uma forma geral tenham sofrido grande desenvolvimento e alteração das receitas originais.

Veja-se por exemplo o enchido conhecido de Mirandela, a alheira, que, no passado recente apenas continha ingredientes tais como: carne e a gordura de porco, às quais se juntam carne de aves, pão de trigo, azeite, banha, sal e condimentos, mas atualmente, face à mudança de hábitos alimentares, passou a existir no mercado, também produtos similares à alheira ancestral apenas com ingredientes de origem vegetal, sem vestígios de carne.

Ora, na indústria alimentar, nomeadamente na produção de enchidos é possível a utilização de ingredientes compostos que possam conter fermentos lácteos o que determina que estes alimentos possam constituir um risco para a saúde dos consumidores que sejam intolerantes à lactose, e neste caso, temos de admitir que os respetivos produtores devem rotular de forma que não haja indução em erro;

A própria ASAE, através da publicação Riscos e Alimentos, na sua versão sobre Leite e Produtos Lácteos de junho de 2013, que anexamos, aponta na página 23 uma tabela com produtos que podem conter leite, sublinhando também os enchidos como alimentos que podem contar na sua composição derivados de leite.

Também se encontra no mercado marcas de charcutaria com produtos aos quais foram adicionados fermentos lácteos e lactose, pelo que, poderão evidenciar na respetiva rotulagem a presença de lactose.

Adicionalmente e consultando vários sites dedicados ao esclarecimento da intolerância à lactose, pode verificar-se a referência a enchidos e similares como podendo conter lactose.

Rotulagem dos alimentos com lactose

Os alimentos que contiverem ingredientes lácteos podem conter naturalmente lactose. Razão pela qual, a empresa que rotular alimentos que contenha lactose seja responsável pela identificação adequada dos seus ingredientes, enaltecendo os ingredientes que possam constituir reações adversas aos consumidores, nomeadamente a lactose, para que as pessoas intolerantes não consumam alimentos com lactose.

Em oposição, os alimentos similares que não possuem lactose, uma vez que não constituem nenhum risco para as pessoas intolerantes, devem também enaltecer essa característica de modo a permitir aos consumidores fazerem escolhas adequadas e sem risco para a sua saúde, caso sejam intolerantes à lactose.

Conclusão

Não existe nenhuma dúvida de que os alimentos não podem evidenciar na rotulagem, quer informando que contém ou que não contém um determinado ingrediente, que possa induzir em erro.

Também, se a rotulagem dos alimentos criar a impressão errada sugerindo que o produto possui características especiais, quando os outros alimentos similares possuem as mesmas características, naturalmente que induz em erro.

Contudo, a **DGAV** (Direção Geral de Alimentação e Veterinária), Autoridade que é responsável pela elaboração da legislação deste setor, **considera que os enchidos não se enquadram no grupo de alimentos que podem conter ingredientes lácteos, pelo que, não podem conter lactose.** E nesta perspetiva não podendo conter lactose, não aceitam que outros enchidos (se detiverem ingredientes lácteos e lactose) possam ser rotulados com a menção: "Sem lactose".

Acaba por ser um paradoxo, pois existem no mercado enchidos com ingredientes lácteos como se referiu acima, e por isso contendo lactose, mas ao mesmo tempo a DGAV tem considerado que tal não é possível.

Pelo exposto acima, se os operadores tiverem exemplos de alimentos (enchidos) que na sua composição, contêm ingredientes lácteos, razão pela qual, contêm lactose, terão de a identificar na respetiva rotulagem, com a menção: "Contem Lactose".

Mas, se os enchidos não contiveram ingredientes lácteos e assim não contiverem lactose, de acordo com o parecer da DGAV, uma vez que esta autoridade competente não considera que estes enchidos não possuem características especiais face a alimentos similares, os operadores não deverão identificar tal menção: "Sem lactose" na rotulagem, pois considera a DGAV que induzirão em erro os consumidores.

Sublinhamos, no entanto, que o Regulamento Comunitário para alegações nutricionais, o Regulamento Comunitário 1924/2006, não estabeleceu, como em outras alegações, a obrigatoriedade de se usar ou não usar a menção: "Sem lactose" e quais os tipos de alimentos onde se pode ou não utilizar, uma vez que não quis restringir os alimentos tendo em conta a evolução dos mesmos e a variabilidade de ingredientes que hoje se utilizam na indústria alimentar moderna.

Adicionalmente, se o legislador quisesse cingir o uso de tal menção (sem lactose) a certos produtos e não deixar de forma livre na regulamentação comunitária, como está atualmente, teria naturalmente estabelecido uma lista fechada de alimentos para os quais se poderia/deveria utilizar a menção em causa ou a sua proibição.

A ausência de uma lista de alimentos onde seja obrigatório ou proibido o uso da alegação: "sem lactose", na legislação em vigor, remete-nos para o nosso ordenamento jurídico, uma vez que todas as obrigações e proibições têm de ser estabelecidas pelo legislador, pelo que, podemos concluir que algo que não é à partida tido como obrigatório ou proibido, é permitido – "*Favor libertatis*". Assim, ..." *é permitido tudo o que não é obrigatório ou proibido*"....

Assim sendo, não poderia deixar de vos dar a conhecer qual é o entendimento que a DGAV tem tido, para que não utilizem a menção: " Sem lactose" a não ser que a utilizem em produtos que sejam de facto diferentes dos outros da mesma categoria, a fim de não correrem riscos de ser autuados. Mas se forem, pf contactem-nos, pois, ajudaremos a efetuar a devida contestação.

A APIC mantém-se disponível para os demais esclarecimentos considerados necessários.

Montijo, 8 de janeiro de 2024

A Diretora Executiva

Graça Mariano