



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

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 (Item 3.3 da [Resolução ANVS/MS Nº 18/99](#))

I. Introdução

A [Resolução ANVS/MS nº 18 de 30 de abril de 1999](#), publicada no D.O.U. de 03/12/1999, dispõe sobre as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos.

O item 3.3 dessa Resolução estabelece que: “São permitidas alegações de função e ou conteúdo para nutrientes e não nutrientes, podendo ser aceitas aquelas que descrevem o papel fisiológico do nutriente ou não nutriente no crescimento, desenvolvimento e funções normais do organismo, mediante demonstração de eficácia. *Para os nutrientes com funções plenamente reconhecidas pela comunidade científica não será necessária a demonstração de eficácia ou análise da mesma para alegação funcional na rotulagem*” (o texto grifado é objeto dessa orientação).

II. Objetivo

Este documento tem como objetivo estabelecer critérios para análise e uso de alegações para os nutrientes com funções plenamente reconhecidas pela comunidade científica, visando dar maior clareza ao item, maior subsídio para avaliação da área técnica e transparência dessa análise aos interessados.

III. Análise

A partir da Resolução nº 18/99, especificamente, o item 3.3, foi aberta a possibilidade de se permitir o uso de alegações de funções plenamente reconhecidas para os nutrientes naturalmente presentes nos alimentos sem necessidade de comprovação.

No entanto, a aplicação desse item da Resolução tem possibilitado situações que contrariam as Diretrizes das Políticas Públicas de Saúde, trazendo confusão para os consumidores, o que motivou a necessidade de elaboração do presente documento.

Após a regulamentação da Resolução nº 18/99, verificou-se um aumento de solicitações de análise de alegações em documentos para avaliação e em processos de pedido de registro. Também se observou o aumento da utilização de alegações em rótulos de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro no comércio.

Para se ter uma idéia dessa situação, listamos abaixo alguns produtos que até o momento apresentaram propostas de alegações de propriedades funcionais, relacionadas às vitaminas A, D, E, C, B1, B2, B3, B5 e ácido fólico e aos minerais Cálcio, Ferro, Magnésio e Selênio:

- Maltodextrina;
- Flocos de trigo integral, arroz e milho;
- Leite em pó integral e instantâneo;
- Sopas desidratadas;
- Cereais infantis;
- Biscoitos enriquecidos com vitaminas e minerais;
- Cereal coberto com chocolate branco; e



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

- Pós para o preparo de alimento com soja.

O que se pode perceber dos exemplos acima é que existe uma maior preocupação com o marketing do produto (considerando as diversas alegações que foram apresentadas) e não com questões de saúde pública.

Esse é um panorama que pode vir a se tornar uma tendência para categorias de produtos que não fazem parte da dieta regular da população brasileira e cujo consumo não deve ser incentivado.

V. Conclusão

Diante do exposto, as alegações para nutrientes com função plenamente reconhecidas pela comunidade científica devem cumprir os seguintes critérios:

- estarem relacionadas a nutrientes intrínsecos ao produto, os quais devem estar presentes pelo menos na quantidade estabelecida para o atributo “fonte”, conforme a Regulamentação sobre Informação Nutricional Complementar; e
- serem específicas quanto à função do nutriente objeto da alegação; e
- estarem vinculadas ao alimento de consumo habitual da população, o qual não deve ser de consumo ocasional e nem estar apresentado em cápsulas, comprimidos, tabletes ou outras formas farmacêuticas.

As informações sobre os produtos, veiculadas por qualquer meio de comunicação, não podem ser diferentes daquelas aprovadas para constar dos dizeres de rotulagem e não devem induzir o consumidor a erro ou engano.

O atendimento aos critérios estabelecidos para uso das alegações previstas no item 3.3 da Resolução ANVS/MS nº 18/99, de responsabilidade da empresa, dispensa o envio de documentação para avaliação técnica, ressaltando que as alegações não podem fazer referência a prevenção, tratamento e cura de doenças.

Os alimentos adicionados de nutrientes essenciais, que façam alegações de propriedades funcionais, devem ser encaminhados para avaliação caso a caso.

VI. Referências

- [Portaria SVS/MS nº 27/98](#) – Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar.

- [Portaria SVS/MS nº 31/98](#) – Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos adicionados de Nutrientes Essências.

- [Resolução ANVS/MS nº 18/99](#) – Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos.

- [Resolução - RDC nº 359/03](#) – Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. (Dispõe da Tabela de Alimentos de Consumo Ocasional).

- [Decreto-Lei nº 986/69](#) – Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

- [Resolução - RDC nº 259/02](#) – Regulamento Técnica para Rotulagem de Alimentos Embalados.