

2014-12-15 20:51:22

<http://justnews.pt/noticias/spaic-alerta-para-as-novas-regras-de-rotulagem-de-alimentos>



SPAIC alerta para as novas regras de rotulagem de alimentos

As novas regras de etiquetagem de alimentos na União Europeia entraram em vigor no passado dia 13 de dezembro. Em comunicado hoje divulgado, a Sociedade Portuguesa de Alergologia e Imunologia Clínica (SPAIC) destaca o facto de estas regras exigirem "uma maior visibilidade da informação relativa à presença de alergénios alimentares nos rótulos dos alimentos, assim como nos produtos à venda em cafés e restaurantes".

É referido que a lista de alimentos "cuja presença deve ser discriminada abrange os alimentos que mais frequentemente causam alergia alimentar, nomeadamente":

- Cereais que contém glúten (p.ex. trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, etc.) e produtos derivados
- Crustáceos (camarão, caranguejo, lagosta, etc.) e derivados
- Ovos e derivados (outras denominações: gema, clara, ovalbumina, ovomucoide)
- Peixe e derivados
- Amendoins e derivados
- Soja e derivados
- Leite, lactose e derivados (outras denominações: lactoalbumina, lactoglobulina, caseína, coalho)
- Frutos secos (nozes, amêndoas, avelãs, cajú, noz pecã, amêndoa do Pará, pistáchios, macadâmias) e produtos derivados
- Aipo e produtos derivados
- Mostarda e produtos derivados
- Sementes de sésamo e derivados
- Tremoço e derivados
- Moluscos (caracol, mexilhão, amêijoa, choco, lula, polvo, pota, etc.)
- Dióxido sulfuroso e sulfitos

De acordo com a SPAIC, "é importante enfatizar que existem outros alimentos que podem provocar reações alérgicas cuja presença em produtos alimentares não é de identificação obrigatória". A Sociedade salienta ainda a importância das pessoas se informarem "junto do seu imunoalergologista acerca de como pode ser feita uma correta evicção alimentar".

As novas regras de rotulagem dos alimentos foram aprovadas pelo [Regulamento \(EU\) N°1169/2011 de 25 de outubro do Parlamento Europeu](#).