

Nova lei da lactose entra em vigor em 2017

<https://sem lactose.com/index.php/2017/01/04/nova-lei-da-lactose-entra-em-vigor-em-2017/>

Atualizado em: março 15, 2019

Para quem não sabe, ou não lembra, tivemos um importante avanço na nossa legislação com a aprovação da Lei 13.305/2016, que trata da rotulagem de lactose nos alimentos. A lei foi sancionada no dia 05 de julho passado e entrou em vigor no dia 01 de janeiro deste ano. Mas o que irá mudar com a nova lei?

Vamos recapitular os acontecimentos para vocês entenderem o processo até aqui.

A lei 13.305/2016, sancionada pelo governo federal em 5 de julho de 2016, obriga as indústrias de alimentos a informarem no rótulo das embalagens a presença de lactose na composição do produto. Um outro ponto importante que a lei estabelece é que “rótulos de alimentos cujo teor original de lactose tenha sido alterado, deverão indicar seu teor remanescente”. Esse é o caso dos diversos alimentos lácteos com teor de lactose reduzido através da aplicação da enzima lactase durante o processo de fabricação.

Na proposta inicial da ANVISA, os alimentos devem trazer alertas como “isentos de lactose”, “baixo teor de lactose”, ou “contém lactose”. Mas como definir como um produto pode ser classificado em uma dessas três categorias? Para isso, a ANVISA abriu duas Consultas Públicas para detalhar os critérios e ouvir os diferentes atores deste setor.

Os critérios inicialmente adotados foram:

Produtos cuja quantidade de lactose for reduzida a valor igual ou menor que 1mg por 100g ou 100ml do alimento, por exemplo, serão considerados isentos de lactose. De acordo com as regras atuais, a indústria pode considerar um alimento como zero lactose, sempre que a quantidade de lactose contida no produto for menor que 1. Por exemplo, se um produto contiver 0,5g de lactose, este número pode ser arredondado para zero. De acordo com a nova proposta, um produto para ser considerado isento de lactose, poderá conter no máximo 0,01% de lactose.

Para um alimento ser rotulado como “baixo teor de lactose” ele deverá conter um teor de até 1g por cada 100g, ou seja, o alimento poderá ter até 1% de lactose.

Tais critérios foram baseados em legislação de países nórdicos, em vigor há mais de 20 anos. Além disso, a ANVISA entende que indivíduos com intolerância à lactose possuem grande variação na quantidade tolerada deste açúcar e por isso a necessidade de se identificar alimentos com lactose, mesmo que em pequenas quantidades. Outro fator importante na adoção dos novos critérios são os galactosêmicos, pessoas que não podem consumir produtos com lactose (e galactose).

CONSULTAS PÚBLICAS 255 e 256/2016

Segundo a ANVISA, para a CP 255/2016, foram recebidas 93 fichas de contribuição com mais de 260 propostas de alteração. Para a CP 256, o órgão recebeu mais de 150 sugestões de modificação da proposta.

A GGALI, Gerência Geral de Alimentos (área técnica de alimentos da ANVISA) tem trabalhado para consolidar as informações recebidas. Apesar de a Lei ter entrado em vigor no dia 01 de 2017, o órgão ainda não

tem prazo definitivo para a conclusão e publicação dos detalhes referentes à nova regulamentação.

Após a regulamentação entrar em vigor, a indústria terá um prazo de 12 meses para se adequar às novas regras, com prazo adicional de mais 12 meses.

Para saber mais:

http://www.g100.org.br/Clique2016/Apresenta%C3%A7%C3%A3o_utilizada_na_DICOL.pdf

[Portal ANVISA: Regra de lactose sairá no início de janeiro](#)