

Advertências relacionadas ao glúten em alimentos embalados, medicamentos e estabelecimentos comerciais: panorama regulatório no Brasil

Labeling related to gluten in packaged foods, medicines, and commercial establishments: regulatory panorama in Brazil

Mariana Rey Maximo 

Isabelle Santana* 

RESUMO

Introdução: A ingestão não intencional de glúten ocorre, muitas vezes, pela falta da advertência ou por incompreensão nas informações sobre presença e/ou ausência de glúten. Para que a dieta isenta de glúten seja cumprida de forma adequada e segura, é preciso que haja medidas regulatórias e estratégias para a identificação de glúten e alimentos fontes da proteína nos alimentos, bebidas, medicamentos e estabelecimentos que comercializam ou distribuem alimentos. **Objetivo:** Investigar as legislações vigentes sobre glúten no Brasil. **Método:** Análise documental das legislações vigentes no Brasil (federais, estaduais e municipais por capital) relacionadas às advertências para presença e/ou ausência de glúten em alimentos, bebidas, medicamentos e estabelecimentos. Além disso, foram investigadas as legislações acerca das formas de apresentação de alimentos que não contêm glúten em estabelecimentos comerciais. Foram fotografados exemplos de rótulos para exemplificação das legislações. **Resultados:** Foram encontradas 65 legislações em vigor no âmbito federal (n = 5), bem como nos estados (n = 41) e municípios (n = 19) de 22 unidades federativas. Essas legislações estão destinadas a produtos embalados (n = 5) e estabelecimentos que comercializam alimentos (n = 60). Diversas legislações possuem redações pouco específicas sobre as advertências para glúten em relação às expressões permitidas, local onde devem constar na embalagem e formatação. Foram observadas inconsistências entre advertências sugeridas nas legislações e alguns produtos, além de não conformidades. **Conclusões:** Para a legislação cumprir finalidade de proteger os consumidores que necessitam retirar o glúten da alimentação, é mandatório que, além de implementada, haja fiscalização. Além disso, sugere-se uma atualização das legislações em âmbito nacional.

PALAVRAS-CHAVE: Doença Celíaca; Dieta Livre de Glúten; Rotulagem de Produtos; Legislação; Supermercados

ABSTRACT

Introduction: Unintentional gluten ingestion often occurs due to a lack of warning or misunderstanding of information about the presence and/or absence of gluten. For the gluten-free diet to be followed appropriately and safely, there must be regulatory measures and strategies for identifying gluten and food sources of this protein in foods, beverages, medicines, and places that sell or distribute food. **Objective:** To investigate current legislation on presence or absence of gluten in Brazil. **Method:** Documentary analysis of Brazilian legislation (federal, state, and municipal) related to gluten in foods, beverages, medicines, and places that sell or distribute food. Furthermore, legislation regarding the presentation of foods that do not contain gluten in commercial establishments was investigated. Examples of labels were photographed to illustrate the legislation. **Results:** Sixty-five laws were found that are current for the federal level (n=5), as well as in the state (n=41) and municipality (n=19) of 22 Brazilian states. These

Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil

* E-mail: isabellesantana@gmail.com

Recebido: 16 abr 2024

Aprovado: 02 jun 2025

Como citar: Maximo MR, Santana I. Advertências relacionadas ao glúten em alimentos embalados, medicamentos e estabelecimentos comerciais: panorama regulatório no Brasil. Vigil Sanit Debate, Rio de Janeiro, 2025, v.13: e02317. <https://doi.org/10.22239/2317-269X.02317>



laws are aimed at packaged products (n=5) and establishments that sell food (n=60). Various legislations have non-specific warnings for gluten in relation to permitted expressions, where they must appear on the packaging and formatting. Inconsistencies were observed between warnings suggested in legislation and some products, in addition to non-conformities. **Conclusions:** For legislation to fulfill the purpose of protecting consumers who need to remove gluten from their diet, it is mandatory that, in addition to being implemented, there is supervision. Furthermore, it is suggested that legislation be updated at a national level.

KEYWORDS: Celiac Disease; Gluten free Diet; Product Labeling; Legislation; Supermarkets

INTRODUÇÃO

A doença celíaca (DC) apresenta uma prevalência mundial estimada de 1,4%, sendo mais comum em mulheres (predominância de 1,5:1) e em populações com ascendência europeia¹. Estima-se que a incidência de DC no Brasil é semelhante ao encontrado na Europa, porém muitas pessoas ainda são subdiagnosticadas². Essa enteropatia é caracterizada como uma desordem sistêmica, crônica, com base imunológica, que é desencadeada pela exposição ao glúten em pessoas geneticamente predispostas³. Desde 2012, o termo “desordens relacionadas ao glúten” (DRG) tem sido utilizado para englobar o espectro de sensibilidades para além da DC⁴, incluindo: sensibilidade ao glúten não celíaca, ataxia ao glúten, dermatite herpetiforme e alergia ao trigo. O único tratamento para as DRG ainda é a restrição do contato com o glúten, seja pelos alimentos fontes de glúten ou que tenham sido afetados por contaminação cruzada dessa proteína⁵.

O termo “glúten” pode ser utilizado tanto para definir as proteínas desencadeadoras das DRG quanto para designar a massa proteica derivada da farinha de trigo, com importância tecnológica para produtos de panificação^{6,7,8}. O glúten é o principal complexo proteico estrutural do trigo, embora centeio e cevada também possuam proteínas com ação tóxica aos indivíduos com DRG⁹. A fração proteica do tipo prolamina pode ser desencadeadora das DRG e está presente em cereais como trigo (gliadina), centeio (secalina), cevada (hordeína) e estirpes hibridizadas, como o triticale (híbrido de trigo e centeio), considerados fontes de glúten^{10,11}. O consumo da aveia nas DRG costuma ser condicional e discutível, visto que possui a prolamina avenina, a qual desencadeia reações em alguns pacientes celíacos¹², embora outros consigam tolerar seu consumo¹³.

Em virtude de os alimentos fontes de glúten pertencerem ao grupo dos cereais, usualmente as fontes alimentares de glúten são relacionadas aos produtos de panificação elaborados com esses cereais. No entanto, o glúten pode estar presente em diversos produtos alimentícios de forma intencional, como molhos e sorvetes (utilizado como espessantes), além de medicamentos (utilizado como excipientes)^{7,14}, bem como por contaminação cruzada em alimentos considerados naturalmente livres de glúten.

A ingestão não intencional de glúten ocorre, muitas vezes, pela falta da advertência ou por incompreensão nas informações sobre presença e/ou ausência de glúten. Esses fatores contribuem para que ocorra um quadro denominado doença celíaca refratária, que é a persistência (ou recorrência) de sintomas

clínicos e anomalias histopatológicas associadas a sintomas clínicos, apesar da adesão à dieta livre de glúten^{15,16,17}.

Como a adoção de uma dieta isenta de glúten ainda é o único tratamento para as DRG, as alegações de glúten em alimentos e produtos são um dos pilares para auxiliar a manutenção da restrição e fortalecer a autonomia alimentar dos indivíduos com alguma DRG. Para que a dieta isenta de glúten seja cumprida de forma adequada e segura, é preciso que haja medidas regulatórias e estratégias para a identificação explícita de glúten e alimentos fontes da proteína nos alimentos, bebidas e medicamentos, visto que mesmo pacientes com DRG podem apresentar dificuldade de identificar alimentos sem glúten a partir da rotulagem^{18,19}. No estudo de Araújo et al., 67% dos participantes celíacos ingeriam glúten de forma não intencional, sendo um dos motivos causado pela falta de informações em alimentos encontrados em locais públicos²⁰. Outro setor no qual ocorre dificuldade de identificação é o de estabelecimentos comerciais de alimentos, como bares e restaurantes, onde a chance de haver alimentos contaminados com glúten é maior do que quando preparados em domicílio²¹.

No Brasil, a indicação da presença de glúten ocorre desde 1992 com a Lei nº 8.543, de 23 de dezembro, que determinava a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que continham glúten, como forma de evitar a DC ou síndrome celíaca²². Em 2003, foi publicada a Lei nº 10.674, de 16 de maio, ainda vigente, a qual modificou as advertências para indicar tanto a presença quanto a ausência da proteína na rotulagem²³. As legislações de advertências relacionadas ao glúten são vastas e ainda há escassez de um estudo que reúna o panorama regulatório com abrangência nacional. Além disso, diversos autores observaram não conformidades entre as legislações e os rótulos de alimentos comercializados ou em unidades produtoras de refeições^{24,25,26,27,28}, o que pode favorecer ações de fiscalização atuais ou mesmo corroborar a elaboração de futuras legislações nessa temática.

Portanto, o objetivo deste trabalho foi sistematizar e avaliar criticamente as legislações vigentes sobre glúten no Brasil pertinentes à rotulagem e aos estabelecimentos que comercializam ou distribuem alimentos. Além disso, foram coletados rótulos de alimentos e bebidas, rótulos e bulas de medicamentos, e avisos em unidades produtoras de refeições e supermercados a fim de exemplificar advertências relacionadas ao glúten previstas em legislação.



MÉTODO

Legislações

O estudo consistiu em uma análise documental das legislações vigentes no Brasil, nos âmbitos federal, estadual e municipal, referentes às advertências relacionadas ao glúten em alimentos, bebidas e medicamentos. Além disso, foram investigadas as legislações acerca das formas de apresentação de alimentos que não contêm glúten em estabelecimentos comerciais.

As regulamentações de âmbito federal que competem à Presidência da República, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), foram pesquisadas no *site* oficial do Governo Federal. As leis estaduais e municipais corresponderam às 27 unidades federativas brasileiras, sendo 26 estados e suas respectivas capitais, e um distrito federal. As legislações estaduais e municipais, das capitais de cada estado, foram consultadas nos *sites* oficiais das Assembleias Legislativas e das Câmaras Municipais, respectivamente. Os seguintes descritores foram utilizados para a busca, de forma isolada ou combinada: “glúten”, “trigo”, “centeio”, “cevada”, “aveia”, “triticale”, “doença celíaca”, “cerveja”, “medicamentos”, “alimento”, “legislação”, “lei”, o nome de cada unidade federativa brasileira (26 estados e o distrito federal), o nome de cada capital (27 municípios). Foram incluídas todas as legislações vigentes publicadas até março de 2025. Como critérios de exclusão, não foram considerados os projetos de lei ou legislações revogadas.

As legislações foram organizadas quanto ao âmbito, à especificação, à localização na embalagem e à formatação das advertências. As leis dos estados e municípios foram agrupadas em três categorias, visto que possuíam objetivos semelhantes: 1) divulgação de informação sobre ausência e/ou presença de glúten de alimentos comercializados ou distribuídos em unidades produtoras de refeições; 2) disponibilização de alimentos sem glúten em locais únicos, específicos e de destaque; e 3) criação de selos para produtos sem glúten ou estabelecimentos que oferecem produtos sem glúten.

Coleta em produtos e estabelecimentos comerciais

Com a finalidade de exemplificar advertências e símbolos relacionados ao glúten, tanto previstos quanto não previstos em legislação, foi realizada uma busca aleatória para fotografar: rótulos de produtos alimentícios embalados (n = 13); rótulos e bulas de medicamentos (n = 2); cartazes (n = 3); cardápio (n = 1) e balcão de distribuição (n = 1) de restaurantes e gôndola de supermercado (n = 1). Os registros foram feitos pelas autoras no município do Rio de Janeiro, no período de janeiro a novembro de 2023, e não seguiram critérios amostrais específicos para a coleta. A análise dos rótulos encontrados foi baseada em itens determinados nas legislações, incluindo alguns descritos por Lopes et al.²⁹: lista de ingredientes, frase de alerta para glúten, frase de alerta para alérgicos, agrupamento da frase de alerta, localização da frase, frase em caixa alta, frase em negrito, cor da frase de alerta contrastante com o fundo, tamanho de fonte

adequado, não alegar ausência de qualquer alérgeno nos ingredientes e outros fatores que dificultam a leitura das informações (frase coberta pela dobra, rótulos, áreas de torção)²⁹.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 são apresentadas as 65 legislações relacionadas à advertência de glúten e/ou de alimentos que o contém, que estão em vigor no Brasil (n = 5), bem como nos estados (n = 41) e municípios (n = 19), os quais foram representados pelas capitais de cada estado no presente estudo. Essas legislações estão destinadas a produtos embalados (n = 5), de âmbito federal, e estabelecimentos que comercializam ou distribuem alimentos (n = 60), nos âmbitos estadual e municipal. Vinte e dois (n = 22) estados brasileiros possuem legislações relacionadas às advertências, exceto: Acre, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Rondônia e São Paulo.

As imagens de rótulos (Figuras 1, 2, 3 e 4) e das advertências em estabelecimentos que comercializam ou distribuem alimentos (Figura 5) auxiliaram a compreensão da materialidade das legislações, bem como permitiram a análise crítica de algumas não conformidades ou pontos conflitantes entre as normas e sua aplicação na rotulagem ou em unidades produtoras de refeições.

Produtos embalados

A Lei Federal nº 10.674/2003, conhecida como “lei do glúten”, torna obrigatória a informação da presença ou ausência de glúten em quaisquer produtos alimentícios por meio das inscrições “contém glúten” ou “não contém glúten”, respectivamente²³. Esta lei está em consonância com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 727, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados. Essa legislação não é específica para glúten, mas abrange a rotulagem dos principais alimentos que causam alergias alimentares, englobando aqueles com glúten³⁰. A presença de glúten pode ocorrer quando o alimento é produzido com ingredientes fontes, embora eles não estejam especificados na legislação atual, ou por contaminação cruzada. Logo, mesmo que não ocorram ingredientes fontes de glúten na lista de ingredientes, mas haja possibilidade da presença, a rotulagem deve indicar “contém glúten”, a exemplo dos rótulos na Figura 1A.

Um aspecto que não está contemplado na legislação brasileira é o limite de glúten, ou seja, qualquer quantidade presente deve ser rotulada como “contém glúten”, não sendo permitido o uso da expressão “pode conter traços de glúten”. Países da União Europeia e dos Estados Unidos adotam o valor de até 20 ppm para produtos rotulados como sem glúten, conforme consta no *Codex Alimentarius*^{31,32,33}. Enquanto na Austrália e Nova Zelândia o padrão aplicado é “sem glúten detectável”, ou seja, qualquer valor de glúten encontrado é rotulado como contendo glúten³⁴.

A expressão “não contém glúten” pode ser utilizada na rotulagem quando não foram utilizados ingredientes que contêm glúten, e quando não houve possibilidade de contaminação cruzada na cadeia produtiva. A contaminação cruzada pode ocorrer por



Tabela 1. Legislações do Brasil, estados e suas capitais sobre advertência de glúten em produtos embalados e estabelecimentos que comercializam ou distribuem alimentos.

	Legislação	Âmbito	Especificação	Local e/ou forma descrita
Produtos embalados	Lei nº 10.674/2003*	Federal	Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.	“contém glúten” ou “não contém glúten” Rótulos, bulas, embalagens dos produtos, cartazes e materiais de divulgação devem conter as advertências em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura
	RDC nº 727/2022**	Federal Anvisa	Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, entre eles: trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.	“ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”; “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”; “ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS” “ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”, nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada. Caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes
	IN nº 65/2019	Federal Mapa	Caracterização da cerveja sem glúten.	A rotulagem deve estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos, referentes à rotulagem de alimentos embalados
	RDC nº 770/2022 IN nº 200/2022***	Federal Anvisa	Frases de alerta quando há presença de glúten em medicamentos, seja como princípio ativo ou excipiente.	“Atenção, portadores de Doença Celíaca ou Síndrome Celíaca: contém glúten” ou “Atenção: Contém glúten” Nas bulas do paciente e do profissional da saúde, em negrito e com tamanho de fonte nunca inferior ao utilizado no restante da bula. Para embalagens, devem se apresentar apenas na embalagem secundária ou na embalagem secundária e na embalagem primária.
	Lei nº 8.915/2023	Estadual - Alagoas	Obrigação da divulgação de informação de presença e/ou ausência de glúten dos alimentos comercializados ou distribuídos em estabelecimentos como bares, lanchonetes, restaurantes, cantinas, quiosques, <i>fast-foods</i> , <i>food trucks</i> , sorveterias, docerias, <i>delicatessens</i> , padarias e outros estabelecimentos congêneres, hospitais, escolas da rede particular de ensino.	Principalmente em cardápios, porém sem especificações na formatação. Caso o estabelecimento não possua cardápio, a informação deverá estar presente em cartazes ou placas, desde que fiquem legíveis e visíveis aos consumidores ¹ Os estabelecimentos que utilizam sistema de alimentação <i>self-service</i> ou por quilo deverão informar quanto à presença de glúten ou de seus derivados de forma individual por alimento oferecido ¹ Lei nº 15.447/2011 (Decreto nº 487 de 2015) - as informações devem ser disponibilizadas em tabelas afixadas na entrada do estabelecimento, em local de fácil visualização, em fonte Arial, tamanho 70, bem como em cardápios ou impressos fornecidos aos consumidores ou em cardápios disponíveis no sítio eletrônico do estabelecimento
Estabelecimentos comerciais de alimentos	Lei nº 2.663/2020	Municipal - Manaus (AM)		
	Lei nº 9.791/2024	Municipal - Salvador (BA)		
	Lei nº 16.573/2018	Estadual - Ceará		
	Lei nº 17.899/2022	Estadual - Ceará		
	Lei nº 10.918/2019	Municipal - Fortaleza (CE)		
	Lei nº 10.110/2013	Estadual - Espírito Santo		
	Lei nº 9.934/2016	Municipal - Goiânia (GO)		
	Lei nº 11.116/2018	Municipal - Belo Horizonte (MG)		
	Lei nº 10.654/2024	Estadual - Pará		
	Lei nº 9.632/2011	Estadual - Paraíba		
	Lei nº 10.796/2016	Estadual - Paraíba		
	Lei nº 13.368/2017	Municipal - João Pessoa (PB)		
	Lei nº 17.604/2013	Estadual - Paraná		
	Lei nº 16.339/2024	Estadual - Paraná		
	Lei nº 15.498/2015	Estadual - Pernambuco		
	Lei nº 18.737/2024	Estadual - Pernambuco		
	Lei nº 7.028/2017	Estadual - Piauí		
	Lei nº 5.380/2019	Municipal - Teresina (PI)		
	Lei nº 6.590/2013	Estadual - Rio de Janeiro		

Continua



Continuação

	Lei nº 6.159/2017	Municipal - Rio de Janeiro (RJ)		
	Lei nº 10.137/2016	Estadual - Rio Grande do Norte		
	Lei nº 6.968/2019	Municipal - Natal (RN)		
	Lei nº 11.808/2015	Municipal - Porto Alegre (RS)		
	Lei nº 1.762/2022	Estadual - Roraima		
	Lei nº 15.447/2011	Estadual - Santa Catarina		
	Lei nº 9.102/2012	Municipal - Florianópolis (SC)		
	Lei nº 10.160/2016	Municipal - Florianópolis (SC)		
	Lei nº 4.772/2016	Municipal - Aracaju (SE)		
	Lei nº 4.072/2022	Estadual - Tocantins		
Estabelecimentos comerciais de alimentos	Lei nº 2.273/2017	Estadual - Amapá		
	Lei nº 3.771/2012	Estadual - Amazonas		
	Lei nº 2.514/2019	Municipal - Manaus (AM)		
	Lei nº 15.307/2013	Estadual - Ceará		
	Lei nº 3.976/2007	Estadual - Distrito Federal	Estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios (ex.: hipermercados, supermercados, mercados e estabelecimentos similares) devem dispor em local único, específico e de destaque alimentos recomendados para pessoas com doença celíaca.	Não especificado para a maior parte das legislações.
	Lei nº 9.788/2012	Estadual - Espírito Santo		
	Lei nº 11.093/2019	Estadual - Espírito Santo		
	Lei nº 8.617/2014	Municipal - Vitória (ES)		
	Lei nº 10.197/2015	Estadual - Maranhão		
	Lei nº 10.927/2018	Estadual - Maranhão		
	Lei nº 9.670/2021	Municipal - Belém (PA)		
	Lei nº 10.600/2015	Estadual - Paraíba		
	Lei nº 10.825/2016	Estadual - Paraíba		
	Lei nº 19.499/2018	Estadual - Paraná		
	Lei nº 22.130/2024	Estadual - Paraná		
	Lei nº 15.412/2014	Estadual - Pernambuco		
	Lei nº 6.407/2013	Estadual - Piauí		
	Lei nº 7.007/2017	Estadual - Piauí	Os produtos alimentícios especialmente elaborados sem a adição de glúten deverão ser expostos aos consumidores em um mesmo local ou gôndola.	Lei nº 7.007/2017 - o local específico deve ser destacado com o aviso "Produtos que não contém glúten indicados para celíacos".
	Lei nº 6.759/2014	Estadual - Rio de Janeiro		
	Lei nº 6.923/2014	Estadual - Rio de Janeiro		
	Lei nº 12.385/2002	Estadual - Santa Catarina		
	Lei nº 17.077/2017	Estadual - Santa Catarina		
	Lei nº 5.900/2024	Municipal - Aracaju (SE)		
	Lei nº 3.352/2018	Estadual - Tocantins		
	Lei nº 6.321/2023	Estadual - Amazonas		Selo Segurança Alimentar
	Lei nº 11.811/2025	Municipal - Belo Horizonte (MG)	Selos para produtos fabricados ou comercializados que não contenham glúten ou para estabelecimentos que ofereçam refeições livres de glúten.	Selo Estabelecimento Amigo do Celíaco
	Lei nº 18.757/2016	Estadual - Paraná		Selo Sem Glúten
	Lei nº 7.067/2015	Estadual - Rio de Janeiro		Selo Sem Glúten
	Lei nº 12.740/2020	Municipal - Porto Alegre (RS)		Selo Sem Glúten

* Revogou a Lei nº 8.543/1992, que determinava a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que continham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

** Revogou a RDC nº 26/2005, que tratava sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

*** Revogou a RDC nº 137/2003, que estabelece o uso de frases de alerta em bulas e embalagens de medicamentos.

RDC: Resolução da Diretoria Colegiada; IN: Instrução Normativa.

Fonte: Elaborada pelas autoras, 2024.



meio do compartilhamento da mesma área de produção com produtos que contenham glúten, utensílios não higienizados corretamente e procedimentos inadequados dos manipuladores de alimentos³⁵. Na Figura 1, também são observadas rotulagens de produtos que não contêm glúten, como suco (Figura 1B), um produto de panificação elaborado para não conter glúten (Figura 1C), e de um suplemento alimentar (Figura 1D).

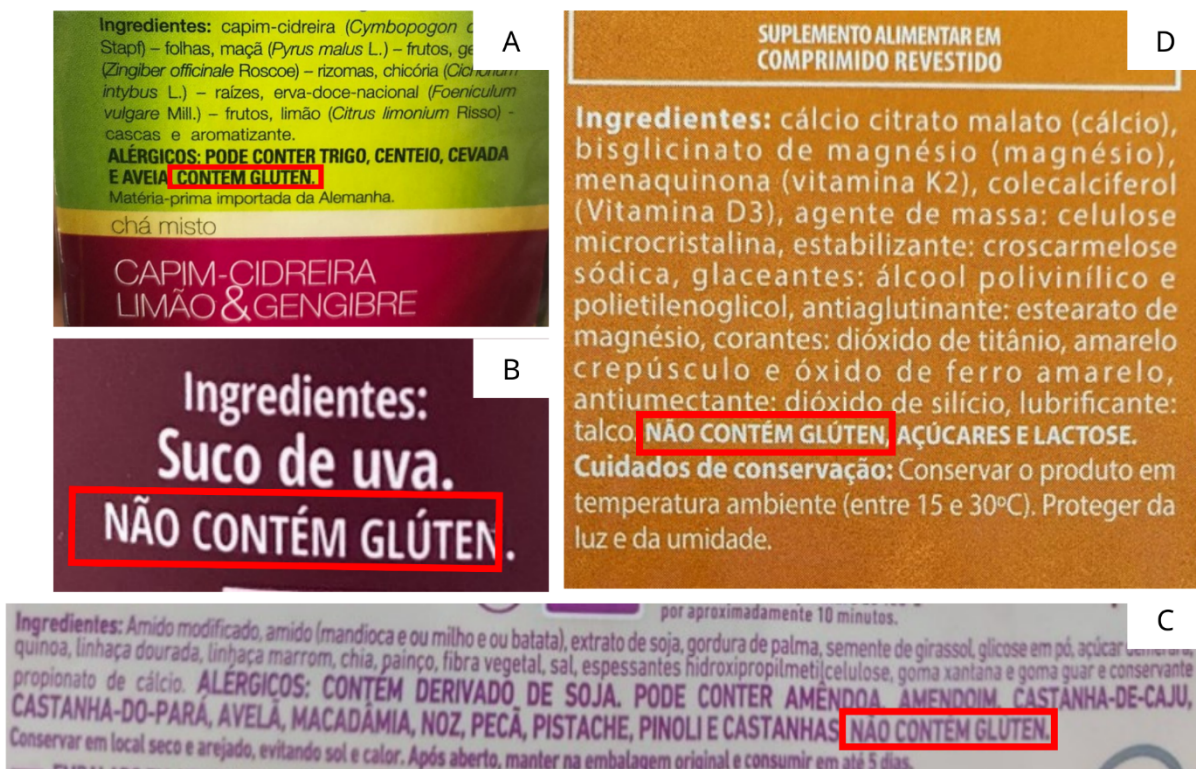
A Lei Federal nº 10.674/2003 foi publicada há 22 anos, e, apesar das limitações na redação, ainda não foi atualizada. A lei indica que as informações para a presença e a ausência de glúten devem estar descritas em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura²³. No entanto, não é especificado o local da embalagem onde devem constar, implicando na disposição em locais variados (Figura 2), com diversos tamanhos de fonte e/ou em cores não contrastantes com a embalagem (Figura 2A), o que dificulta a identificação pelo consumidor, como também observado por Guimarães, Lima e Moraes²⁴. Logo, nem sempre estão no painel principal do produto, como mostrado nas Figuras 2B e 2C, o que pode impedir a rápida identificação da presença ou ausência de glúten, sendo que em diversos produtos, a informação se encontra logo antes (Figura 2D) ou após (Figura 2E e 2F) a advertência de alergênicos (quando houver).

Na Figura 2G, observa-se a presença do aviso “o glúten é prejudicial aos portadores de doença celíaca”, cuja obrigatoriedade não está prevista em legislação, mas pode ser uma forma de destacar a presença de uma substância (glúten) que pode representar

riscos para determinado grupo de consumidores (portadores de DC), conforme destacado nos Arts. 6º e 8º do Código de Defesa do Consumidor³⁶.

Nos estudos de Radeski et al.²⁵ e Bastos et al.²⁶, em que foram analisadas as adequações à Lei nº 10.674/2003 em rótulos de alimentos embalados, 99,0% a 100,0% dos rótulos avaliados apresentaram conformidade com a presença de informação obrigatória. Opostamente, alguns estudos ainda revelaram inadequações em rótulos. Guimarães, Lima e Moraes²⁴ encontraram inconformidades em 11,6% das amostras, como ausência de declaração e advertências não previstas em legislações, bem como as expressões “pode conter glúten” e “pode conter traços de glúten” incorretas, visto que não existe limite de glúten na legislação brasileira.

Outra legislação que não é específica para rotulagem de glúten, mas é relacionada a esta lei, é a RDC nº 727/2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, incluindo a rotulagem de alimentos alergênicos³⁰. Entre os alimentos listados estão: trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas, que são promotores das DRG. A presença desses alimentos, ou de seus derivados, ou a possibilidade de contaminação cruzada com esses alimentos deve, obrigatoriamente, ser informada na rotulagem. Quando o produto tiver qualquer advertência de alimentos alergênicos com glúten (“contém” ou “pode conter”), a advertência “contém glúten” deverá estar presente, estando de acordo com a RDC nº 727/2022 e a Lei nº 10.674/2003.



Fonte: Elaborada pelas autoras, 2024.

Figura 1. Rótulos de (A) Chá de capim-cidreira, limão e gengibre com a inscrição “contém glúten” e (B) Suco de uva integral, (C) Pão sem glúten e (D) Suplemento alimentar com a inscrição “não contém glúten”.



Fonte: Elaborado pelas autoras, 2024.

Figura 2. Rótulos com as advertências de glúten em locais variados.

Exemplos dessa inconformidade podem ser observados na Figura 2F. Entretanto, segundo o Manual de Perguntas e Respostas da Anvisa³⁷, quando um produto não contiver qualquer advertência sobre a presença intencional ou a contaminação cruzada com

trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas, deve ser veiculada a advertência “não contém glúten”. Algumas exceções a essa norma foram observadas em cerveja sem glúten e aveia sem glúten, como elucidado nas Figuras 3A e 3B.



Diferente da Lei n° 10.674/2003, a RDC n° 727/2022 define detalhadamente a localização e a descrição da advertência (Tabela 1). Com relação à localização, as advertências devem ser agrupadas logo depois ou abaixo da lista de ingredientes. Além disso, essas informações não podem estar dispostas em locais escondidos; destacáveis pela abertura do lacre; ou de difícil visualização, como em locais de selagem e torção³⁰.

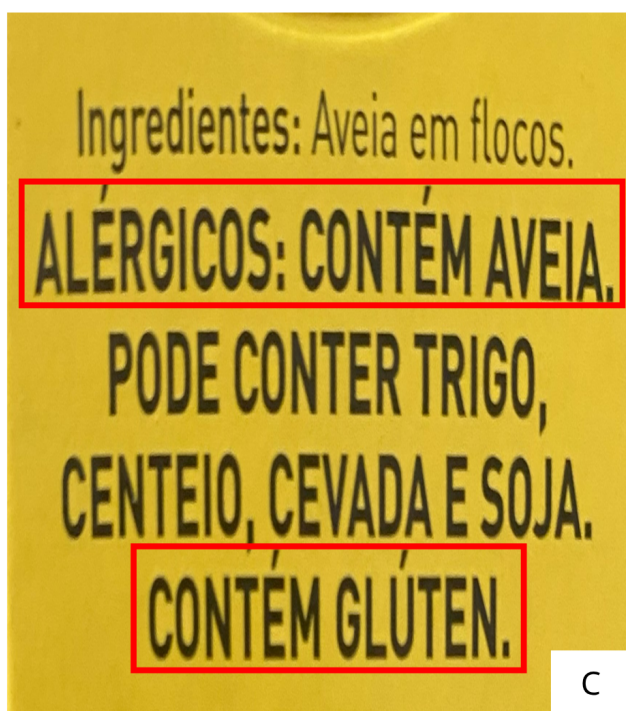
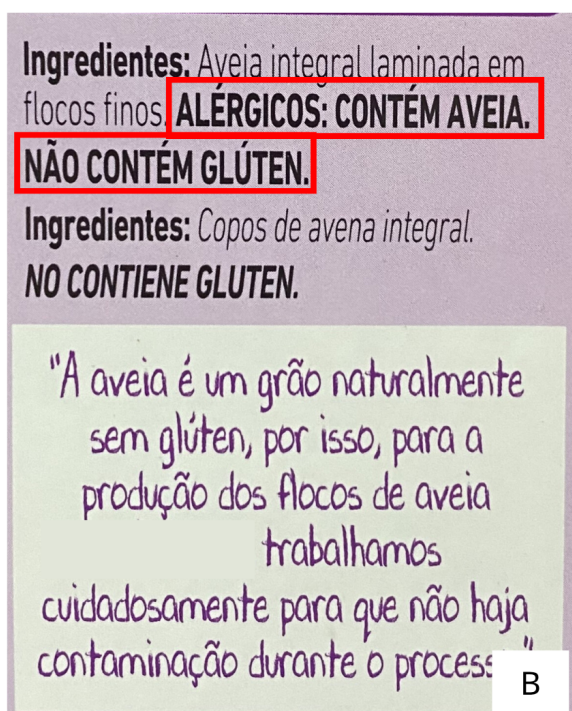
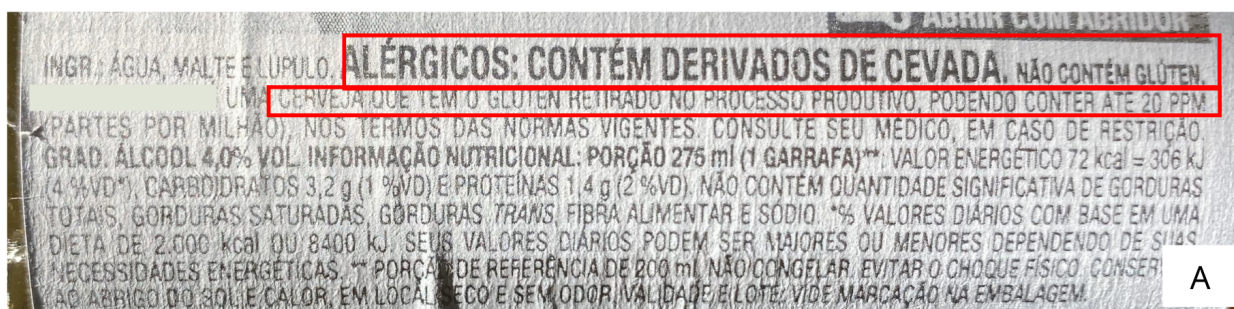
Essa norma estabelece, ainda, a adesão obrigatória ao Programa de Controle de Alergênicos quando o produto tiver chance de estar contaminado com alguma substância alergênica. Este programa permite identificar e controlar os alimentos alergênicos por meio da avaliação ao longo de toda a cadeia de produção, e assim prevenir a contaminação cruzada por substâncias alergênicas³⁸. Contudo, tanto a RDC n° 727/2022 quanto o Programa de Controle de Alergênicos não especificam métodos analíticos que devem ser realizados para a identificação de alergênicos. Assim, como não foram estabelecidos limites quantitativos para a advertência de contaminação cruzada, cabe às empresas

desenvolverem suas próprias análises de risco para alergênicos como forma de identificação de contaminação cruzada⁴⁰.

A necessidade de excluir a aveia em uma dieta isenta de glúten ainda é questionável, visto que, mesmo que a aveia seja “sem glúten” por ausência de contaminação, não é possível garantir que a avenina naturalmente presente na aveia seja segura para todos os celíacos³⁹.

Alguns estudos apontam que pessoas com DC podem tolerar pequenas quantidades de aveia, cerca de 50 g/dia^{40,41}, sugerindo que o consumo de aveia é seguro para indivíduos com DC¹³. Por outro lado, alguns trabalhos apontam que a avenina pode desencadear a sintomatologia em alguns pacientes^{12,42}.

A possibilidade da ocorrência de contaminação cruzada em etapas do seu processo de cultivo e produção industrial faz com que a aveia seja rotulada como “contém glúten”. A fim de produzir aveia segura e adequada para dietas sem glúten, o Canadá e os EUA desenvolveram um “protocolo de pureza”⁴³. Esse protocolo



Fonte: Elaborada pelas autoras, 2024.

Figura 3. Rótulos de (A) Cerveja sem glúten, (B) Aveia sem glúten e (C) Aveia com glúten.



abrange as boas práticas de fabricação e a análise de perigos nos pontos críticos de controle com o objetivo de prevenir a contaminação por glúten desde o cultivo até o transporte. Em geral, o protocolo incorpora testes de teor de glúten ao longo dos processos de produção e no produto final para assegurar que esteja abaixo dos limites aceitáveis (20 ppm). Adicionalmente, o protocolo é sujeito a auditorias para obtenção da certificação sem glúten, garantindo uma rotulagem precisa.

No Brasil, algumas empresas comercializam aveias rotuladas sem glúten e garantem que não há contaminação cruzada em seu processo produtivo, porém, mesmo assim, a aveia deve apresentar a alegação de conteúdo de aveia e/ou derivados (exemplo: “ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA”). Na Figura 3 são apresentados rótulos de aveia sem glúten (Figura 3B) e aveia com glúten (Figura 3C).

Ainda na esfera federal, a Instrução Normativa (IN) do Mapa n° 65, de 10 de dezembro de 2019, estabelece os padrões de identidade e qualidade para os produtos de cervejaria, incluindo as cervejas sem glúten⁴⁴. A cerveja é uma bebida elaborada com malte, o qual é obtido a partir do processo de malteação da cevada. Como a cevada contém a prolamina hordeína, esta não deve ser consumida por pessoas com DRG, porém, existem cervejas sem glúten disponíveis no mercado. Segundo a IN n° 65/2019 do Mapa, a denominação “cerveja sem glúten” é destinada à cerveja feita com cereais sem glúten ou que tenha teor de glúten abaixo do estabelecido em regulamento técnico específico⁴⁴. Como ainda não existe um regulamento técnico específico que estabeleça os limites de teor de glúten, as empresas adotam como referência os parâmetros do *Codex Alimentarius* (20 ppm) para as cervejas rotuladas como “sem glúten” que incluem cevada em seus ingredientes (Figura 3A). Além disso, apesar de a Lei Federal n° 10.674/2003 não estabelecer nenhum limite de quantificação de glúten para que traços de glúten sejam rotulados como “não contém glúten”, as cervejas sem glúten são rotuladas com a advertência “não contém glúten”, mesmo quando elaboradas com cereais que contêm glúten. Com isso, a informação que deve constar nos rótulos, conforme a Figura 3A, é: “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA. NÃO CONTÉM GLÚTEN”.

Ainda assim, há controvérsias em relação à certificação das cervejas em que o glúten foi removido, visto que estas podem desencadear sintomas em alguns pacientes celíacos, ao contrário das cervejas feitas de cereais que naturalmente não contêm glúten⁴⁵. Um ponto que contribui para essa controvérsia é que a determinação quantitativa da hordeína pelo teste imunoenzimático *Enzyme-Linked Immunosorbent Assay* (ELISA) é eficaz para proteínas intactas, mas não para proteínas hidrolisadas, resultando em uma subestimação do teor de glúten. Logo, nos EUA, a *Food and Drug Administration* (FDA) não autoriza que as cervejas que tiveram o glúten removido enzimaticamente sejam rotuladas como sem glúten⁴⁵.

Com relação à rotulagem de medicamentos, a RDC n° 770, de 12 de dezembro de 2022, por meio da IN n° 200, de 12 de dezembro de 2022, determina frases de alerta em bula e embalagem de medicamentos para certas substâncias, incluindo o glúten^{46,47}. O

glúten pode estar presente em medicamentos por meio da utilização do amido de trigo (presente como excipiente nas cápsulas, comprimidos e suspensões orais de medicamentos), que contém cerca de 3.000 a 4.000 mg de glúten/kg¹⁴. Um estudo brasileiro que abordou a presença de gliadina em medicamentos de diversas classes revelou que 1,3% da amostra, composta por 78 medicamentos, apresentou detecção de gliadina (5,5 mg/100 g)⁴⁸.

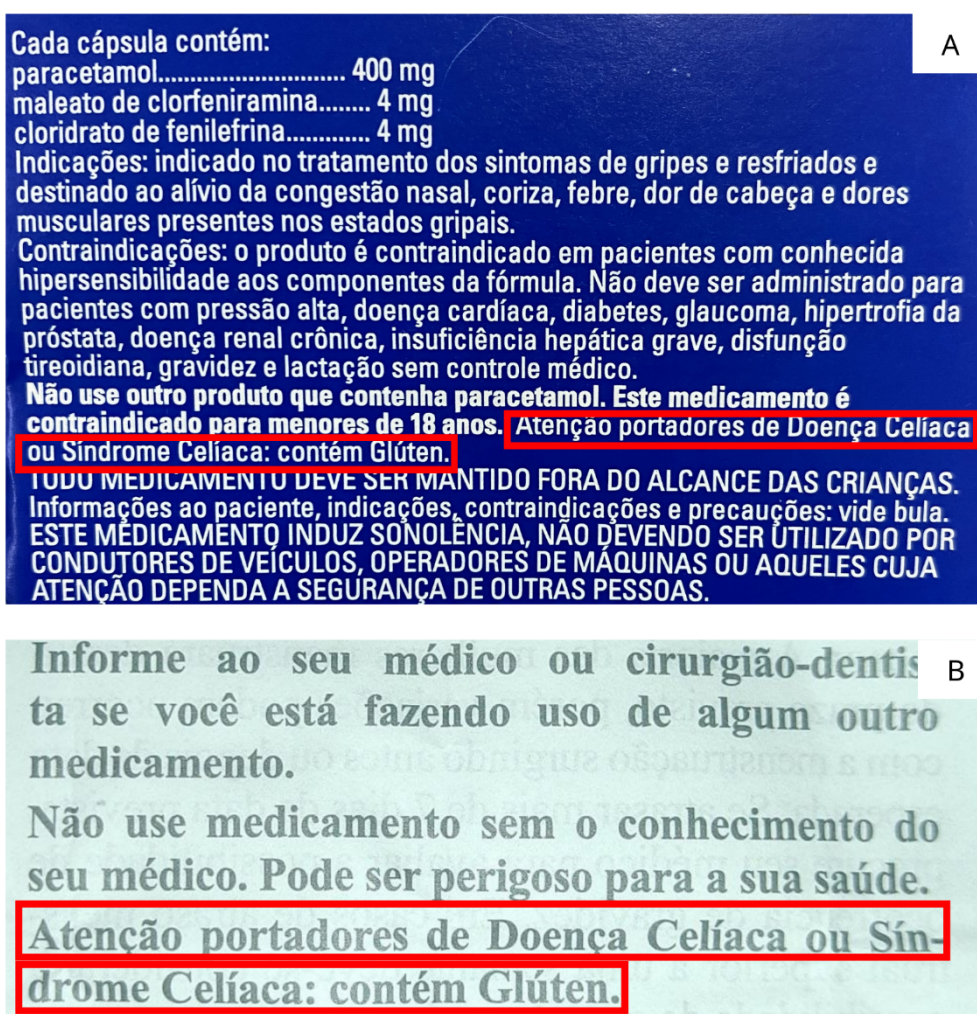
A RDC n° 770/2022 estabelece frases de alerta para substâncias, classes terapêuticas e listas de controle (dispostas na IN n° 200/2022) em bulas e/ou embalagens de medicamentos comercializados no Brasil. Entre as substâncias listadas na IN n° 200/2022, está o glúten. Conforme descrito, caso o medicamento contenha glúten em sua composição, as seguintes frases de alerta deverão estar contidas na bula e/ou embalagem do medicamento: “Atenção, portadores de Doença Celíaca ou Síndrome Celíaca: contém glúten” ou “Atenção: Contém glúten” (Figura 4A e 4B).

Estabelecimentos que comercializam ou distribuem alimentos

Dezenove estados apresentam legislações estaduais e municipais (n = 30) que determinam a divulgação da presença e/ou ausência de glúten em locais como restaurantes e bares (Tabela 1). A divulgação da informação deve ser realizada em cardápios e, caso não existam, em cartazes ou placas. O Decreto n° 487, de 1° de dezembro de 2015, que regulamenta a Lei n° 15.447 de 17 de janeiro de 2011, especifica o local em que as informações devem constar, além de detalhar o tipo de fonte e tamanho da letra. Quatro leis determinam a advertência para a ausência de glúten nos alimentos (n° 16.573, de 11 de junho de 2018, n° 10.918, de 15 de julho de 2019, n° 10.796, de 23 de junho de 2016 e n° 16.339, de 3 de junho de 2024) e oito para ausência e presença (Leis n° 2.663, de 13 de julho de 2020, n° 9.934, de 26 de outubro de 2016, n° 13.368, de 20 de janeiro de 2017, n° 7.028, de 22 de agosto de 2017, n° 5.380, de 28 de maio de 2019, n° 11.808, de 27 de março de 2015, n° 1.762, de 28 de dezembro de 2022 e n° 9.102, de 31 de outubro de 2012). Para a maior parte das legislações foi observado que: não existe uma frase específica para a informação sobre a presença ou ausência de glúten; não existe especificação sobre a formatação da informação, como tipo e tamanho de fonte; não obriga que a informação esteja disponível de forma individual por alimento ou preparação comercializada, exceto quando os alimentos forem servidos em estabelecimentos de *self-service* (por exemplo: Lei n° 6.159, de 4 de maio de 2017); não obriga a divulgação da ausência de glúten, o que pode ser um fator determinante para a escolha do produto.

Na Figura 5 constam informações de cartazes (Figura 5A, 5B e 5C), cardápio (Figura 5D) e em preparação individual em estabelecimento *self-service* (Figura 5E). Embora as regulamentações para o setor existam, ainda são encontradas inadequações ou informações confusas sobre a presença ou ausência de glúten, como observado nas Figuras 5B, 5C e 5D, o que pode dificultar a adesão de indivíduos que precisam restringir o glúten.

Em locais como mercados, a acomodação dos produtos sem glúten em um mesmo local ou gôndola e a exibição de destaque



Fonte: Elaborada pelas autoras, 2024.

Figura 4. (A) Embalagem de Medicamento e (B) Bula de Medicamento, conforme a frase de alerta disposta na IN n° 200/2022.

para esses produtos (Figura 5F) é uma medida determinada em legislações estaduais (n = 21) e municipais (n = 4) presentes em 15 estados brasileiros e no Distrito Federal (Tabela 1). A Lei n° 7.007, de 24 de julho de 2017, apresenta a especificação da mensagem de destaque, na qual deve constar “Produtos que não contém glúten indicados para celíacos”, nos estabelecimentos piauienses que comercializam esses produtos. O Decreto n° 12.193, de 17 de setembro de 2014, que regulamenta a Lei Estadual n° 16.496, de 12 de maio de 2010, do Paraná, detalha que os alimentos expostos são somente aqueles elaborados para serem isentos de glúten contendo especificações dessa finalidade na rotulagem. Outro ponto abordado é que “os produtos destinados aos celíacos deverão estar protegidos de contaminação cruzada com outros produtos que contenham glúten em sua composição, tanto nos locais de exposição quanto de armazenamento dos mesmos”. Além da redução do risco de contaminação cruzada, a prática prevista na legislação também facilita a identificação rápida de opções seguras para os consumidores que precisam seguir uma dieta sem glúten.

A presença de um selo/símbolo pode auxiliar o consumidor a identificar os produtos sem glúten ou estabelecimentos que oferecem refeições sem glúten. No estado do Amazonas e no município de Belo Horizonte, os selos são conferidos às unidades produtoras de refeições, conforme as Leis n° 6.321, de 26 de julho de 2023, e n° 11.811, de 17 de janeiro de 2025, respectivamente. No estado do Rio de Janeiro, a Lei n° 7.067, de 30 de setembro de 2015, cria o selo estadual “sem glúten” para produtos fabricados ou comercializados que não contenham glúten em sua composição⁴⁹. Embora seja uma lei que esteja em vigor desde a sua publicação, a falta de regulamentação por parte do Poder Executivo Estadual, necessária para efetuar a padronização do selo, impede a implementação da lei. Contrariamente, o estado do Paraná também dispõe de uma lei que institui o Selo Sem Glúten aos produtos fabricados ou comercializados, a Lei n° 18.757, de 20 de abril de 2016⁵⁰. A regulamentação para este selo foi elaborada pela Vigilância Sanitária e pela Associação dos Celíacos do Paraná (Acelpar), e este consta na Figura 6.



Fonte: Elaborada pelas autoras, 2024.

Figura 5. Advertências de presença de glúten em estabelecimentos comerciais de alimentos no formato de (A, B e C) Cartazes, (D) Cardápio e (E) Placa no balcão de distribuição e (F) Gôndola de um estabelecimento comercial de alimentos com acomodação única e de destaque para os alimentos sem glúten.



Fonte: Acelpar, 2024.

Figura 6. Modelos do “Selo Sem Glúten” da Associação de Celíacos do Paraná.



Limitações

A pesquisa contemplou o território nacional, no entanto, a representatividade para as legislações municipais foi dada pelas leis das capitais. Embora os assuntos determinados pelas legislações sejam afins, sugere-se a expansão da pesquisa para contemplar outros municípios em cada uma das unidades federativas.

Uma das limitações relacionadas à rotulagem de glúten diz respeito aos cosméticos. A alegação da presença ou ausência de glúten em produtos cosméticos ainda não é regulamentada e, portanto, não foi abordada no estudo. Visto que em algumas DRG o contato do glúten com a pele pode desencadear reações adversas, essa pauta poderia compor futuras legislações no setor.

CONCLUSÕES

A avaliação evidenciou a amplitude das legislações vigentes sobre advertências de glúten no Brasil e trouxe à baila as subjetividades nas redações, as quais podem se traduzir em rótulos

e avisos confusos, dificultando a proteção efetiva para as pessoas com alguma DRG. Algumas fragilidades podem ser listadas: ausência de recomendação das frases das advertências ou de sua formatação; ausência de especificação do local da advertência na embalagem; fragmentação de advertências semelhantes em diversas legislações, favorecendo advertências conflitantes na mesma embalagem; não obrigatoriedade da advertência sobre ausência de glúten em unidades produtoras de refeições; ausência de legislações em alguns estados brasileiros para estabelecimentos que comercializam ou distribuem alimentos.

A partir desse cenário, é importante que as regulamentações acerca desse tema sejam atualizadas para que possam demonstrar mais clareza para os setores de produção de alimentos e consumidores.

Na atualidade, a compilação das legislações pode pautar ações de treinamento de equipes para evitar contaminação cruzada com glúten, de educação e segurança para indivíduos com DRG, assim como contribuir para que sejam efetivadas ações de fiscalização para seu cumprimento.

REFERÊNCIAS

1. Ashton JJ, Smith R, Smith T, Beattie RM. Investigating coeliac disease in adults. *BMJ*. 2020;369. <https://doi.org/10.1136/bmj.m2176>
2. Muniz JG, Sdepanian VL, Fagundes Neto U. Prevalência da predisposição genética para doença celíaca nos doadores de sangue em São Paulo, Brasil. *Arq Gastroenterol*. 2016;53(4):267-72. <https://doi.org/10.1590/S0004-28032016000400011>
3. Elli L, Branchi F, Tomba C, Villalta D, Norsa L, Ferretti F et al. Diagnosis of gluten related disorders: celiac disease, wheat allergy and non-celiac gluten sensitivity. *World J Gastroenterol*. 2015;21(23):7110-9. <https://doi.org/10.3748/wjg.v21.i23.7110>
4. Ludvigsson JF, Leffler DA, Bai JC, Biagi F, Fasano A, Green PHR et al. The Oslo definitions for coeliac disease and related terms. *Gut*. 2013;62(1):43-52. <https://doi.org/10.1136/gutjnl-2011-301346>
5. Al-Toma A, Volta U, Auricchio R, Castillejo G, Sanders DS, Cellier C et al. European society for the study of coeliac disease (ESSCD) guideline for coeliac disease and other gluten-related disorders. *United Eur Gastroent J*. 2019;7(5):583-613. <https://doi.org/10.1177/2050640619844125>
6. Wieser H. Chemistry of gluten proteins. *Food Microbiol*. 2007;24(2):115-9. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2006.07.004>
7. Biesiekierski JR. What is gluten? *J Gastroent Hepatol*. 2017;32(1):78-81. <https://doi.org/10.1111/jgh.13703>
8. Collar C. Gluten-free dough-based foods and technologies. In: Taylor JRN, Duodu KG, editores. *Sorghum and millets: chemistry, technology, and nutritional attributes*. Berlin: Elsevier; 2019. p. 331-54.
9. Sapone A, Bai JC, Ciacci C, Dolinsek J, Green PHR, Hadjivassiliou M et al. Spectrum of gluten-related disorders: consensus on new nomenclature and classification. *BMC Med*. 2012;10(13). <https://doi.org/10.1186/1741-7015-10-13>
10. Haboubi NY, Taylor S, Jones S. Coeliac disease and oats: a systematic review. *Postgrad Med J*. 2006;82(972):672-8. <https://doi.org/10.1136/pgmj.2006.045443>
11. Navarro-Contreras AL, Chaires-González CF, Rosas-Burgos EC, Borboa-Flores J, Wong-Corral FJ, Cortez-Rocha MO et al. Comparison of protein and starch content of substituted and complete triticales (X Triticosecale Wittmack): contribution to functional properties. *Int J Food Prop*. 2014;17(2):421-32. <https://doi.org/10.1080/10942912.2011.642440>
12. Arentz-Hansen H, Fleckenstein B, Molberg Ø, Scott H, Koning F, Jung G et al. The molecular basis for oat intolerance in patients with celiac disease. *PLoS Med*. 2004;1(1):1-9. <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.0010001>
13. Pinto-Sánchez MI, Causada-Calo N, Bercik P, Ford AC, Murray JA, Armstrong D et al. Safety of adding oats to a gluten-free diet for patients with celiac disease: systematic review and meta-analysis of clinical and observational studies. *Gastroenterology*. 2017;153(2):395-409. <https://doi.org/10.1053/j.gastro.2017.04.009>
14. Wieser H, Segura V, Ruiz-Carnicer A, Sousa C, Comino I. Food safety and cross-contamination of gluten-free products: a narrative review. *Nutrients*. 2021;13(7):1-14. <https://doi.org/10.3390/nu13072244>
15. Bai JC, Ciacci C, Melberg J. World gastroenterology organisation global guidelines: celiac disease February 2017. *J Clin Gastroenterol*. 2017;51(9):755-68. <https://doi.org/10.1097/MCG.0000000000000919>



16. Sainsbury K, Halmos EP, Knowles S, Mullan B, Tye-Din JA. Maintenance of a gluten free diet in coeliac disease: the roles of self-regulation, habit, psychological resources, motivation, support, and goal priority. *Appetite*. 2018;125:356-66. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.02.023>
17. Silvester JA, Comino I, Kelly CP, Sousa C, Duerksen DR. Most patients with celiac disease on gluten-free diets consume measurable amounts of gluten. *Gastroenterology*. 2020;158(5):1497-9.e1. <https://doi.org/10.1053/j.gastro.2019.12.016>
18. Silvester JA, Weiten D, Graff LA, Walker JR, Duerksen DR. Is it gluten-free? Relationship between self-reported gluten-free diet adherence and knowledge of gluten content of foods. *Nutrition*. 2016;32(7-8):777-83. <https://doi.org/10.1016/j.nut.2016.01.021>
19. Gutowski ED, Weiten D, Green KH, Rigaux LN, Bernstein CN, Graff LA et al. Can individuals with celiac disease identify gluten-free foods correctly? *Clin Nutr Espen*. 2020;36:82-90. <https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2020.01.012>
20. Araújo HMC, Araújo WMC. Coeliac disease: following the diet and eating habits of participating individuals in the Federal District, Brazil. *Appetite*. 2011;57(1):105-9. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.04.007>
21. Verma AK, Gatti S, Galeazzi T, Monachesi C, Padella L, Del Baldo G et al. Gluten contamination in naturally or labeled gluten-free products marketed in Italy. *Nutrients*. 2017;9(2):1-10. <https://doi.org/10.3390/nu9020115>
22. Brasil. Lei Nº 8.543, de 23 de dezembro de 1992. Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. *Diário Oficial União*. 24 dez 2003
23. Brasil. Lei Nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. *Diário Oficial União*. 19 maio 2003.
24. Guimarães VO, Lima HCFM, Moraes ARF. Avaliação das rotulagens de alimentos frente à legislação vigente e do uso de alegações não regulamentadas. *Rev Inst Adolfo Lutz*. 2022;1-18. <https://doi.org/10.53393/rial.2022.v81.39118>
25. Radeski E, Piccoli C, Sturmer J, Spinelli RB. Avaliação de rótulos em alimentos especializados. *Rev Persp*. 2022;46(173):97-106. <https://doi.org/10.31512/persp.v.46.n.173.2022.210.p.97-106>
26. Bastos AP, Sales S, Bastos W, Rodrigues C, Pessoa PP. Análise de rótulos de macarrões integrais de acordo com a legislação em relação ao teor de fibra e informações obrigatórias. *Braz J Food Res*. 2019;10(2):143-57. <https://doi.org/10.3895/rebrapa.v10n2.10288>
27. Mattioni B, Scheuer PM, Antunes AL, Paulino N, Francisco A. Compliance with gluten-free labelling regulation in the Brazilian food industry. *Cereal Chem*. 2016;93(5):518-22. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-08-15-0158-R>
28. Falcomer AL, Santos Araújo L, Farage P, Monteiro JS, Nakano EY, Zandonadi RP. Gluten contamination in food services and industry: a systematic review. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 2020;60(3):479-93. <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1541864>
29. Lopes JF, Carvalho MA, Machado NC. Labeling food allergens in the packaged food pyramid groups in Brazil: analysis of descriptions, ambiguities, and risks. *Rev Paul Pediatr*. 2022;40:1-7. <https://doi.org/10.1590/1984-0462/2022/40/2021079in>
30. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Resolução RDC Nº 727, de 1 de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. *Diário Oficial União*. 1 jul 2022.
31. European Commission - EC. Regulamento de execução Nº 828, de 30 de julho de 2014. Relativo aos requisitos de prestação de informações aos consumidores sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*. 30 jul 2014.
32. US Food and Drug Administration - FDA. Food labeling; gluten-free labeling of foods. 17 CFR Part 101. Silver Spring: US Food and Drug Administration; 2013.
33. Food and Agriculture Organization of United Nations - FAO. Revised version standard for food for special dietary use for persons intolerant to glúten. *Codex Alimentarius*. 2008[acesso 13 mar 2024]. Disponível em: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B118-1979%252FCXS_118e_2015.pdf
34. Cela N, Condelli N, Caruso MC, Perretti G, Di Cairano M, Tolve R et al. Gluten-free brewing: issues and perspectives. *Fermentation*. 2020;6(2):1-26. <https://doi.org/10.3390/fermentation6020053>
35. Araújo HMC, Araújo WMC, Botelho RBA, Zandonadi RP. Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida. *Rev Nutr*. 2010;23(3):467-74. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732010000300014>
36. Brasil. Lei Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. *Diário Oficial União*. 11 set 1990.
37. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Perguntas e respostas: rotulagem de alimentos alergênicos. 5a ed. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2017[acesso 27 out 2023]. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/perguntas-e-respostas-arquivos/rotulagem-de-alergenicospdf>
38. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Guia sobre programa de controle de alergênicos: versão 2: guia nº 5. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2018[acesso 15 dez 2023]. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2779_039/%281%29Guia+Programa+Controle+de+Alergenicos+versao+2.pdf/69af35f5-cc11-412e-ade5-4d47fef14f5e



39. Rodríguez JM, Estévez V, Bascuñán K, Ayala J, Araya M. Commercial oats in gluten-free diet: a persistent risk for celiac patients. *Front Nutr*. 2022;9:1-6. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.986282>
40. Janatuinen EK, Pikkarainen PH, Kemppainen TA, Kosma VM, Järvinen RMK, Uusitupa MIJ et al. A comparison of diets with and without oats in adults with celiac disease. *N Engl J Med*. 1995;333(16):1033-7. <https://doi.org/10.1056/NEJM199510193331602>
41. Thompson T. Do oats belong in a gluten-free diet? *J Am Diet Assoc*. 1997;97(12):1413-6. [https://doi.org/10.1016/S0002-8223\(97\)00341-6](https://doi.org/10.1016/S0002-8223(97)00341-6)
42. Mujico JR, Lombardía M, Mena MC, Méndez E, Albar JP. A highly sensitive real-time PCR system for quantification of wheat contamination in gluten-free food for celiac patients. *Food Chem*. 2011;128(3):795-801. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.03.061>
43. Chen Y, Fritz RD, Kock L, Garg D, Davis RM, Kasturi P. A stepwise, “test-all-positives” methodology to assess gluten-kernel contamination at the serving-size level in gluten-free (GF) oat production. *Food Chem*. 2018;240:391-5. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.07.153>
44. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (BR). Instrução normativa Nº 65, de 10 de dezembro de 2019. Estabelece os padrões de identidade e qualidade para os produtos de cervejaria. *Diário Oficial União*. 11 dez 2019.
45. Gumienna M, Górna B. Gluten hypersensitivities and their impact on the production of gluten-free beer. *Eur Food Res Technol*. 2020;246(11):2147-60. <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03579-9>
46. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Resolução RDC Nº 770, de 12 de dezembro de 2022. Estabelece frases de alerta para substâncias, classes terapêuticas e listas de controle em bulas e embalagem de medicamentos. *Diário Oficial União*. 13 dez 2022.
47. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Instrução normativa Nº 200, de 12 de dezembro de 2022. Estabelece as substâncias, classes terapêuticas e listas de controle que necessitam de frases de alerta quando presentes em medicamentos, sejam como princípio ativo ou excipiente, e suas respectivas frases. *Diário Oficial União*. 14 dez 2022.
48. Sdepanian VL, Scaletsky ICA, Morais MB, Fagundes-Neto U. Pesquisa de gliadina em medicamentos: informação relevante para a orientação de pacientes com doença celíaca. *Arq Gastroenterol*. 2001;38(3):176-82. <https://doi.org/10.1590/S0004-28032001000300007>
49. Governo do Estado do Rio de Janeiro. Lei Nº 7.067, de 30 de setembro de 2015. Cria o selo estadual “sem glúten” para produtos fabricados ou comercializados que não contenham glúten em sua composição. *Diário Oficial do Estado*. 1 out 2015.
50. Governo do Estado do Paraná. Lei Nº 18.757 de 20 de abril de 2016. Institui o selo estadual sem glúten para produtos fabricados ou comercializados que não contenham glúten em sua composição. *Diário Oficial do Estado*. 22 abr 2016.

Contribuição dos Autores

Maximo MR - Concepção, planejamento (desenho do estudo), aquisição, análise e interpretação dos dados e redação do trabalho. Santana I - Concepção, planejamento (desenho do estudo), interpretação dos dados e redação do trabalho. Todos os autores aprovaram a versão final do trabalho.

Conflito de Interesse

Os autores informam não haver qualquer potencial conflito de interesse com pares e instituições, políticos ou financeiros deste estudo.



Licença CC BY. Com essa licença os artigos são de acesso aberto que permite o uso irrestrito, a distribuição e reprodução em qualquer meio desde que o artigo original seja devidamente citado.