

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, cajus, 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](#).