

CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE FUNCIONAL E DE SAÚDE

ROSSI, Laura Andrès¹; FERREIRA, Tânia Aparecida P. C. Ferreira²

Palavras-chave: alimentos funcionais, rótulos, alegações

1. INTRODUÇÃO

A rotulagem nutricional de alimentos tem sido estratégia utilizada pelos consumidores para adotar práticas diárias de saúde. Descreve as qualidades nutricionais de um produto, de modo que o consumidor possa fazer escolhas saudáveis no planejamento das suas refeições diárias. Alegações de propriedade funcional e de saúde fazem parte da rotulagem, entretanto são de caráter opcional. Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde devem ser considerados como alimentos comuns e não como uma nova categoria alimentar. Devem ser consumidos numa dieta usual e ser capazes de produzir determinados efeitos metabólicos ou fisiológicos úteis na manutenção de uma boa saúde física e mental e ou auxiliar na redução do risco de doenças crônicas não-transmissíveis (LAJOLO, 2001). A Agência Nacional de Vigilância Sanitária _ANVISA, com o intuito de proteger a saúde dos consumidores brasileiros, regulamentou a análise de novos alimentos e ingredientes e daqueles que apresentam alegações funcionais e ou de saúde, através das Resoluções nº 17 (BRASIL, 1999a) e nº 18 (BRASIL 1999b), tentando, assim, distinguir cada categoria. Constituiu também uma Comissão Técnico-Científica com a função de subsidiar as decisões relacionadas a esse tema. Muitos consumidores não têm o conhecimento científico básico para interpretar as informações técnicas presentes nos rótulos, geralmente de forma condensada. A confiança dos consumidores nos alimentos têm se baseado mais em marcas, designações de origem, certificado de tradição e marcas de qualidade, portanto são indivíduos vulneráveis a acreditarem no que consta nos rótulos. O objetivo deste trabalho foi verificar a conformidade de alegações funcionais e de saúde realizadas em rótulos de alimentos nacionais embalados de acordo com as legislações vigentes e publicações internacionais.

2. METODOLOGIA

Foram utilizados 117 rótulos de alimentos embalados com alegações de propriedades funcional e ou de saúde, totalizando 236 alegações. Alguns rótulos faziam parte do Banco de Dados do projeto e outros foram adquiridos ou confiscados para análise de rotulagem através de convênio pela Superintendência de Vigilância Sanitária Estadual em supermercados de Goiânia. Para a análise da rotulagem geral e rotulagem específica, foram utilizados formulários estruturados. Cada rótulo foi classificado e analisado quanto ao tipo de alegação: I) nutrientes; II) ácidos graxos ômega 3 e ou ômega 6; III) substâncias bioativas ou probióticos e IV) alimentos. Rótulos que apresentaram alegações que se incluíam em mais de uma categoria foram classificados como rótulos mistos.

Os rótulos foram confrontados com as legislações: Resolução RDC nº 259 (BRASIL, 2002a), para rotulagem geral; Resolução RDC nº 18 (BRASIL 1999b), Informe Técnico nº 9 (BRASIL, 2004) e Resolução RDC nº 2 (BRASIL, 2002b), para rotulagens específicas. Foram utilizados também os Relatórios Técnicos de Comissão Técnico-Científica (BRASIL, 2005). Foram utilizadas publicações de órgãos e associações

¹ Bolsista de iniciação científica. Faculdade de Nutrição – FANUT, laura_rossi@madrid.com

² Orientador/Faculdade de Nutrição/UFG, tania@fanut.ufg.br Association_ADA. Os números e científicas internacionais *Food and Drug Administration_FDA* e *American Dietetic* categoria de registro foram verificados em Banco de Dados disponibilizado pela ANVISA (<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/banco.htm>). Para se determinar estatisticamente o grau de associação entre as variáveis aprovação pela ANVISA e reconhecimento pela comunidade científica e prevenção e cura, utilizou-se teste de Correlação. Para verificar o valor obtido e associação entre as variáveis, realizou-se um teste da hipótese sobre o coeficiente “r” (CENTENO, 1982).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos dados de rotulagem geral demonstrou que os produtos avaliados são conformes, principalmente no que tange à presença de informações obrigatórias, e não conformes para a denominação de venda (8,5%) e a presença de inscrição, vocábulo ou figura que possa levar o consumidor a erro na escolha do produto, neste caso, as próprias alegações.

Quanto à rotulagem específica, a maioria das alegações estava inconforme quanto à aprovação e registro pela ANVISA (86,4%), por não apresentarem alegações dentro dos padrões ou pela ausência de registro como alimentos funcionais; e não reconhecimento pela comunidade científica (30%). Ao se correlacionar estas duas variáveis, notou-se que o reconhecimento pela comunidade científica não está correlacionado a aprovação pela ANVISA, sendo, portanto, variáveis independentes ($r=+0,9949$, $p<0,05$). Este resultado sugere que os trabalhos da Comissão Técnico-Científica não estão seguindo, em termos de liberação de aprovação, as publicações científicas sobre alimentos funcionais. A presença de referência à prevenção de doenças (8,5%) foi maior do que à cura (1,3%) em todas as categorias. Pelo coeficiente de correlação observou-se também que estas alegações são independente da categoria a que pertencem. Muitas alegações para fibra alimentar referiam-se a um determinado tipo de fibra. Esta generalização é extremamente danosa ao consumidor, pois os efeitos fisiológicos dependendo do tipo de fibra são completamente diferentes. Muitos alimentos adicionados de nutrientes faziam alegações. Nutrientes reconhecidos não precisam de comprovação junto à ANVISA, entretanto, devem ser intrínsecos aos alimentos. Muitas alegações de nutrientes são inconformes pois utilizam falso conceito de vantagem ou segurança, pois generalizam frases que dependem de outros fatores e não só do nutriente, além dele, em alguns casos, relacioná-los a aspectos comportamentais (ex. energia, vitalidade, disposição etc). Todos os rótulos da categoria II apresentavam-se conformes pela presença da composição e discriminação dos ácidos graxos e alcance da recomendação pela porção diária indicada para ácidos graxos $\omega 3$ e $\omega 6$. Na categoria III, observou-se o maior número de inconformidades na apresentação do modo de uso do produto, principalmente pela ausência da frequência de uso, ausência das frases obrigatórias seguido da quantidade e condições especiais de uso. Nenhum alimento probiótico apresenta o número de microrganismos viáveis até a data de validade do produto. Informações importantes, pois garantem a sobrevivência da flora bacteriana benéfica no organismo, já que é condicionada ao consumo diário de determinada quantidade de microrganismos viáveis, que, por sua vez, também dependem do modo de uso e de preparo. A quantidade de substância bioativa também não foi declarada em 50% dos produtos, além de a maioria não se apresentar no formato exigido.

As inúmeras inconformidades observadas principalmente no que tange à impressão no rótulo de alegações não comprovadas nos revelam que a saúde do consumidor desses alimentos com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde não tem

sido respeitados pela indústria de alimentos, podendo promover efeitos diretos na saúde do consumidor.

4. CONCLUSÃO

Este trabalho nos respondeu que a indústria de alimentos ainda comete muitas inconformidades em seus rótulos. Pôde-se notar a grande inconformidade quanto ao reconhecimento das alegações pela ANVISA pela presença de propriedades que não podem ser afirmadas. É relevante o esforço dos órgãos competentes para se regulamentar alimentos funcionais, no entanto, tem sido difícil acompanhar os avanços da ciência, a produção de novos alimentos pelas indústrias e os abusos por parte da mídia. Comprovação de alegação depende de diversos estudos e pesquisas e, portanto, muito envolvimento financeiro, diminuindo a possibilidade de pequenas empresas conseguirem registro para alimentos funcionais. Talvez por esse motivo um grande número de indústrias declaram propriedades funcionais nos rótulos sem aprovação ou demonstração de eficácia para os órgãos competentes.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Justiça. Secretaria do Direito Econômico. Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **D.O.U.**, Brasília, 11 de setembro de 1990.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999a. Aprova o regulamento técnico que estabelece as diretrizes básicas para a avaliação de risco e segurança dos alimentos. **D.O.U.**, Brasília, 03 de maio de 1999.

_____. Resolução RDC nº 18, de 30 de abril de 1999b. Diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. **D.O.U.**, Brasília, 03 de dezembro de 1999.

_____. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002a. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. **D.O.U.**, Brasília, 23 de setembro de 2002.

_____. Resolução RDC nº 02, de 01 de novembro de 2002b. Dispõe sobre o regulamento para os procedimentos de análise, avaliação e aprovação dos projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. **D.O.U.**, Brasília, 02 de novembro de 2002.

_____. **Informe Técnico nº 9**, de 21 de maio de 2004. Orientação para utilização, em rótulos de alimentos, de alegações de propriedades funcionais de nutrientes com funções plenamente reconhecidas pela comunidade científica. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/09_210504.htm>, acesso em 20 de fevereiro de 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Lista dos novos alimentos e ingredientes aprovados**. Atualizado em 11 de janeiro de 2005, disponível em <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/comissoes/tecno_lista_alega.htm>, acesso em 23 de janeiro de 2005.

CENTENO, A.J. **Curso de bioestatística aplicada à biologia**. Goiânia: Ed. da Universidade Federal de Goiás, 1981. 188p.

LAJOLO, F.M. Avaliação crítica da legislação e metas alcançadas pela comissão. In: AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Alimentos com alegações de propriedades funcionais e de saúde**. Brasília: ANVISA, 2001. cap. p. 21-44.

FONTE DE FINANCIAMENTO – CNPq/PIBIC